

terra trentina

1

PERIODICO DELLA
PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO

Gennaio/Aprile 2017
anno LXII

postatarget
magazine
NAZ/220/2008
Posteitaliane

50

il compleanno dei parchi trentini

**LA FESTA DELLA
BIODIVERSITÀ**

**DAL PASCOLO
SMART AL
"SALAME FELICE"**

**I PROGETTI
LEADER**

**UNA NUOVA DIETA
PER LE TROTE**

**L'ORTO
DEI BAMBINI**

CUCINARIA



PERIODICO DI AGRICOLTURA,
AMBIENTE, TECNICA
E TURISMO RURALE

Reg. Trib. Trento n. 41 del 29.8.1955
Abbonamento gratuito
Numero verde 800-903606

TERRA TRENTINA

Direttore responsabile
Gianpaolo Pedrotti

Coordinatore editoriale
Corrado Zanetti

Segreteria di redazione
Marina Malcotti

REDAZIONE

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

COMITATO DI DIREZIONE

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

HANNO COLLABORATO:

Marco Benedetti; Pietro Bertanza
Carlo Bridi; Morena Carli; Enrico Cova
Antonella Cristofori; Marta Da Vià
Francesco Dellagiacoma
Lucia Facchinelli; Arianna Feller
Sergio Ferrari; Walter Taufer
Gianantonio Tonelli; Andrea Piazza
Rosaria Lucchini; Fernando Lunelli
Giuseppe Michelin; Walter Nicoletti
Giancarlo Orsingher; Nereo Pederzoli
Silvia Silvestri; Silvia Vernaccini
Cristiano Vernesi

GRAFICA

Giada Pedrini

STAMPA

EFFE e ERRE litografia

In copertina

Baita Segantini

Foto di Andrea Oiser



“

Lo slow food, masterchef, lo spadellatore, sappiamo che non risolveranno il problema della fame nel mondo. Andiamo a combattere l'estremo opposto: lo junk food, il cibo spazzatura, arriviamo a un cibo medio mediterraneo, uno stile medio di vita anche nella realtà trentina dell'area alpina, un cibo "mediterraneo" alpino. È questo lo scatto culturale.

”

Andrea Segré

SOMMARIO



PRIMO PIANO

Torna la festa della biodiversità

SAPERI & SAPORI

La festa dell'asparago si sposa alle Pro loco

6

Casaliva, l'oliva del Garda Trentino

8

Le uova di montagna che piacciono agli chef stellati

9

Formaggi di malga identità dei territori

FIRMATO PROVINCIA 28

SPECIALE

50 anni dei parchi trentini

29

Parco Paneveggio Pale di San Martino 1

ATTUALITÀ

Scuole in campo contro lo spreco 10

I terreni agricoli incolti? Tutti nella Banca della Terra 12

Dal pascolo smart al "salame felice" 14

Il PSR dà i numeri: 96 milioni di Euro per lo sviluppo rurale 16

Leader, le strategie di sviluppo che nascono dal coraggio dei territori 18

Il recupero di prati e pascoli ferma l'avanzata del bosco 20

Pinot grigio un'etichetta per tre 22

Dal Fondo europeo per la pesca 2,5 milioni per l'acquacoltura trentina 24

Le nuvole ci parlano 26





MARKETING E TURISMO

Un nuovo patto con il territorio e la sua identità

Le Alpi in stile italiano **52**

NORMATIVE

Il Testo Unico del vino, innovazione e meno burocrazia **55**

La certificazione Sqnpi **56**

TECNICA, RICERCA, SPERIMENTAZIONE



Frutticoltura, piccoli frutti e ciliegio: il punto tecnico FEM

Fonti rinnovabili e gestione del territorio: una nuova rubrica **60**

Effluenti zootecnici e prati di montagna verso una gestione consapevole **61**

Progetto SUSHIN: Una nuova dieta per trota, orata e branzino **62**

Tecnica Flash **63**

rubriche



A come Agricoltura **64**
Nell'orto di Mamma Patty



A come Alimentazione **66**
C'è carne e carne (certificata)



A come Ambiente **67**
La sostenibilità? Si può

Notizie FEM **68**

UE informa **69**

Notizie in breve **70**

Animalia **72**
Orsi, lupi e linci... a "Rapporto"



Paleoecologia **73**
Dal ghiaccio dell'Adamello un CALICE per la biodiversità

Enonews **74**
Alla scoperta del corso in wine export management

Altri Tempi **76**
Irroratrice sotto la magnolia

Scaffale **77**

Nell'orto **78**
Tempo di semine

L'orto di Massimino **79**

Cucinaria **80**
Il cibo tra (est)etica, gusto e territorio

Cibo e salute **82**
Dimmi come conservi e ti dirò cosa mangi



Torna la festa della biodiversità



Il 20 e 21 maggio alla Fondazione Mach e al MUSE con eventi anche sul territorio

A I valori universali della biodiversità, da quella naturalistica a quella agricola, saranno al centro di un ampio ed articolato programma di iniziative nei giorni di sabato 20 e domenica 21 maggio in occasione della seconda edizione di “Il Trentino per la Biodiversità”.

L'importanza di salvaguardare la diversità e la funzionalità degli ecosistemi, la diversità genetica e la diversità delle specie, sia nel contesto naturale, sia nel contesto produttivo agricolo trentino richiamano la necessità di informare maggiormente cittadini, agricoltori, operatori economici amministratori, studenti su quanto le varie istituzioni, organizzazioni ed associazioni provinciali, operatori agricoli e del territorio stanno facendo.

Queste due giornate saranno pertanto un'occasione per osservare e scoprire più da vicino la biodiversità che ci

circonda e che è presente nelle aree protette, per conoscere razze animali e specie vegetali custodite da allevatori e agricoltori, degustare i loro prodotti, apprendere le iniziative sviluppate dal mondo della ricerca ed i nuovi strumenti analitici, tecnologici e gestionali per perseguire il comune obiettivo di tutelare e valorizzare la biodiversità per la salute dell'uomo e degli ecosistemi.

Collaborano all'organizzazione degli eventi: la Provincia autonoma di Trento, la Fondazione Edmund Mach, il Museo delle Scienze, il Museo degli usi e Costumi della Gente Trentina, l'Unità di ricerca per il Monitoraggio e la Pianificazione Forestale del CREA, la Federazione Provinciale Allevatori, le associazioni, ATABio, Pinpinella, Goever, Biodisretto Val di Gresta, Baldensis, Val BioCembra, Terre erte, Biodiversità rurale di Capriana.

Info: www.trentinoagricoltura.it





SABATO 20 MAGGIO

Fondazione Edmund Mach
San Michele all'Adige

- ore 9.30
Apertura della manifestazione e del mercato dei prodotti della biodiversità trentina. Visite guidate e laboratori

- ore 10.30
Banda dell'Istituto agrario di San Michele.

- ore 10.45
Inaugurazione della manifestazione e saluti delle autorità

- ore 11.15
Premiazione del concorso APPA EcoQuiz

- ore 11.30-13
Laboratori e visite didattiche

- ore 13 - 14
Pranzo tipico

- ore 14 - 15
Visita alle cantine storiche e al Museo

- ore 14 - 18
Attività Let it grow: la bella e l'aliena a cura di MUSE - Museo delle Scienze

- ore 15
Presentazione delle razze minacciate da erosione genetica

- ore 16 - 19
Laboratori, visite didattiche

Associazioni della Val di Cembra
Capriana frazione Piscine Montealto

- ore 14 - 18
Riflessioni con Arno Teutsch e Andrea Tondini su: "Orti, giardini, biodiversità e sovranità alimentare"

Aree Protette
Rete delle Riserve del Monte Bondone

- Bioblitz Trentino:** cercatori di biodiversità al Lago di Cei! Partenza dal Centro Visitatori

- ore 20 - 22
Passeggiata al calar della sera fra ninfee e raganelle

DOMENICA 21 MAGGIO

MUSE
Museo delle Scienze

- 15.00 - 19.00
- Inaugurazione nuovo allestimento degli orti del MUSE a tema "**Orti d'Italia**" e dell'evento speciale "**Oasi delle Farfalle**" nella serra tropicale, con visite guidate e attività per famiglie a tema *Let it grow: riconquista la biodiversità locale!*
- **Ti presento Mazingira:** associazione che si occupa dello sviluppo di progetti di cooperazione internazionale e tutela della biodiversità.
- **A tu per tu con la ricerca:** visita agli open lab con presentazione kit da campo per estrazione e analisi del DNA; mini tour alle collezioni del museo.
- **Mettiti alla prova:** quiz e sondaggi alla science on a sphere con domande sulla biodiversità
- **Bug Hotel:** alla scoperta della casa degli insetti
- **Piacere Lupo.** Punto informativo sul progetto europeo WOLFALPS
- **Riservati un posto in prima fila:** Anteprima Festival dello Sviluppo Sostenibile.

- ore 15.00
Incontro dibattito: comunicare la biodiversità attraverso i patrimoni UNESCO

- ore 17.30
Presentazione libro: *Orti Botanici, Eccellenze Italiane.* Il volume fuori edizione sarà omaggiato a tutti i partecipanti

- ore 20.30
Finale a sorpresa!

Aree Protette
Rete delle Riserve di Ledro

- ore 14.00. loc. Baitoni.
Degustando... tra lago e castello. Passeggiata gastronomica e non solo, alla riscoperta della biodiversità e del paesaggio delle Alpi Ledrensi. Prenotazione consigliata

Aree Protette
Rete delle Riserve del Monte Bondone

- Bioblitz Trentino:** cercatori di biodiversità al Lago di Cei! Partenza dal Centro Visitatori

- ore 10-16 - Lago di Cei
...quanta vita c'è? Alla scoperta di quante più specie animali e vegetali possibili.

La festa dell'asparago si sposa alle Pro loco

di Corrado Zanetti

Il comune di Zambana è in fermento: sui suoi terreni coltivati gli asparagi hanno iniziato a spuntare da qualche settimana, mentre nel paese nuovo e vecchio la Pro Loco propone un ventaglio di iniziative per valorizzare il momento della raccolta del suo prodotto di punta.

Apertura del punto vendita, esperienze per toccare con mano la coltura dell'asparago, appuntamenti di degustazione in centro a Trento e a Zambana Vecchia, i quattro giorni dedicati alla Festa dell'asparago e infine Tutti #fuori, la festa annuale delle Pro Loco trentine. Sono davvero tanti i tasselli che compongono questo momento di valorizzazione del territorio di Zambana e del suo prodotto di punta: gli asparagi bianchi, che dal 2008 si fregiano del marchio DECO. Ideatrice e coordinatrice della proposta è la Pro Loco di Zambana, che dal 4 aprile al 21 maggio propone un fitto calendario di iniziative legate alla sua "Festa dell'Asparago". Sul territorio di Zambana dei 39 ettari complessivi dedicati all'agricoltura la superficie occupata dalla coltivazione dell'asparago è di circa 9 ettari; la produzione totale dell'ortaggio arriva a 600 qt ma 'i coltivatori non superano la dozzina (presto si arriverà a raggiungere i 25 coltivatori).

"Quella dell'asparago - spiega il sindaco di Zambana Renato Tasin - è una coltivazione che non fa ricorso alla chimica: niente diserbanti, solo concimi organici naturali e niente nitrati. Abbiamo fatto molti passi avanti ma non basta, ora vogliamo cambiare marcia e arrivare a fare rete anche con i produttori di Nave San Roc-





co, comune con il quale ci siamo fusi per dare origine al nuovo comune di “Terre d’Adige”. Siamo consapevoli di possedere un potenziale, ma dobbiamo valorizzarlo al meglio”.

Si è iniziato con l’apertura del punto vendita dell’asparago a Zambana Vecchia, rivendita che rimarrà aperta fino al 14 maggio con orario continuato 10 – 19 e si è proseguiti sabato 8 aprile con la prima degustazione in città, con gli esperti cuochi della Pro Loco che hanno offerto i piatti della tradizione, il risotto e l’orzotto agli asparagi. Il 22 aprile la promozione di questo gustosissimo ortaggio si è spostata nella sua sede “naturale”, a Zambana Vecchia, dove si è potuto partecipare all’esperienza della raccolta del prodotto e alla sua degustazione, alla quale è seguita la visita guidata all’antica chiesa dei SS Filippo e Giacomo.

Il clou delle attività è arrivato però il 27 aprile, quando è stata inaugurata la Festa padronale dell’asparago bianco di Zambana, con un convegno ad esso dedicato. La festa è stata una vetrina non solo per l’asparago bianco (coltivato e raccolto esclusivamente nel territorio di Zambana, quindi a km zero) e i suoi produttori, ma per tutte le realtà della filiera enogastronomica del territorio. Una

festa in cui il territorio non è solo “messo in vetrina”, ma è parte attiva, con i suoi quasi 200 volontari impegnati nell’organizzazione.

La chiusura della stagione degli asparagi di Zambana è affidata ad un altro appuntamento importante, la festa annuale delle 174 Pro Loco trentine Tutti #fuori: festa che per due giorni, il 20 e 21 maggio, riunisce a Zambana Vecchia tutto il mondo delle Pro Loco per offrire agli ospiti assaggi dei piatti tipici di ogni angolo del Trentino. Ma la valorizzazione del territorio a Zambana si trasforma anche in possibilità di vivere in prima persona l’esperienza di raccolta dell’asparago: è quello che propone il pacchetto #fuori gli asparagi, realizzato in collaborazione con il Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg. Il pacchetto propone visite guidate ai campi di coltura dell’asparago bianco, in compagnia di un esperto coltivatore che insegnerà ai partecipanti la particolare modalità di raccolta dell’asparago e successivamente accompagnerà gli ospiti nella cucina del Ristorante “La Vecchia Zambana”, dove potranno cucinare e degustare il raccolto insieme a un calice di Trento Doc.

www.pianarotaliana.com

Agenda

Cerevisia

19-20-21 MAGGIO

Fondo / Val di Non

Il festival delle birre artigianali trentine

Festival dei fiori

1-4 GIUGNO

Levico Terme, vie del centro

Tre giorni per scoprire tutte le varietà di fiori in Valsugana e Trentino.

visitvalsugana.it

Festival dello Sviluppo sostenibile

25 MAGGIO

MUSE (sala conferenze)

Convegno "Verso una società più equa e più rispettosa dell'ambiente" a cura di FBK e Museo delle scienze di Trento

De Gustibus – Birra a Corte

2-3 GIUGNO

Caldonazzo, Corte Trapp

Nella caratteristica cornice della Corte Trapp saranno presenti birrifici artigianali trentini e prodotti gastronomici tipici di cui si potrà approfondire la conoscenza grazie a schede ed esperti in materia che verranno coinvolti in momenti di show cooking in cui prepareranno e presenteranno piatti "alla birra".

Sulla Brenta con gusto

2-4 GIUGNO

Borgo Valsugana, vie del centro

I portici lungo il fiume Brenta a Borgo Valsugana si animeranno di stand con prodotti tipici a km zero, laboratori, musica e animazione.

Arcadia

24-25 GIUGNO

Caldes / Val di Sole

Musica e sapori

Casaliva, l'oliva del Garda Trentino

A Trovare le caratteristiche che rendono unica la cultivar Casaliva, creando una sorta di carta di identità che la caratterizzi, in un mondo dove l'extravergine è distinto solo dal prezzo: questo l'obiettivo del progetto "Innovazione e Ricerca per l'Olio Extravergine dell'Alto Garda Trentino" realizzato da Agraria Riva del Garda in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige e il patrocinio della Provincia autonoma di Trento, progetto che è stato illustrato il 31 marzo scorso in un convegno.

Oltre a cercare di sviluppare un innovativo processo di difesa, efficiente, sostenibile ed ecologico, per preservare l'oliva dall'attacco della mosca olearia, il progetto ha anche l'obiettivo di rafforzare la filiera di produzione dell'Olio Extravergine dell'Alto Garda, documentandone le caratteristiche identitarie e definendo standard di produzione di eccellenza al fine di aumentarne il valore commerciale e le possibilità di azioni innovative di marketing.

Le analisi svolte con marcatori molecolari presso FEM hanno permesso di accertare la presenza della varietà Casaliva come varietà largamente dominante già tra gli alberi storici e "patriarchi" di olivo nella Busa. In altre parole, la ricerca conferma che questa è la zona del Casaliva e che la varietà vi è coltivata da diversi secoli.



Potete visualizzare gli atti del convegno al seguente link:



Le uova di montagna che piacciono agli chef stellati

di Marco Benedetti

A C'era una volta... un uovo. Sì, il classico uovo di gallina, alimento povero proprio della cultura contadina, ma anche assai nutriente: elevato contenuto di proteine "complete", sali minerali, vitamine e sostanze importanti come la colina, la lecitina e altri amminoacidi essenziali. E soprattutto indispensabile in cucina per le sue proprietà emulsionanti, coagulanti e schiumogene. Provate ad immaginare una panatura, una salsa béarnaise o una dolce meringa senza uova: impensabile, no? Ma quando il livello della preparazione e la ricerca della perfezione in cucina volano alto, è allora che la qualità di un uovo può fare la differenza, tanto maggiore quanto più "sta bene" la gallina. E la storia di Giovanni Tava, 34 anni di Mori, e Mattia Cristoforetti 30 anni di Avio, parte proprio dal benessere dell'animale, spiegando il rapido successo del loro progetto imprenditoriale. Su due terrazzamenti in Val di Gresta le galline (300 capi) sono allevate in spazi molto ampi per il pascolo, il ricovero (in tre casette in legno con ambienti studiati per essere confortevoli per gli animali) e la deposizione, sempre a piccoli gruppi per favorire la socializzazione e la costituzione di gerarchie e dinamiche di gruppo che evitino loro ogni forma di stress. Le galline sono di razza Livornese e vengono alimentate con un mangime biologico con l'integrazione costante in dieta di alimenti naturali, come la portulaca, ricca di omega 3, e frutta. Le loro "uova di montagna" si caratterizzano per un guscio bianco e un tuorlo giallo e sono ormai ricercate da ristoratori stellati di altissimo livello per l'alta qualità del prodotto.



Formaggi di malga identità dei territori

Il formaggio di alpeggio è uno specchio del territorio, in quanto prodotto identitario che esprime distintività e forte legame con la realtà da cui proviene. A confermarlo è stata, ancora una volta, "Formaggi di malga al castello", la rassegna concorso promossa in Valsugana dalla Fondazione de Bellat ed ospitata a Castel Ivano.

Molto alta la partecipazione anche all'ottava edizione, con 21 malghe del Lagorai e degli Altipiani di Vezzena e delle Marcesine, e alto il livello

qualitativo dei formaggi in concorso. La giuria, composta da esperti assaggiatori, ha decretato come miglior formaggio del Lagorai quello della malga Cagnon di sotto, frutto del lavoro di Renzo Stroppa, seguito



dai formaggi delle malghe Cenon di sopra e Colo. Sugli Altipiani invece, al primo posto è stato messo il formaggio del casaro Girolamo Cunico, malga Basson di sotto, e al secondo e terzo posto quelli delle malghe Scura e Valcoperta di sotto.

«Per il prossimo futuro – afferma Franco Frisanco della Fondazione de Bellat – si intende incentivare la conservazione delle migliori forme per poter avere formaggi stagionati, che saranno riconoscibili con il marchio "Trentino di malga"».

Scuole in campo contro lo spreco

di Carlo Bridi

Il rapporto fra cibo, salute, sprechi, fame ed obesità è particolarmente importante per bambini e ragazzi. Su questo tema l'Associazione Scuola Senza Frontiere (ASSFRON), in collaborazione con il Dipartimento della Conoscenza della Provincia di Trento e con l'APSS sta portando avanti un progetto che nell'anno scolastico 2016-2017 ha toccato in Trentino oltre 160 scuole di ogni ordine e grado. L'importanza di approfondire questo tema emerge da alcuni dati diffusi in occasione della giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare svoltasi lo scorso 5 febbraio su iniziativa del Ministero dell'Ambiente, per l'organizzazione della quale un ruolo centrale è stato svolto dal prof. Andrea Segrè presidente della Fondazione Mach oltre che fondatore e presidente di Last Minute Market.

Siamo nell'era dei grandi paradossi

Oggi, afferma la campagna "Spreco Zero" lanciata dall'osservatorio di Segrè, siamo di fronte a dei grandi paradossi inaccettabili per il nostro tempo: sulla terra, infatti, 795 milioni di persone soffrono la fame. È l'Africa Subsahariana la regione con la più alta incidenza della fame. Quasi un milione di bambini in Africa soffre di malnutrizione grave e la loro sopravvivenza è appesa a un filo condizionata dall'accesso e disponibilità di cibo. Ogni anno 6.9 milioni di bambini muoiono prima di compiere i 5 anni, uno su tre per cause legate alla malnutrizione. Secondo un altro dato reso noto da una recente indagine dell'Associazione Italiana Pediatri sono 8000 i bambini che ogni giorno muoiono prima di raggiungere i cinque anni di vita per problemi legati all'alimentazione nella più completa indifferenza dell'opinione pubblica.



Nelle mense scolastiche dal 25 al 40% del cibo finisce nelle immondizie.

Tra i rifiuti con maggiore frequenza pesce, verdure cotte, spinaci, piselli ma anche frutta e verdura.

Ridurre gli sprechi alimentari non è solo necessario ma è anche possibile, come spiega da alcuni anni nelle scuole trentine l'Associazione Scuola Senza Frontiere che con il Dipartimento Conoscenza e l'Azienda sanitaria sta portando avanti un progetto di sensibilizzazione.



Gli sprechi del cibo

Tutto questo, mentre a livello mondiale un terzo del cibo destinato al consumo umano si perde o si spreca lungo la filiera alimentare (dati FAO), parliamo di 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora edibile che trasformiamo in rifiuto. Nei Paesi occidentali lo spreco supera il 50%. Questo, oltre a creare una scandalosa situazione per le molte persone che soffrono la fame, provoca il 31% delle emissioni di Co2 nell'atmosfera con un enorme danno all'ambiente.

Il problema degli sprechi è presente anche da noi, per questo il tema merita di essere posto all'attenzione dell'opinione pubblica oltre che degli amministratori ad ogni livello. La legge 166/2016 e l'ormai prossima legge provinciale in materia si muovono nella direzione di favorire il recupero del cibo in scadenza, come già avviene quotidianamente da parte di Trentino Solidale e periodicamente dal Banco Alimentare che permette di alimentare giornalmente migliaia di persone. Secondo l'indagine di Waste Watcher di Last Minute Market/Swg il 75% del cibo viene sprecato dalle famiglie e dalle mense. Un caso che abbiamo avuto modo di approfondire direttamente è quello dello spreco nelle mense scolastiche del Trentino. Dati precisi non ne esistono, anche se c'è la volontà della Giunta Provinciale e del Consorzio dei Comuni di affrontare il tema, ma è opinione comune raccolta fra gli addetti ai lavori, che nelle mense scolastiche la quantità del cibo che finisce nelle immondizie vada dal 25 al 40%. Sono particolarmente alcune pietanze - peraltro fondamentali per la crescita dei ragazzi - a finire con maggiore frequenza nelle pattumiere: il pesce, le verdure cotte, gli spinaci, i piselli ma anche frutta e verdura sono spesso rifiutati da bambini e ragazzi. Una situazione nettamente migliore si registra in quelle scuole che hanno la cucina per rifornire la mensa interna alla scuola.

L'importanza della sensibilizzazione nelle scuole

Il progetto dell'Associazione Scuola Senza Frontiere prevede di affrontare con gli scolari/ studenti i temi del rapporto fra cibo e ambiente, cibo e salute, in un'ottica di responsabilizzazione personale di ciascuno di noi perché ciascuno dia il proprio contributo per cambiare le cose. "Il modo migliore per evitare gli sprechi è quello di prevenirli prima che vengano fatti" afferma la campagna di prevenzione. Di qui l'importanza di una vasta azione di sensibilizzazione cominciando dalle scuole di ogni ordine e grado. Le esperienze maturate da ASSFRON negli ultimi anni dimostrano che una riduzione degli sprechi alimentari non solo è necessaria ma è anche possibile. Certo, è necessario che il progetto sia condiviso dal corpo docente, dirigenti e insegnanti. Per questo è importante il supporto del Dipartimento della Conoscenza. Anche il concorso indetto fra tutte le scuole trentine da ASSFRON con il prezioso supporto del Dipartimento e dell'APSS, va in questa direzione.

Il rapporto cibo salute

L'altro pilastro su cui si basa il progetto di presenza nelle scuole dell'associazione trentina è quello del rapporto fra cibo e salute. Due pediatri di lungo corso Dario Piccoli e Albina Andrenacci, e il fisiatra Giuseppe Frattin hanno messo generosamente e gratuitamente a disposizione la loro esperienza per una vasta azione di informazione nelle scuole trentine. Il rapporto fra cibo e salute è affrontato con un linguaggio adatto alle varie età supportati anche da un video realizzato da ASSFRON ad hoc.

I medici sottolineano con insistenza l'importanza di una dieta alimentare che comprenda tutti i cibi con particolare attenzione al consumo di carni e pesce, i "mattoncini lego" come li definisce il dott. Piccoli, indispensabili nell'età della crescita, ma anche il consumo di legumi, proteine vegetali e di frutta e verdura di stagione e possibilmente a km zero sono fondamentali per una crescita corretta dei ragazzi. L'importanza del movimento, della postura, dell'attività fisica è costantemente sottolineata dal fisiatra Frattin che ricorda come un modello di vita sano da giovani assicura una vita sana da adulti.

Il dramma della fame nei paesi impoveriti

Anche il tema della fame nel sud del mondo viene affrontato con una proposta concreta rivolta ai ragazzi: quella di sostenere la realizzazione e la gestione di orti scolastici che hanno una duplice valenza: contribuire ad una corretta dieta alimentare a scuola e insegnare i metodi di coltivazione in Karamoja, (UG) dove opera come vescovo il missionario comboniano trentino mons. Giuseppe Filippi che assicura il buon fine delle offerte raccolte da ASSFRON nelle scuole. Il progetto si avvale del sostegno dell'Assessorato alla Cooperazione allo Sviluppo della Provincia autonoma di Trento.

I terreni agricoli incolti? Tutti nella Banca della Terra

di Marta Da Viá

Approvati dalla Giunta i criteri per la sua costituzione e le modalità del censimento. Un'opportunità per i giovani, anche se non sono figli di agricoltori

La Giunta provinciale ha approvato il 23 febbraio scorso i criteri e le modalità di costituzione della Banca della Terra, l'inventario dei terreni pubblici e privati incolti che i proprietari potranno mettere temporaneamente a disposizione di quanti ne facciano richiesta per rimmetterli in produzione.

La finalità di questo strumento, previsto dalla legge 15/2015 sul governo del territorio, è quella di contemperare fenomeni di abbandono e mancata coltivazione, maggiormente evidenti nelle aree marginali del territorio e concorrenti alla riduzione delle potenzialità produttive rurali e al degrado paesaggistico, con l'esigenza di facilitare il reperimento sul mercato fondiario di superfici per l'avviamento di nuove imprese agricole, con un conseguente ricambio generazionale, o il consolidamento delle imprese agricole già esistenti.

La Banca della Terra consiste quindi in un inventario dei terreni fungendo da punto di incontro fra domanda ed offerta degli stessi; può dunque essere uno strumento prezioso di presidio e salvaguardia dei territori e attirare l'attenzione verso aree che spesso sono trascurate, dando al contempo la possibilità a giovani che hanno intenzione di dedicarsi all'agricoltura, anche se non provenienti da famiglie di agricoltori o non avendo terreni in proprietà, di reperire appezzamenti disponibili.



Foto di F. Veneri

Quali terreni?

La Banca della Terra, che attualmente è in fase di costituzione, sarà gestita, con l'ausilio dei Comuni e delle Comunità, dai Servizi provinciali competenti in materia di agricoltura. Ma quali sono i terreni che potranno esservi inseriti? Sia quelli di proprietà pubblica sia di proprietà privata.

In particolare:

- a) i terreni agricoli che i proprietari dichiarano disponibili in affitto o concessione, o altro tipo di contratto agrario, anche coltivati nella precedente campagna agricola, ma per i quali il proprietario non ha più interesse alla coltivazione futura;
- b) i terreni agricoli abbandonati o incolti, le aree di neocolonizzazione da parte della vegetazione forestale sui quali l'attività di sfalcio, pascolo o coltivazione è documentabile negli ultimi dieci anni, dichiarati disponibili dai proprietari per il ripristino dell'uso agricolo tramite operazioni di affitto o concessione o altro tipo di contratto agrario;
- c) le aree forestali che hanno già acquisito l'autorizzazione alla trasformazione di coltura ai sensi dell'articolo 16 della Legge provinciale 23 maggio 2007, n. 11 e dichiarati disponibili dai proprietari;
- d) le aree prative e pascolive, sui quali l'attività di sfalcio, pascolo o coltivazione è documentabile negli ultimi 40 anni, anche individuate su iniziativa delle Comunità, che hanno avuto un preventivo parere favorevole alla trasformazione di coltura ai sensi dell'articolo 16 della Legge provinciale 23 maggio 2007, n. 11 (Legge provinciale sulle foreste e sulla protezione della natura) e dichiarati disponibili dai proprietari;
- e) i terreni recuperati attraverso il "fondo per il paesaggio" e dichiarati disponibili dai proprietari.



Il ruolo di Comuni e Comunità

Perno centrale del funzionamento della Banca della Terra sono i Comuni e le Comunità, ciò al fine di rendere lo strumento più vicino sia agli utilizzatori che ai proprietari. I Comuni raccoglieranno le dichiarazioni di disponibilità da parte dei proprietari e successivamente provvederanno alla trasmissione/aggiornamento delle particelle catastali per l'inserimento nel fascicolo aziendale "Banca della Terra" che verrà costituito presso l'Appag (Agenzia per i pagamenti in agricoltura) dove saranno verificati in via automatica alcuni dati, quali la disponibilità delle particelle anche con riferimento ad eventuali vincoli posti dalla normativa provinciale e comunitaria in materia di aiuti.

Le Comunità, di contro, nell'ambito degli studi propedeutici alla formazione del loro Piano territoriale (PTC), potranno effettuare un censimento dei terreni abbandonati o incolti, nonché delle aree forestali da riportare all'uso agricolo presenti nel proprio territorio, anche in collaborazione con i Comuni territorialmente interessati, ai fini del possibile loro inserimento nella Banca della Terra. Sarà dunque necessaria un'attività di informazione da parte degli Enti locali utilizzando vari strumenti quali l'albo Comunale, i vari siti istituzionali e l'informazione diretta, invitando i cittadini che possiedono dei terreni abbandonati o non più coltivati a presentare una dichiarazione di disponibilità.

Anche altri soggetti, quali i Consorzi di miglioramento fondiario per conto dei propri associati, le organizzazioni professionali agricole, i liberi professionisti abilitati in materia agraria e forestale, potranno chiedere alla Comunità territorialmente competente di inserire nelle perimetrazioni terreni suscettibili di essere inseriti nella Banca della Terra.

La raccolta delle dichiarazioni di disponibilità da parte dei proprietari e la successiva trasmissione degli elenchi alla Provincia avverrà sempre tramite il Comune territorialmente competente. La Provincia, poi, costituito il fascicolo aziendale "Banca della Terra", provvederà a pubblicare sul proprio sito l'elenco dei comuni e relative particelle fondiarie disponibili, senza evidenziare i nominativi dei proprietari.

I contratti

Perno centrale del funzionamento della Banca della Terra Chi poi sarà interessato a coltivare i terreni inseriti nella Banca della Terra, presa visione degli elenchi pubblicati, contatterà direttamente il Comune competente al fine di acquisire i dati anagrafici del proprietario delle particelle fondiarie interessate, per un rapporto diretto fra le parti. Nel caso di terreni privati, i contratti saranno stipulati ai sensi della legge 203/1982 "Norme sui contratti agrari"; nel caso di terreni di proprietà pubblica i contratti saranno invece stipulati nel rispetto della vigente normativa in materia di attività contrattuale della Provincia. Entro 30 giorni dall'avvenuta stipulazione dei contratti dovrà essere data, da parte del proprietario, comunicazione ad Appag ai fini dell'aggiornamento dei dati presenti sul sito internet della Banca della Terra.

Dal pascolo smart al “salame felice”

di Arianna Feller

Entro il 2020 potreste passeggiare tra “meleti pedonabili sostenibili”, assaporare con l’aperitivo un tagliere di “formaggio fresco funzionale” e “salame felice”, sfruttare l’introduzione di sistemi e criteri nuovi nel campo assicurativo e scoprire la provenienza del legno che utilizzate per l’arredo. Sono solo alcune delle proposte progettuali arrivate al Servizio Politiche Sviluppo Rurale in seguito all’apertura del bando per l’Operazione 16.1.1. “Cooperazione”. L’Operazione 16.1.1. del PSR semina l’innovazione per affrontare il futuro con ottimismo e lo fa mettendo in campo 8 idee progettuali innovative, coinvolgendo 51 operatori del settore agricolo, forestale e del mondo della ricerca e della consulenza, ed oltre 2,5 milioni di Euro (primo bando) come contributo concedibile. Sono questi i “semi” che con l’Operazione 16.1.1 “Gruppi Operativi nell’ambito del Partenariato Europeo dell’Innovazione” (PEI) del PSR la Provincia autonoma di Trento ha messo a germogliare per rilanciare l’innovazione nel comparto agricolo territoriale.

Otto idee innovative per rilanciare il settore agricolo e forestale potranno essere realizzate grazie ai 4 milioni di Euro messi a disposizione dal Partenariato Europeo dell’Innovazione (PEI)



Oltre 2,5 milioni di Euro per il primo bando

L’Operazione ha una dotazione finanziaria di 4 milioni di Euro per l’intera programmazione e assorbe l’1,33% del PSR provinciale. Si tratta dell’Operazione più innovativa del programma, destinata ad avviare forme di cooperazione legate alle priorità dello sviluppo locale e a superare gli svantaggi della frammentazione tipica delle attività del settore primario e delle aree rurali. La cooperazione porta alla creazione di Gruppi Operativi (GO) del Partenariato Europeo per l’Innovazione – PEI. Cosa sono? Sono gruppi costituiti da soggetti come agricoltori, forestali, ricercatori, consulenti e altri soggetti interessati, che si riuniscono su tematiche di interesse comune per portare avanti un progetto di trasferimento dell’innovazione.

Il primo bando aperto il primo settembre 2016 e chiuso il 31 ottobre 2016. A gennaio 2017 sono stati selezionati – da una Commissione di esperti – 8 degli 11 progetti presentati che avranno il compito di “seminare” l’innovazione e rendere più competitivi i settori agricolo, agro-alimentare e forestale in Trentino. Due domande sono state escluse dal finanziamento: entrambe valide, ma non accederanno ai fondi stanziati da questo bando per carenza di risorse. Come spesso accade per gli strumenti che si presentano per la prima volta nei PSR, la selezione dei progetti non è stato un lavoro facile per i componenti della Commissione.

I PROGETTI PEI

Il primo seme: Wood

Capofila del G.O.: Effetreszezero srl

Spesa ammissibile: € 3.999,60

Progetto presentato sulla fase 1 "setting up" che finanzia la redazione della proposta di progetto in vista della fase 2, selezione vera e propria. La proposta si prefigge di introdurre un nuovo sistema di tracciatura della filiera di produzione e lavorazione del legno di pregio. È questo l'obiettivo di "Wood". Numerosi i vantaggi sia per il produttore che per il consumatore: il cliente avrà maggiore garanzia sulla provenienza del legno utilizzato per i prodotti di pregio acquistati e maggiori informazioni sulla qualità e sui diversi passaggi di produzione e lavorazione interscambiati; l'azienda avrà dati a disposizione per comprendere ed analizzare il mercato di riferimento ed a indirizzare nuove strategie commerciali. \

Il secondo seme: Meleto Pedonabile Sostenibile (MePS)

Capofila del G.O.: CIF - Consorzio innovazione frutta (Capofila amministrativo)

Spesa ammissibile: € 400.000,00

Lo scopo del progetto è di assemblare in un frutteto dimostrativo l'insieme di innovazioni tecnologiche oggi a disposizione e già verificate in fase sperimentale, ma non testate in riferimento alla realtà provinciale. L'obiettivo è coniugare redditività economica e sostenibilità ambientale nella moderna frutticoltura trentina. Si propone inoltre lo sviluppo di un marchio specifico per l'utilizzo dei servizi in agricoltura, rilasciato dopo un'attività di consulenza in tutti i territori melicoli del mondo. Un vantaggio per il comparto agricolo trentino: nei servizi di consulenza adottati non verranno applicate royalties.

Il terzo seme: I.T.A. 2.0.

Capofila del G.O.: Co.Di.Pr.A.
Consorzio Difesa Produttori Agricoli

Spesa ammissibile: € 400.000,00

Rendere più efficiente la filiera assicurativa, aumentando le potenziali tipologie di danni coperti, sia tramite nuove modalità di quantificazione del danno che con l'introduzione di strumenti finanziari innovativi, sfruttando l'evoluzione della normativa comunitaria. Tre gli strumenti proposti: allargamento della protezione assicurativa introducendo nell'oggetto di garanzia polizze agevolate a copertura dell'insieme delle avversità atmosferiche, le fitopatie; l'attivazione di un fondo mutualistico per la stabilizzazione del reddito; l'integrazione delle informazioni presenti nei database provinciali (fascicolo aziendale) con tutti gli attori coinvolti nella filiera assicurativa.

Il quarto seme: SmartAlp

Capofila del G.O.: Fondazione Edmund Mach

Spesa ammissibile: € 394.475,44

Per migliorare la gestione dell'alpeggio e valorizzarne i suoi prodotti lattiero-caseari, il progetto propone l'introduzione delle metodologie e delle tecniche della zootecnia di precisione per la gestione degli animali al pascolo e la valorizzazione dei prodotti di malga basata su dati scientifici che evidenzino le externalità positive degli alpeggi. Verranno sviluppati sistemi di supporto alle decisioni basati sull'utilizzazione di sensori e sistemi di georeferenziazione (GPS) per il monitoraggio di dati produttivi, ambientali e comportamentali. Non solo: si rileveranno dei dati qualitativi sul latte e sullo stato di salute degli animali che permetteranno di sviluppare conoscenze, realizzare "etichette narranti" per aggiornare gli allevatori e informare adeguatamente gli utilizzatori finali.

Il quinto seme: Trentingrana

Capofila del G.O.: Trentingrana -
Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini

Spesa ammissibile: € 400.000,00

Il progetto si articola in quattro azioni innovative ed integrate a supporto della qualità e del valore della filiera del Trentingrana. Due particolarmente interessanti per i consumatori finali: lo sviluppo di un formaggio fresco "funzionale" prodotto con ceppi autoctoni ed erbe trentine e di un sistema di controllo della qualità sensoriale del Trentingrana. Il terzo e quarto progetto saranno invece utili per i produttori: lo sviluppo di protocolli di lavorazione in grado di mantenere un'ottimale attività dei siero innesti e la possibilità di un impiego agronomico sostenibile della polvere di siero di latte.

Il sesto seme: V.E.VI.R - Valutazione Ecologica Viti Resistenti

Capofila del G.O.: Consorzio Innovazione Vite

Spesa ammissibile: € 400.000,00

Individuare varietà resistenti adatte alla coltivazione e trasformazione enologica, per ridurre la problematica di convivenza tra viticoltura e centri urbani. È questo l'obiettivo ambizioso di V.E.VI.R. Il progetto prevede di introdurre varietà di vite resistenti a patologie da crittogame nelle principali aree viticole trentine condividendo con i produttori la valutazione del loro potenziale enologico. In particolare verranno testate le varietà in diverse località vocate, per poter studiare l'adattamento alle diverse condizioni pedoclimatiche. 15 varietà di vite da vino provenienti dall'Istituto di viticoltura di Friburgo in Germania, 11 varietà dall'Istituto di Viticoltura di Pecs in Ungheria e 7 varietà provenienti dal programma di miglioramento genetico di FEM verranno messe a confronto. Complessivamente le varietà considerate sono 33, 19 a bacca bianca e 14 a bacca rossa.

Il settimo seme: Inversion

Capofila del G.O.: Cattafesta Maurizio e Lorenzo - società semplice agricola

Spesa ammissibile: € 399.885,13

Negli ultimi anni si è assistito ad una riduzione del numero di aziende zootecniche e ad una intensivizzazione degli allevamenti. L'obiettivo del progetto è di sviluppare e diffondere un'innovazione di processo nel comparto, attraverso l'elaborazione di un modello innovativo di zootecnia montana per incentivare lo sviluppo di aziende zootecniche multifunzionali sostenibili, che incorporino soluzioni su base agroecologica. Una grande opportunità per il Trentino: in Italia, non è stato ancora proposto un piano organico a supporto di tale modello che mira a utilizzare al meglio le risorse endogene di un'azienda o di un territorio al fine di ridurre al massimo l'impiego di input esterni.

L'ottavo seme: Filiera suinicola sostenibile

Capofila del G.O.: Consorzio Produttori Trentini di Salumi

Spesa ammissibile: € 280.000,00

Il progetto introduce un'innovazione di processo basata sulla certificazione del benessere animale in allevamento e alla macellazione per ottenere prodotti trasformati che includano il rispetto degli animali e dell'ambiente tra gli attributi di qualità del prodotto. Complessivamente sono previste 9 azioni specifiche per valorizzare la filiera della salumeria trentina e aumentare la competitività del settore attraverso l'apertura a nuovi mercati nazionali e internazionali. A valle del progetto l'introduzione di una filiera certificata che integri l'attuale sistema Qualità Trentino, a garanzia di elevati standard di benessere animale e di sostenibilità ambientale.

Il PSR dà i numeri: 96 milioni di Euro per lo sviluppo rurale

di Angela Menguzzato

Un anno importante
per la ripresa dell'agricoltura,
dell'ambiente e delle foreste

Il 16 febbraio scorso a Bruxelles si è tenuto l'incontro annuale fra la Direzione generale Agricoltura della Commissione Europea, l'Autorità di Gestione del Programma di sviluppo rurale 2014-2020 e APPAG, l'organismo pagatore. L'incontro è tappa fondamentale sullo stato di avanzamento del programma ed era finalizzato a coordinare l'attività futura oltre che a consolidare i rapporti con la Direzione Generale Agricoltura della Commissione.

Come quadro complessivo, nel corso del 2016 sono stati aperti bandi per 24 operazioni sulle 30 previste, per un importo di spesa pubblica cofinanziata di quasi 96 milioni di Euro (Meuro). Le domande ammissibili a contributo ammontano a 6.821, di cui circa il 94% è finanziabile sulla base delle risorse messe a disposizione.

Per quanto riguarda le Operazioni ad investimento rivolte al settore agricolo, la spesa pubblica a bando nel 2016 ammontava a poco più di 55,3 Meuro, di cui quasi il 40% dedicato all'**Operazione 4.1.1 - sostegno ad investimenti aziendali**. Tale Operazione, con un importo programmato di 21,8 Meuro riuscirà a soddisfare 354 domande. L'attesissima **Operazione 6.1.1 - giovani agricoltori**, invece, ha visto l'apertura di due bandi per una spesa complessiva di 7,4 milioni di Euro sostenendo l'insediamento di 185 giovani. Le due

Operazioni vedranno nel corso della primavera la seconda apertura per l'annualità 2017, apertura programmata anche nel 2018 e 2019.

La spesa pubblica complessiva messa a bando nel corso dell'anno per le cinque Operazioni ad investimento del **settore forestale** è stata invece di 5,5 Meuro e finanzia circa 194 domande. La metà delle risorse è dedicata all'Operazione 4.3.2. Viabilità forestale (2,77 milioni di euro) che presenta 57 domande finanziabili relative a realizzazione ed ampliamento di piazzali forestali, adeguamento di sentieri o di viabilità. I beneficiari sono per la maggior parte Comuni e Amministrazione Separate dei Beni di Uso Civico - ASUC. I bandi per le Operazioni forestali avranno un'apertura annuale dal primo gennaio al 2 maggio fino al 2020. Per le Operazioni sempre ad investimento ma di carattere più **ambientale**, la spesa pubblica programmata nel 2016 è stata di 2,15 milioni di Euro, per un totale di 56 domande finanziabili. Si tratta di cinque operazioni rivolte principalmente ad enti di gestione dei siti Natura 2000, delle Reti di Riserve o di aree protette, Comuni ed enti pubblici. Quasi il 40% delle risorse programmate è dedicato all'Operazione 7.5.1 (850.000 euro) per investimenti di fruizione pubblica in infrastrutture ricreative e informazioni turistiche. L'Operazione vedrà il finan-

ziamento di 10 domande relative alla realizzazione, miglioramento o riqualificazione di infrastrutture su piccola scala o edifici e 10 domande per investimenti in sistemi informatici per l'offerta turistica, documentazione e materiale informativo per i visitatori.

Per quanto riguarda le tre **misure a capo e superficie** Misura 10 Pagamenti agro-climatico-ambientali, Misura 11 Agricoltura biologica e Misura 13 Indennità compensativa, la spesa pubblica programmata è pari a 46,9 milioni di Euro sulla Misura 10, 7 milioni di Euro sulla Misura 11, e 73,2 milioni di Euro sulla Misura 13.

A carico dei budget delle tre Misure erano stati assunti impegni (campagna 2014) relativi alla chiusura delle corrispondenti Misure della programmazione precedente, i cosiddetti trascinamenti. Tali domande (campagna 2014) sono in gran parte state liquidate nel corso del 2016. Per quanto riguarda la campagna 2015, APPAG organismo pagatore, nel corso del 2016 ha liquidato gran parte delle domande dell'Operazione 10.1.1 - gestione delle aree prative (circa 1.077 domande - 3,2 milioni di Euro), 10.1.2 - gestione delle superfici a pascolo (131 domande - 0,8 milioni di Euro), 10.1.3 - razze animali minacciate di estinzione (236 domande - 0,5 milioni di Euro), 10.1.4 - coltivazioni di specie vegetali minacciate di erosione genetica (51 domande - 43 mila Euro). La campagna 2016 verrà liquidata nel corso della primavera.

La Misura 11 - agricoltura biologica, che ha beneficiato di una rimodulazione finanziaria che ha portato il budget da 2,7 a 7 milioni di Euro, ha attualmente visto i pagamenti delle domande in trascinamento - campagna 2014. I pagamenti delle campagne 2015 e 2016 verranno effettuati nella primavera.

Per quanto riguarda infine la Misura 13 - indennità compensativa, sono stati liquidati i trascinamenti 2014 (1827 domande - 11,4 Milioni di Euro), parte della campagna 2015 (1985 domande 7,1 Meuro) e gli anticipi della campagna 2016 (1835 domande 6,1 Meuro). Nel corso del

2017 verranno completati i pagamenti della campagna 2015 e 2016. La Misura 16 che favorisce forme di **cooperazione** tra attori diversi per lo sviluppo di prodotti, processi, tecniche e tecnologie innovative applicate al settore agricolo, agroalimentare e forestale e progetti collettivi a finalità ambientale si articola in due Operazioni: la 16.1.1 e la 16.5.1 con una spesa pubblica programmata di 5,8 Meuro.

L'Operazione 16.1.1 - gruppi operativi nell'ambito dei partenariati europei per l'innovazione con un budget di 4 Meuro si articola a sua volta in due fasi: - fase 1 "setting up", che finanzia la redazione di una proposta di progetto innovativa, solida e esaustiva; - fase 2 "selezione del progetto e relativo Gruppo Operativo - GO." che individua i gruppi operativi e i progetti innovativi e ne sovvenziona l'attuazione e la diffusione dei risultati.

Sulla 16.1.1 nel corso del 2016, sono stati aperti dal 1 settembre 2016 al 31 ottobre 2016 due bandi, uno per ciascuna fase, con 2,5 Meuro complessivi. Per la fase 1 è stata presentata una domanda mentre per la fase 2 sono arrivate 9 domande, per un importo richiesto di circa 3,4 Meuro; di queste saranno finanziabili 7 domande ed attualmente sono in istruttoria. Si prevede l'apertura del secondo Bando per la sola fase 2 "selezione del progetto e relativo GO" nel corso della seconda metà del 2017.

Per quanto riguarda l'**Operazione 16.5.1 Progetti collettivi a finalità ambientali** la spesa pubblica programmata è di 1,835 Meuro. Il primo bando è stato aperto nel 2016 dal 1 al 30 giugno con un budget di 440.000 Euro. Nel corso della programmazione è prevista l'apertura di un bando annuale fino al 2020. Nel 2016 sono pervenute 14 domande di cui 10 finanziabili ed in corso di istruttoria.

In merito alla strategia **LEADER** nella seduta del 3 marzo 2017 la Giunta provinciale, con la deliberazione n.332, ha approvato la versione consolidata delle Strategie di Sviluppo Locale di Tipo Partecipativo - SLTP che

consentiranno al Gruppo di Azione Locale - GAL Trentino Orientale e al GAL Trentino Centrale di dare attuazione alla Misura 19 - Sostegno allo sviluppo locale LEADER - nelle rispettive macro aree di pertinenza.

Le Strategie sono il risultato della partecipazione attiva di un partenariato pubblico privato rappresentativo delle forze socio-economiche più solide del territorio, nel pieno rispetto dell'approccio "bottom up" che è il tratto peculiare del progetto Leader. Fulcro delle Strategie è il Piano di azione che rappresenta il documento programmatico degli interventi che verranno realizzati da ciascun GAL nel proprio ambito territoriale attraverso l'emissione di bandi.

L'approvazione del provvedimento da parte della Giunta consente ora ai GAL di poter approvare a loro volta, in tempi stretti, i primi bandi dando così risposta ai fabbisogni locali emersi in sede di consultazione del partenariato e di definizione delle Strategie. Per tale finalità, per l'intero periodo di programmazione, il GAL Trentino Orientale disporrà di 9.256.000 Euro e il GAL Trentino Centrale di 4.984.000 Euro. Per informare capillarmente gli attori socio economici delle aree leader sono in corso eventi informativi sullo strumento e sulle opportunità di sviluppo offerte, le serate sono organizzate dagli uffici tecnici dei due GAL. Per ulteriori informazioni sulle aperture dei Bandi e sulle modalità di presentazione delle domande si consiglia di consultare il sito www.psr.provincia.tn.it.

Infine si ricorda che i beneficiari dei finanziamenti del PSR sono tenuti ad informare il pubblico sulle finalità del proprio intervento come precisato dal documento "Obblighi di comunicazione - Linee Guida", che in modo chiaro spiega come dare evidenza del sostegno ricevuto dal Fondo Europeo per Sviluppo Rurale. La guida è disponibile on line al seguente percorso "Obblighi di informazione a carico dei beneficiari di fondi FEASR" e al link: <http://www.psr.provincia.tn.it/Sviluppo-Rurale-2014-2020/Scarica-Materiale/Loghi-Layout-Grafici>.

LEADER, le strategie di sviluppo che nascono dal coraggio dei territori

di Corrado Zanetti

Approvate dalla
Giunta provinciale
le iniziative previste
dalle due macro aree,
18 milioni di euro
la dotazione
di spesa cofinanziata

Strategia è il Piano d'azione, contenente le varie Operazioni, vale a dire le iniziative concrete che le due macro aree hanno individuato per dare corpo ad uno sviluppo che nasce "dal basso", dai fabbisogni dei territori, dalle loro vocazioni e potenzialità e dalle priorità da affrontare.





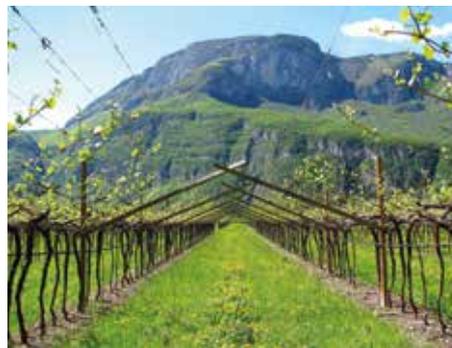
I grandi cammini sulle tracce della storia

Per quanto riguarda la prima macroarea l'analisi delle esigenze e delle potenzialità espresse dal territorio ha consentito di individuare nei "Grandi cammini sulle tracce della storia" l'idea guida da utilizzare come filo conduttore per rilanciare lo sviluppo locale. L'elemento guida che sta alla base di questa strategia è ovviamente il turismo, un settore che, se ben sviluppato, potrebbe avere un effetto leva anche sugli altri comparti economici (agricoltura, artigianato, servizi) mettendo in rete tutte le altre risorse del territorio (cultura, paesaggio, storia, prodotti locali, ambiente, saperi e risorse umane, etc.).

I cammini di lunga e media percorrenza sono uno dei settori turistici in forte crescita in termini di presenze ed indotto sul territorio e attirano centinaia di migliaia di visitatori, che scelgono un approccio slow alla vacanza, in risposta ad una sempre maggiore sensibilità alle tematiche ambientali e culturali. Questa idea guida è condivisa con i territori limitrofi ed in particolare con l'altra Area LEADER del Trentino centrale che ha sviluppato un'analoga strategia mirante a sviluppare ed implementare la stessa rete dei percorsi e quindi ad innescare ulteriori progetti di cooperazione tra territori



Luserna



Dalla vigna... alla tavola

Per quanto riguarda invece la seconda macroarea l'idea guida è "Dalla vigna alla tavola: percorsi di...vini". Le priorità per il territorio sono quelle di incentivare il sistema delle filiere agroalimentari locali per attivare sinergie con il turismo facendo leva anche sulle risorse culturali; il settore agricolo ed in particolare quello vitivinicolo costituiscono la "vera anima" del territorio caratterizzandone l'economia, il paesaggio, gli aspetti culturali. Il turismo è considerato l'anello debole dello sviluppo locale in quanto non riesce a produrre valore aggiunto a causa della mancanza e sottoutilizzo delle infrastrutture; per sfruttare la tradizione turistica va rafforzata l'offerta investendo sui punti di attrazione nel segno di un turismo "slow" (percorsi tematici, siti culturali, tradizioni enogastronomiche, etc..) puntando sulla "ricettività minore" rinnovando le strutture e rendendole flessibili (B&B, albergo diffu-

so, reddito integrativo alle famiglie, qualificazione dell'occupazione giovanile). Anche il recupero di aree agricole abbandonate, strategico per contrastare il degrado del territorio e lo spopolamento, è tra gli obiettivi, come pure la riduzione dell'impatto dell'agricoltura sull'ambiente. L'obiettivo principale della strategia è quindi quello di puntare all'organizzazione di un prodotto turistico che sappia dare un'identità caratteristica a ciascun territorio partendo come base dalla proposta vitivinicola locale utilizzata come filo conduttore, a cui abbinare l'offerta turistica, cercando di metterla in relazione anche con la proposta eno-gastronomica (cantine, ristoranti, ricettività, produzioni tipiche) con le attività "outdoor" (attività sportive, ricreative e di scoperta dell'ambiente) e con le attività a valenza culturale (siti ed aree di interesse storico-culturale, organizzazione di manifestazioni, ecc..).

Il recupero di prati e pascoli ferma l'avanzata del bosco

di Francesco Dellagiocoma

La radiografia del territorio naturale svela gli usi del suolo provinciale. Val di Cembra e Altipiani Cimbri hanno la maggiore copertura forestale

I Dipartimento Territorio, Agricoltura, Ambiente, Foreste della Provincia ha recentemente aggiornato l'uso del suolo provinciale per il territorio naturale con fotointerpretazione delle foto aeree 2014. Sono stati classificati: bosco, bosco basso (mughete e ontanete), arbusteto e cespuglieto, pascolo naturale e praterie d'alta quota, rocce nude, rupi, affioramenti e ghiacciai. In Trentino il territorio naturale rappresenta l'86% della superficie territoriale provinciale: il bosco rappresenta la quota di gran lunga maggiore (63%), seguito dalle rocce e affioramenti (11,5%) e da pascoli e arbusteti (10,7%); i ghiacciai coprono lo 0,6% della provincia (vedi Tab 1).

Gli altri usi del territorio (agricoltura, urbanizzato, infrastrutture) sono concentrati nei fondivalle e alle quote inferiori, per via del clima e della conformazione fisica, mentre i territori naturali sono maggiormente presenti alle quote più elevate; pertanto le comunità più alpine hanno quote più elevate di territori naturali: Fassa 94,3%, Sole, Primiero e Giudicarie con oltre 90%; Rotaliana 50,4% e territorio Adige 62% sono quelli con minor territorio naturale.

La Val Sole ha la maggiore percentuale di rocce e affioramenti rocciosi (30,2%) e di ghiacciai (2,9%), seguita da Fassa (3,8%) per le rocce e dalle Giudicarie per i ghiacciai (1,6%); questi ultimi sono presenti solo in 6 comunità. Le comunità meno alpine per la presenza di rocce nude risultano Altipiani cimbri (0,5%), Cembra (0,9%) e territorio Adige (1,6%).

Nel territorio provinciale il bosco occupa la fascia altitudinale fino a 2000 (2200) m slm. Le comunità con maggiore copertura forestale sono val di Cembra (82,4%) e Altipiani Cimbri (75,8%), caratterizzate da ambiente montano con scarsità di territorio elevato sopra il limite della vegetazione forestale (2000-2200 m slm). Le comunità con maggiore copertura forestale sono quindi val di Cembra (82,4%) e Altipiani cimbri (75,8%), caratterizzate da territorio montano con scarsità di territorio elevato sopra il limite della vegetazione forestale; quelle con minore presenza di bosco sono Rotaliana (45%), val di Sole (47%), Fassa (48%) e territorio dell'Adige (56%).

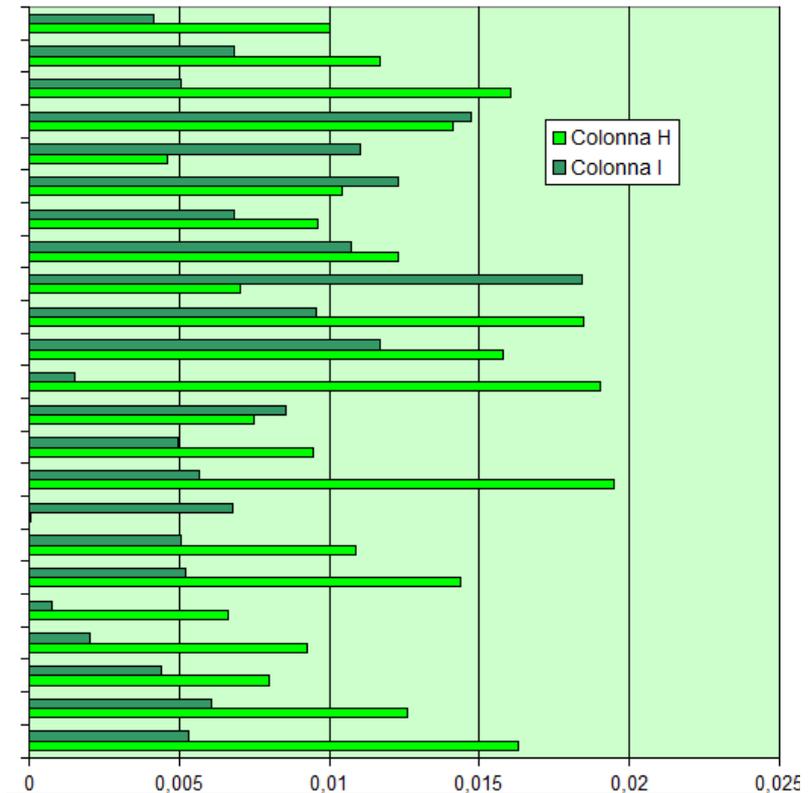
L'estensione del bosco è stata analizzata nelle fasce altitudinali dove esso è potenzialmente presente (fino a 2200 m slm); la copertura forestale è 30,2% nella fascia fino a 400 m; sale a 68,5% fra 400 e 1000 m; a 87,3% fra 1000 e 1400 m; a 85,0% fra 1400 e 1800 m, per poi scendere a 56,2% fra 1800 e 2200 m (presenza dei pascoli) e a 5,3% fra 2200 e 2400 m slm.



INCR.05-85/ANNO	INCR.14-05/ANNO
1,63%	0,53%
1,26%	0,61%
0,80%	0,44%
0,92%	0,20%
0,66%	0,07%
1,43%	0,52%
1,09%	0,50%
0,00%	0,67%
1,95%	0,57%
0,94%	0,49%
0,75%	0,86%
1,90%	0,15%
1,58%	1,17%
1,85%	0,96%
0,70%	1,84%
1,23%	1,07%
0,96%	0,68%
1,04%	1,23%
0,46%	1,10%
1,41%	1,47%
1,60%	0,50%
1,17%	0,68%
1,00%	0,42%

Tab. 1

aumento annuo % superficie forestale



Tab. 2 aumento della superficie forestale fra gli inventari nazionali 1985, 2005 e 2014

La crescita del bosco

Un tema importante è la crescita della superficie boscata che si è verificata a partire dagli anni Settanta. Sono disponibili i dati di 3 inventari nazionali: 1985, 2005 e 2014 (solo stime di superficie), che hanno pubblicato anche i dati regionali (tabella 2). La crescita è stata notevole ed è passata da 8,4 a quasi 11 milioni di ha (36,4% della superficie territoriale, la stessa delle regioni alpine: Piemonte, Val d'Aosta, Lombardia, Province Autonome di Bolzano e di Trento, Veneto e Friuli Venezia Giulia). Le regioni più boscate sono la Liguria (73%), il Trentino (66%), Toscana (52%) e Sardegna (51,5%). Nel periodo 1985-

2005 la crescita è stata più consistente (1,17%/anno), mentre fra 2005 e 2014 la dinamica è inferiore (0,68%/anno). Per le regioni alpine la riduzione è ancora più marcata (da 1,0% a 0,42%). In questo ha pesato l'alta quota di area forestale nella fascia montana, dove gli spazi di espansione sono ormai ridotti e l'effetto di politiche a favore del mantenimento/ripristino delle aree prative e

pascolive, mentre nelle aree con potenzialità viticole e fruttifere non c'è mai stata la tendenza all'espansione del bosco. In Trentino il trend di crescita si è sostanzialmente azzerato, passando da 0,66% a 0,07%.

QUANDO SI PUÒ CHIAMARE BOSCO

Per il bosco è stata applicata la definizione della LP 11/2007: copertura maggiore del 20%, larghezza maggiore di 20 m ed estensione maggiore di 2000 m². Comprende: mughete e ontanete, castagneti da frutto non derivanti da impianto su terreno agricolo, aree di neocolizzazione con altezza della vegetazione inferiore a 2 m, aree non soggette a coltivazione agricola negli ultimi 10 anni.

Pinot grigio un'etichetta per tre

di Corrado Zanetti

Al recente Vinitaly il “battesimo” della nuova DOC “delle Venezie” frutto di un gioco di squadra di Trentino, Veneto e Friuli Venezia Giulia.

Sarà la più grande denominazione di origine europea riferita ad un vitigno e riguarda il territorio del triveneto (Trentino, Veneto e Friuli Venezia Giulia): è la DOC “delle Venezie”, il progetto voluto dagli operatori delle filiere vitivinicole trentina, friulana e veneta per affermare e certificare l'immagine del Pinot Grigio in Italia e nel mondo. Un progetto di largo respiro, tenuto a battesimo il 10 aprile scorso al Vinitaly dal sottosegretario all'agricoltura Giuseppe Castiglione e dai governatori dei tre territori, Ugo Rossi per la Provincia autonoma di Trento, Debora Serracchiani per la Regione autonoma del Friuli Venezia Giulia e Luca Zaia per la Regione Veneto.

Per Ugo Rossi, intervenuto al Vinitaly con l'assessore Michele Dallapiccola, ha premiato “un gioco di squadra che si basa su un prodotto già affermato; ora si tratta di consolidarlo e valorizzare nuove opportunità di promozione territoriale. Siamo orgogliosi di essere alfieri e portavoce di un modo di presentarsi nel mondo ed anche di un modo di lavorare che oltrepassa i confini delle regioni. Un grande in bocca al lupo al Pinot Grigio”.



I numeri della nuova DOC

Il potenziale produttivo del Pinot Grigio nel mondo è pari a 57.000 ettari. Il 43% di questo vigneto è concentrato nelle aree viticole di Trentino, Friuli Venezia Giulia e Veneto. I dati produttivi del Pinot Grigio nel Nord est (dati 2016), contano 24.000 ettari di cui 13.500 in Veneto, 7.100 in Friuli e 2.900 in Trentino. La produzione di vino è pari a 1.900.000 hl pari a 250 milioni di bottiglie. Il 96% viene esportato (il presidente ICE Scannavini, nel discorso inaugurale di Vinitaly ha ricordato come l'export del vino in Italia rappresenta il 16.4% delle esportazioni con un controvalore pari a 5,6 M€.), soprattutto nel Regno Unito, in Germania e USA. Il Trentino rispetto a Veneto e Friuli, in termini di potenziale produttivo è la realtà meno sviluppata e anche per il futuro non si ipotizzano realisticamente importanti incrementi del vigneto trentino, diversamente da quanto invece succede in Veneto e Friuli dove l'incremento del vigneto di pinot Grigio registra aumenti superiori al 20% anno.

I nostri produttori rappresentano però un fondamentale tassello del mercato e dell'export del Pinot Grigio. La costituzione della nuova DOC delle Venezie si propone quindi anche come strumento di attenzione e protezione verso le nuove regole di scambio internazionale. Il recente accordo di scambio commerciale tra EU e Canada ne è un primo chiaro esempio. Il Pinot Grigio costituisce forse il vitigno con la maggiore pressione produttiva nel mondo, visto il grande interesse che trasversalmente rappresenta sul mercato e verso i consumatori. Attraverso la nuova DOC i produttori potranno dotarsi di regole di protezione (fascette sulle bottiglie) e di autoregolamentazione delle produzioni attraverso specifici disciplinari anche definendo quote produttive a garanzia e difesa della redditività dei propri vigneti.

“Mettere a fattor comune tre territori, i loro produttori e le rispettive amministrazioni non è stata cosa semplice” ha ricordato Ugo Rossi, “soprattutto in un contesto socio economico dove la forza di distinguersi e l'individualità aziendale sembrano rappresentare il possibile elemento di successo verso le logiche del mercato globale. In questo senso il ruolo delle tre Amministrazioni è stato quello di vigili e attenti arbitri di un dibattito tra i produttori, inteso a garantire equilibrio e parità tra i 3 territori.

Albino Armani

Presidente dell'ATS
per la nuova doc



L'INTERVISTA a cura di Pietro Bertanza

“Abbiamo smosso dal basso un sistema enologico ingessato”

Il Pinot grigio rappresenta la quarta varietà di uva coltivata in Italia, segnando una crescita negli ultimi cinque anni pari al 144%. Il nuovo Pinot grigio doc delle Venezie comprenderà la produzione della vecchia igt e tutta la produzione del Pinot grigio doc del Triveneto, pur mantenendo le caratterizzazioni territoriali di ciascuna zona. Per capire meglio cosa è e sarà la doc delle Venezie abbiamo intervistato Albino Armani, presidente dell'associazione temporanea di scopo, nata al fine di dare i natali alla nuova doc.

Siete riusciti a raggiungere l'obiettivo con un percorso relativamente breve, come è stato possibile mettere d'accordo realtà e interessi diversi?

Devo dire che non è stato facile, ma siamo riusciti a creare una condivisione e un dialogo tra le tre diverse realtà coinvolte nella costituzione della nuova doc. Un percorso che ci ha portato al raggiungimento dell'obiettivo in circa due anni e che ha permesso di creare relazioni tra diversi territori difficilmente immaginabili all'inizio. Un esempio virtuoso, anche a detta delle istituzioni, da portare anche in altri ambiti, non solo agricoli. In pratica ogni attore della nuova doc si è dovuto mettere in gioco e ha dovuto cercare di trovare il giusto compromesso.

Quali i punti di forza della nuova doc?

Sicuramente la massa critica, che ci permetterà di andare nei mercati, specialmente esteri, con una comunicazione chiara e univoca. Inoltre la nuova doc ha nel suo dna la qualità. In quanto il passaggio da igt a doc porterà un sicuro innalzamento della qualità dei vini.

Con la nuova doc quali saranno le tutele per il consumatore? E per il produttore?

Grazie alla nuova doc sarà possibile porre la fascetta di stato sulle bottiglie: un grande vantaggio sia per il consumatore che per il

produttore, in quanto la produzione sarà certificata. Il disciplinare della nuova doc prevede l'obbligo di avvalersi di una commissione di degustazione. Aspetto che permetterà di verificare la qualità dei vini che si vorranno fregiare della nuova denominazione. Inoltre per il produttore lavorare all'interno di un Consorzio permette di godere della tutela e della valorizzazione del prodotto, senza dimenticare la possibilità di accedere a fondi europei.

Sul fronte della comunicazione, come pensate di lavorare?

Prima che il nuovo Consorzio entri nel pieno delle potenzialità probabilmente saranno necessari un paio di anni. Quindi prima di partire con azioni di informazione dedicate sarà necessario capire quali mercati affrontare e, di conseguenza, il tipo di comunicazione da adottare. Nel frattempo verranno creati dei gruppi di lavoro per sviscerare i vari aspetti che coinvolgono e coinvolgeranno la nuova doc: export, mercati, comunicazione, agronomia, ecc.

Per il territorio del Trentino come crede si inserirà la nuova doc?

In Trentino la nuova doc delle Venezie si inserirà in maniera parallela rispetto alle altre doc già presenti, in quanto sarà una doc importante per l'estero e trasversale. Questa doc ha smosso le acque in un sistema enologico che era fermo da molto tempo e lo ha fatto dal basso. Basti pensare alla tutela dei vitigni autoctoni. Infatti grazie a questa doc e al dialogo instaurato tra i diversi operatori non sarà più possibile coltivare Teroldego, Nosiola e Marzemino al di fuori del Trentino.



Dal Fondo europeo per la pesca 2,5 milioni per l'acquacoltura trentina

di Gianantonio Tonelli

Il Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP), per il periodo di programmazione 2014-2020, rappresenta lo strumento finanziario per i settori della pesca e dell'acquacoltura nell'Unione Europea e sostituisce il Fondo Europeo per la Pesca (FEP) che era lo strumento utilizzato nel periodo di programmazione 2007-2013.

Con il Fondo europeo di sviluppo regionale (FESR), il Fondo sociale europeo (FSE), il Fondo di coesione (FC), il Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR), costituiscono i fondi strutturali e di investimento (SIE): questi fondi condividono un quadro giuridico comune e contribuiscono al raggiungimento degli obiettivi dell'Unione europea per una crescita intelligente, sostenibile ed inclusiva.

Il Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio n. 508 del 15 maggio 2014, relativo al FEAMP, definisce le misure finanziarie comunitarie per attuare:

- a. la politica comune della pesca (PCP);
- b. le misure relative al diritto del mare;
- c. lo sviluppo sostenibile dei settori della pesca e dell'ac-

- quacoltura e della pesca nelle acque interne;
- d. la politica marittima integrata.

Per il settore della pesca e acquacoltura, in linea con la strategia Europa 2020 e con la politica ambientale comunitaria, il FEAMP si articola intorno alle seguenti priorità:

- pesca intelligente ed ecocompatibile, che consenta di agevolare la transizione verso una pesca sostenibile;
- acquacoltura intelligente ed ecocompatibile, affinché i consumatori dell'UE abbiano accesso a un'alimentazione sana e nutriente;
- sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che dipendono dalla pesca;
- politiche marittime intersettoriali che generino risparmi e crescita.

Al fine di attuare le priorità da cofinanziare tramite il FEAMP, l'Italia ha predisposto il Programma Operativo (PO). Per la redazione del programma sono stati coinvolti le amministrazioni regionali, istituti di ricerca, associazioni di categoria e associazioni ambientaliste.

Il PO è stato approvato dalla Commissione europea con decisione n. C(2015) 8452 del 25 novembre 2015.

La Direzione generale della pesca marittima e dell'acquacoltura del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali è l'Autorità di Gestione del fondo, la Provincia autonoma di Trento e le regioni, esclusa la Valle d'Aosta, sono gli organismi intermedi chiamati a gestire le misure del PO nel proprio territorio. Le strategie del PO sono volte a favorire un'acquacoltura sostenibile sotto il profilo ambientale, efficiente nell'utilizzo delle risorse, innovativa, competitiva e basata sulle conoscenze attraverso il rafforzamento della competitività e della redditività delle imprese (adeguamenti strutturali e investimenti innovativi lungo tutta la filiera produttiva), il miglioramento dell'efficienza energetica degli impianti, la qualità delle acque, la conversione all'acquacoltura biologica, la diversificazione del reddito (trasformazione e commercializzazione del prodotto, ecoturismo, attività educative). Per sottolineare l'importanza di queste azioni il PO contiene il Piano strategico pluriennale nazionale per l'acquacoltura 2014-2020, uno strumento di governo per la pianificazione delle attività di acquacoltura, elemento integrante della politica comune della pesca, il piano risponde all'esigenza di programmazione richiesta dalle nuove politiche europee per l'acquacoltura e persegue gli obiettivi di innovazione e crescita sostenuti dalla strategia Europa 2020.

Nella nostra provincia gli interventi saranno destinati prevalentemente all'acquacoltura e alla trasformazione dei prodotti di questa attività, non sono comunque esclusi interventi per favorire lo sviluppo, seppure a piccola scala, della pesca nelle acque interne.

La Giunta provinciale della PAT ha individuato nel Servizio agricoltura la struttura referente dell'Autorità di gestione ed è in procinto di adottare il primo bando per la concessione dei finanziamenti previsti dal FEAMP, il bando si articola in due sezioni:

- Misura 2.48 sviluppo sostenibile dell'acquacoltura
- Misura 5.69 trasformazione dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura

La misura destinata all'acquacoltura prevede il sostegno ad investimenti produttivi volti alla diversificazione della produzione dell'acquacoltura e delle specie allevate, all'ammodernamento delle unità di acquacoltura, al miglioramento delle condizioni di lavoro e di sicurezza dei lavoratori del settore, ad interventi relativi alla salute e al

benessere degli animali, all'acquisto di attrezzature per proteggere gli allevamenti dai predatori selvatici, alla riduzione dell'impatto negativo o l'accentuazione degli effetti positivi sull'ambiente, all'uso più efficiente delle risorse (acqua, energia) e alla diversificazione del reddito delle imprese anche sviluppando attività turistico-ricreative.

La misura destinata alla trasformazione e commercializzazione dei prodotti dell'acquacoltura, a livello aziendale o collettivo, prevede il sostegno ad investimenti per il risparmio energetico e per ridurre l'impatto sull'ambiente, per il trattamento dei rifiuti, per migliorare la sicurezza, l'igiene, la salute e le condizioni di lavoro, per la trasformazione dei sottoprodotti risultanti dalle attività di trasformazione principali, per la trasformazione di prodotti dell'acquacoltura biologica, per introdurre prodotti, processi o sistemi di gestione e di organizzazione della produzione nuovi o migliorati.

La deliberazione che approva l'apertura del bando e i criteri e le modalità per la concessione dei finanziamenti, prevede che nel 2017 le domande possano essere presentate entro sessanta giorni dalla pubblicazione della deliberazione stessa e entro il 31 gennaio negli anni successivi (2018, 2019 e 2020). Il bando, i criteri di selezione delle domande e altre notizie relative al FEAMP saranno pubblicate sul sito www.trentinoagricoltura.it, al fine di dare la maggiore diffusione possibile a queste informazioni e per raggiungere i potenziali beneficiari.

La dotazione finanziaria FEAMP 2014-2020 assegnata alla Provincia autonoma di Trento ammonta a 2.483.945 Euro, questo importo è cofinanziato per il 50% dall'Unione europea, per il 35% dallo Stato e per il 15% dalla Provincia; il contributo pubblico sarà pari al 50% della spesa ammessa, i beneficiari dovranno contribuire con un ulteriore 50%, in aggiunta dovranno sostenere direttamente le spese non ammissibili (ad es. IVA, tributi, oneri, canoni di concessione).

La tabella allegata riassume i risultati ottenuti dalla Provincia di Trento nella programmazione 2007-2013 FEP e dimostra che una gestione efficiente delle risorse pubbliche ha permesso di spendere più della dotazione finanziaria iniziale, utilizzando fondi non impiegati da altre amministrazioni e contribuendo a ridurre la perdita di finanziamenti comunitari a livello nazionale (cosiddetto disimpegno automatico): infatti il grado di impiego delle risorse finanziarie è stato pari al 113%.

fep 2007-2014	contributo concesso	contributo liquidato	incidenza liquidato su concesso
ACQUACOLTURA	€ 1.571.732,70	€ 1.475.032,98	93,85%
TRASFORMAZIONE	€ 196.270,54	€ 196.270,54	100,00%
ASSISTENZA TECNICA	€ 5.000,00	€ 4.975,82	99,52%
TOTALE FEP	€ 1.773.003,24	€ 1.676.279,34	94,54%
dotazione FEP	€ 1.478.065,96	€ 1.676.279,34	113,41%

Le nuvole ci parlano

di Andrea Piazza e Erica Cova

Alle nuvole quest'anno è stata dedicata la Giornata Mondiale della Meteorologia (23 marzo). Formate da goccioline d'acqua o cristalli di ghiaccio di minuscole dimensioni (qualche millesimo di millimetro, molto più piccole dello spessore di un foglio di carta) possono assumere una grande varietà di forme e colori ed osservandole è possibile dedurre molte informazioni sulle condizioni atmosferiche in atto e in divenire. La fonte più autorevole per imparare a conoscerle è l'Atlante Internazionale delle nubi. La prima edizione risale al 1896 e quest'anno, proprio in occasione della Giornata delle Meteorologia, l'Organizzazione Mondiale della Meteorologia (WMO) ha pubblicato la nuova versione aggiornata, per la prima volta interamente digitale e disponibile liberamente all'indirizzo www.wmcloudatlas.org. Il nuovo Cloud Atlas International ha aggiunto una nuova 'specie': volutus o 'roll cloud'. Inserite anche cinque nuove 'funzioni supplementari' (asperitas, cavum, cauda, fluctus e murus), una nuova 'nuvola accessoria' (Flumen) e cinque nuove 'nuvole speciali' (cataractagenitus, flammagenitus, homogenitus, silvagenitus and homomutatus).

TANTI TIPI DI NUBI

Le nubi si classificano principalmente in base alla quota a cui si sviluppano e al loro aspetto: le nubi che si sviluppano orizzontalmente sono dette strati, mentre quelle che hanno uno sviluppo verticale maggiore e sono quindi composte di "batuffoli" di varia dimensione vengono dette cumuli. Alle nostre latitudini le nubi considerate alte si trovano oltre mediamente oltre i 6000 m di quota, le nubi medie tra i 2000 ed i 6000 m e le nubi basse sotto i 2000 m. Verso l'Equatore le nubi possono raggiungere quote maggiori e raggiungere addirittura i 18000 m con le cime torreggianti dei cumulonembi. Le montagne contribuiscono a deviare le correnti d'aria verso l'alto e sono quindi spesso accompagnate da nubi di vario tipo. Quando le correnti si scontrano con una montagna o una catena montuosa è in genere più probabile che le nubi si formino sul lato sopravvento dove l'aria è costretta ad andare verso l'alto, che sul lato sottovento dove i moti tendono ad essere discendenti. Il tipo di nube che si formerà e la base della nube dipendono dalla temperatura e dall'umidità della massa d'aria. Se l'aria è molto umida è probabile che si formino nubi spesse che daranno origine a precipitazioni. Nelle zone montane le precipitazioni



SOPRAVVISUTO AL CUMULONEMBO

Nel 1959 un pilota americano, il tenente colonnello William Rankin, per cercare di evitare un temporale con il suo aereo cercò di sorvolarlo. Purtroppo il motore si ruppe proprio nel sorvolo e Rankin fu costretto a gettarsi col paracadute da 13000 m. con solo la tenuta estiva e una temperatura esterna di -50°C. Una caduta che sarebbe dovuta durare 10 minuti ne durò 45 in cui il povero pilota fu sbalottato da correnti fortissime, bombardato da pioggia e grandine e inseguito dai fulmini. Miracolosamente Rankin e il suo paracadute sopravvissero.

QUANTO PESANO LE NUBOLE?

A dispetto del loro aspetto, le nubi sono tutt'altro che leggere! Per esempio un cumulo di medie dimensioni può pesare quanto 80 elefanti! Le micro goccioline di cui sono composti sono infatti tantissime e quelle contenute in un chilometro cubo possono pesare 200 mila kg.

sono sempre più abbondanti sui versanti direttamente a favore dei flussi delle precipitazioni (effetto stau), mentre i versanti sottovento spesso sono in ombra pluviografica e registrano quindi precipitazioni minori. Se l'aria è meno umida è probabile che la nube si formi solo in cima alla montagna (il famoso "cappello"). Come sarà in quel caso il tempo? Come dicevano i nostri nonni potrebbe trattarsi di un cumulo innocuo e rimanere tale, oppure svilupparsi in qualcosa di più: "o fa brutto, o fa bello". Le nubi possono formarsi anche sul lato sottovento della catena montuosa, ma in genere si tratta di nubi medio-alte (che vengono chiamate lee clouds, onde sottovento). Oltrepassando le montagne se l'atmosfera è stabile si creano delle ondulazioni nel flusso dell'aria. Spesso non le vediamo ma se le condizioni di temperatura e umidità sono adatte, all'interno di queste onde si formano delle nubi. Si tratta di lunghe bande di nubi parallele alla catena montuosa, stazionarie per qualche ora, raramente per più di un giorno, ben riconoscibili soprattutto dalle immagini satellitari.

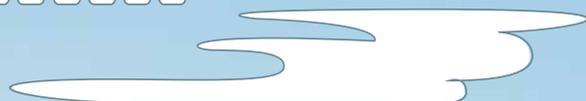
Cc CIRROCUMULI

Rispetto ai cirri, i cirrocumuli hanno un aspetto più "a fiocchetti" e la loro forma ricorda quella di un batuffolo di cotone. La loro presenza, in determinati casi, è un segnale dell'arrivo imminente di un fronte caldo accompagnato da possibili temporali o rovesci.



Cs CIRROSTRATI

Nube della stessa natura dei cirri, ma formata da un velo continuo, traslucido. Spesso attraverso i cirrostrati attorno al sole è visibile un alone causato dalla rifrazione dei raggi solari sui cristalli di ghiaccio che li compongono.



Ci CIRRI

I Cirri si caratterizzano, come i cirrostrati e i cirrocumuli, per le quote elevate a cui si sviluppano e per essere composte quasi elusivamente da cristalli di ghiaccio. Non hanno mai grande spessore e lasciano trasparire la luce del sole. La loro presenza è sintomo di aria umida e instabile in quota. Hanno spesso forma striata.



Cb CUMULONEMBI

Hanno un tale sviluppo verticale da interessare l'intera troposfera (lo strato più basso dell'atmosfera in cui avvengono quasi tutti i fenomeni di interesse meteorologico) arrivando a raggiungere i 10-12000 metri e addirittura i 18000 metri nella fascia equatoriale. Evolvono a partire dai cumuli congesti in condizioni di instabilità atmosferica. La parte più bassa della nube ha la tipica forma "a cavolfiore" dei cumuli ed è composta da acqua. Salendo di quota però le temperature calano e il cumulonembo è composto prevalentemente di cristalli di ghiaccio. La sommità del cumulonembo si allarga a incudine quando raggiunge la tropopausa, lo strato stabile sopra la troposfera, dove le temperature sono costantemente attorno ai -50 °C. Oltre non riesce a crescere e tende quindi ad allargarsi.

All'interno del cumulonembo nulla è tranquillo: le correnti sono forti e turbolente e riescono a tenere in sospensione anche gocce di grandi dimensioni e chicchi di grandine. I continui urti provocano la separazione delle cariche elettriche e quindi grandi scariche (i fulmini) sia all'interno della nube che tra nube e suolo.



Ac ALTOCUMULI

Si trovano, come gli altostrati, a quote inferiori rispetto ai cirri e tendono ad essere principalmente composte d'acqua, hanno contorni definiti e appaiono più compatte, meno trasparenti, con il classico aspetto a batuffoli del cielo "a pecorelle".



As ALTOSTRATI

Coprono spesso aree molto ampie e filtrando buona parte della radiazione solare appaiono spesso grigiastre. Possono essere associati a deboli precipitazioni, che spesso non raggiungono neanche il suolo perché le gocce evaporano durante la caduta.



Sc STRATOCUMULI

Strati di nubi basse composti da elementi cumuliformi, di spessore molto variabile. Raramente sono associati a precipitazioni, che sono eventualmente deboli e spesso non raggiungono il suolo. Si distinguono dagli altocumuli perché a causa della quota minore a cui si sviluppano, sono composti da elementi di dimensioni maggiori e dall'apparenza più liscia e dai contorni più definiti.



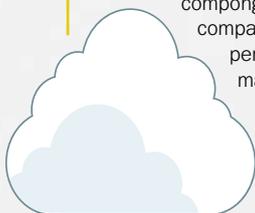
Ns NEMBOSTRATI

Nubi dal notevole spessore, di aspetto grigio, spesso scuro, perché bloccano gran parte della luce solare. Interessano ampie aree e spesso portano pioggia o neve, precipitazioni che in questo caso raggiungono spesso il suolo. Tendono a formarsi a partire dal graduale ispessimento degli altostrati, man mano che la base della nube si abbassa.



Cu CUMULI

Sono le nubi più famose, per la loro forma a batuffolo. Si formano in estate quando l'aria calda nei bassi strati si riscalda e sale verso l'alto; salendo l'aria si dilata e quindi si raffredda ed il vapore acqueo contenuto, se sufficiente, si condensa nelle minuscole goccioline che compongono le nubi. Tendono a comparire vicino alle montagne perché i pendii si riscaldano maggiormente. Si distinguono in cumuli umili, cumuli mediocri e cumuli congesti in base al loro stadio di sviluppo successivo.



St STRATI

Nubi caratterizzate da strati compatti di nubi basse e dall'aspetto grigio, spesso associati a pioviggine o deboli neviccate. Solitamente sono compatti e interessano vaste aree, ma più raramente possono anche presentarsi più irregolari e lasciare passare in parte il sole. Strati e stratocumuli sono meglio visti dall'alto: quando in autunno e in inverno popolano le nostre valli, basta salire un po' in quota per ammirare il mare di nubi sottostante.





Giovani agricoltori, 2 milioni in più per il secondo bando

Tra le priorità generali del Piano di sviluppo rurale (PSR) c'è quella del ricambio generazionale nelle aziende agricole, un intervento al quale la Provincia autonoma di Trento ha sempre prestato particolare attenzione. L'intento dell'Amministrazione provinciale incontra però un limite nella insufficiente dotazione di risorse finanziarie, che non consente di rispondere positivamente a tutte le richieste di contributo presentate da giovani agricoltori che si insediano per la prima volta in un'azienda agricola. Di qui la decisione della Giunta provinciale di rifinanziare con 2 milioni di euro aggiuntivi il secondo bando aperto sull'operazione 6.1.1. del PSR - aiuti all'avviamento di imprese per giovani agricoltori, che si era chiuso il 31 ottobre 2016 con circa la metà delle domande di finanziamento accolte su un totale di 130 domande presentate. Le nuove risorse, che portano la dotazione complessiva per il secondo bando a 4.400.000 euro, sono reperite - spiega l'assessore Dallapiccola - grazie ad una rimodulazione delle disponibilità finanziarie allocate sul triennio 2017-2019 senza che venga modificato il piano finanziario complessivo previsto dal PSR per l'operazione 6.1.1.

Nuovo resort di lusso a Pinzolo

“Un investimento privato senza precedenti nella storia economica del Trentino, con un progetto imprenditoriale che mette al centro la sostenibilità, non solo economica, ma anche ambientale e sociale e che avrà ricadute particolarmente positive sul piano occupazionale, con l'assunzione prevista di un centinaio di dipendenti”. Così l'assessore al turismo Michele Dallapiccola commenta l'approvazione da parte della Giunta provinciale dell'accordo negoziale sottoscritto con i sindacati e con Lefay Resort Dolomiti s.r.l. di San Felice del Benaco (Bs). L'accordo riguarda l'investimento programmato dall'impresa della famiglia Leali per la realizzazione di un nuovo resort alberghiero di lusso a Pinzolo, sui terreni dell'area Campicioio. “Con 3 milioni di risorse pubbliche - spiega Dallapiccola - vengono attivati investimenti privati per oltre 60 milioni. Altro elemento di novità è l'impegno ad utilizzare prodotti con il marchio di qualità Trentino e ad adibire uno spazio interno alla struttura per l'esposizione dei prodotti del territorio, a certificazione del fatto che il settore agroalimentare è ormai un elemento trainante della nostra offerta turistica, il cui valore viene pienamente riconosciuto dai gestori delle strutture di accoglienza. Significativo, infine, l'impegno assunto dagli investitori nei confronti del sistema delle imprese Trentino”.



Irroratrici: non sanzionabili quelle non controllate, se inutilizzate

In riferimento all'applicazione delle eventuali sanzioni (da 500 a 2.000 euro) a cui potrebbero aggiungersi anche riduzioni negli aiuti previsti dal PSR sulle misure agro-climatico-ambientali previste dal PAN, la Provincia autonoma di Trento ha deciso di non applicare sanzioni alle aziende che sottopongono le proprie attrezzature, irroratrici e atomizzatori, al controllo funzionale dopo il 26 novembre 2016, ma comunque prima del loro effettivo utilizzo per l'effettuazione di qualsiasi trattamento fitosanitario o erbicida.

Al Parco Adamello Brenta oltre 2,8 milioni di euro

Nel 2017 il Parco Adamello Brenta potrà contare su finanziamenti per oltre 2,8 milioni di euro. Lo ha deciso la Giunta provinciale che ha assegnato all'ente parco circa 2,29 milioni per le spese di funzionamento relative all'esercizio 2017, a cui si sommano altri 71,4 mila euro per maggiori oneri dovuti al rinnovo contrattuale valido per il biennio 2016/2017 e 500 mila euro per le

spese di investimento previste nel 2017. Lo scorso gennaio la Giunta provinciale



aveva approvato il Piano delle attività dell'ente “Parco Adamello Brenta” per il triennio 2017-2019 e il bilancio di previsione 2017-2019. Lo scorso febbraio, la Giunta aveva già stanziato le risorse per le spese di funzionamento per l'esercizio finanziario 2017 del Parco Paneveggio - Pale di San Martino per un importo di 1,252 milioni di euro e altri 479 mila euro destinati agli investimenti.

I 50 ANNI DEI
PARCHI

speciale di "Terra Trentina"

testi a cura di Walter Taufer



1

**Ente Parco Paneveggio
Pale di San Martino**

www.parcopan.org

Nati con il primo Pup

di Claudio Ferrari

**1967 - 2017.
I CINQUANT'ANNI
DEI PARCHI
NATURALI
TRENTINI.
CONSERVAZIONE,
CONOSCENZA
E SVILUPPO
SOSTENIBILE**

Nel 1967 veniva varato dalla Provincia autonoma di Trento il primo Piano Urbanistico Provinciale, il primo strumento di pianificazione territoriale di area vasta concepito in Italia.

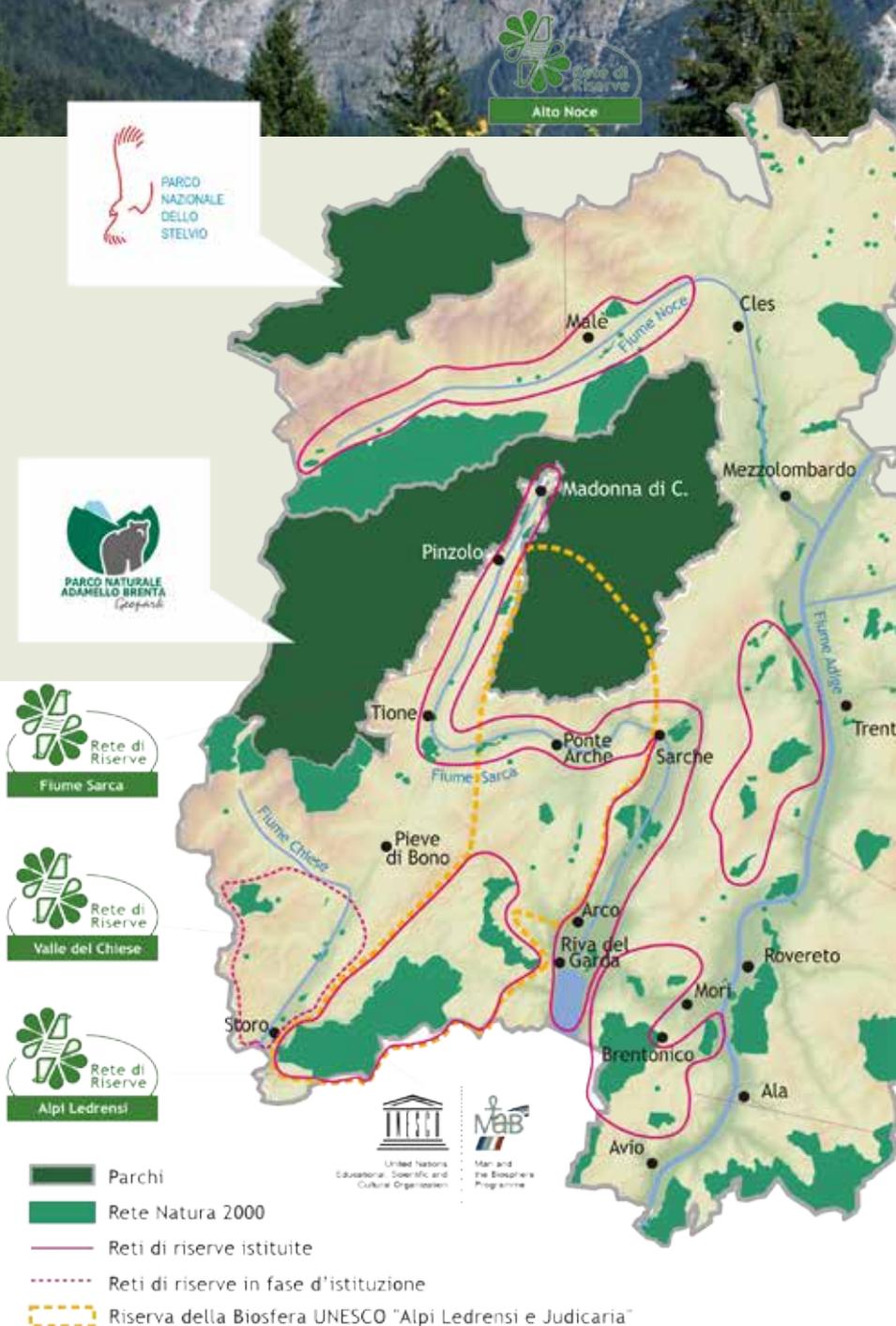
Tra i molti aspetti innovativi di quel Piano, uno dei più significativi riguarda certamente l'individuazione dei due Parchi Naturali provinciali, che quindi possono essere considerati, sotto il profilo puramente urbanistico, i primi Parchi regionali/provinciali creati in Italia, precedenti a quelli istituiti da altre Regioni a partire dagli anni Settanta. Se oggi le aree protette in Italia sono più di mille, e interessano oltre l'11% del territorio italiano, fino ad allora esistevano solo 4 parchi nazionali (Gran Paradiso, Abruzzo, Circeo, e Stelvio), istituiti tra il 1922 e il 1935.

Anche per questo si può dire che il PUP 1967 sia stato anticipatore di istanze che la società italiana, allora nel pieno del boom economico, iniziavano a farsi strada prepotentemente. In quello strumento urbanistico si ri-

servava infatti una forte attenzione anche all'ambiente e intravedeva nei Parchi naturali provinciali i soggetti fondamentali per una azione nel campo della conservazione della natura e di una strategia di sviluppo

territoriale, basato allora sull'antimonia tra città e periferia.

Al riguardo, nella relazione si legge un passo molto chiaro in questo senso: *"Scelta urbanistica come risposta ad una ricerca di wilderness per*





a parco naturale. Esse presentano aspetti naturali così caratteristici per la singolarità, il pregio e la qualità intrinseche di specie rare, di flora, fauna e di aree geologiche da richiedere il divieto di ogni presenza umana (...), per non alterare la loro predisposizione alla contemplazione e al silenzio.”

Va detto anche che questo approccio fortemente conservazionistico, ha impedito il decollo dei nostri parchi per circa vent'anni, periodo nel quale sono rimasti sulla carta, svolgendo appunto e hanno svolto un ruolo, seppur prezioso, quasi esclusivamente di tutela urbanistica.

Occorre attendere la Legge provinciale n. 18 del 1988 perché il Parco Naturale Adamello Brenta e il Parco Naturale Paneveggio Pale di San Martino diventassero operativi, iniziando a svolgere una funzione molto importante anche nel campo delle politiche dello sviluppo sostenibile e nella maturazione nella comunità trentina di una consapevolezza e

attenzione sui temi ambientali. Una delle grandi direttrici del futuro sarà ancora l'ambiente. Per questo, i cinquant'anni dell'istituzione Parco possono essere l'occasione per ripercorrere una storia fatta di conoscenze scientifiche, di tutela della natura, di uno sviluppo sostenibile, di saperi e cultura del patrimonio, di ecoturismo, e per riflettere su come è evoluto nel frattempo il concetto stesso di conservazione della natura. I Parchi non sono solo recupero della "memoria", ma anche e soprattutto occasione per immaginare il futuro.

La ricerca, la conservazione, la pianificazione, l'educazione ambientale e la comunicazione sono i grandi capitoli di un lungo racconto che, in questi decenni, ha visto protagonista, tra le molte aree protette, anche il Parco naturale Paneveggio Pale di San Martino al quale è dedicato questo primo approfondimento. Nel corso dell'anno *Terra Trentina* dedicherà analoghi servizi al Parco Naturale Adamello Brenta e al settore trentino del Parco dello Stelvio.

le esigenze culturali e ricreative da proporre ad una società che nella sua vita quotidiana va sempre più allontanandosi dal contatto con la natura (...). "Il Piano prevede l'individuazione di zone da destinare

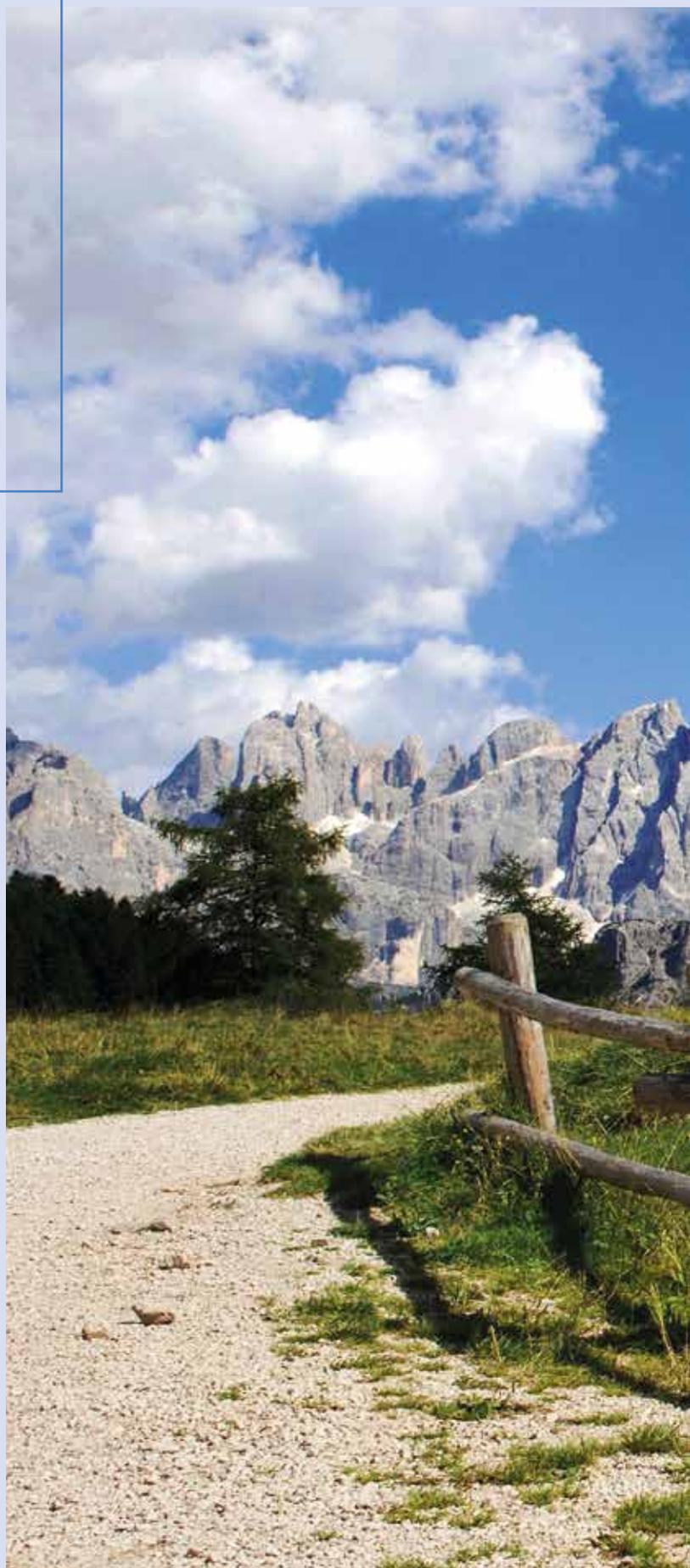
Il Parco Naturale Paneveggio Pale di San Martino



Il territorio del Parco è situato nelle Dolomiti, nel Trentino Orientale, e si sviluppa su un territorio montano con quote generalmente superiori ai 1500 metri, per una superficie di 19.726,09 ettari.

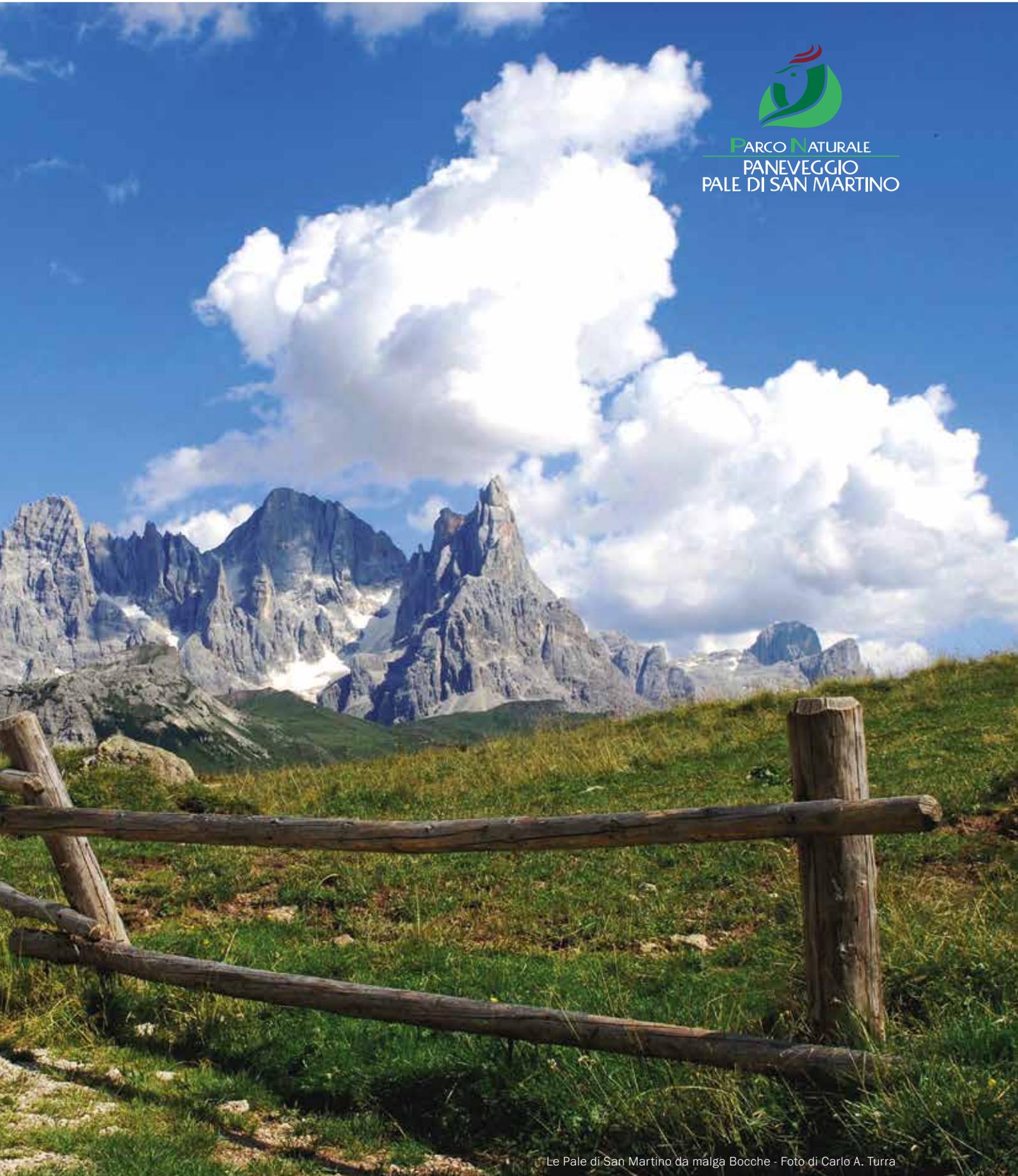
Il territorio interessa i bacini idrografici dei torrenti Cison, Vanoi e Travignolo, comprendendo la Val Venegia, la Foresta di Paneveggio, un'ampia porzione del Gruppo delle Pale di San Martino, l'estremità orientale della catena del Lagorai e una parte della catena Lusia - Cima Bocche. Il Gruppo delle Pale di San Martino è uno dei nove siti dolomitici riconosciuti dall'Unesco come Patrimonio Naturale dell'Umanità.

I Comuni con territorio nel Parco sono nella Valle di Primiero Canal San Bovo, Imer, Mezzano, Primiero San Martino di Castrozza, Sagron Mis; in Valle di Fassa Moena e in Valle di Fiemme Predazzo.





PARCO NATURALE
PANEVEGGIO
PALE DI SAN MARTINO



Le Pale di San Martino da malga Bocche - Foto di Carlo A. Turra

La flora e la vegetazione

Il territorio del Parco è coperto, per oltre la metà, da boschi e foreste. Nel piano montano vegetano prevalentemente l'Abete rosso, l'Abete bianco e il Faggio.

La foresta simbolo del Parco è quella di Paneveggio: qui lo strato arboreo è costituito in prevalenza (85%) da abete rosso (*Picea abies*), che occupa la fascia altimetrica compresa fra i 1500 e i 1900 metri. Più in alto il bosco è formato soprattutto da larice e pino cembro.

L'orizzonte subalpino con i suoi arbusti contorti si spinge fino ai 2.400 metri di quota: in questa fascia il bosco cede il passo alle praterie alpine, ricche, soprattutto nel versante dolomitico del Parco, di specie vegetali rare ed endemiche.

Nel versante occidentale del Parco porfidi e formazioni metamorfiche sono ricche di piccoli laghetti che aumentano la diversità floristica del Parco: qui tra le altre specie vegeta il raro *Potamogeton praelongus*.

Numerose come detto sono le specie floristiche rare ed endemiche presenti nel Parco. Tra le più celebri vi sono *Campanula morettiana*, *Primula tyrolensis* e *Saxifraga facchini*. Vanno ricordate poi *Rhizobotrya alpina*, pianta antica di grandissimo interesse in quanto endemica non solo come specie ma anche come genere, unico caso per la flora delle Dolomiti.

Interessante è pure la presenza di *Draba dolomitica* come pure quella delle specie endemiche ad areale più esteso dell'ambito dolomitico: *Physoplexis comosa*, *P. lutea*, *Minuartia rupestris*, *M. austriaca*, *Cerastium carinthiacum*, *Silene alpestris*, *Aquilegia einseleana* ed altre ancora.

La metà delle specie licheniche del Parco è concentrata negli ambienti rupestri; il 30% in quelli silicei, il 20% in quelli carbonatici. Per la loro rarità, ben 59 specie di licheni sono interessanti dal punto di vista conservazionistico.



Foto di Carlo A. Turra





Gallo forcello - Foto di Bruno Bressan



Civetta nana - Foto di Giorgio Deflorian





Cervo - Foto di Carlo A. Turra



Gracchio alpino - Foto di Carlo A. Turra

La fauna

Nel territorio dell'area protetta è significativa è la presenza degli ungulati: tra questi, diffusi sono il cervo, il capriolo, e il camoscio.

Nel 2000 furono rilasciati, all'interno del progetto di reintroduzione dello stambecco (*Capra ibex*) nel Parco, cinque maschi e cinque femmine provenienti dalle Alpi Marittime. La colonia si è affermata ed è stata rinforzata, nel corso degli anni, con esemplari catturati nel gruppo montuoso delle Marmarole (Centro Cadore).

Il gallo cedrone (*Tetrao urogallus*), il più grande fra i galliformi italiani, è presente nell'area protetta con una popolazione di alcuni centinaia di esemplari, insieme al fagiano di monte o gallo forcello (*Tetrao tetrix*), al francolino di monte (*Tetrastes bonasia*) e alla pernice bianca (*Lagopus muta*), che vive nelle praterie alpine delle altitudini maggiori, al di sopra di quelle frequentate dalla coturnice (*Alectoris graeca*). Il gufo reale (*Bubo bubo*), assieme all'aquila reale sono gli unici superpredatori alati presenti nel territorio del Parco.

Fra la ricca avifauna possiamo ricordare ancora il raro picchio muraiolo (*Tichodroma muraria*), frequentatore delle pareti rocciose d'alta quota e, come nidificante, il re di quaglie (*Crex crex*). Solo da alcuni anni è stata scoperta sul territorio la presenza del raro picchio tridattilo (*Picoides tridactylus*).

Fra gli anfibi merita una citazione particolare la salamandra alpina (*Salamandra atra*), che si può incontrare negli ambienti detritici e nei boschi d'alta quota dei basamenti dolomitici.

All'interno dell'area protetta i corsi d'acqua sono popolati da trote fario (*Salmo trutta fario*), mentre nei laghetti d'alta quota è sicura la presenza del salmerino alpino (*Salvelinus alpinus*). Anche la presenza di lepidotteri papilionoidei è elevata; sono infatti un centinaio le specie presenti nel Parco.

Foto di Bruno Bressan

Il nuovo Piano del Parco



“Un approccio dinamico e dettagliato alla conservazione ambientale”, potrebbe essere questo uno dei concetti per definire il nuovo Piano del Parco, entrato in vigore nel febbraio del 2016 e che sostituisce il precedente del 1995.

Basandosi sull'impostazione data alle pratiche della conservazione dalla Rete Natura 2000, il Piano fa dell'identificazione e della salvaguardia

dei singoli habitat il mattone fondamentale della costruzione dell'impianto generale. Un aspetto fondamentale del Piano sono quindi le Misure specifiche di Conservazione per le specie e gli habitat di interesse comunitario presenti nei Siti Natura 2000 ricompresi nel territorio dell'area protetta. La Provincia autonoma di Trento ha stabilito che, qualora i siti ricadano all'interno dei Parchi Naturali, le misu-

re di conservazione specifiche debbono essere “adottate e assicurate” dai Parchi stessi, nell'ambito degli strumenti di pianificazione e programmazione previsti dalla Legge.

All'interno del territorio del Parco ricadono 4 Siti Natura 2000, in particolare 3 ZSC e 1 ZPS, che interessano la quasi totalità del perimetro dell'area protetta.

Le misure di conservazione specifiche



Lago di Colbricon - Foto Carlo A. Turra

elaborate nell'ambito del processo di pianificazione si compongono complessivamente di 111 misure, che dettagliano le modalità di gestione degli habitat o le azioni, anche volte alla tutela attiva tramite il recupero delle attività tradizionali, volte alla conservazione degli habitat e delle specie e che costituiscono la base dell'azione di conservazione naturalistica ed ambientale del Parco. Alle misure di

conservazione è associato un Piano di monitoraggio in grado di assicurare nel tempo le necessarie conoscenze sulla dinamica degli habitat e delle popolazioni.

Basandosi sulla mappatura e sulla caratterizzazione degli Habitat, il Piano giunge in forme nuove alla classica suddivisione del territorio in zone di riserva a diverso grado di tutela.

Il nuovo Piano dedica anche una par-

ticolare attenzione al grande capitolo relativo alla fruizione sociale del territorio al cui interno si prende in esame il rapporto tra Parco e turismo: le norme in questo settore vanno incontro a nuove esigenze di fruizione del territorio, affrontando con la dovuta attenzione i temi della sicurezza e della salvaguardia dell'ambiente, riguardo anche il cicloturismo, l'ippoturismo e lo sci fuori pista.

I Centri Visitatori

I Centri visitatori sono i “luoghi” che raccontano i diversi contesti dell’area protetta.

Villa Welsperg, in Val Canali, è la “Casa del Parco”. Ospita la sede amministrativa e un Centro Visitatori che racconta i diversi contesti ambientali e territoriali dell’area protetta.

Il Centro visitatori di San Martino di Castrozza permette di approfondire gli aspetti naturalistici legati al clima, alla geologia, alla paleontologia, agli ambienti e agli animali d’alta quota dell’area area protetta.

La vicinanza del gruppo montuoso delle Pale di San Martino fa sì che l’attenzione sia focalizzata in particolare sugli ambienti dolomitici.

Il Centro *Terra Foresta* di Paneveggio, situato lungo la strada provinciale che da Predazzo sale al Passo Rolle, nel cuore dell’omonima foresta, racconta la natura che sta fuori: gli allestimenti parlano, in particolare, dei segreti del suolo e del sottosuolo della grande foresta di abete rosso, ormai a tutti nota come la “Foresta dei Violini” per la qualità dei suoi abeti di risonanza usati dai liutai di tutto il mondo.

Una sezione dell’allestimento racconta la vita degli animali del bosco. Poco lontano un grande recinto permette di osservare da vicino l’animale simbolo del Parco, il cervo.

La “Casa del Sentiero Etnografico” a Caoria, nella Valle del Vanoi, è il punto di partenza del Sentiero Etnografico, un articolato percorso che racconta i temi dell’erba, del legno e della mobilità, accanto all’acqua, alla pietra, alla guerra e al sacro, e che ne fanno un “viaggio nel tempo e nello spazio” alla ricerca degli antichi saperi e della cultura della civiltà contadina.

LA CASA DEL PARCO

Villa Welsperg, al centro della Val Canali, costruita nel 1853, fu residenza estiva e casa di caccia dei Conti Welsperg. Gli esterni della Villa sono organizzati in un bellissimo parco-giardino dove sono presenti tigli secolari, frassini ed ippocastani.

La villa ospita un Centro Visitatori nel quale è possibile conoscere e approfondire i caratteri peculiari di ciascun settore geografico del Parco ed una Biblioteca dedicata ai temi della montagna e dello sviluppo sostenibile.

Oggi, Villa Welsperg può essere considerata a tutti gli effetti un edificio che non emette gas serra e rappresenta un ulteriore contributo alla lotta al cambiamento climatico.

Dal punto di vista dell’approvvigionamento energetico è stato scelto in via principale l’utilizzo dell’energia geotermica, trasferita attraverso 20 sonde geotermiche che affondano nel terreno per circa 60 metri, affiancato da un impianto solare termico ed uno fotovoltaico.



Il torrente Travignolo



Villa Welsperg - Foto Carlo A. Turra

IL LAGHETTO WELSPERG

Il Laghetto Welsperg in Val Canali è uno dei luoghi simbolo di questa valle. Un intervento di riqualificazione ha permesso il recupero faunistico e vegetazionale di questo specchio lacustre, sino a pochi anni fa degradato a causa della presenza di specie ittiche alloctone e della gestione a fini idroelettrici.

L'intervento ha permesso la fruizione del lago anche per attività di balneazione e di pesca. Le sponde del lago sono state riqualificate con particolare attenzione alla vegetazione ripariale ed è stato realizzato un sentiero circumlacuale al fine di renderle percorribili in comodità e in sicurezza.

Il laghetto, popolato di trote, è frequentato da anfibi (rane e rospi) e nelle sue acque, come in quelle dei piccoli ruscelli vicini, vi è una presenza molto importante: è quella del gambero di fiume (*Austropotamobius pallipes*), un invertebrato acquatico di notevole valore scientifico e conservazionistico.

Gli interventi di riqualificazione del laghetto hanno permesso anche la reintroduzione della sanguinerola (*Phoxinus phoxinus*), un pesce di acqua dolce appartenente alla famiglia dei Ciprinidi.



Il centro visitatori Terra Foresta



Laghetto Welsperg

“TERRA FORESTA”

Si chiama “Terra Foresta” il Centro Visitatori di Paneveggio: siamo infatti all'interno della maestosa foresta demaniale, un vasto lembo di bosco che si estende per circa 2700 ettari a ventaglio sull'alto bacino del Travignolo, tra la catena del Lagorai, le Pale di San Martino e le Cime di Bocche, ad una quota compresa tra i 1400 e 2150 metri.

A Paneveggio, anticamente vi era un ospizio che serviva ai viandanti che affrontavano i passi di Rolle e di Valles. Era affiancato da una chiesetta costruita nel 1733 e da alcune se-

gherie e depositi di legname. Il Centro Visitatori del Parco occupa gli ambienti ristrutturati di una ex segheria alla veneziana. Gli allestimenti parlano, in particolare, dei segreti del suolo e del sottosuolo della grande foresta. Il visitatore ha modo di scoprire così la ricchezza e la biodiversità che si nasconde in quello spazio che normalmente non si osserva ma si calpesta: l'humus e i primi strati del suolo.

Per conoscere da vicino questi luoghi ci si può incamminare, nelle vicinanze del Centro Visitatori, lungo il “Sentiero natura Marciò”. L'itinerario, senza

barriere e attrezzato per i portatori di disabilità, si sviluppa all'interno della “Foresta dei violini”, perché - come è noto - da queste piante si estrae ancora il legno di risonanza usato dai liutai di ogni tempo.

Lungo il percorso ad anello sono collocati pannelli informativi e altre strutture che permettono di conoscere meglio l'ambiente della foresta ed i suoi “abitanti”. Ad un centinaio di metri dal Sentiero Marciò si trova l'area faunistica del cervo, che ospita, in condizioni seminaturali, alcuni esemplari di questo magnifico ungulato.

Educazione ambientale e ricerca scientifica



Turisti nel Parco Paneveggio Pale di San Martino
Foto di Carlo A. Turra

Nel territorio dell'area protetta si trovano le migliori condizioni per effettuare studi scientifici e monitoraggi sulla conservazione della natura. Le numerose esperienze condotte in questi anni, fanno di questo Parco un modello di "Laboratorio all'aperto", nel quale il tema della ricerca viene declinato soprattutto in relazione alle possibili ricadute gestionali dei risultati.

Molte sono le attività che si sono protratte per più anni, come la ricerca sul comportamento spaziale, i movimenti stagionali e la dispersione del Cervo all'interno dell'area protetta o, più recentemente, gli studi sul Gallo Cedrone, specie scomparsa da gran parte delle Alpi e che in questo Parco trova ancora un suo habitat ottimale.

La ricerca su questo splendido tetraonide ha contribuito alla definizione, nell'ambito del nuovo Piano del Parco, di una serie di specifiche "misure di conservazione" per questa specie di interesse comunitario, a partire dal contenimento dei fattori di disturbo e della tutela delle aree di canto e dei siti di nidificazione. Dopo il Convegno internazionale che, nello scorso ottobre, ha portato a Primiero esperti europei ad approfondire i temi degli habitat e le misure di conservazione, nel prossimo autunno è previsto un "Forum" sulle misure di conservazione da adottare nei confronti di questa specie.

Per determinare, con sempre maggiore precisione, la biodiversità faunistica del Parco sono state eseguite e sono in corso ricerche e attività di monitoraggio sistematiche sull'erpetofauna, sull'avifauna, sulla micro e mesoteriofauna, sui chiroteri, sui ragni e sui lepidotteri papilionoidei.

Il Parco ha dato inizio ad una nuova ricerca che ha per oggetto la genetica e la biologia del francolino di monte (*Tetrastes bonasia*), uno dei tetraonidi forestali per eccellenza, specie ancora localmente poco conosciuta sia quanto ad areale occupato sia quanto a consistenze.

Dai primissimi dati di questo studio appare come la presenza di questa specie all'interno dell'area protetta non presenti criticità dal punto di vista numerico e genetico.

I Parchi naturali sono importanti in quanto anche luoghi per osservare e imparare. Fra le finalità di questo Parco vi è anche la realizzazione di percorsi educativi e didattici per far conoscere alle scuole i diversi aspetti del mondo della natura. Il Parco ha strutturato la propria offerta di Educazione ambientale attraverso interventi in classe, in ambiente naturale, presso i Centri Visitatori e in laboratorio attraverso la realizzazione di attività pratiche.





Vanessa cardui - Foto di Filippo Calore



Crociere - Foto di Bruno Bressan



Ragno vs farfalla - Foto di Maurizio Salvadori

PARCO SCUOLA

Le iniziative di educazione ambientale, raccolte nel contenitore "Parco Scuola", costituiscono una occasione per vivere un'esperienza unica, studiata per andare incontro alle varie età ed esigenze, offrendo diversi progetti di Educazione ambientale, dalla giornata singola al soggiorno, dalla scuola dell'infanzia alla scuola superiore.

Le proposte spaziano dai temi più prettamente naturalistici e scientifici a quelli storici ed etnografici, da quelli letterari e della tradizione popolare a quelli ecologici o ludico-sportivi.

Una specifica sezione del sito internet (www.parcopan.org) è dedicata a "Parco Scuola", con l'indicazione delle proposte di Educazione ambientale con i costi e la modulistica da compilare per le richieste.

Il centro Foto (in senso orario) di Filippo Calore, Bruno Bressan, Maurizio Salvadori, Paolo Paolucci, Giovanni Pelucchi, Carlo A. Turra visitatori Terra Foresta



Rane - Foto di Carlo A. Turra



Arvicola - Foto di Paolo Paolucci



Gallo cedrone - Foto di Giovanni Pelucchi

Gli itinerari: Muse Fedaiè



Il percorso tematico “Le Muse Fedaiè” è un tassello dell’itinerario “Da Tonadico al Cimerlo”, percorso che prende avvio dal centro abitato di Tonadico per raggiungere alcuni degli angoli più suggestivi del Parco Naturale, attraverso luoghi e manufatti di particolare interesse, proponendo al visitatore un’occasione di svago e di apprendimento.

Lungo il percorso, nei pressi del capitello della “Madonna della Luce”, il Parco ha recuperato a fini documentari le opere di presa del primo impianto idroelettrico di Primiero, costruito nel 1901. L’itinerario prosegue quindi percorrendo la gran parte della Val Canali, e termina ai piedi del Monte Cimerlo, dove un vecchio tabià, documentato fin dal 1681, è stato ristrutturato dal Parco, ed è divenuto “la *Frabica* delle scritte di montagna” con un piccolo allestimento permanente e un archivio di scritte rurali. Nel suo complesso questo itinerario si articola lungo ben 19 km di passeggiate.

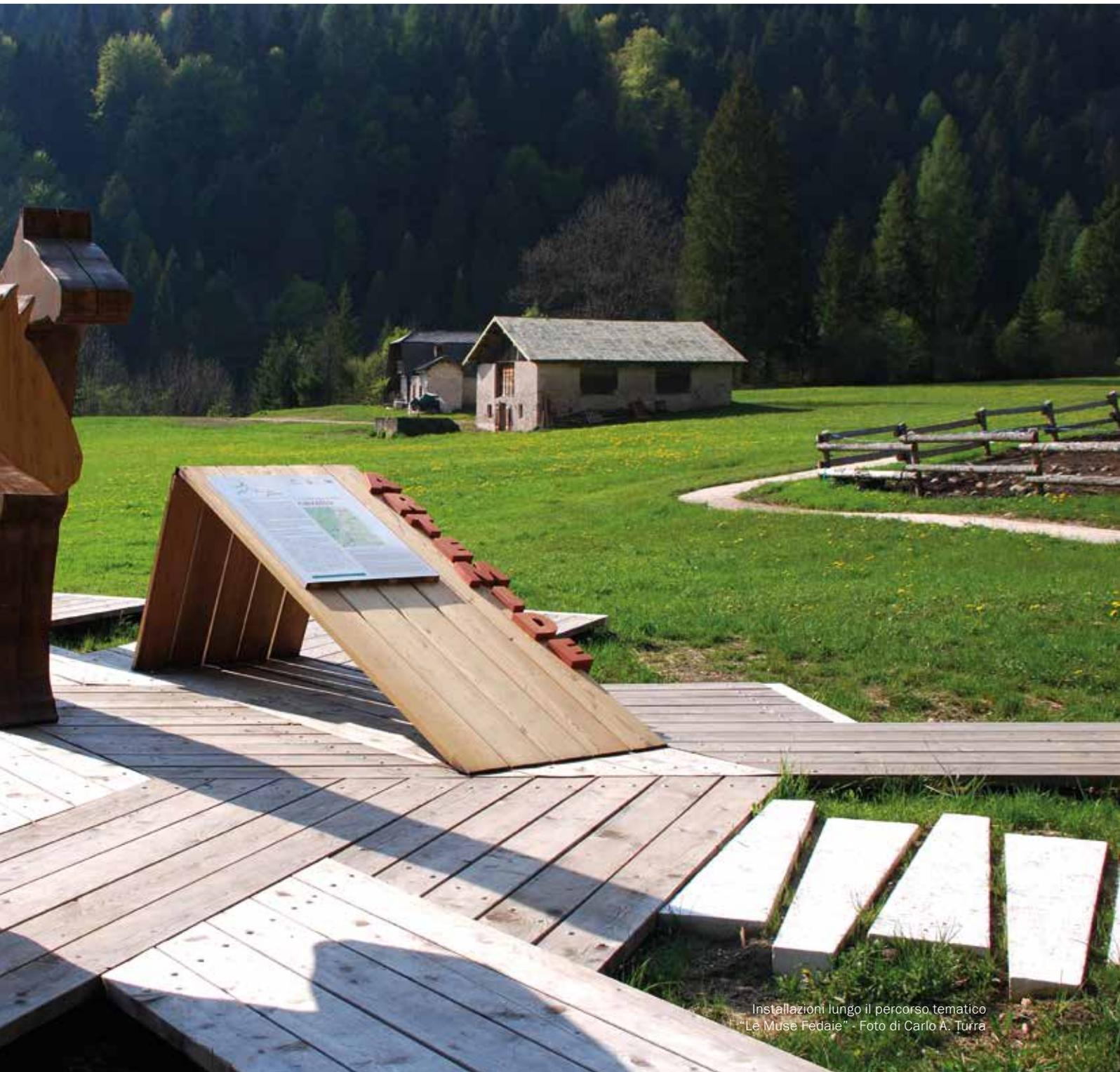
In Val Canali, la zona che si estende a oriente del Laghetto Welsperg è nota anche con il nome di “Fedaiè”, dalla voce dialettale *feda*, cioè pecora. Le *fedaiè* sono dunque zone da pecore, secondo un toponimo relativamente diffuso sui monti trentini e veneti, in questa forma o in alcune sue varianti.

In questo contesto il Parco ha realizzato l’itinerario *delle Muse Fedaiè*, che consente di camminare nei contesti naturalistici della Val Canali compiendo una breve ed agevole escursione, piacevole e salutare per il corpo, per



la mente e per lo spirito. Gli allestimenti permanenti dedicati lungo il percorso alla biodiversità, ovvero alla caratteristica più preziosa ma anche più delicata di questa straordinaria valle, fanno di questi luoghi quasi un museo all’aperto.

Il viaggio di scoperta della biodiversità della valle è accompagnato, lungo il percorso, da un richiamo alle Muse



Installazioni lungo il percorso tematico
"Le Muse Fedaiè" - Foto di Carlo A. Turra

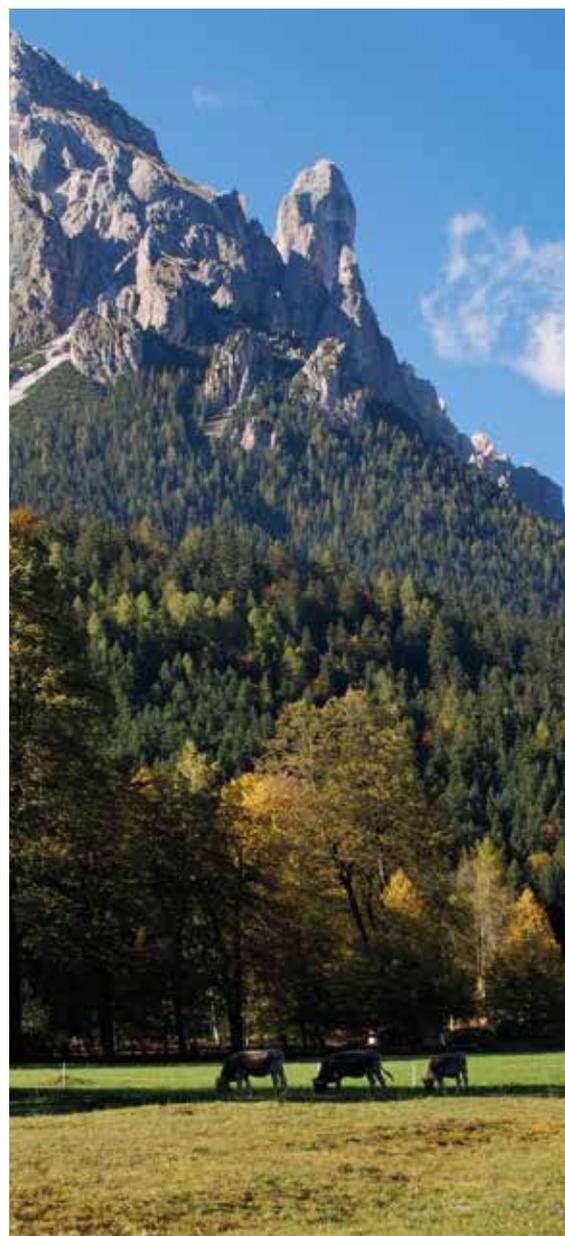
ed ad altre divinità della mitologia greca, che avevano uno stretto rapporto con il mondo naturale. Così Artemide guida nel mondo dei cavalli e in particolare nell'allevamento del cavallo di razza norica; Mnemosyne accompagna alla conservazione del paesaggio in Val Canali, mentre Talia guida a conoscere le mille erbe dei prati e Gea mostra la varietà delle terre che troppo spes-

so calpestiamo distrattamente. Galatea è la guida per comprendere il processo di domesticazione delle pecore, Igea dimostra il potere curativo delle acque, e infine le Najadi accompagnano il visitatore alla scoperta della vita straordinaria delle acque "minori" che sgorgano nei prati torbosi di Villa Welsperg e scorrono nel limpido corso del Rio Brentella.

Una “Valle, Biodiversa”



Tosatura delle pecore
Foto di Carlo A. Turra



Il Parco sta realizzando in Val Canali una serie di progetti e azioni che fanno di questa Valle uno spazio che punta a valorizzare la “biodiversità” dei luoghi e i saperi del mondo della montagna.

Accanto a villa Welsperg è stato realizzato un “campo custode” non solo di sementi ma anche di *saperi*, perché intende valorizzare le varietà di ortaggi e cereali locali riproponendo colture e pratiche agricole tradizionali. La Val Canali vuol dire anche allevamento, perché qui nei secoli ha rappresentato una risorsa primaria per l’economia di sussistenza.

Al fine di recuperare l’allevamento ovino tradizionale sono in corso nu-



Val Canali

merose attività che ruotano soprattutto sulla salvaguardia della pecora di “razza Lamon”, razza in via di estinzione.

A tal fine, una decina di anni fa, era stato creato un piccolo gregge, i cui capi sono ospitati oggi nelle strutture rurali della *Stala Nova*, nei pressi del Laghetto Welsperg.

Nell’ambito di una specifica azione del progetto LIFE+ T.E.N. altre greggi di pecora delle razze Lamon e Tingo-la sono stati impiegati per la salvaguardia degli habitat della coturnice. Infatti, per conservare e tutelare questa specie è necessario, come dimostrano diverse ricerche scientifiche, mantenere e incentivare il

pascolo, in particolare ovino, al fine di conservare habitat idonei per questa specie, sempre più rari a causa dell’abbandono delle attività agricole tradizionali.

Nell’ambito del progetto, con le medesime finalità, è stato previsto anche l’utilizzo dell’asino, quale presenza in grado di rallentare l’imbo-schimento e la perdita dell’habitat.

Gli asini costituiscono anche una preziosa risorsa e un’attrattiva nell’ambito di un turismo sostenibile: da alcuni anni vengono utilizzati con crescente interesse per attività di Trekking someggiato, gestite direttamente da operatori locali.

La reintroduzione della pecora di

razza Lamon, oltre al grande valore della conservazione, ha permesso al Parco la ricostruzione di una filiera locale della lana; per questo il Parco ha coinvolto alcuni artigiani locali che hanno lavorato e trasformato la lana in prezioso tessuto, borse, cuscini, astucci, particolari porta oggetti e simpatici animalotti fatti ai ferri.

Nel corso dell’anno sono promossi alcuni brevi corsi e laboratori sfruttando le molteplici possibilità offerte dalla lana. Altri edifici rurali della valle sono utilizzati sia per l’allevamento di cavalli della locale razza Norica, sia come punto di sosta nell’ambito della già esistente Ippovia.



Una famiglia in escursione nei boschi del Parco - Foto Carlo A. Turra

La Carta Europea del Turismo Sostenibile

Al Parco è stata assegnata da EUROPARC Federation la “Carta Europea del Turismo Sostenibile”, al termine di un percorso molto articolato, al quale hanno partecipato, attraverso la costituzione del “Forum”, istituzioni pubbliche, operatori economici, associazioni e cittadini.

Il “Piano di Azione” del Parco, nel quale sono indicati i progetti per il periodo 2015 – 2020, si basa sulla “Strategia provinciale per il turismo sostenibile nelle aree protette (TurNat)”, redatta dalla *Trentino School of Management* su incarico del Servizio provinciale Aree Protette e Sviluppo Sostenibile che prevede la declinazione territoriale del concetto di sostenibilità, favorendo ulteriori sinergie tra tutela della biodiversità, agricoltura e turismo.

Fra gli obiettivi di fondo, quello di aumentare l’attrattività del territorio sviluppando anche nuovi sentieri e itinerari tematici e relativi servizi dedicati a varie tipologie di visitatori, migliorando anche l’accessibilità ai diversamente abili.

Sono previsti nuovi sentieri geologici e glaciologici, itinerari escursionistici di trekking e l’Alta Via Numero 2, ma anche le reti cicloturistiche e la prospettiva di un “Parco come centro benessere all’aria aperta.”

E ancora: favorire alleanze tra operatori turistici, produttori agricoli e allevatori per la valorizzazione delle produzioni locali e per la individuazione di nuove opportunità di offerta turistica, basate sulla conoscenza della cultura materiale del territorio, insieme alla promozione e alla riqualificazione sostenibile di strutture esistenti come rifugi, baite e malghe.

Il Piano guarda anche a luoghi di cui è necessaria, in collaborazione con altri Enti locali e provinciali, la riqualificazione, come il Passo Rolle o la valorizzazione di contesti naturalistici e storici come il Forte Dossaccio, la Val Noana e la Val Ceremana.

Ente Parco Paneveggio Pale di San Martino

Sede del Parco: Villa Welsperg,
località Castelpietra 2, Val Canali,
Primiero San Martino di Castrozza (TN)
www.parcopan.org - info@parcopan.org
tel. 0439 64854

Agriturismo, un nuovo patto con il territorio

di Lucia Facchinelli

Li Trentino si conferma terra fertile, vocata all'agriturismo, ovvero a "fare turismo soft e sostenibile", concettualmente lontano dal turismo di massa. Fare agriturismo inteso come riscoperta di una dimensione geografica definita e come modello identitario, di attrattività culturale e turistica. La stagione 2016 ha dato ottimi frutti e i numeri confermano il trend in continua crescita del settore con la soddisfazione degli operatori e dei turisti, sempre più coinvolti e affascinati dalle proposte agresti, da un turismo slow e da un nuovo modo di vivere la vacanza in stretto rapporto con la natura e la campagna.

Negli ultimi decenni le aree rurali sono state interessate da profonde trasformazioni rispetto alla loro tradizionale struttura socio-economica. Molte zone hanno acquistato una crescente importanza in termini di caratterizzazione dell'ambiente e del paesaggio, dovuta ad un mutamento sostanziale degli stili di vita e di consumo. E allo sviluppo dello spazio rurale concorre in maniera determinante l'agriturismo, settore che rappresenta una leva fondamentale dell'economia trentina legata al turismo.

I numeri presentati in occasione dell'assemblea annuale dell'Associazione Agriturismo Trentino tenutasi a fine marzo, raccontano di un trend molto positivo per quel che riguarda soprattutto i flussi turistici, gli arrivi e le presenze. Lo scorso anno negli agriturismi trentini sono state oltre 101 mila le persone che hanno prenotato e si sono registrate, ben 330 mila le presenze distribuite tra le 345 strutture che mettono a disposizione 4500

posti letto e 7000 posti a tavola. Un successo di preferenze accordato da turisti non solo italiani, ma in buona parte stranieri, che scelgono la nostra provincia grazie alla particolare posizione e alla varietà di paesaggi disponibili, godibili in ogni momento dell'anno a seconda dei luoghi scelti. Il crescente richiamo verso la vita agreste, rurale, la condivisione dei ritmi biologici, conferma il bisogno avvertito da ampia parte della società di ridurre la quotidiana frenesia urbana e provare – almeno in vacanza – a riprendere contatto con la natura. Una sorta di ritorno alle origini per molti.

La "rigenerazione"
dell'agriturismo trentino,
sempre più connesso
con una domanda turistica
rivolta alla natura
ed a stili e tempi di vita
slow e autentici.

La riscoperta di vivere il territorio e l'ambiente con le sue innumerevoli rappresentazioni, i suoi ritmi ancestrali, ammirando panorami mozzafiato, ma anche la possibilità di praticare una varietà di attività sportive e d'intrattenimento che ha pochi rivali nel resto del Paese. Non solo: la diversità del clima dal Garda alle Dolomiti garantisce l'offerta tutto l'anno, senza interruzioni stagionali. In Trentino infatti, dalla Busa alle pendici delle Dolomiti, gli agriturismi permettono

di poter vivere il territorio in ogni stagione, spesso cogliendo opportunità di intrattenimento davvero uniche e destinate ad un pubblico sofisticato, colto e sensibile ai temi della sostenibilità ambientale e del recupero paesaggistico.

È il caso, ad esempio, dei corsi di cucina casalinga tradizionale, rivisitata in chiave moderna organizzati dai gestori delle strutture per permettere agli ospiti di sperimentare antiche ricette e modalità di lavorazione e conservazione dei prodotti tipici della zona da salvaguardare o dell'uso di erbe officinali ormai sconosciute ai più. O i momenti nei quali, insieme agli agricoltori, si lavora la terra, si aiuta nello sfalcio dei prati, si pratica trekking o si coltivano in piccoli orti antiche varietà di grano o di verdure, in perfetta armonia con il tutto circostante.

Ma chi è il turista tipo che frequenta tali strutture? Persone capaci di adattarsi, consapevoli nello scegliere intenzionalmente modalità di vivere il quotidiano con abitudini di vita diverse dalle proprie, localizzate e circoscritte, tipiche del luogo. Turisti interessati agli stili di vita del posto e disponibili all'apprendimento di usi, costumi e idiomi del luogo. Turisti convinti che il territorio sia il medium principale nella relazione tra uomo e natura, dove l'essere umano si impegna ad "addomesticare" il paesaggio senza snaturarne i tratti salienti.

È un turismo basato sull'esperienza attiva e partecipata del soggetto che non si riconosce in un modo di fare vacanza dove i ritmi e le attività vengono proposte uniformemente in maniera cadenzata senza tener conto dei bisogni individuali.





Foto Daniele Lira - Fototeca Trentino Sviluppo

LA VALUTAZIONE DELLE STRUTTURE



In Trentino i criteri di valutazione delle strutture agro-turistiche sono previsti e regolati da apposita legge provinciale che determina i requisiti fondamentali per l'attribuzione delle margherite, già presente come logo dell'Associazione Agriturismo Trentino. Vengono valutati requisiti strutturali e di qualità dei servizi generali a disposizione degli ospiti, con particolare riguardo alla funzionalità, alla confortevolezza delle strutture e alla qualità dei servizi essenziali sia esterni che interni degli edifici, barriere architettoniche, servizi igienici, il contesto produttivo e naturalistico in cui è inserita la struttura, tra cui vale il rispetto dell'ecocompatibilità della struttura, la rumorosità e l'inquinamento della zona in cui si trova l'edificio. Inoltre, un minimo di 20 punti (su 85) è richiesto per le attività di intrattenimento degli ospiti: corsi di cucina, dotazione attrezzature sportive per attività all'aria aperta, organizzazione di trekking e collaborazioni con le altre realtà di promozione turistica locale.

63 agriturismo attivi in Trentino

Pur presenti da nord a sud e in maniera omogenea su tutto il territorio provinciale, la zona a più alta concentrazione di strutture è la Valle di Non, dove storicamente l'imprenditoria agricola ha dato i maggiori frutti. Sono 63 gli agriturismi attivi, tutti rigorosamente a conduzione familiare dove l'attività viene affiancata alla coltivazione frutticola e all'allevamento di bovini in particolare. Segue la Valle di Cembra e la Val d'Adige con 35 agriturismi. A registrare il maggior numero di presenze straniere, sono sicuramente quelli ubicati nel comprensorio della Busa, sulle rive del Garda e in Valle di Ledro, scelti in particolare da un target specifico, dedito alle scalate e alla mountain bike. Tra questi diversi risultano insigniti della certificazione provinciale "5 margherite" a conferma dell'ottimo livello di ospitalità offerto. La valutazione delle strutture infatti - misurata in margherite e non in stelle come avviene per gli alberghi - evidenzia una preferenza specifica da questo target di turisti, che non disdegnano fra l'altro i prodotti enogastronomici tipici della zona, dall'olio al vino.

Il bilancio dell'associazione

"Ciò che non si rigenera, degenera". È stato scelto questo slogan per promuovere il programma dell'Associazione Agriturismo Trentino, che oltre a rappresentare la categoria, da anni è impegnata per offrire servizi dedicati e di supporto all'attività. Il presidente Manuel Cosi ha richiamato più volte la necessità di "rigenerare il modo di condurre le strutture agrituristiche", rendendole capaci di rispondere in maniera funzionale ed economicamente sostenibile alle sfide del turismo di nicchia e della volatilità dei gusti dei consumatori. Cosi ha sottolineato l'importanza del fare rete tra operatori e istituzioni locali, in un'ottica di salvaguardia della tradizione e di promozione del marketing territoriale attraverso lo sviluppo di competenze specifiche legate all'arte dell'accoglienza, e non ha comunque fatto mistero di alcune criticità che rimangono all'indomani dell'approvazione del nuovo regolamento attuativo della legge provinciale che regola il settore. Circa i controlli effettuati presso gli agriturismi, risultati nel 71% dei casi in regola con le disposizioni vigenti, il presidente ha richiamato il tema del rispetto delle percentuali minime dei prodotti trentini, auspicando che pur nell'assoluta convinzione di voler proporre prodotti locali, sia necessario per il titolare di agriturismo poter scegliere liberamente con l'obiettivo di soddisfare le esigenze e i gusti dell'ospite. All'assessore provinciale Michele Dallapiccola l'associazione chiede, in particolare per ciò che riguarda le aziende zootecniche annesse agli agriturismi, il riconoscimento di chi promuove il benessere animale attuando l'allevamento a stabulazione libera attraverso un incentivo sulla retribuzione delle ore lavoro di questi allevatori. All'assemblea è intervenuto anche l'antropologo Annibale Salsa, che ha dialogato sull'identità territoriale e la cultura del paesaggio promossa attraverso il lavoro degli agriturismi. In particolare Salsa ha posto la sfida del recuperare l'identità di territorio, seguendo l'esempio delle regioni dell'Arco alpino e rilanciando sulla necessità di creare una cultura della cura del territorio agricolo e montano in particolare. "Il valore della proposta agrituristiche si riconosce nella capacità di interpretare un aspetto identitario, e nel far conoscere i non luoghi, zone non blasonate e famose, ricche comunque di storia e tradizioni". Un passaggio ribadito anche da Walter Nicoletti che ha ricordato la necessità di stabilire una linea comune, facendo un esercizio utopico di immaginarsi il Trentino tra dieci anni come una terra rivitalizzata, ad impatto zero e con nuovi rapporti tra produttori e consumatori.

Le Alpi in stile italiano

di Marco Benedetti

Comunicare il Trentino anche, e sempre più, ad un pubblico giovane e internazionale grazie ad un linguaggio contemporaneo, puntando a far sentire l'ospite ancora più protagonista nella sua esperienza sul territorio. Ecco la strategia di Trentino Marketing. Investimento di 2,5 milioni di euro per generare 1,5 miliardi di PIL.

L'obiettivo di massimizzare il risultato economico di imprese, professioni e addetti del settore turistico, individuato dal Piano strategico pluriennale puntando in particolare su una maggiore internazionalizzazione, trova nella nuova campagna di comunicazione di Trentino Marketing uno strumento profondamente rinnovato nello stile e nei contenuti. A poche ore dal lancio ufficiale, il 3 aprile scorso, il pacchetto di iniziative di promozione è stato presentato da Maurizio Rossini, CEO di Trentino Marketing, insieme all'assessore provinciale al turismo e promozione Michele Dallapiccola.

“Questa nuova campagna di comunicazione - ha spiegato Rossini, nasce con l'obiettivo di raggiungere in primis le persone che il Trentino ancora non lo conoscono, ma in particolare i giovani delle grandi metropoli europee. Per avvicinarli e creare interazioni con loro abbiamo adottato un linguaggio contemporaneo e uno stile che li faccia sentire ancora più protagonisti.” Il nuovo pay off *Le Alpi in stile italiano* evidenzia che solo in Trentino è possibile unire l'esperienza di un ambiente naturale unico, delle attività outdoor tra laghi e montagna, del nostro modo di fare accoglienza, ai caratteri dello stile di vita italiano. “E questo è proprio ciò che ci distingue da altre destinazioni alpine” spiega Rossini. Una campagna, dunque, internazionale e multicanale e con una forte integrazione tra i diversi strumenti, online e offline, dove i protagonisti dei nuovi visual sono *blogger* e *influencer*, con un largo seguito sui social, che invitano in prima persona il pubblico a ripetere le loro esperienze in Trentino.

Per l'assessore al turismo Michele Dallapiccola - che ha ricordato come il settore turistico produca, solo in estate, oltre 1 miliardo e 500 mila euro di PIL - “gli investimenti relativi alle attività di promozione sono mirati a produrre risultati economici per il tessuto imprenditoriale trentino, risultati che poi lo stesso restituisce ampiamente al Sistema Provincia attraverso il regime dell'autonomia e l'attribuzione dei 9/10 delle tasse”.



La promozione dell'estate 2017, tutte le iniziative

Comunicazione Digital

A partire dai prossimi giorni sarà lanciata una campagna di marca e le campagne tematiche dedicate alle diverse passioni sulle piattaforme **Facebook** e **Google**. A partire dal mese di maggio, le attività ruoteranno attorno al progetto **#Trentinolife**, dove, ospiti, influencer e residenti potranno interagire direttamente con la piattaforma Visittrentino per raccontare la propria esperienza sul territorio.

Stampa

Per quanto riguarda la TV sono state individuate alcune **piattaforme internazionali** (Sky ed Eurosport) ed altre emittenti nazionali straniere (Polsat, Pl e Tv Nova, Cz) per la programmazione di circa 800 spot nel periodo aprile-maggio. Su **Sky Arte** andranno in onda **3 puntate** di 44' dedicate ai I Suoni delle Dolomiti trasmesse in Italia, Germania, Inghilterra con 3 successive repliche. 4 invece le puntate su **Bike Channel** di **Pedalando per l'Italia** che saranno trasmesse in Italia e Inghilterra, oltre allo speciale **L'altro giro, dietro le quinte del Giro d'Italia**. In partnership con Apt, Consorzi Pro Loco e Comunità delle Giudicarie, **75 Cartoline** all'interno del Meteo su Canale 5, Retequattro, Italia1 e 2 puntate dedicate a questo territorio di **Sereno Variabile** su RAI2.

Stampa Italia e estero

Sull'Italia da maggio a settembre sono previste **37 uscite** su importanti quotidiani e periodici (National Geographic, Grazia, Vanity Fair, Il Messaggero, Sette, Corriere della Sera, Io Donna, Style, La Repubblica-D).

Sarà inoltre veicolato un **magazine estivo** con una diffusione di **1 milione e 300 mila copie** in allegato a testate quotidiane e periodiche di Germania, Austria, Svizzera, Polonia, Repubblica Ceca. Da metà marzo in Germania è in edicola un numero monografico di **Geo Saison** dedicato al Trentino e distribuito in 90 mila copie al quale si aggiungeranno gli speciali all'interno delle riviste **Bergsteiger, Alpin, Bike**. In totale si calcola in oltre **350 milioni** la stima dei contatti generati grazie alle campagne digital, tv e stampa.



Foto Pillow Lab - Fototeca Trentino Sviluppo

Media & Pr

Gli incontri stampa per presentare l'estate del Trentino, grazie alla presenza del violoncellista **Mario Brunello**, saranno dei veri e propri eventi a **Londra, Milano e Berlino**. Altre conferenze stampa sono in programma a Varsavia, Praga, Monaco di Baviera. Fra aprile e settembre sono poi in programma numerosi **viaggi stampa individuali e di gruppo**

che coinvolgeranno i diversi ambiti turistici e dedicati ai diversi temi della vacanza in Trentino. Dell'estate trentina si parlerà in occasione di alcune trasmissioni televisive sulle reti RAI e Mediaset: Linea Bianca estate, Linea Verde estate, Sereno Variabile, Melaverde, ma anche trasmissioni di emittenti televisive in Germania, Repubblica Ceca e Slovacchia.



Foto Ronny Kiaulen - Fototeca Trentino Sviluppo

Iniziative sui mercati

Nuovi collegamenti aerei e bus per l'estate

Per l'estate saranno operativi sull'aeroporto di Verona Catullo nuovi collegamenti aerei con Oslo, Amburgo, Praga, Norimberga, Berlino, Cagliari. Saranno inoltre attivi i collegamenti bus tramite i vettori di **Flixbus** da e per Torino, Milano, Bergamo, Orio al Serio, Peschiera, Venezia, Mestre, Padova, Verona, oltre a Berlino, Lipsia, Monaco, Innsbruck.

Iniziative trade e nuove partnership

Nei mesi scorsi si sono realizzate iniziative rivolte al **trade** in occasione delle maggiori fiere B2B in Italia e all'estero, accanto a quella nei principali eventi B2C nell'ambito delle proposte di vacanza attiva. Nell'ottica di internazionalizzare maggiormente il turismo trentino sono state svolte e sono in programma una serie di missioni e workshop su nuovi mercati di particolare interesse come il **Forum Italia Corea** e il **Mountain Travel Symposium** in Canada. Altre iniziative in Italia e all'estero verranno realizzate attraverso importanti partnership e collaborazioni con noti player come Trivago, Adac Reisen, Dav Summit, Tui Germania, Sportschek, Bike Festival e BayernKids Club per l'area GAS, Thomson Lake & Mountains per l'Inghilterra, Salewa, Sportpromotion, Eriksson, Trentino Mice ed Enit per l'Italia. Il nuovo video della campagna è scaricabile da **broadcaster.it**

I grandi eventi tra sport, Cultura ed enogastronomia

Al centro delle azioni di marketing e comunicazione naturalmente tutti i **grandi eventi come forte elemento di distintività** del Trentino nell'arco alpino tra sport, cultura, enogastronomia.

- I ritiri pre-campionato di **Napoli** (Val di Sole), **Fiorentina** (Val di Fassa), delle **Nazionali azzurre di volley** (Val di Fiemme) e **basket** (Alpe Cimbra).
- **Grandi eventi sportivi** internazionali a partire dal weekend di Pasqua con il Campionato del Mondo di **Motocross MXGP del Trentino** a Pietramurata e il **Lake Garda Meeting Optimist Class** sul Lago di Garda.
- Tra gli **eventi culturali** il festival musicale **I Suoni delle Dolomiti** con un programma di 24 appuntamenti dal 7 luglio al 31 agosto; anche il **Trentino dei Castelli** giunto alla terza edizione è già sul binario di partenza da sabato 15 aprile.
- Si rafforza, infine, l'integrazione tra **agricoltura, prodotti del territorio e turismo**: dal circuito delle 23 manifestazioni dedicate al mondo del **vino**, alla novità di **Trentino ad Occhi Chiusi**, quindi **Albe in Malga** con 35 appuntamenti, i cinque eventi di **Latte in Festa**, accanto a molte altre iniziative dedicate al mondo dell'enogastronomia.

Il Testo Unico del vino: innovazione e meno burocrazia

di Pietro Bertanza

Il 28 novembre scorso la Commissione agricoltura della Camera in sede legislativa ha approvato all'unanimità la proposta di legge inerente la "Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino, il cosiddetto Testo Unico della vite e del vino, un documento che norma e



mette ordine all'interno di una filiera strategica per l'economia nazionale, con un fatturato che supera i 10 miliardi di euro, metà dei quali ricavati dalle esportazioni".

Innovazione e semplificazione sono le parole d'ordine del nuovo Testo Unico. Un provvedimento che è stato a lungo atteso dagli operatori del comparto in quanto contiene numerose novità per il settore. Molte le semplificazioni e le novità apportate dal Testo Unico, che saranno già attive da questa campagna, tra cui la possibilità di destinare il 20% della sovrapproduzione a un altro vino a doc o igt. "Altra novità importante - spiega il presidente della Commissione agricoltura della Camera Luca Sani - riguarda l'etichettatura dei vini a denominazioni di origine, sarà cioè possibile indicare il nome di una dop o igt più grande di quella del vino imbottigliato. Sempre sull'etichettatura, grazie alle disposizioni per l'utilizzo dei nomi di più varietà, la seconda varietà indicata in etichetta come tipologia dovrà essere presente per almeno il 15%".

Altre novità che mirano alla sburocratizzazione del comparto sono legate alla dematerializzazione dei registri e all'istituzione di un registro unico dei controlli (che dovrebbe evitare i doppi controlli nelle aziende). Anche per le analisi chimico-fisiche e organolettiche sui vini è prevista una semplificazione per le doc con produzione annua certificata inferiore a 10.000 ettolitri, analisi che saranno effettuate con verifiche a campione.

Il Testo Unico porterà, inoltre, una maggiore tutela per il consumatore e per il produttore. Sono stati introdotti sistemi efficaci e innovativi per la tutela dalle frodi, ovvero nell'articolo 48 si riporta la possibilità di avvalersi dei cosiddetti sistemi alternativi al classico contrassegno (la conosciuta fascetta) per identificare una denominazione (doc e igt); questo permetterà di ottenere tracciabilità e rin-

tracciabilità del prodotto in maniera diretta.

Per quanto riguarda le varietà ibride resistenti, la nuova normativa prevede un loro definitivo posizionamento all'interno dei disciplinari delle igt, sintomo di una volontà della filiera di spingere verso la sostenibilità.

Anche da parte del Ministro Marti-

na vi è soddisfazione per l'approvazione del Testo Unico: «Un risultato al quale abbiamo lavorato molto in questi mesi insieme al Parlamento e che oggi è realtà. Finalmente diamo ai produttori una sola legge di riferimento con 91 articoli che riassume tutta la normativa precedente. Un'operazione di semplificazione che era attesa da anni e che consente di tagliare burocrazia, migliorare il sistema dei controlli, dare informazioni più trasparenti ai consumatori. Col Testo Unico possiamo contribuire a rafforzare la crescita di un settore che già oggi vale più di 14 miliardi di euro e con un export che supera i 5,5 miliardi».

Il Testo Unico è costituito da 91 articoli e, forse, il primo rappresenta una presa di posizione netta: infatti viene definito il vino «un patrimonio dell'Italia». «In pratica - ha spiegato sulle pagine de L'Informatore Agrario Giorgio Mercuri, presidente dell'Alleanza delle cooperative italiane agroalimentare

- si riconosce al vino lo status di bene comune nazionale da tutelare».

La legge 12 dicembre 2016 n. 238 sulla Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino è entrata in vigore lo scorso 12 gennaio, ora si attendono i decreti attuativi, che, speriamo, siano di veloce e semplice implementazione!



La certificazione Sqnpi

di Pietro Bertanza



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

LA SOSTENIBILITÀ È SULLA BOCCA DI TUTTI, MOLTE REGIONI, AREE PRODUTTIVE, SINGOLE AZIENDE SI STANNO ADOPERANDO PER ESSERE SOSTENIBILI. SICURAMENTE I SISTEMI DI QUALITÀ SONO ALLA BASE DI MOLTE AZIONI CHE PUNTANO A CERTIFICARE LA QUALITÀ E LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, ECONOMICA E SOCIALE.

I sistemi di qualità a livello europeo sono rappresentati dalle Denominazioni di origine (DOP e IGP), dalle Specialità Tradizionali Garantite, dalle produzioni biologiche e dai vini DOC, DOCG, IGT. Tutti si caratterizzano per essere distinguibili da un marchio e/o logo e dal prevedere il controllo da parte di un organo di controllo terzo autorizzato e riconosciuto. A livello nazionale ogni Stato membro dell'Unione Europea ha diritto a riconoscere dei sistemi di qualità nazionali che devono essere aperti a tutti i produttori e porsi l'obiettivo di valorizzare il prodotto in un'ottica di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere animale o tutela dell'ambiente. Un esempio sono i sistemi di qualità nazionali istituiti dal Ministero delle politiche agricole e forestali Sqnpi e Sqnz.

Il Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (Sqnpi) è uno dei sistemi di qualità riconosciuti a livello nazionale assieme al Sistema di qualità nazionale Zootecnica (Sqnz). Oltre a questi due sistemi di qualità nazionali sono presenti sul nostro territorio anche i sistemi di qualità sviluppati a livello regionale. Il Sqnpi è stato riconosciuto dal Ministero delle Politiche agricole e forestali nel 2011 e prevede la possibilità di essere applicato a tutte le produzioni vegetali trasformate e non. Questo sistema di qualità è finalizzato alla valorizzazione delle produzioni agricole ed agroalimentari e prevede in particolare la certificazione del processo di produzione integrata che coniuga buone pratiche agronomiche a un sostenibile uso di fertilizzanti e prodotti fitosanitari in modo da garantire l'economicità delle pratiche agricole, la salute dell'operatore e allo stesso tempo un basso impatto ambientale.



Il Sqnpi è compatibile con le procedure di erogazione dei pagamenti previsti dalle misure agro-climatico ambientali attivate sia con le risorse dei Psr che con quelle dell'Ocm ortofrutta. Il processo di certificazione del Sqnpi prevede diversi passaggi:

- definizione di uno standard produttivo di produzione integrata mediante specifici disciplinari regionali redatti conformemente alle linee guida nazionali di produzione integrata;
- verifiche di conformità da parte di organismi di controllo, accreditati;
- certificazione della conformità del processo e uso del marchio distintivo per contraddistinguere le produzioni ottenute.

Al fine di semplificare le procedure e abbattere i costi di certificazione, il Sistema di qualità nazionale ha una gestione informatizzata delle attività. In particolare permette di effettuare direttamente online diverse operazioni:

- le adesioni al sistema da parte di tutti i soggetti della filiera (produttori agricoli, confezionatori, trasformatori, distributori);
- l'acquisizione dei dati direttamente dal fascicolo aziendale gestito dal Sian senza raddoppiare gli adempimenti a carico dei produttori;
- le verifiche di conformità;
- il rilascio della certificazione finalizzata all'uso del marchio o l'attestato di conformità per il pagamento dei premi agro-climatico-ambientali;
- l'esercizio delle attività di vigilanza sugli organi di controllo;
- l'estrazione di report ai fini statistici.

A fine anno 2016 il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha rilasciato un comunicato stampa dove ha comunicato che a poco meno di un anno dall'entrata a regime del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata erano circa 3000 le aziende che hanno aderito ed ottenuto la certificazione.

L'ESPERIENZA DEL CONSORZIO VINI DEL TRENINO

Nella nostra Provincia vi è un esempio di applicazione del Sqnpi, si tratta dell'esperienza del Consorzio Vini del Trentino, che ha voluto percorrere la certificazione e farsi promotore della scelta all'interno della filiera viti-vinicola trentina.

Già nel 2016 (appena attivata dal Ministero la certificazione) il Consorzio è partito con la volontà di certificare tutta la viticoltura della Provincia. Un percorso virtuoso che ha visto il Consorzio dialogare direttamente con il Ministero dell'agricoltura e con Csqa (l'organo di controllo accreditato scelto).

«Una scelta – spiega Graziano Molon, direttore del Consorzio – che abbiamo fortemente voluto per una serie di motivazioni, su tutte la necessità di portare il concetto di sostenibilità direttamente in campo. Infatti, grazie alla certificazione possiamo assicurare un ambiente di lavoro sicuro all'operatore e nel quale vivere e, inoltre, sfruttarla come leva di marketing. Questa deve essere la sostenibilità!

Questo non è che il primo passo di un percorso che il Consorzio Vini intende implementare negli anni futuri, nell'ottica di sviluppare un'agricoltura attenta alla salubrità, in prima istanza per gli agricoltori e poi per tutta la collettività, ed alla sostenibilità complessiva della produzione vitivinicola trentina».

Nel 2017 si prevede l'adesione di oltre 6.000 aziende viti-vinicole trentine al Sistema di qualità nazionale.



Frutticoltura, piccoli frutti e ciliegio: il punto tecnico FEM

di Silvia Ceschini

La giornata di Cles organizzata a febbraio sul tema della frutticoltura e l'incontro tecnico di Vigalzano sui piccoli frutti rappresentano due degli appuntamenti più attesi dal mondo agricolo per aggiornarsi sulle tematiche e problematiche dei due comparti.

La **20^a Giornata frutticola di Cles**, organizzata dalla Fondazione Edmund Mach in collaborazione con Me-

linda e Apot, è stata dedicata al tema della sostenibilità e alle principali problematiche che il comparto sta affrontando. Trecentocinquanta agricoltori presso il Polo scolastico di Cles, e un centinaio collegati in streaming, hanno seguito l'evento. Diversi e di forte attualità gli argomenti affrontati: dalle tradizionali problematiche fitosanitarie con cui l'agricoltore è chiamato a confron-





tarsi, come l'afide lanigero e la sua "lana" che può provocare deformazioni e disseccamenti, ai nuovi parassiti emergenti come la cimice asiatica contro cui FEM è in prima linea con attività informative e di monitoraggio, inclusa la nuova applicazione per smartphone. Ampio spazio è stato dato al diradamento chimico dei frutticini, tema più che mai attuale, considerati i risultati non soddisfacenti ottenuti negli ultimi anni ed è stata inoltre illustrata la coltivazione del ciliegio che nelle Valli del Noce può rappresentare una interessante diversificazione ed una valida alternativa alla tradizionale coltivazione del melo.

Il direttore generale, Sergio Menapace, ha sottolineato l'importanza dell'evento, giunto quest'anno alla sua ventesima edizione, ricordando il forte impegno dei tecnici e la sempre massiccia partecipazione all'iniziativa da parte del mondo frutticolo. "Il nostro lavoro in termini di sostenibilità continua - ha detto- nel tentativo di raggiungere il migliore equilibrio tra parti economiche, sociali e ambientali". E ha annunciato due importanti eventi che si svolgeranno quest'anno: il congresso internazionale Future IPM 3.0 sulla sostenibilità in Europa, dal 16 al 20 ottobre, a Riva del Garda, e la giornata sulla biodiversità il 20 maggio, a San Michele. Passando al secondo appuntamento tecnico, l'8 marzo scorso circa 200 agricoltori hanno preso parte alla **Quarta giornata tecnica** sui piccoli frutti organizzata nella sede di Pergine Valsugana dove si concentrano le attività di ricerca, sperimentazione e consulenza svolte nel comparto dei piccoli frutti. Anche qui, diverse e attuali, le tematiche trattate: dall'influenza ambientale sul ciclo di fioritura della fragola alla problematica dell'oidio, passando per i programmi di miglioramento genetico che hanno l'obiettivo di creare selezioni di mirtillo e lampone con maggiore qualità, migliore texture, sapore e conservabilità, il tema *Drosophila Suzukii* con i risultati sul monitoraggio, le nuove acquisizioni sul comportamento e il controllo biologico con le sperimentazioni in corso sull'uso di parassitoidi in

grado di attaccare il moscerino asiatico. "Il 2016 ha visto uno sviluppo demografico eccezionale - ha spiegato Alberto Grassi - soprattutto nella prima parte dell'estate, con conseguenze devastanti in particolare per il ciliegio, ma notevoli difficoltà di controllo anche su fragola e piccoli frutti per tutta la stagione. In questo contesto, le reti antinsetto hanno dimostrato di essere lo strumento più efficace per contenere le infestazioni, a condizione che vengano approntate e gestite con estrema attenzione".

Infine, la **Giornata tecnica sul ciliegio**, svoltasi il 21 marzo scorso a San Michele per offrire ai produttori trentini un'occasione di informazione e aggiornamento sulle principali problematiche fitosanitarie e sulle sperimentazioni in corso a San Michele, con le illustrazioni delle esperienze e delle prove fuori provincia (centro Laimburg e l'ufficio fitosanitario dell'Emilia Romagna).

La giornata, organizzata dal Centro Trasferimento Tecnologico, ha affrontato varie tematiche: dall'importanza della coltura in Trentino Alto Adige all'analisi dell'annata 2016, dalla difesa dalle gelate alle forme di allevamento per arrivare alle problematiche sanitarie, virus in primis, e alle avversità; quindi la Monilia, la maculatura rossa, i cancri e la *Drosophila Suzukii*.





Fonti rinnovabili e gestione del territorio: una nuova rubrica

di Silvia Ceschini

Si avvia a partire da questo numero di Terra Trentina una nuova rubrica a cura dell'Unità Biomasse ed energie rinnovabili della Fondazione Edmund Mach, che porterà all'attenzione dei lettori le tecniche e le tecnologie disponibili e in via di sviluppo finalizzate alla valorizzazione delle biomasse, siano esse materie prime ma soprattutto le biomasse intese come materiali di scarto e di rifiuto e i sottoprodotti, così come definiti recentemente dalla normativa italiana.

Saranno presentati i principali risultati dei progetti e delle attività sperimentali condotte da FEM, in sinergia con altri gruppi di lavoro ed altri enti ed aziende del setto-

re. Il tutto in risposta agli indirizzi europei in materia, che come Stati membri siamo chiamati ad applicare in ogni ambito territoriale ottimale. Gli obiettivi UE fissati al 2020 sono già stati aggiornati al 2030 con un aumento dal 20% al 40% della riduzione di gas a effetto serra, dal 20% al 27% della riduzione dei consumi energetici così come dovrà aumentare dal 20% al 27% la quota di energia prodotta da fonti rinnovabili. Un impegno che coinvolge tutti i settori a tutti i livelli per raggiungere i risultati attesi.

Il primo argomento, non nuovo per questa rivista, riguarda la gestione degli effluenti zootecnici nel contesto agro-zootecnico di montagna.

Viene brevemente illustrato il metodo di lavoro messo a punto per consentire agli allevatori di pianificare in maniera più consapevole e ragionata le fasi gestionali dei reflui "dalla stalla al campo", passando attraverso la digestione anaerobica come processo di trattamento degli effluenti fino alla distribuzione sul suolo del fertilizzante. L'uso efficiente delle risorse, una migliore gestione del suolo, il mantenimento della biodiversità dei prati permanenti, una maggiore interazione tra zootecnia e ambiente e tra settore zootecnico e altri settori economici, sono i principali obiettivi perseguiti con il coinvolgimento dell'intera filiera zootecnica.

Effluenti zootecnici e prati di montagna verso una gestione consapevole

di Silvia Silvestri

La gestione degli effluenti zootecnici in aree di montagna con ridotte superfici per lo spandimento determina spesso momenti di difficile convivenza tra il comparto agricolo ed altri settori economici importanti, quali il turismo, che pure trae beneficio e visibilità dalla conduzione dei prati e dei pascoli assicurata dagli allevatori. La base dell'alimentazione del bestiame è costituita dal fieno ricavato dai prati permanenti che, grazie alla varietà (biodiversità) e specificità delle specie erbacee presenti, trasmette al latte (e quindi ai formaggi) profumi, aromi e proprietà tipici delle zone di produzione. Questi aspetti, assieme ad altre questioni più strettamente ambientali legate alla necessità di tutelare le acque superficiali e profonde da un eccesso di nutrienti di origine agricola e di mantenere la biodiversità tipica del paesaggio alpino, richiedono di definire modalità di utilizzo razionali ("utilizzo ragionato") degli effluenti animali, che possano tradursi in un beneficio aziendale ed ambientale complessivo.

Negli ultimi anni molti allevatori si sono avvicinati alla digestione anaerobica (DA), che consente da un lato di gestire in maniera più consapevole i reflui, dall'altro di ricavare biogas da trasformare in energia elettrica e termica. Il "digestato" è più fluido ed omogeneo rispetto ai reflui di stalla, penetra velocemente nel terreno, garantisce una migliore efficienza di assorbimento degli elementi nutritivi ed è caratterizzato da un ridotto impatto odorigeno nei periodi di concimazione.

Le aziende che destinano i reflui alla DA sono tenute a redigere il PUA (Piano di utilizzazione agronomica), strumento definito a livello nazionale per la programmazione del corretto utilizzo agronomico degli effluenti zootecnici ed assimilati. La metodologia indicata per la redazione del Piano si adatta con difficoltà alle specifiche e molto variabili condizioni della zootecnia di montagna, soprattutto in relazione alle "prestazioni" ecologiche e paesaggistiche richieste e riconosciute al

prato permanente. Per questa ragione e con l'obiettivo di dare agli allevatori uno strumento effettivamente utile è stato condotto uno studio metodologico e concettuale innovativo, che ha comportato una analisi approfondita non solo delle stalle coinvolte e della gestione attuale degli effluenti, ma anche degli aspetti agronomici ed ambientali direttamente connessi all'impiego dei reflui.

Alla base del lavoro si colloca il prato, spesso considerato come una coltura omogenea e non differenziata. In un contesto di montagna un prato pingue di fondovalle presenta caratteristiche molto differenti da quelle di un prato magro di alta quota. Le superfici considerate sono state pertanto differenziate in tre diverse macro-zone: prati di fondovalle, prati di versante e prati magri/ricchi di specie. La classificazione si basa sia sulle caratteristiche geo-morfologiche del territorio che sul tipo botanico-gestionale del prato.

Si è poi lavorato sui fascicoli aziendali delle aziende, che sono stati spazializzati all'interno di sistemi geo-informativi (GIS). Il risultato è un database delle superfici aziendali integrato e dinamico, dal quale possono essere estratte informazioni utili non soltanto alla redazione del PUA, ma anche alla migliore gestione del prato, dalla concimazione alla raccolta dei foraggi. Infine si è intervenuti sul limite del 10% medio di pendenza previsto dalla normativa nazionale, oltre il quale è vietato lo spandimento, ritenuto non congruo nel contesto alpino della provincia di Trento, dove l'80% dei prati a sfalcio ha una pendenza superiore. Nello studio si è dimostrato che fino a pendenze del 40% e volumi di spandimento inferiori ai 40 m³/ha non si attendono fenomeni di ruscellamento, nel rispetto della disciplina provinciale (D.G.P. 12/6/1987, art.31).

Il metodo brevemente descritto costituisce un modello trasferibile ad altre realtà del contesto agro-zootecnico di montagna.

PROGETTO SUSHIN:

Una nuova dieta per trota, orata e branzino

di Fernando Lunelli

Il settore zootecnico che registra il maggior tasso di crescita a livello globale è l'acquacoltura. Attualmente la produzione mondiale è di oltre 90 milioni di t. annue superando quello della carne bovina. Nel 2025 la richiesta di mangimi per i pesci si calcola che salirà oltre gli 87 milioni di t/anno e questi quantitativi sicuramente acuiranno la competizione tra popolazione umana mondiale e produzioni zootecniche nell'approvvigionamento delle materie prime alimentari.

La componente fondamentale dell'alimento per i pesci allevati è la farina di pesce, prodotta attraverso la trasformazioni del pesce pescato negli oceani. Le farine di pesce sono un'eccellente fonte proteica (>70%) e sono ricche di amminoacidi essenziali, vitamine, minerali e oli (<10%), con una componente ricca di acidi grassi insaturi. Il processo di produzione delle farine prevede l'estrazione degli oli, aggiunti successivamente al mangime in fase di produzione.

Le specie maggiormente richieste per produrre la farina di pesce sono: l'aringa, il blue whiting-melù, il capelin, lo spratto (specie pescate nell'emisfero nord), l'acciuga e jurel peruviani (pescati nell'emisfero sud). La FAO tuttavia afferma che il 90% delle specie ittiche attualmente ridotte in farine potrebbero essere utilizzate direttamente per l'alimentazione umana.

Attualmente un parametro affidabile di sostenibilità utilizzato nella mangimistica dei pesci allevati è il cosiddetto FIFO (Fish In:Fish Out) che esprime con un numero di kilogrammi equivalenti di pesce pescato necessari a produrre un kg di pesce allevato. Alcuni autori (Tacon e Metian, 2008 e Naylor et al., 2009) per esempio riportano per il salmone un FIFO pari a circa 5:1 (attualmente

4,9:1). Per la trota il rapporto attuale è circa 3,4:1, per i pesci marini 2,2:1 (Paolo Fagioli, 2012)¹

Il progetto Sushin è un progetto triennale ed ha vinto il bando AGER 2016 per il settore Acquacoltura.

Esso è finalizzato allo studio, ricerca, produzione e utilizzo di nuovi ingredienti e materie prime attualmente poco o non utilizzate per tale scopo, ma adatte a costituire una nuova dieta per pesci con buone rese zootecniche, economicamente vantaggiosa ed ecosostenibile in sostituzione della farina di pesce, pur sostenendo ai massimi livelli la qualità del prodotto finale.

Tale progetto propone un approccio multidisciplinare per valutare la sostenibilità degli ingredienti alternati-

vi. Gli ingredienti candidati per la fase di studio saranno delle farine proteiche derivate da: avicoli, biomasse algali, insetti e crostacei, le quali verranno valutate per i valori nutrizionali e la biosicurezza. Successivamente verranno integrate nelle diete sperimentali per testare la risposta biologica su diverse specie ittiche

(trota, orata e branzino). Questa risposta verrà verificata con un approccio integrato basato sulle performance zootecniche, sulla salute ed il benessere animale e sulla qualità del prodotto. Allo studio della risposta biologica seguiranno le analisi per valutare l'impatto ambientale dell'intera filiera produttiva grazie alla LCA (Life Cycle Assessment) ed una valutazione economica attraverso dei modelli bio-economici.

Oltre alla Fondazione Mach al progetto partecipano altri 6 partner: Università di Udine capoprogetto, Università di Firenze, Politecnica delle Marche, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise, il CREA e ISPRA-Roma.



Foto Ionina

¹ Paolo Fagioli (2012). Il punto sull'uso delle farine di pesce. Eurofishmarket n. 17, febbraio 2012

Genome editing attende Via libera dall'unione europea

A favore della tecnica genome editing e del via libera da parte dell'Unione Europea si è pronunciato l'europarlamentare altoatesino Herbert Dorfman introducendo in video conferenza il convegno sulla viticoltura integrata volontaria promosso dal Consorzio vini trentini. Dorfman ha sollecitato la Fondazione Mach a proseguire nella ricerca di laboratorio in attesa che venga liberalizzato il trasferimento delle piante migliorate con la tecnica del genome editing in pieno campo. Il genome editing è la più interessante tra le nuove tecniche di miglioramento genetico. In breve: il gene che codifica il carattere desiderato (resistenza) viene modificato senza spostarlo dalla sua posizione naturale nel genoma. La pianta ottenuta non è OGM, cioè è identica alla pianta di partenza, esclusa la mutazione indotta.

Fungicida biologico contro il mal dell'esca

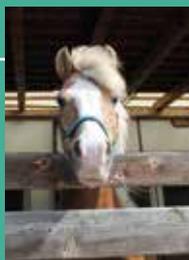
In Vallagarina viticoltori aggiornati usano da tempo - "con buon successo" come afferma Antonio Girardelli consulente privato - formulati a base di Tricoderma Viride, fungo antagonista di batteri, attinomiceti e funghi patogeni delle radici delle viti. Da quest'anno qualche viticoltore ha iniziato anche ad irrorare le viti colpite da mal dell'esca con miscela acquosa di Tricoderma sul fusto. "Il nuovo tipo d'intervento - spiega l'esperto - non è basato su esperienze acquisite."

Mal degli scopazzi e psille vettrici

Il mal degli scopazzi del melo aumenterebbe in estensione e gravità di danno se i frutticoltori omettessero per un anno i trattamenti contro le psille vettrici del micoplasma? Non lo sappiamo, risponde Claudio Ioriatti, della Fondazione Mach. Le ricerche condotte in Valsugana nell'ultimo triennio hanno appurato che le psille vettrici, in particolare la *Picta*, non trasmettono l'agente del mal degli scopazzi se prima non si alimentano succhiando linfa da piante infette. Il pericolo d'infezione è minore o nullo se mancano piante colpite dalla malattia. Il monitoraggio delle Psille presenti mediante battitura consente di stabilire l'entità della popolazione di psille presenti nelle diverse zone. Ma non siamo ancora riusciti a stabilire una soglia numerica minima al di sotto della quale si possono evitare gli interventi con insetticidi.

Malattie dei cavalli sotto controllo

Anche i cavalli allevati in provincia di Trento sono fatti oggetto di controllo da parte dei Servizi veterinari dell'Azienda sanitaria. Sono due le malattie oggetto di monitoraggio: l'anemia infettiva e la febbre gialla del Nilo. Entrambe rare. Il controllo è totale e sistematico per le due razze tipiche: avelignese e norico. Entrambe dotate di registro. Può invece non risultare completo il controllo su altre razze di importazione, utilizzate per usi agricoli. Per esse non esiste un registro aggiornato.



Tigli colpiti da carie

È di natura fungina la carie che ha colpito tronchi e rami dei tigli annosi presenti in via Barbacovi a Trento e ha costretto i responsabili del verde urbano del Comune ad abbatterli e sostituirli con piante giovani e sane. Lo spiega Giorgio Maresi, esperto di patologia arboricola di piante e arbusti ornamentali. L'abbattimento, dice l'esperto, poteva essere sostituito dalla capitozzatura che però abbruttisce le piante e non le risana completamente. Anche l'olivo è colpito da carie che si cura almeno parzialmente mediante il taglio delle parti infette. L'operazione si chiama slupatura. A differenza del tiglio, l'olivo sta in piedi anche se parzialmente svuotato dei tessuti interni cariati.

Rame sulle mani giunte delle piante di noce

Si chiama stadio delle mani giunte che corrisponde più o meno alle orecchiette di topo dei meli la fase fenologica degli alberi di noce più adatta per eseguire il primo trattamento di stagione con prodotto a base di rame. Serve per prevenire attacchi di batteri che fanno seccare le foglie, ma soprattutto il mallo delle noci. Nella zona tipica del noce che corrisponde ai comuni di Bleggio inferiore e superiore convivono la noce Bleggiana e le varietà francesi Lara e Franquette. Lo stadio di mani giunte, dice il tecnico Marino Gobber, è distanziato di 20 giorni tra la noce Bleggiana e le altre.



A
COME

GRICOLTURA

a cura di
Walter Nicoletti

Nell'orto di Mamma Patty

L'Orto di Mamma Patty si trova nell'amenissimo e fin troppo surreale territorio di Moline, frazioncina di San Lorenzo in Banale, posizionata in un antico passaggio lungo la strada che collegava, fino ai primi del secolo scorso, questo comune con Molveno. Patrizia Bordati ha sempre coltivato gli ortaggi assieme al marito Andrea Turri, perito agrario, con l'obiettivo di consegnare ai tre figli prodotti salubri e ricchi di proprietà nutrizionali.

Da questa passione coltivata, è proprio il caso di dirlo, nell'orto e in famiglia, è nato un piccolo ma significativo progetto imprenditoriale. Su un terreno di circa 2 ettari vengono coltivate moltissime varietà di ortaggi, se ne contano circa 80, dove primeggiano meloni, melanzane, peperoni, po-

modori, peperoncini, finocchi e tanti, tanti altri. Agli ortaggi si aggiunge una discreta produzione di olio d'oliva, ovviamente prodotto nelle campagne dell'Alto Garda. Buona parte delle coltivazioni vengono allevate in tunnel e una parte in pieno campo applicando nei metodi di difesa tecniche naturali e solo prodotti biologici, ma rinunciando volontariamente alla certificazione di settore. E sì perché l'obiettivo è molto semplice: offrire ai clienti gli stessi ortaggi che vengono consumati in famiglia.

Nasce da questi presupposti l'esigenza di un rapporto diretto con i clienti che si concretizza innanzitutto nell'apertura di un punto vendita proprio annesso all'orto e collocato in una casa secolare. Da maggio a novembre, amici, conoscenti, clien-

ti e passanti possono accedere al punto vendita nelle ore del mattino e del tardo pomeriggio per acquistare prodotti freschi e non conservati in frigorifero.

A questo sistema si aggiunge la consegna diretta ai vari clienti dell'area della città di Trento e della Rotaliana attraverso ordinazioni via WhatsApp. Due giorni prima della consegna viene inviata l'offerta da parte dell'azienda che consiste in una cassa di circa 7 chilogrammi di peso con 9 articoli. Il cliente che decide l'acquisto può optare per tipologie diverse di prodotto e inviare una conferma. Il giorno successivo si passa alla consegna a domicilio. Un obiettivo fondamentale per Patrizia e Andrea è quello di limitare i clienti ad un tetto massimo di 100 onde non incorrere





in una crescita incontrollata e meno gestibile dell'utenza e della campagna. Questo progetto ha sollecitato Andrea Turri a promuoverne un altro, molto più ambizioso: garantire ortaggi trentini ai clienti ed ospiti del Trentino. "Gli elementi che rendono attuabile questo progetto – spiega Andrea Turri – sono innanzitutto le competenze tecniche in ambito orticolo sia biologico che integrato, sia in serra che in piena aria, maturate in oltre 15 anni di assistenza tecnica in campo in tutta Italia e l'utilizzo di Bio Aksxter®" il fertilizzante disinquinante che conferisce sapore e conservabilità ineguagliabili e di cui Turri è rivenditore autorizzato. In secondo luogo si ricorda l'elevatissima richiesta da parte della collettività di un prodotto salubre, di qualità e dalla provenienza territoriale garantita, senza necessariamente spendere di più di quanto sono abituati e senza rinunciare all'aspetto visivo di "bellezza". Se a tutto questo si aggiunge

la domanda in crescita di agricoltura di prossimità e la crescente attenzione del consumatore per prodotti di qualità a prezzo competitivo si può intravedere la possibilità di avviare la creazione di un mercato su misura,

conseguenti dinamiche di deprezzamento all'origine che penalizzano il produttore. "Un anello fondamentale che va creato – sottolinea Turri – per non sprecare tale opportunità, è un unico referente commerciale che raccolga la domanda e coordini l'offerta, in modo da garantire il prezzo al produttore e al consumatore, evitando le speculazioni commerciali".

La dimostrazione pratica di tutto ciò, conclude Andrea Turri è data dal supporto dello stesso perito agrario all'avviamento e alla realizzazione di alcune aziende orticole sparse sul territorio (Val di Sole, Val di Non, Piana Rotaliana, Valsugana e Altopiano della Vigolana) orientate a proporre prodotti di eccellente qualità in maniera adeguata alle esigenze del consumatore.

Un progetto ambizioso che potrebbe sollecitare l'attenzione del mondo agricolo trentino all'interno di una riflessione concreta sul tema dell'autosufficienza alimentare.

L'Orto di Mamma Patty

AZIENDA AGRICOLA DI PATRIZIA BORDATI

38078 San Lorenzo Dorsino (TN)

Tel. 346 0949735

bordatipatrizia@gmail.com

in cui si possa soddisfare l'elevata richiesta e contemporaneamente pianificare a priori le quantità da produrre, evitando la sovrapproduzione e le



A
COME

LIMENTAZIONE

a cura di
Walter Nicoletti

C'è carne e carne (certificata)

C'è carne e carne e c'è modo e modo di parlare di questo prodotto. Se ne rendono conto i produttori locali, legati alla filiera del territorio, che cercano di difendere le loro peculiarità e punti di forza rispetto a un mercato e altri sistemi di produzione che la fanno da padroni.

Presso la Federazione allevatori di Trento è in corso da anni un progetto di filiera che punta alla "distin- tività" delle carni provenienti da animali nati e allevati in Trentino.

"Difendiamo la nostra carne - spiega Claudio Valorz, direttore della Federazione - in quanto questo prodotto fa parte a pieno titolo della storia evolutiva della specie umana. La crescita della vita media è del resto qui a confermare l'importanza della carne e della disponibilità di proteine animali".

All'indomani dello scandalo della BSE dei primi anni duemila la Federazione è partita con un progetto di valorizzazione dei vitelli nati in Trentino nelle stalle degli associati. A monte di questo progetto

c'è un programma scientifico di selezione genetica dei tori Blu Belga che vengono utilizzati nell'inseminazione delle vacche da latte attraverso il ruolo insostituibile del Centro di Fecondazione di Toss. La selezione riguarda la massa muscolare, l'indice di accrescimento e di resa oltre alla qualità organolettica della carne. I vitelli nati da questi incroci, circa 2200-2300 all'anno, vengono ritirati presso le stalle della Federazione ed inviati nel centro di svezamento. Da qui gli animali passano nelle stalle associate che scelgono di dare vita ad una filiera da ingrasso fino a diventare degli ottimi vitelloni. Il processo viene certificato da un ente esterno, la CSQA, che verifica l'origine trentina dell'animale, i

vari passaggi in azienda, la presenza di alimenti OGM free e l'utilizzo, oltre al fieno, di cereali nobili quali mais, orzo e farine di frumento. Le carni così prodotte entrano nella catena commerciale che si sostanzia nella vendita diretta presso il negozio gestito direttamente dalla Federazione nella sede di Trento, oltre alla rete delle Famiglie cooperative e del Sait dove il prodotto viene proposto in taglio fresco e in vaschetta. Il punto vendita della Federazione ha subito nelle annate 2014-2015 una flessione del 6-8%, mentre

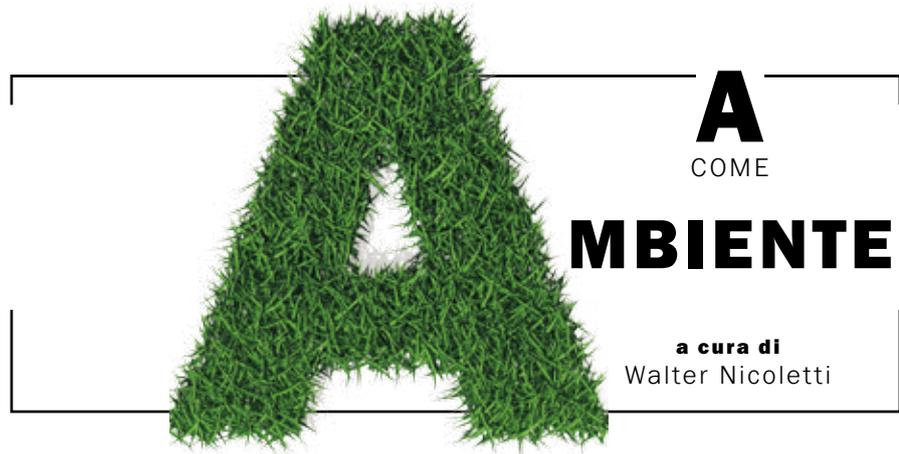
il 2016 ha mantenuto le posizioni. Un leggero calo probabilmente innescato da un clima certo non favorevole rispetto al consumo di proteine animali che tuttavia ha finito con lo "sparare nel mucchio", colpendo anche le realtà più virtuose e certificate. Da qui la necessità di riprendere il filo della comunicazione per creare una nuova cultura favorevole a questi alimenti legati al territorio e alla sua economia. Un passo ulteriore verso la conoscenza e notorietà di questa filiera locale sarà sicuramente apportato dal marchio "Qualità Trentino" recentemente approvato dalla giunta

provinciale, ma è chiaro che per rilanciare queste realtà sarà necessario anche in futuro lavorare sull'informazione diretta al consumatore.

Federazione Provinciale Allevatori

Via delle Bettine, 40
38121 Trento
Tel. 0461 432111





La sostenibilità? Si può

Fausto Nicolussi è un uomo che crede fermamente nel principio della sostenibilità declinata nelle accezioni ambientali, sociali, economiche e culturali. La sua, tuttavia, non è una considerazione astratta o teorica. La sostenibilità è stata per Fausto una vera e propria scelta di vita. Diplomatosi al Buonarroti di Trento come perito meccanico, ha intrapreso una serie di esperienze professionali legate a questo settore fino ad avviare una ricerca

personale che lo ha portato vicino ai temi dell'economia etica e sostenibile. Da qui l'impegno militante in associazioni e movimenti come Cortili di Pace, Mandacarù e la Fiera "Fa' la Cosa Giusta!" a cui ha contribuito anche alla redazione della guida. Il 2005 è l'anno della svolta. Fausto Nicolussi fonda una sua azienda e la chiama BioSiPuò, una struttura commerciale impegnata nella diffusione di materiali biocompostabili e riciclabili per la casa, alimenti esclusi. Fausto si è così impegnato, sul piano professionale e commerciale, nella diffusione di detergenti ecologici così come di stoviglie in materiali compostabili, oltre a forniture naturali per la bioedilizia come pitture, smalti, trattamenti per legno, cotto e pavimenti. Dopo una lunga presenza sul mercato, la partecipazione a fiere e la ricerca continua di nuove opportunità di sviluppo in questo settore giungono infine a un'ultima scelta fondamentale.

"Dal primo agosto 2013 - spiega Fausto Nicolussi - la gestione commerciale, ovvero la compra-vendita di prodotti, passa in capo all'azienda Amore Raffaele snc di Rovereto, già mio fornitore di stoviglie compostabili dal 2007". BioSiPuò entra di fatto in una più grande struttura per consentire a Fausto di accedere ad una più ampia rete commerciale e dare stabilità definitiva al proprio progetto. Da que-

sta intesa, nonché amicizia professionale, nascono ulteriori proposte rivolte anche al settore agricolo. Fausto Nicolussi è oggi impegnato nella gestione commerciale e nel ruolo di informatore tecnico per la diffusione di prodotti quali i microorganismi effettivi, probiotici o efficaci che tanto interessano un settore rurale alla ricerca di nuove soluzioni. I microorganismi sono la base della vita sul pianeta e possono rappresentare una valida soluzione quando parliamo di stanchezza



dei terreni trattati per troppo tempo con concimazioni chimiche e anticrittogamici così come per l'alimentazione animale ed umana al fine di elevarne le autodifese. Quando parliamo di microorganismi parliamo dunque di batteri della fotosintesi, lieviti e batteri dell'acido lattico come nel caso di quelli contenuti nello yogurt, nel burro o nel formaggio. Elementi presenti da sempre nel nostro sistema ecologico,

ma che un utilizzo spropositato della chimica ha ridotto fino alla quasi totale estinzione con conseguenze spesso nefaste per tutti. "Sono ormai numerose le realtà che - spiega Nicolussi - anche in campo professionale, hanno scelto soluzioni alternative nella gestione di colture o allevamenti intensivi sostituendo i trattamenti anticrittogamici ed antibiotici con l'utilizzo di prodotti probiotici". Al momento i prodotti messi in commercio dall'Azienda Amore Raffaele snc riguardano

in primo luogo il trattamento dei terreni per combatterne il calo di produttività secondo il principio che prima della pianta va rigenerata la terra. Un altro ambito di intervento riguarda i trattamenti fogliari per contenere gli attacchi fungini ed incrementare la presenza di muffe utili, così come prodotti per l'abbattimento di gas nocivi, ammoniaca, cattivi odori, insetti dannosi e lo stesso volume di letame e liquami in diverse stalle.

Amore... per la natura

DITTA AMORE RAFFELE SNC

Via Parteli, 29
380768 Rovereto(TN)
Tel. 0464 421295
www.dittaamore.it
comsulenza@dittaamore.it



Accordo con Banfi, nasce in Toscana un vigneto sperimentale sostenibile

Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige e Banfi società agricola di Montalcino hanno sottoscritto un accordo di sviluppo e cooperazione tecnologica nel campo del miglioramento varietale viticolo, che prevede la creazione di un campo sperimentale in Toscana, dove saranno allevati otto prototipi di varietà selezionate dall'attività di miglioramento genetico FEM per la loro tolleranza alla botrite. Si tratta di 6750 barbatelle che verranno collocate in due impianti di due ettari ciascuno nel comune di Montalcino, dove l'azienda Banfi dispone di 2800 ettari di proprietà. Si tratta di varietà derivanti da incroci di *Vitis vinifera* tolleranti alla botrite. Nell'impianto saranno messe a dimora anche altre varietà prodotte dalla ricerca di San Michele: precisamente 900 barbatelle di lasma Eco 1 e 900 barbatelle di lasma Eco 2 già iscritte nel registro nazionale delle varietà di vite per vino, che Banfi testerà in campo per valutarne le potenzialità enologiche e per ottenere l'iscrizione nell'elenco dei vitigni per l'impianto di vigneti in Toscana. Il direttore generale, Sergio Menapace, che ha sottoscritto l'accordo con Banfi, spiega: "Con la firma di questo accordo si consolida un rapporto di collaborazione con un'azienda che ha una forte propensione all'innovazione e ricerca, in un'areale viticolo italiano importante e al contempo si contribuisce a far conoscere e valorizzare la qualità del lavoro di miglioramento genetico e varietale in campo viticolo svolto da FEM".



notizie FEM

a cura di
Silvia Ceschini

Comunità microbiche sahariane sulle Alpi

Il cambiamento climatico e l'uso del suolo stanno provocando migrazioni che non si possono fermare, quelle dei microrganismi. Un team multidisciplinare di microbiologi, geologi, chimici e bioclimatologi di Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, Istituto di Biometeorologia del Consiglio Nazionale delle Ricerche, Università di Firenze, Venezia e Innsbruck, ha studiato la carica microbica di uno tra i più intensi eventi di trasporto di polveri sahariane che ha raggiunto le Alpi nel 2014, pubblicando i risultati sulla prestigiosa rivista *Microbiome*. Questa grande tempesta ha depositato enormi quantità di polvere sahariana sulle Alpi dolomitiche che è stata poi sigillata tra strati di neve "pulita". Ciò ha permesso una determinazione precisa di microrganismi associati alla deposizione. Nei campioni di neve raccolti su Marmolada e Latemar, i ricercatori hanno trovato prove che le grandi tempeste di polvere possono muovere non solo frazioni, ma intere comunità microbiche (batteri e funghi) dalle aree sahariane all'Europa e che questo microbiota contiene molti organismi estremamente resistenti e in grado di sopravvivere in ambienti diversi.

"Dirko", a San Michele la conferenza delle scuole agrarie dell'Euregio

La Fondazione Edmund Mach ha ospitato in questi giorni la conferenza annuale dei direttori delle 14 scuole agrarie professionali e di economia domestica del Trentino, Alto Adige e Tirolo, meglio conosciuta come "Dirko". Al centro del confronto tra i dirigenti scolastici i grandi progetti di collaborazione, come quello transfrontaliero di sviluppo rurale in Uganda/Tanzania, e i nuovi percorsi formativi come l'attivazione a San Michele del diploma statale in servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale che consente anche agli studenti della formazione professionale di accedere all'esame di stato. "È un vero piacere ospitare il network di scuole agrarie, perché questi studenti sono il futuro delle nostre province -ha spiegato nel suo saluto di apertura il presidente FEM, Andrea Segrè-. Credo che la collaborazione in ottica transfrontaliera sia una chiave di successo irrinunciabile: il nostro approccio all'agricoltura, all'alimentazione e all'ambiente deve essere tarato su questa visione allargata. Noi a San Michele ci crediamo molto; lo dimostra il progetto "Environment, Food & Health (EIFEAL)", incentrato sulla prevenzione delle malattie croniche legate a invecchiamento e obesità, che stiamo predisponendo assieme a nove partner scientifici Euregio".

SEGUICI SU FMACH.IT E SUI NOSTRI SOCIAL MEDIA!



facebook.com
fondazionemach



twitter.com
fondazione_mach



youtube.com
fondazionemach



plus.google.com
+Fmachit



linkedin.comcompany
fondazione-edmund-mach

UE informa

a cura di
Giancarlo Orsingher



Europe Direct Trentino
Servizio Europa PAT

Energie rinnovabili nell'UE: avanti bene!

Nel 2015 sul totale del consumo di energia, il 16,7% proveniva da fonti rinnovabili. Un ottimo risultato che prelude al raggiungimento senza problemi dell'obiettivo UE del 20% entro il 2020. Un altro risultato molto interessante è che dal 2004 (primo anno per il quale sono disponibili i dati), la percentuale di energia da fonti rinnovabili sul totale dell'energia consumata è più che raddoppiata, passando dall'8,5% appunto al 16,7%.

La Svezia è nettamente lo Stato membro con il più alto impiego di rinnovabili: addirittura il 53,9% dell'energia totale. Molto alte le percentuali anche in Finlandia, Lettonia, Austria e Danimarca (sopra il 30%). All'estremo opposto Lussemburgo e Malta al 5%, i Paesi Bassi al 5,8%, il Belgio al 7,9% e il Regno Unito all'8,2%.

Le energie rinnovabili rimangono al centro delle politiche energetiche-climatiche dell'UE e tutti gli Stati membri hanno già concordato un nuovo obiettivo, più ambizioso: almeno il 27% a livello UE entro il 2030.



Essen è la "Capitale verde" per il 2017



La città tedesca di Essen è la "Capitale verde europea" per il 2017. Il titolo viene assegnato per premiare gli sforzi e l'impegno per il miglioramento dell'ambiente urbano e la promozione di una consapevolezza sulla necessità di un cambiamento ambientale delle città. Oltre alla "Capitale verde", la Commissione europea propone anche la "Foglia verde europea", riservata invece alle città più piccole, fra 20 000 e 100 000 abitanti. L'esecutivo di Bruxelles sta inoltre sviluppando il "Green City Tool", un nuovo strumento volontario che sarà lanciato il prossimo giugno e che tutte le città potranno utilizzare per valutare e monitorare le proprie performance ambientali.

Un nuovo strumento finanziario UE per l'agricoltura

Per utilizzare al meglio i fondi europei per lo sviluppo rurale, l'Italia ha istituito a inizio marzo una "piattaforma multiregionale di garanzia" della quale beneficeranno piccole e medie imprese nella produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli. Uno strumento finanziario sostenuto dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) con 68 milioni di euro che ha l'obiettivo di produrre un volume di investimenti superiore al miliardo di euro. È questo il primo esperimento in assoluto che vede cooperare le istituzioni finanziarie dell'UE, le amministrazioni regionali e gli enti nazionali.

Concorso fotografico Eusalp

La presidenza bavarese della macroregione alpina promuove il concorso fotografico "Us and the Alps". La partecipazione è aperta solo ed esclusivamente a fotografi non professionisti di età superiore ai 18 anni, che avranno tempo fino al 31 luglio 2017 per caricare le proprie immagini sulla pagina Facebook della Baviera oppure su Twitter e Instagram utilizzando gli hashtag #UsandTheAlps e #StKFotowettbewerb.

Le fotografie possono riguardare i settori di ambiente-cultura-tradizioni, lavoro-crescita-innovazione e mobilità-energia e il vincitore di ciascuna categoria sarà premiato nel prossimo ottobre con una macchina fotografica Leica-D-Lux-Typ-1 09 Explorer Kit.



Sant'orsola non punta al biologico

La cooperativa Sant'Orsola non ha interesse a promuovere presso le aziende associate la coltivazione biologica di fragole e piccoli frutti. Lo afferma il direttore Matteo Bortolini che adduce a sostegno dell'esclusione tre motivi. Il regolamento europeo sull'agricoltura biologica non prevede la coltivazione di fragole e piccoli frutti fuori suolo. L'attuale situazione fitosanitaria, caratterizzata da forte infestazione di *Drosophila suzukii* non consente di escludere a priori il ricorso a fitofarmaci. La coltivazione praticata dai soci della cooperativa privilegia nei limiti possibili e praticabili mezzi e metodi di difesa alternativi ai fitofarmaci. In sostanza i prodotti a marchio Sant'Orsola ottenuti seguendo un disciplinare di produzione integrata molto severo si avvicinano al limite massimo di sostenibilità raggiungibile nelle condizioni attuali.

Contributi a sostegno dell'apicoltura

Ammonta a 101.399 euro la somma assegnata alla Provincia di Trento quale parte dello stanziamento annuale dell'Unione Europea a sostegno dell'apicoltura. Il termine per la presentazione delle domande all'Ufficio tecnico e per l'agricoltura di montagna scadeva il 27 febbraio. Scopo dell'intervento è il miglioramento delle condizioni produttive e commerciali dell'apicoltura e dei suoi prodotti. Le azioni finanziabili sono ripartite in base alle finalità tra associazioni di apicoltori e apicoltori singoli. Sono di competenza delle associazioni i corsi di aggiornamento e l'assistenza tecnica agli associati, l'attività di comunicazione e le analisi collettive di miele e altri prodotti dell'alveare. Gli apicoltori possono utilizzare il contributo per acquisto di arnie di nomadismo, attrezzature per la gestione dell'apiario e mezzi di trasporto di api e materiale apistico.

Cresce l'interesse per il luppolo

All'incontro dedicato alla coltivazione del luppolo da birra che si è svolto a febbraio presso la sede distaccata della Fondazione Mach a Casalino di Pergine Valsugana hanno partecipato 70 persone. Il convegno è stato promosso e gestito dal tecnico Flavio Kaisermann che già presta consulenza ad una diecina di agricoltori che coltivano questa pianta e titolari di aziende situate in Val di Non e nella Val di Fiemme collegate a fabbriche di birra artigianale o che conferiscono ad esse le infiorescenze amaricanti. "Il luppolo - spiega l'esperto - non è facile da coltivare, va soggetto a molte malattie tra cui la principale è la peronospora. Altra difficoltà è data dall'altezza della pianta rampicante che può arrivare a 6 metri. Per la raccolta delle infiorescenze si devono liberare le piante dai fili di sostegno e tirarle a terra. Il fusto a fine stagione si secca, ma la pianta ricaccia dalla base.

NOTIZIE IN BREVE

a cura di
Serio Ferrari

AMBASCIATORI DEL TERRITORIO

Formare dei veri e propri "Ambasciatori del territorio" a tavola: questo l'obiettivo della collaborazione tra la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico e Rovereto. Una sessantina di ragazzi di quattro classi terze hanno avuto la possibilità di conoscere da vicino quattro aziende produttrici di formaggi del Trentino. Ogni produttore è stato abbinato ad una classe per una lezione di approfondimento sulle caratteristiche dei propri formaggi e le varie fasi di produzione "Abbiamo fortemente voluto proseguire questo percorso - aggiunge Federico Samaden, dirigente dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico e Rovereto - dal momento che rappresenta un'occasione unica e concreta per i nostri ragazzi di conoscere da vicino le realtà produttive trentine e le loro specialità gastronomiche, ma anche perché eravamo certi che avremmo registrato lo stesso entusiasmo dello scorso anno. Oggi è necessario che chi ha a cuore la qualità italiana si impegni a fondo per parlare di ospitalità. È su questo tema che nei prossimi anni la nostra scuola concentrerà le proprie forze affinché i ragazzi diventino professionisti dell'accoglienza".





Avanti piano con il peperoncino piccante

La normativa europea impone per tutte le coltivazioni biologiche l'applicazione di un piano di rotazione che interrompa il ritorno ripetuto delle singole specie sullo stesso terreno. L'obbligo coinvolge anche il gruppo di agricoltori della Vallagarina che coltivano peperoncino piccante su piccoli appezzamenti resi disponibili da amatori per una superficie che non raggiunge i 2 ettari. Finora il gruppo ha utilizzato come specie intercalare il frumento. Si sta valutando l'opportunità di sostituire il frumento con la canapa che consentirebbe una maggiore resa economica. Non mancano le persone interessate ad aderire all'iniziativa. Ma Antonio Girardelli che presta consulenza ai promotori dell'iniziativa non vuole estendere la superficie coltivata senza avere conferma preventiva della possibilità di vendita del prodotto fresco o di alimenti trattati con polvere di peperoncino.

ATTENZIONE ALLA "PANACE DI MANTEGAZZI"

Anche in Trentino è stata rilevata la presenza della "Heracleum Mantegazzianum" o "Panace di Mantegazzi", pianta infestante velenosa non autoctona, alta fino a 2-3 metri, molto pericolosa per chiunque la tocchi perché contiene una linfa altamente tossica per la pelle. Rispondendo ad una interrogazione consiliare, l'assessore Michele Dallapiccola ha fatto sapere che non ci sono stati casi di lesioni per il contatto con questa pianta e che sono state attivate delle informazioni al personale forestale. Non ci sono state azioni di contenimento ma si sta agendo su aree specifiche per sperimentare sistemi chimici di contrasto alla diffusione di questa pianta.

QUANDO I CAPRIOLI CAMBIANO LE CORNA

All'inizio della primavera i caprioli possono arrecare danno alle piante da frutto fregando le corna sul tronco. Il danno consiste nella scortecciatura del tronco a tutta circonferenza con conseguente morte della pianta. A compiere il danno sono i maschi che in autunno gettano i palchi e a fine inverno-primavera liberano quelli di nuova formazione dal velluto che li ricopre. Prima i soggetti anziani, poi i giovani. Le femmine hanno palchi ridotti e quindi sono meno pressate da questa esigenza fisiologica.

UNIFORMARE I METODI DI MONITORAGGIO

L'Ufficio fitosanitario della Provincia di Trento riceve ogni anno dal Ministero per le politiche agricole e forestali e dall'Unione Europea un numero crescente di ordini a procedere ad operazioni di monitoraggio di avversità di varia natura che colpiscono piante coltivate, forestali o utilizzate a scopo ornamentale e/o paesaggistico. Si tratta di operazioni che l'Ufficio fitosanitario può effettuare con proprio personale o affidare ad enti esterni. Da quest'anno e fino al 2018 compreso, Stato Italiano e Unione Europea hanno predisposto procedure uniformi per ciascun oggetto di indagine. Ciò allo scopo di ottenere risultati confrontabili.



Ruolo internazionale per Carlo Debiasi

Carlo Debiasi, agronomo ed enotechnic, attuale direttore generale della Cantina Toblino di Sarche, è stato eletto vicepresidente dell'associazione "LIEN DE LA VIGNE", ente internazionale con sede a Parigi creato nel 1992 allo scopo di sviluppare l'innovazione della filiera vitienologica. La nomina è avvenuta nel corso dell'assemblea annuale che si è svolta a Parigi dal 30 al 31 marzo 2017.

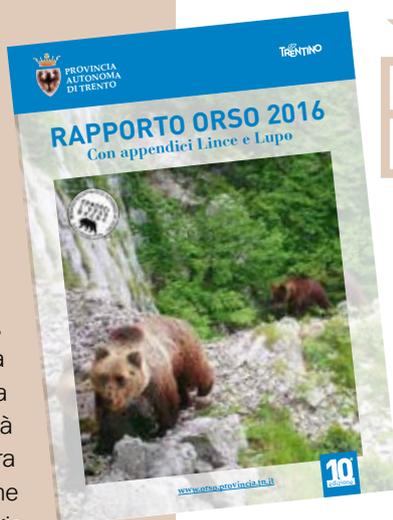
FITOFARMACI IN SCADENZA A FINE MAGGIO

Il 31 maggio termina il periodo di transizione entro il quale è ammesso l'utilizzo di fitofarmaci dotati di vecchia etichetta. Dopo tale data è obbligatorio provvedere al loro smaltimento. Potranno essere impiegati solo prodotti con etichetta conforme al regolamento CE1272/2008 denominato CLP. Rispetto a prima, sono cambiati i simboli di pericolo chiamati anche pittogrammi. Le vecchie frasi di rischio sono sostituite da indicazioni di pericolo (frasi H) e le frasi di prudenza da consigli di prudenza (frasi P). Anche la vendita di fitofarmaci con la vecchia etichetta deve cessare con la fine di maggio.



Torna a volare l'aquila reale

Ha nuovamente spiccato il volo il 16 marzo scorso, dopo due mesi di "convalescenza", l'aquila reale che era stata recuperata, in gravi difficoltà, la sera del 12 gennaio da due operatori del Parco Naturale Adamello Brenta. La liberazione è avvenuta all'interno dell'area protetta, in zona Cinque Laghi sui monti di Madonna di Campiglio, poco distante dal luogo in cui era stata trovata. Aperta la gabbia l'animale ha guadagnato in pochi secondi la libertà ed è scomparso con pochi colpi d'ala fra le cime. Alle varie fasi della liberazione hanno contribuito in un'efficace sinergia alcuni attori istituzionali e privati: la Provincia autonoma di Trento attraverso il Servizio Foreste e Fauna - Ufficio Faunistico, il Parco Naturale Adamello Brenta e la Lipu (Lega Italiana Protezione Uccelli), che ha in gestione il Centro Recupero Fauna Selvatica di Trento. "Quest'ultima esperienza di recupero, cura e liberazione di un'aquila è un importante avvenimento" ha commentato Gabriella Rivaben, responsabile dell'Ufficio Faunistico provinciale che ha assistito alla liberazione, "perché si tratta di un individuo appartenente a una specie che, dopo una lunga persecuzione e grazie alla tutela giuridica, è tornato ad occupare il posto di vertice della catena alimentare e che proprio per questa sua posizione riveste un ruolo di primaria importanza nell'ecosistema montano".

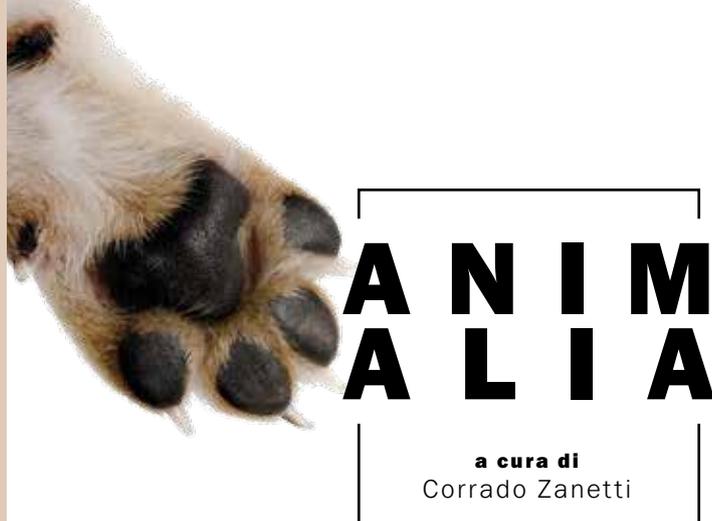


Orsi, lupi e linci... a "Rapporto"

È sostanzialmente stabile - attorno ai cinquanta-sessanta esemplari - la popolazione di orsi bruni in Trentino, nel 2016. È quanto emerge dal "Rapporto Orso 2016", presentato il 7 marzo scorso al Muse di Trento. In particolare a fine anno erano sicuramente presenti sul territorio provinciale 38 orsi tra adulti (22) e giovani (16), cuccioli dunque esclusi. Sempre nel corso del 2016, si sono registrate tra le 6 e le 11 nuove cucciolate, per un totale di 11-18 cuccioli. Considerando come possibile la presenza anche di un massimo di 10 individui non rilevati geneticamente nel solo ultimo anno la stima della popolazione complessiva è dunque definita per il 2016 in un range che va da 49 a 66 esemplari. Sono quattro invece gli esemplari rinvenuti morti, fra cui i due plantigradi deceduti per avvelenamento in valle di Non in primavera ed in autunno.

In aumento invece la presenza del lupo sul territorio provinciale, così come nel resto delle Alpi, anche se gli esemplari presenti sono ancora complessivamente poco numerosi e sparsi sul territorio. Ad oggi si registrano oltre al branco che si è insediato nella Lessinia dal 2013, una nuova coppia che si è formata nel corso del 2016 in alta Val di Non alcuni singoli animali la cui presenza ha interessato nel corso del 2016, non è ancora dato sapere se solo provvisoriamente, sia la porzione orientale della provincia che quella occidentale. L'aggiornamento riguarda anche la lince, che ha dato ancora qualche segno di presenza lo scorso anno. Il Rapporto Orso, giunto alla decima edizione, è curato dal Settore Grandi Carnivori del Servizio Foreste e Fauna della Provincia autonoma di Trento, con la collaborazione del Museo delle Scienze (Muse), del Parco Naturale Adamello Brenta (Pnab), dell'Istituto Superiore per la Ricerca e la Protezione Ambientale (Ispra) e della Fondazione Edmund Mach (FEM), ed è consultabile sul sito

www.orso.provincia.tn.it



PALEOECOLOGIA

a cura di
Antonella Cristofori
e Cristiano Vernesi

Dal ghiaccio dell'Adamello un CALICE per la biodiversità

Nei ghiacci dell'Adamello sono racchiuse, come in uno scrigno, preziose informazioni sull'ecologia ed il clima che i ricercatori cercheranno di svelare nel corso di un viaggio alla scoperta del clima del passato e della sua vegetazione.

Prenderà avvio a giugno il progetto di ricerca CALICE, che si occuperà di analizzare una carota di ghiaccio, lunga 40 metri, proveniente dal ghiacciaio dell'Adamello, con lo scopo di valutare i cambiamenti della biodiversità delle piante attraverso lo studio dei pollini e delle molecole del DNA presenti nel ghiacciaio e confrontarli con i dati di biodiversità vegetale rilevati per il territorio circostante.

Il progetto, valutato con merito di eccellenza e finanziato dall'Euregio Science Fund, vedrà impegnate per il prossimo triennio la Fondazione Edmund Mach (FEM), l'Università di Innsbruck (Uni-Innsbruck) e la Libera Università di Bolzano (UniBZ), che analizzeranno le informazioni esclusive contenute nella carota di ghiaccio. Il carotaggio, svoltosi a 3.100 metri di quota nell'aprile del 2016, è stato portato a termine ad una temperatura inferiore a -10°C da tecnici addetti alla perforazione dell'Università di Milano Bicocca (UniMIB), e di ENEA Brasimone. La spedizione scientifica, guidata dal team POLLICE (pollice.fmach.it), ha coinvolto anche personale FEM e MUSE di Trento ed è stata supportata economicamente dall'Assessorato provinciale alle infrastrutture e all'ambiente attraverso il "Fondo per lo sviluppo sostenibile e per la lotta ai cambiamenti climatici" e per la parte logistica dal Servizio Geologico della Provincia autonoma di Trento.

Le analisi

Fondazione Edmund Mach e Università di Innsbruck si occuperanno di identificare e quantificare il polline intrappolato negli strati di ghiaccio ed attraverso esso sia stabilire una cronologia ad alta definizione (annuale e stagionale) del ghiaccio, sia fornire informazioni sulla composizione della vegetazione del passato. Le piante anemofile, infatti, rilasciano una grande quantità di pollini in aria, che, trasportati dalle correnti atmosferiche, si depositano sulla superficie del ghiacciaio, in corrispondenza di specifici momenti di fioritura. Si formano, quindi, degli strati di ghiaccio che contengono i pollini rilasciati nelle diverse stagioni. Ogni granulo di polline estratto dai campioni di ghiaccio verrà analizzato sia per forma e dimensione (metodo morfologico tradizionale - Uni-Innsbruck) sia attraverso il contenuto di DNA (approccio innovativo di DNA metabarcoding - FEM), risalendo al genere o specie di pianta che lo ha rilasciato. Le informazioni ottenute verranno quindi confrontate con quelle risultanti dai rilievi sul territorio circostante per un raggio di 100 chilometri (UniBZ). Questo permetterà di confrontare i cambiamenti presunti ed effettivi della biodiversità vegetale negli ultimi 50-70 anni nell'intorno dell'Adamello. Nel caso di solide evidenze che provino come la biodiversità inferita dall'analisi del ghiacciaio sia paragonabile a quella

osservata nelle zone limitrofe, questo metodo potrebbe essere utilizzato per formulare stime sul cambiamento della biodiversità anche per altre zone della terra come il Kilimangiaro o il Tibet, anch'esse interessate dal ritiro dei ghiacciai e dal cambiamento climatico. I risultati potranno essere inoltre utilizzati nell'ambito di studi paleoecologici su laghi e giacimenti di torba per valutare l'evoluzione della biodiversità nel corso degli ultimi 10 mila anni. Oltre all'analisi della componente biologica vegetale, ed alle analisi più specifiche dello studio climatico (ad es. isotopi stabili e chimica ionica - FEM; isotopi radioattivi - UniMIB), verranno ricostruite anche la composizione chimica dell'atmosfera e la sua variazione nel tempo, con particolare attenzione alle emissioni antropiche che raggiungono l'arco alpino e vengono intrappolate nelle precipitazioni nevose. Il prossimo obiettivo del team di ricerca è riuscire ad estrarre la carota di ghiaccio italiana più lunga mai ottenuta, che arriverà a toccare la base del Ghiacciaio dell'Adamello, a 270 metri di profondità. L'obiettivo è di salvaguardare il preziosissimo archivio biologico e climatico, che è fortemente a rischio per il progressivo scioglimento dei ghiacciai, e che potenzialmente può permettere di ricostruire la storia climatica e vegetazionale degli ultimi secoli.



E N O N E W S

La parola ai “manager del vino”: Sabina Pellegrini

Alla scoperta del corso in wine export management

a cura di Silvia Ceschini

Si chiama Sabina Pellegrini, ha quasi 20 anni e vive in Valle di Cembra, terra di viticoltura eroica. I suoi genitori avviarono un'attività vinicola quando lei era piccola; quindi, si può dire che è praticamente cresciuta in cantina, tra vino e bottiglie. “Personalmente, mi ritengo fortunata per questo” esordisce Sabina. “Ho avuto la possibilità di entrare in contatto col mondo del vino molto presto e vedere da vicino come funziona questo settore”. Oggi Sabina frequenta l'università in Economics and Management a Bolzano, ma dopo aver concluso nel 2015 il liceo linguistico a Trento ha frequentato il Master in Wine Export Management organizzato dalla Fondazione Mach: oggi è a tutti gli effetti una manager del vino. Lavorando parallelamente per l'azienda agricola di famiglia, è entrata in contatto con tutte le fasi di produzione del vino, dal lavoro in vigneto alla vinificazione delle uve in cantina, per arrivare alla commercializzazione delle proprie bottiglie: “parte molto soddisfacente - spiega entusiasta - e per quel che mi riguarda la più interessante, ma è forse anche la meno scontata”. Da quando aveva 13-14 anni affianca i genitori in fiere sia in Italia che all'estero. “Ho avuto modo di vedere come è difficile portare dei prodotti sul mercato e come è necessario ed inevitabile al giorno d'oggi investire soprattutto all'estero”.

Quale motivo ti ha spinto ad iscriverti all'executive master in Wine Export Management?

È la volontà di specializzarmi nel settore export del mercato vinicolo, migliorare le mie competenze di vendita e riflettere in futuro tutto ciò nell'azienda di famiglia.

A cosa ti è servito il corso, quali competenze ti ha fornito?

Il corso WEM mi è servito per approfondire tematiche relative agli aspetti normativi e allo scenario del mercato vinicolo internazionale, andando a toccare anche argomenti di carattere più gestionale come il budget commerciale, il coordinamento di importatori, la creazione di un brand e i diversi canali vinicoli distributivi mondiali.



Quindi è stato utile per completare il tuo percorso di specializzazione nel settore vino?

Questo master è stato molto utile in quanto tutto ciò che è stato affrontato è per una azienda come la nostra il cosiddetto “pane quotidiano”. Il fatto di aver potuto approfondire con esperti di settore certe tematiche sicuramente non è cosa da poco.

Quale edizione hai frequentato?

Ho frequentato la quarta edizione di questo Master e, pur essendo un progetto partito relativamente da poco, lo ritengo già molto valido e sicuramente lo consiglierai a chi si sta formando in questo settore.

Quali materie hai studiato e quali hanno catturato il tuo interesse?

Le principali tematiche affrontate durante il master sono state economia, politica e legislazione del mercato del vino e dell'impresa vinicola (dati, tendenze e prospettive); Internazionalizzazione dei prodotti enologici; OCM vino (normative e problematiche); Logistica per l'export; Piani di sviluppo rurale europei; Trattativa internazionale; Marketing & Management vinicolo, comunicazione agroalimentare; Domestic and export markets (canali distributivi e mercati); Social media marketing; Business planning, strategie digitali e progetti start-up. Maggiormente interessante per me è stata la parte normativa e legislativa del vino e dell'impresa vinicola, perché è ciò che ogni giorno in aziende, soprattutto familiari, ci troviamo ad affrontare con maggiore difficoltà. Nel complesso devo dire però che è stato il panorama in generale ad essere molto approfondito ed esaustivo.

Avete avuto l'opportunità di avere in aula docenti di eccezione che hanno qualificato l'offerta formativa?

La parte interessante del master è stata anche quella di aver la possibilità di sentire direttamente delle testimonianze da parte di chi lavora effettivamente ogni giorno in questi ambiti. Dal brand ambassador, all'export manager al direttore commerciale di alcune tra le realtà vinicole italiane più importanti in assoluto.

E un'occasione anche per migliorare la conoscenza della lingua inglese?

Certo, anche il fatto di aver sostenuto alcune delle lezioni in lingua inglese è stato un punto a favore per l'esito finale del master.

Il master

Il percorso formativo di eccellenza “Executive master wine export management” è organizzato dal Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach. Forma gli specialisti dell'export vini, professionisti in grado di supportare le aziende del vino nel complesso processo di internazionalizzazione. Nel novembre 2016, nell'ambito del settimo seminario internazionale di marketing del vino, si è svolta la consegna degli attestati a 24 nuovi manager del vino provenienti da varie regioni italiane e selezionati da una commissione che ha valutato oltre 70 candidature. La quinta edizione del corso ha preso avvio a gennaio di quest'anno e si concluderà a giugno. Complessivamente sono circa un centinaio i diplomati di questo corso con 25 partecipanti.

<http://eventi.fmach.it/winexport>

MOSTRA DEI VINI A FINE MAGGIO

La Mostra dei vini trentini si terrà dal 26 al 27 maggio 2017 presso Palazzo Roccabruna a Trento. Il programma è ancora da definire, ma si sa che tra gli eventi collaterali potrebbe trovare spazio un incontro rivolto al pubblico riguardante il progetto “Viticoltura integrata di livello superiore” che vede impegnata buona parte delle cantine sociali e alcune importanti cantine private. Lo scorso anno in Italia le aziende vitivinicole che hanno aderito singolarmente all'iniziativa promossa dal Ministero per le politiche agricole erano 3000. In Trentino l'adesione ha coinvolto unitariamente più di 3.000 viticoltori. Quest'anno il numero sarà quasi doppio. (S.F.)



“IL VIGNETO FERRARI” È BIO

Tutti i vigneti trentini di proprietà del Gruppo Lunelli e destinati alla creazione di Ferrari Trentodoc hanno ottenuto la certificazione biologica. Il percorso di certificazione biologica è stato avviato nel 2014 con il processo di conversione di tutti i vigneti ed ha coinvolto le oltre 500 famiglie conferenti alle quali è stato chiesto di seguire un protocollo di viticoltura di montagna salubre e sostenibile denominato “Il Vigneto Ferrari” ed elaborato con il sostegno scientifico della Fondazione Mach. (S.F.)

CRESCERE L'INTERESSE PER IL KERNER

Sta crescendo anche in Trentino l'interesse dei viticoltori di alta collina per il vitigno Kerner. Nato in Germania – zona viticola del Baden Wurttemberg – dall'incrocio Riesling renano X Trollinger (Schiava) nei primi anni del '900, il vitigno si è diffuso anche verso sud, in particolare nella Valle dell'Isarco (Alto Adige) comportando la necessità di compensare il calo di latitudine con il recupero in altitudine. Il limite ottimale di coltivazione è sui 600-700 metri. Vigneti di Kerner si trovano anche in Trentino. Più precisamente in alta Val di Cembra, zona di Grumes, dove si trovano alcuni impianti che fanno capo all'azienda vitivinicola Pojer-Sandri di Faedo. (S.F.)



ALTRI TEMPI

a cura di
Sergio Ferrari

Irroratrice sotto la magnolia

L'agricoltura in Mostra. 50 anni di Trentino" è il titolo di un volume pubblicato a cura del Centro Trentino Esposizioni in occasione della 50° edizione della Mostra Mercato dell'Agricoltura. Nata nel 1947 per iniziativa delle Aziende Agrarie, la rassegna vide le prime edizioni - ospitate nei piazzali delle Aziende Agrarie e nel Palazzo dell'agricoltura, ora sede della Facoltà di Economia - dedicate ai prodotti delle imprese locali. Nelle pagine iniziali del volume si trovano le foto di una motopompa della Caproni, industria bellica trentina riconvertita nel dopoguerra. Altra azienda trentina che produceva macchinari per l'agricoltura fu la Società Anonima Fonderie Officine San Giorgio di Rovereto. Col 1948 anche l'industria svizzera inviò macchine sperimentali per i lavori agricoli in montagna, trovando nel Trentino un buon campo di prova. All'epoca aveva ripreso a lavorare la fabbrica di antiparassitari di Maso Ginocchio, attuale rione di San Giuseppe, che produceva insetticidi derivati dal catrame e da irrorare in miscela acquosa sulle piante da frutto prima della ripresa vegetativa. Altri mezzi di difesa delle piante da frutto e della vite erano alcuni insetticidi di origine vegetale (nicotina e piretro),

solfo di rame e zolfo contro peronospora, oidio e ticchiolatura. Clorurati di sintesi ed esteri fosforici non erano ancora disponibili in Trentino. C'era tuttavia bisogno di macchine e attrezzature capaci di far arrivare il liquido anche sulle parti interne e fino alle cime delle piante. Si può quindi immaginare l'interesse che devono



avere suscitato le prime irroratrici a carriola a lunga gittata manovrate a mano con grande dispendio di energia da parte dei manovratori ed in particolare il modello di motopompa a motore (vedi foto) che ricavava la forza propulsiva dalla trattrice. All'epoca le piante di melo, ma soprattutto quelle di pero, avevano un'altezza molto elevata. Da qui la necessità

di mostrare ai frequentatori della Mostra che il getto di questa motopompa raggiungeva le parti più alte di una maestosa magnolia presente nel piazzale delle Aziende Agrarie e persino il tetto del palazzo.

Nel catalogo della terza edizione troviamo uno spaccato della situazione dell'agricoltura locale del tempo. Frutticoltura e viticoltura occupavano in Trentino superfici ancora modeste rispetto agli altri comparti produttivi quali patate, mais e frumento. Nel 1948 furono prodotti e lavorati 717 mila quintali di uva da vino, mentre la produzione di mele raggiunse i 300 mila quintali pareggiando quella delle pere. Nello stesso anno in Trentino si contavano 48 trattrici. Il dato fa ritenere che anche la motopompa del tipo presentato nel '49 abbia avuto pochi o nessun acquirente. Il confronto con l'agricoltura trentina dei giorni nostri

mette in evidenza un fatto stupefacente: se negli anni '50 c'era necessità di irroratrici capaci di "sparare" i fitofarmaci ad altezze elevate, oggi gli agricoltori sono obbligati ad operare con gli atomizzatori a distanza da case di abitazione, luoghi frequentati e strade ciclo pedonabili per evitare la deriva, salvaguardando l'incolumità delle persone e l'ambiente.

ANGELO LONGO (A CURA DI)

Dai masi alle baite:

conoscenza, uso e tutela dei luoghi di mezza quota

pp. 254 solo pdf on line scaricabile dal sito:

<https://cultura.primiero.tn.it/da-per-primiero/baite/>

Il portale "cultura.primiero", curato da Rete della Storia e della Memoria di Primiero, da oltre 10 anni si occupa di ricerche storiche sul proprio territorio ed è artefice di notevoli iniziative culturali. Tra queste, recentissimo è il terzo titolo della collana "da/per Primiero: fonti e contributi per un orizzonte condiviso" dedicato al patrimonio edilizio e prativo di mezza montagna della Comunità di valle di Primiero. I contributi, a firma di diversi autori, partendo da un'introduzione storica che delinea la nascita dei masi, ne analizzano gli aspetti più particolari – come i cosiddetti milèsimi incisi sulle baite a partire dal XVI secolo – ed evidenziano il rapporto tra funzione e tipi costruttivi per giungere a una riflessione sul presente e il futuro dei masi primierotti.

**SCAF
FALE**a cura di
Silvia Vernaccini

AA.VV.

Vigna NuovaEdizioni VitEn, Calosso (AT)
2016, euro 25

Riedizione aggiornata dello stesso titolo uscito nel 2001, quarto volume della Collana "Bacco didattico", una raccolta di volumi tecnici monotematici. Un libro che svela, con il dovuto rigore scientifico, ogni piccolo segreto della viticoltura, partendo dalla storia per svolgere poi con dovizia di immagini i capitoli inerenti al tipo di terreno, alla tipologia dei pali di sostegno, ai fili e legacci di ancoraggio, ai diversi impianti di irrigazione, alle potature e alla manutenzione ordinaria e straordinaria.



ALBERT CEOLAN

Racconto d'inverno. Viaggio fotografico tra natura e tradizioni nelle Alpi

Albert Ceolan Edizioni, pp. 176, euro 30

Sfogliando le pagine di questo grande libro/album sembra quasi che queste non vogliono far uscire alcun rumore, perché ovattate dal soffice silenzio della neve, dai magici disegni del freddo, del ghiaccio, dai ricami della brina. Sono le pagine del primo libro dedicato alle stagioni di Albert Ceolan, fotografo altoatesino di fama. «Ho fotografato invece di parlare. Ho fotografato per non dimenticare. Per non smettere di guardare», perché a volte le parole non bastano e allora servono i colori, le forme, le emozioni e l'inverno in particolare – secondo l'autore – ti spinge a guardare anche oltre il visibile, in quanto la neve nasconde e custodisce incredibili storie.

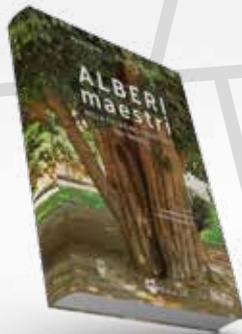


MAURO LANDO E ALESSANDRO GADOTTI

Alberi maestri nella città e nel territorio di Trento

Comune di Trento – Muse, 2016, pp. 240, euro 15

"Alberi maestri" sono alberi che si distinguono dagli altri in virtù della loro dimensione, storia, localizzazione, caratteristiche botaniche; monumenti naturali capaci di far parlare tasselli di territorio urbano e i suoi dintorni comunali ai quali danno voce il giornalista Mauro Lando, autore dei testi, e il fotografo Alessandro Gadotti artefice delle splendide immagini al termine di un censimento e una ricerca avviata alcuni anni fa dal comune di Trento. Sono stati così individuati 290 alberi maestri dei quali, fatta un'ulteriore scrematura (54), ne esce questa emozionante raccolta. Un libro che, camminando per la città, ce la fa comprendere in modo più profondo, più personale, più bello.



MATTEO MELCHIORRE

La via di SchenèrMarsilio, pp. 239, euro 16,50
disegni di Jimmi Trotter

Non è un romanzo, non è un diario di viaggio, non è una guida escursionistica e neppure un saggio storico: La via di Schenèr è una splendida compenetrazione di tutto ciò. L'ultimo libro del giovane storico bellunese Matteo Melchiorre è un viaggio tra passato e presente, una trascrizione diretta di emozioni, di riflessioni "a caldo" su lontane documentazioni, di stupori dinanzi ai racconti degli anziani. La via attraverso il passo dello Schenèr – inizialmente mulattiera nella montagna – collegava Feltre a Fiera di Primiero, una strada stretta, percorribile solo a piedi e con i muli, ma servita un tempo da tante locande: oggi, anche se più confortevole, offre qualche bar e tanti ricordi grazie a questa accurata ricerca, rafforzata dal capitolo delle referenze archivistiche e bibliografiche.



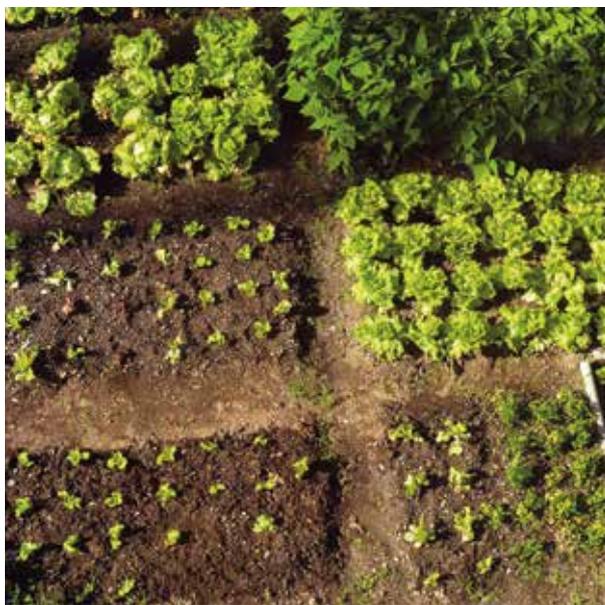


NELL'ORTO

a cura di
Giuseppe Michelon

Tempo di semine

Anche se la primavera sembra essere iniziata, nell'orto non affrettate le semine: si sa che marzo è un mese pazzo. La luna di marzo è regolatrice dell'anno lunare e, secondo i proverbi popolari, sta a presidio degli eventi più svariati ("Marzo marzolino, furbo e birichino", "Marzo asciutto e aprile bagnato, beato il contadino che ha seminato").



Arrivata la primavera
riprendono
i lavori nell'orto.
Ma per avere
successo occorre
fare i passi giusti.

Non appena il terreno è riscaldato e asciutto, si possono preparare le aiuole. Si toglie la pacciamatura invernale e si lavora e sminuzza bene il terreno. Per avere successo dalla coltivazione degli ortaggi, è importante effettuare le giuste operazioni fin dalle prime fasi, vale a dire dalla preparazione del terreno alla semina. Il terreno dell'orto deve essere soffice, permeabile, privo di zolle soprattutto nei primi strati, dove dovranno germinare i semi e svilupparsi le giovani radichette delle piantine. Pertanto, se si è provveduto alla vangatura in autunno, è consigliabile affinare la superficie con una zappetta e rastrellarla per far sì che il suolo sia il più possibile livellato. Si passa quindi alla fase successiva e qui si pone il primo problema o, meglio, la prima scelta: semina o trapianto? Perché si tratta di una decisione importante influenzata da diversi fattori primo fra tutti la specie che si intende coltivare. A tal proposito spendiamo qualche riga sull'argomento.

Il semenzaio

Le orticole si possono seminare direttamente sull'aiuola dell'orto che accoglierà l'intero ciclo colturale, oppure su una piccola superficie, cioè in semenzaio.

Al semenzaio si ricorre quando si tratta di seminare semi di piccole dimensioni (sedani e insalate) oppure per specie che hanno le fasi vegetative iniziali lente (cipolle, porri, prezzemolo) o ancora quelle che richiedono protezioni durante i primi stadi di coltivazione (pomodori, melanzane, peperoni). Il semenzaio è dato da una porzione di terreno ben delimitato in campo oppure si realizza in una semplice cassetta di plastica o di polistirolo. Nel semenzaio la semina va fatta a righe o a spaglio. Il terreno va mantenuto umido, evitando sempre i ristagni. Fino al momento dell'emergenza (cioè della fuoriuscita della piantine dal terreno) si consiglia di coprire i seminati con delle stuoie o del tessuto non tessuto (mai film plastico) per far sì che l'insolazione diretta non formi in superficie una dannosa crosta.

Cosa seminare e trapiantare

Di seguito un breve quadro riassuntivo di semine e trapianti primaverili da effettuarsi tra marzo e inizio maggio. Si tratta di indicazioni da adattate alle diverse condizioni climatiche e altimetriche dove si coltivano gli orti. Semine a dimora in piena aria: bietola da costa e da orto; carota, cicoria e cicoretta da taglio, cipolle autunno-vernine; radicchio da taglio; ravanello; fagioli da sgranare e fagiolini verdi mangiatutto; e da metà aprile anche prezzemolo. Semine in semenzaio: basilico, sedano, porri, endivia e scarola. Semine in coltura protetta (serra, tunnel serra o minitunnel): cetriolo, melone, zucche marine e da forno, zucchette ornamentali; zucchini. Trapianti in piena aria: cavolo cappuccio primaverile e estivo (quarantino); cavolo verza (aprile), cipolle tardive; melanzane, peperoni e peperoncini; cetriolo e pomodoro. Trapianti in coltura protetta: anguria, cetrioli, peperone, pomodoro e zucchini.

Il trapianto

Se le piantine sono state acquistate, esse saranno certamente provviste del "pane di terra" che ne avvolge le radici. Questo tipo di trapianto è sempre più diffuso, perché pratico e dà attecchimenti certi. Non consigliati ai neofiti dell'orto sono i trapianti "a radice nuda", senza pane di terra, operazione delicata e poco idonea per molti ortaggi. Il trapianto va eseguito durante le ore fresche del giorno, meglio alla sera per dare modo che l'umidità della notte eviti l'appassimento delle piantine. I trapianti vanno eseguiti dopo avere disposto sul terreno delle buchette nelle quali si depongono le piantine comprimendo poi il terreno attorno al fusticino. A questo punto si annaffia leggermente. In aprile si consiglia anche di verificare di quante piante aromatiche si dispone. Altrimenti acquistare quelle che necessitano. Nell'angolo delle officinali non dovrebbero mai mancare salvia, rosmarino, timo, origano, santoreggia, menta e mentuccia, ma anche ruta, melissa e erba limoncina. Sono tutte piante facili da coltivare e rustiche. Ottime in cucina.



L'orto di Massimino

www.morenacarli.com

raccontato da
Morena Carli

Apprendere giocando è il miglior modo per crescere, e con l'ortolano Massimino non ci si annoia mai! Il personaggio creato da Morena Carli, appassionata divulgatrice che a partire da questo numero inizia la sua collaborazione con Terra Trentina, spiega i misteri di carote e insalate, pomodori

e zucchine con parole semplici, ed è pure online - e persino trilingue! - con un sacco di giochi, schede e disegni da colorare. Basta cliccare sulle parole giuste. Forte no?

Cari bambini e care bambine,
mi chiamo Massimino e
nel tempo libero mi prendo
cura delle piante dell'orto.
Coltivo da anni, con la mia famiglia,
piante aromatiche, ortaggi, frutti,
cereali e fiori, sperimentando
vari metodi di coltivazione,
ma sempre nel rispetto
della natura e dei suoi tempi.
Siete curiosi di scoprire
com'è fatta una pianta,
di esplorare la vita dell'orto,
di conoscere la provenienza
di quello che si mangia?



Provate allora a **coltivare un piccolo orto**: è vero che ci vogliono impegno, costanza e pazienza, ma è molto divertente, potrete raccogliere e gustare i deliziosi frutti che la terra vi regala... e dire a tutti che il vostro raccolto è il più buono del mondo!

Se non potete coltivare ortaggi in piena terra, procuratevi dei vasi o delle cassette di legno, un po' di ghiaia, del terriccio, qualche seme... e l'orto è fatto! Iniziate seminando ravanelli, bietole e pomodorini e trapiantando lattuga e basilico. Ricordatevi di mettere le etichette con il nome della pianta e la data di inizio dei lavori. Tenete un **diario dell'orto** dove annotare le vostre osservazioni e i dati raccolti e arricchitelo con disegni, foto e racconti.

Se avete domande o curiosità, se volete inviare un disegno delle vostre piante, una foto, un racconto o una gustosa ricetta scrivetemi (ortodeibambini@gmail.com). Risponderò a tutti e raccoglierò i vostri lavori nel DIARIO DELL'ORTO sul sito www.morenacarli.com. Nella versione online di questo articolo, ad ogni puntata vi farò conoscere una pianta: iniziamo dal pomodoro. Trovate inoltre, giochi, disegni e quiz da scaricare e colorare.

A presto! Massimino





CUCINARIA

a cura di
Nereo Pederzoli

Il cibo tra (est)etica, gusto e territorio

Cibo, parola e concetto ostentato, continuamente assunto a simbolo opulento di una moda che stravolge consuetudini alimentari basate sui ritmi della normale quotidianità. L'apparenza che toglie ogni valore alla sostanza. Con un bombardamento mediatico incessante. Una trentina i canali televisivi che mettono chef o 'spadellatori' sul palcoscenico del cibo più appariscente. Al punto che molti studiosi del costume e della cultura gastronomica hanno definito certe trasmissioni una sorta di 'pornografia del cibo'. Proprio perché si punta solo a spettacolarizzare, tralasciando l'aspetto più veritiero: che il cibo nasce anzitutto in campagna. Ecco allora l'urgenza di recuperare i valori della terra e – tra le Dolomiti – quelli della montagna. In Trentino qualcosa si muove. La cucina punta alla sostanza, tralasciando assurde 'manipolazioni scenografiche'. Con una sincera filosofia: trasformare la semplicità in piacevolezza. Perché mai come in cucina il piatto migliore – il più difficile da farsi – è proprio quello semplice, schietto, verace; ancorato al posto dove è cucinato, alla qualità degli ingredienti, alla bravura di quanti sono ai fornelli. Partendo dalla ri-scoperta di un 'buon prodotto agroalimentare'. Non si tratta semplicemente di definire il concetto

di "buono", presuppone la fisicità concreta dell'alimento, materia prima bruta o raffinata preparazione culinaria che sia. Il "buono" evoca l'idea di genuinità, autenticità, tradizione... parole ormai abusate nel linguaggio del marketing, di cui si fatica a recuperare un livello semantico oggettivo. Tradurlo semplicemente con prodotto di qualità è come togliergli la poesia, il profumo di cucina calda e accogliente, il senso del piacere per il buono e il bello che faceva dire a Guy de Maupassant «si è golosi come si è artisti, come si è poeti».

Bisogna imparare a guardare a una nuova frontiera del cibo e dei consumi. Non più solo un normale alimento; un cibo buono da mangiare, ma anche e soprattutto buono per giusti pensieri, da raccontare, da evocare, da narrare, con piacere, pure con spirito critico e consapevole. Insomma: mirato a una sensorialità sostenibile, rapporto equilibrato, etico ed est-etico, in sintonia con l'habitat. E con quanti il cibo lo producono: i contadini.

Verso una nuova visione, quindi, del concetto di qualità nel cibo, ma non solo, anche di qualità degli stili di vita generali. Per una più complessa e articolata declinazione del principio di qualità che, è bene ricordarlo, comprende pure un'ampia area di valori a prima vista intangibili ma simboli-

ci, che variano al variare dello spirito del tempo e dei suoi costumi. Poi c'è il rapporto tra 'territorio e l'origine'. Una sfida stimolante, per studiare la molteplicità dei saperi tradizionali che implicano e le loro connessioni con le modificazioni del paesaggio. Sono prodotti-sistema, monumenti storici che rinviano a un territorio, la cui preparazione riattiva una serie di legami familiari e sociali. In più, preservano una particolare biodiversità, quella domestica, perché i fattori umani e sociali interagiscono con la materia vivente, dai batteri alle forme di vita più complesse. Profondità storica e savoir faire condivisi, ecco i due elementi caratterizzanti il 'prodotto locale trentino'. Educando e formando i consumatori. Che dovrebbero diventare una sorta di 'consum-attori'. Coinvolgendo le giovani generazioni in percorsi di Educazione sensoriale. Contribuendo a formare il Gusto.

Il gusto è gratuito, si può coltivare, educare, dà la possibilità pure di rifiutare. Di dire no. Esercitandolo, si proverà piacere.

Il piacere, ecco l'indicatore supremo del buono; e se dà piacere, stimola pure la salute. Perché gustare può anche voler dire recuperare la capacità di ascoltare il proprio corpo, e la natura. Può voler dire seguire il proprio bioritmo e anche quello delle stagioni. Il

cibo, come rete di valori, per leggere il presente e per comprendere meglio il futuro. Cibo nostrano, per ricompattare l'identità della cucina montanara trentina. Tradizioni sopite, spesso dimenticate. Che non devono finire nel dimenticatoio. Cibo trentino alla portata di tutti. Con i 'suoi' semplici – mai banali - piatti familiari, per niente d'eccezionale stravaganza. Dei quali è doveroso divulgare informazioni più sincere possibili. Proprio perché legate alla nostra stessa identità culturale.

Nessuna assurda, provocatoria, 'rivisitazione culinaria'. Solo qualche simbolica ricetta di cucina, per onorare il passato e quindi scommettere, costruire il nostro futuro. Non solo gastronomico.

Lo chef

Alfio Ghezzi è il primo cuoco trentino che conquista le ambite Due Stelle Michelin. Un traguardo per una carriera iniziata tra i banchi delle Giudicarie – sua terra natia – e proseguita tra i fornelli delle cucine più blasonate, d'Italia e d'Europa. Un curriculum professionale decisamente importante, che lo vede studente universitario alla Facoltà di Lettere, ma contemporaneamente pure alpinista provetto e uno dei più preparati 'volovelisti' nazionali. Dopo una serie di collaborazioni con i maestri della Cucina italiana – Gualtiero Marchesi su tutti – entra nello staff di cuochi del calibro di Andrea Berton e di tanti altri 'stellati'.

Da qualche anno è tornato a casa, a Locanda Margon, ristorante della famiglia Lunelli e luogo deputato al TrentoDOC. È pure docente alla Scuola d'Alta Formazione di Tione, vanto del settore professionale alberghiero trentino e una delle più rinomate d'Italia.



La ricetta di:
Alfio Ghezzi

Patate Patate Patate

GNOCCHI DI PATATE, CREMA DI PATATE E TROTA AFFUMICATA, POLVERE DI PATATE VIOLA E PANCETTA

PER LA CREMA DI PATATE

in una casseruola mettete la trota affumicata con le patate e l'acqua, portate sul fuoco e fate cuocere per circa 1 ora, levate la trota e continuare la cottura facendo ridurre il liquido della metà quindi frullare con il burro e la panna, setacciate e caricate il sifone.

600g trota affumicata
720g patate
1500 acqua
200 burro
200 panna

PER GLI GNOCCHI

fare degli gnocchi nella maniera tradizionale cuocendo le patate setacciandole ed impastandole con la farina, la fecola ed il tuorlo. Ricavare degli gnocchi di 14 g cadauno e cuocerli in acqua salata poi passarli in un' emulsione di brodo e burro

500g patate quennebec
120g farina 0
10g fecola
3 g sale
10 g tuorlo

PER LA PANCETTA

tagliate 12 fette di pancetta all'affettatrice, stendetele fra due fogli di carta da forno, poi disponetele fra due teglie e passatele in forno per 12 minuti a 175°C affinché diventino secche e croccanti.

PER LA POLVERE DI PATATE VITELLOTE:

cuocete 5 patate con la buccia in acqua satura, scolatele e chiudetele sottovuoto per una notte, il giorno seguente sbucciatele e passatele al setaccio, conditele leggermente con sale e fatele asciugare in forno a 55°C per 5 ore di seguito frullatele e riservate.

ASSEMBLAGGIO

disponete 9 gnocchi cotti e passati nell'emulsione di brodo e burro in ogni piatto, fra gli gnocchi mettete la crema di patate e trota affumicata, infine rompete a tocchetti la pancetta e copritela con la polvere di patata viola, quindi posizionatele su ogni gnocco.



CIBO E SALUTE

a cura di
Rosaria Lucchini

Dimmi come conservi e ti dirò cosa mangi

La conservazione degli alimenti ha la funzione di mantenere le caratteristiche sensoriali e organolettiche del prodotto e soprattutto consente di poterlo

Per conservare un alimento è possibile rallentare l'attività dei microrganismi o dei processi chimici che lo degradano attraverso trattamenti più o meno invasivi, quali l'essiccamento o la disidratazione, la salatura, l'affumicatura, che però possono alterare la struttura stessa dell'alimento, la sua composizione o le sue qualità nutrizionali. Noi abbiamo certamente più dimestichezza con frigorifero e congelatore, ottimi alleati per la conservazione domestica. Nel tentativo di offrire al consumatore alimenti sempre più naturali e freschi, a fianco della conservazione sottovuoto, l'industria alimentare ha sviluppato la tecnologia di conservazione in atmosfera modificata o "protetta".

Il sottovuoto: pregi e difetti

Il confezionamento sottovuoto è utilizzato a livello industriale e casalingo per proteggere alimenti da contaminazione, da polveri e microrganismi; permette di conservare il sapore, il profumo, il colore e le proprietà nutrizionali dell'alimento ed è utilizzato sia con prodotti crudi che cotti. Tuttavia, il sottovuoto comporta schiacciamenti e può alterare l'aspetto dell'alimento; la mancanza di ossigeno rende alcuni alimenti poco presentabili, tipo la carne fresca perde il caratteristico colore rosso vivo, oppure favorisce lo sviluppo di forme microbiche anaerobie (che crescono proprio in assenza di ossigeno, come il *Clostridium botulinum*). La conservazione sottovuoto consente di mantenere inalterate le caratteristiche della carne fresca per almeno 5 giorni; il pesce fresco, che si deteriorerebbe in un paio di giorni, può essere conservato fino a 4 giorni; i formaggi freschi possono essere conservati fino a due settimane, quelli semistagionati fino a 2-3 mesi e quelli stagionati oltre 6 mesi; i salumi possono essere conservati sottovuoto per 4-6 mesi poiché il sottovuoto previene la disidratazione dei salumi che hanno già raggiunto il giusto grado di maturazione

consumare a distanza nel tempo in totale sicurezza. Contenerne il deterioramento è possibile agendo su alcune variabili quali tempo, temperatura e umidità, fattori importanti per lo sviluppo microbiologico.



Lucanica sottovuoto. Sottraendo l'aria dalla confezione si crea un ambiente ostile alla maggior parte dei germi e si contrasta la degradazione anche chimica. Importante: conservare refrigerato o congelato.



Confezione sottovuoto skin. Evoluzione moderna del sottovuoto. Grazie ad una sottile pellicola che aderisce come una pelle al prodotto mantiene inalterata la freschezza per più tempo. Importante: non sottoporre a sbalzi di temperatura. Ottima per i prodotti ittici

Occhio alla confezione!

Alcune indicazioni utili possono aiutare nella scelta del prodotto da acquistare e nel limitare lo scarto domestico. È sempre bene controllare la confezione che stiamo comprando sia di formaggio, pasta fresca, carne, dolci o salse.

- Verificare l'integrità della confezione, scartare le confezioni danneggiate
- Verificare che il film che protegge l'alimento sia ben teso e non si presenti afflosciato, né troppo gonfio.
- Verificare il colore dell'alimento, che non presenti colorazioni anomale o macchie.
- Verificare la presenza di umidità o di acqua all'interno della confezione, scartare le confezioni contenenti eccesso di liquido.
- Verificare la temperatura (se possibile) del banco frigo/congelatore in cui è esposto l'alimento. Evitare di acquistare alimenti che denotano chiari segni di scongelamento, evitare di acquistare alimenti in cattivo stato di conservazione.
- Verificare sempre il tempo di conservazione o la data di scadenza presente in etichetta.
- Verificare le modalità di conservazione indicate in etichetta.
- Mantenere la catena del freddo: per i prodotti deperibili freschi e congelati.
- Soprattutto per i prodotti confezionati in atmosfera modificata è molto importante garantire la catena del freddo, anche durante il trasporto dal negozio a casa!



L'atmosfera modificata

Il confezionamento in atmosfera modificata fa sì che prodotti alimentari freschi e minimamente lavorati mantengano le caratteristiche organolettiche e nutrizionali originali oltre che risultare attraenti all'aspetto. Inoltre permette di conservarli più a lungo (shelf life prolungata) senza bisogno di aggiungere conservanti chimici o stabilizzanti.

L'atmosfera modificata consente di bloccare o di rallentare molti meccanismi chimici e biologici che determinano il deperimento o il deterioramento dell'alimento. In nessun caso deve essere considerato come un mezzo di risanamento o di miglioramento qualitativo di un prodotto alimentare scadente.

Se il prodotto è contaminato questo procedimento non può correggere gli eventuali processi di alterazione già iniziati. Il prodotto deve essere quindi di buona qualità, fresco e preparato secondo buone norme igieniche.

Inoltre, una volta aperta la confezione, il prodotto deve essere consumato e non può essere riconfezionato!

LE PAROLE

Cos'è il **confezionamento sottovuoto** o vacuum packaging?

Consiste nella rimozione dell'aria dal contenitore dell'alimento e successiva chiusura ermetica. Con questo tipo di trattamento è possibile conservare un alimento più a lungo perché in assenza di aria la maggior parte dei germi non può svilupparsi.

Cos'è il **confezionamento in atmosfera** modificata (MAP, Modified Atmosphere Packaging)?

L'aria che respiriamo è una miscela di gas, composta di azoto (78%), di ossigeno (20,8 %) e di anidride carbonica (circa 0,03%). Il principio dell'atmosfera modificata si basa sulla variazione di composizione di gas allo scopo di rallentare la crescita microbica, i processi chimici di degradazione degli alimenti, di rallentare per esempio quanto più possibile la respirazione della frutta e della verdura e la relativa maturazione/deperimento. L'atmosfera modificata è molto usata anche per conservare opere d'arte, antichi manoscritti e reperti archeologici, come ad esempio le mummie.

Questo processo prevede l'inserimento dell'alimento in un imballaggio a bassa permeabilità (film plastici, fogli di alluminio e altri materiali di confezionamento), che verrà chiuso ermeticamente; sarà estratta l'aria e sarà introdotta una miscela di gas (ossigeno, anidride carbonica ed azoto in quantità variabili).

È importante sottolineare che i gas utilizzati per queste pratiche sono gas presenti comunemente nell'aria che respiriamo e quindi non sono gas tossici. Solitamente si cerca di ridurre la quantità di ossigeno a valori inferiori allo 0,5%, limitando in questo modo la crescita microbica e l'alterazione delle caratteristiche organolettiche del prodotto. Ma dipende molto dal tipo di alimento perché per alcuni l'ossigeno è fondamentale (ad esempio per mantenere il colore delle carni rosse e per mantenere vitale la flora microbica di alcuni prodotti lattiero - caseari). L'azoto è un gas neutro, aumentando la concentrazione rispetto alla composizione dell'aria svolge effetto anaerobio come sottovuoto, previene la degradazione microbica, rallenta la crescita delle muffe, rallenta l'ossidazione dei grassi

L'anidride carbonica risulta essere un fattore limitante per la gran parte dei germi deterioranti e per molti patogeni. La sua azione è particolarmente efficace a basse temperature di refrigerazione.

Ricordiamoci sempre che il produttore ha l'obbligo di riportare in etichetta l'indicazione "Confezionato in atmosfera protettiva" e che l'efficacia di un confezionamento in atmosfera modificata è sempre condizionata dal rispetto della temperatura di conservazione.



PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO

TRENTINO



Trentino pedala

Cicloconcorso Trentino

2ª edizione / 15 marzo - 15 settembre 2017



Pedala anche tu

www.trentinopedala.tn.it