

terra trentina

2

PERIODICO DELLA
PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO

Settembre/Ottobre 2017
anno LXII

postatarget
magazine
NAZ/220/2008
Posteitaliane

Autunno in Trentino

LA "BELLA STAGIONE" DEL *Foliage*

Pane artigianale
simbolo della
identità alpina

Malghe trentine:
formaggi, turismo
e "desmontegade"

Meteo, la tempesta
d'agosto

**Speciale parchi:
Adamello Brenta**

Le alternative
al diserbo chimico
in viticoltura

L'alta cucina
delle Dolomiti

Latte e latticini
con l'etichetta



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;
Maurizio Bottura; Morena Carli;
Mario Chemolli; Fabiana Cristofolini;
Andrea Dal Forno; Silvia Debiasi;
Francesco Dellagiacoma;
Emanuele Ecel; Lucia Facchinelli;
Sergio Ferrari; Mattia Frizzera;
Chiara Grassi; Elena Gottardini;
Claudio Ioratti; Lavinia Laiti;
Rosaria Lucchini; Fernando Lunelli;
Angela Menguzzato; Giuseppe Michelon;
Valentina Miotto; Walter Nicoletti;
Giancarlo Orsingher; Andrea Panichi;
Andrea Piazza; Nereo Pederzolli;
Ilaria Pertot; Laura Preto;
Maurizio Salvadori; Silvia Vernaccini;
Sara Veronesi; Cristina Zorzi;
Fabio Zottele; Marco Zucchelli

GRAFICA

Giada Pedrini

STAMPA

EFFE e ERRE litografia

In copertina foto di Carlo Baroni
Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A.



“
*La zènt no l'è famada de polenta,
l'è famada de cortesia*
”



Maria "Mariota" Dalvit in Pellegrini
pioniera dell'Agriturismo Trentino

SOMMARIO

SAPERI & SAPORI



**L'identità alpina?
Si riconosce dal pane**

4

ATTUALITÀ

Mele buone e giuste
Un'aria migliore dal
Brennero al Bacino padano

10

12

Giovani agricoltori: una
fotografia dei primi bandi

14

Per non inciampare
nelle riduzioni ed esclusioni
degli aiuti

15

Le malghe del Trentino:
un patrimonio da scoprire

16

La febbre delle Alpi

20

L'impatto del cambiamento
climatico sulle foreste alpine

21

Legname trentino dalle aste
tradizionali alla vendita on-line

22

**Raccolta funghi
l'oro dei boschi**

24



Meteo, la tempesta d'agosto

26

FIRMATO PROVINCIA **28**

SPECIALE **2**

50 anni dei parchi trentini

Parco Naturale
Adamello Brenta

26



MARKETING E TURISMO



I percorsi del foliage

52

Il Trentino in bianco **54**

Una terra da scoprire
“ad occhi chiusi” **55**



NORMATIVE

Memorandum vigneti:
nuovi impatti e rinnovi **56**



TECNICA, RICERCA, SPERIMENTAZIONE

Le alternative al diserbo
chimico in viticoltura **60**

Il futuro dell'agricoltura
sostenibile **63**

Quanto è dolce questa mela?
È anche una questione
di... profumo **64**

Melo, scoperte le regioni
del genoma responsabili
dello sviluppo del frutto **65**



rubriche

A come ALIMENTAZIONE

I profumi di Danila **67**

A come AMBIENTE

Ledro, il villaggio alpino ritrovato **68**

A come AGRICOLTURA

Matteo, il vignaiolo di montagna globale **69**

Notizie FEM **70**

UE informa **71**

NOTIZIE
IN BREVE **72**



ENONEWS

Dietro le quinte di un concorso enologico **74**

POLLINI

I pollini, sentinelle
dei cambiamenti climatici **75**

ALTRI TEMPI

La guerra delle pecore **76**

SCAFFALE

77

NELL'ORTO

La cenere di legna **78**



CUCINARIA

L'alta cucina delle Dolomiti
dove il gusto sposa il “Km Vero” **80**

CIBO E SALUTE

Latte e latticini con l'etichetta d'origine
ma solo per i prodotti italiani **82**

AL MUSE LA PRIMA EDIZIONE DEL PREMIO
“CULTURA DEL PANE NELLE ALPI”

L'identità alpina? Si riconosce dal pane

di Mattia Frizzera

Le Terre della montagna, è noto, da sempre producono cibi di qualità superiore rispetto ad altre aree produttive: qualità che costituiscono un vero e proprio patrimonio gastronomico e culturale che troppo spesso risulta poco conosciuto e quindi sottovalutato. Risulta talora difficile saper riconoscere cibi di qualità, prodotti per lo più da attività montane piccole e marginali, messe in ombra dalla potenza della pubblicità quantitativa dell'agricoltura industriale.

È dunque dall'esigenza di fornire una risposta alla necessità di un migliore livello di conoscenza di tali produzioni e nelle scelte alimentari dei consumatori, sviluppando punti di osservazione diretta nelle filiere territoriali di produzione del cibo, che nasce il premio “Cultura del pane nelle Alpi”, promosso dall'associazione Alpi Bio – Baldensis, assegnato il 9 settembre scorso al Muse nel corso di una manifestazione che ha riunito panificatori artigianali ed esperti dibattere, in una tavola rotonda formativa, sul tema della cultura del pane nelle Alpi. Al Muse sono stati presentati per l'occasione 17 pani prodotti in Trentino che sono stati i protagonisti di una degustazione guidata dagli esperti dell'Istituto nazionale assaggiatori pane (Inap).

Della superiore qualità delle produzioni agroalimentari di montagna si sta parlando sempre più anche a livello europeo, oltre che nazionale. Il 24 giugno scorso la Conferenza Stato-Regioni ha tra l'altro approvato il decreto per l'utilizzo dell'indicazione facoltativa di qualità “prodotto di montagna” (ne parliamo a pag 72), mentre a livello locale va segnalata l'approvazione da parte della Giunta provin-

ciale del disciplinare del marchio “Qualità Trentino” anche per il settore del pane e dei dolci da forno (vedi riquadro). Ma perché partire dal pane? “Fra tutti i beni commestibili – spiega Angelo Giovanazzi, presidente di Alpi Bio – Baldensis - il pane è quello che possiede uno speciale statuto, una straordinaria densità simbolica. Se il cibo è garanzia esistenziale, misura del benessere, grumo di energie e fonte di vita, nel pane tutto questo assume una estrema radicalità, un surplus di investimento simbolico, una irresistibile potenza scenica. Nessun altro prodotto del lavoro e della fatica è più concretamente rappresentativo del riscatto dell'uomo dalla fame e del suo dominio sulla natura.” È dunque vero che chi vuol conoscere un popolo deve conoscerne il pane, specchio della sua cultura. Il pane unisce uomini di paesi, lingue, culture differenti: è più antico della scrittura, nasce dalla pietra e dalla cenere, è intimamente legato alla storia dell'umanità. Ecco perché valorizzare la “cultura del pane nelle Alpi” significa rappresentare le Terre di montagna attraverso una loro distintiva identità panificatoria, basata sull'utilizzo di farine di cereali di antiche specie locali, farine biologiche salubri nella loro composizione, da far lievitare in modo



I migliori pani delle Alpi alla Festa dell'Euregio

Un'unica festa per tre territori, da “assaporare” degustandone i prodotti tipici, tra i quali il “Pane delle Alpi”. Alla Festa dell'Euregio del 17 settembre a Pergine Valsugana, in una delle casette-stand culinarie, c'erano anche loro, i pani trentini vincitori del concorso “Cultura del pane nelle Alpi”. Pani che raccontano il territorio da cui hanno avuto origine, che segnano con la loro impronta la vita quotidiana delle terre di montagna. L'invito rivolto ai visitatori della festa è quello di scoprire, o ritrovare, sapori antichi e autentici, ma anche di partecipare alla rete culturale di comunità del cibo “Alpi Bio”, seguendo i racconti di un “ricettario narrante” lungo la trama del viaggio consapevole dalla terra alla tavola.





PANE TARENTINO IL MARCHIO “QUALITÀ TARENTINO” E UNA LEGGE PER VALORIZZARLO

naturale partendo da pasta madre. Il pane che ne deriverà avrà meno sale o ne sarà del tutto privo e grazie ad altri ingredienti alpini avrà una gradevole sapida ed una sensorialità gustativa indipendente dal sale.

Il premio assegnato al Muse parte dunque da questi presupposti, oltre che dall'intento di promuovere le attività di innovazione produttiva e la salubrità nutrizionale degli alimenti, facendo conoscere le qualità gastronomiche dei cereali. Dei pani presentati sono stati considerati la sostenibilità ambientale della produzione, la certificazione biologica, quando tecnicamente possibile, la salubrità dei componenti, la sensorialità e la trasparenza informativa delle qualità del prodotto. Chi ha saputo interpretare al meglio le finalità del concorso è stato Mirko Chiarani de “Le Chicche Bio” di Arco, artefice di un Pane del Garda prodotto con farine di cereali coltivati in Val di Gresta, Bleggio e a Dro ed olio extravergine di Arco. Menzioni speciali per “Pane al Pane” di Centa San Nicolò, Panificio Moderno di Rovereto, Panificio Bellotti di Comano, Panificio Tecchiolli di Cavedine e Panificio El Pistor di Ziano, ed un premio legato alla comunicazione e promozione dei pani prodotti localmente che è stato assegnato a Trentino Arcobaleno, associazione organizzatrice della fiera annuale “Fa’ la cosa giusta”. Oltre ai 6 vincitori, hanno partecipato come produttori al concorso anche altri 7 operatori del settore: Panificio Dorigatti di Mori, Panificio Val di Gresta, Panifici Pulin e “Il forno” di Trento, Panificio Dal Gran al Pan di Sarnonico, Agritur Dalaip Dei Pape di Transacqua. Il 17 settembre i pani trentini di qualità si sono messi in mostra anche a Pergine, negli stand gastronomici della seconda edizione della Festa dell’Euregio.

Al Muse si sono presentate però anche altre 8 esperienze molto interessanti in materia di enogastronomia a km zero, espressione di ambiti sociali e territoriali. La Scuo-

L'8 settembre scorso la Giunta provinciale ha approvato il Disciplinare di produzione per il pane e dolci da forno” per l'utilizzo del marchio di qualità con indicazione di origine “Qualità Trentino”. Il disciplinare, predisposto dal Comitato tecnico del marchio, riguarda 8 tipologie di pane (Pan trentino, Pane al mais, Pane alle noci, Pane al latte, Pane alle molche, Pane alle patate, Pane delle Dolomiti, Segalini trentini) per ognuna delle quali sono indicati gli ingredienti e la loro percentuale sul prodotto finito, la descrizione del prodotto e il metodo di ottenimento. Nello stesso disciplinare anche i dolci da forno tipici del Trentino: strudel, zelten, crostata di frutti di bosco, torta di fregolotti, focaccia trentina e il Pane dolce di S.Vigilio. Di ogni prodotto deve essere garantita la tracciabilità e rintracciabilità del prodotto, panificatori e produttori sono iscritti in appositi elenchi gestiti da un organismo di certificazione indipendente accreditato.

Il 13 settembre scorso il Consiglio provinciale ha approvato, all'unanimità, una legge, proposta dal Consigliere Tonina, e un ordine del giorno finalizzati alla valorizzazione del pane trentino artigianale.

la di arte bianca dell'Istituto Alberghiero di Rovereto ha parlato per esempio del progetto di rivalorizzazione del tradizionale “pan de patate”, mentre l'Associazione Carpe Diem di Canova di Gardolo ed il Centro Trentino di Solidarietà di Santa Massenza si sono concentrati su aspetti di inclusione e recupero, con forno sociale e mulino sociale. Cinque le realtà territoriali che hanno parlato di sé al concorso: le esperienze degli Ecomusei di Peio e Vanoi, il Baldo con le sue spezie, il “fanzetto” prodotto con il grano saraceno di Terragnolo e infine la sfida del cambiamento di modello di sviluppo di “Futuro sostenibile” di Sarnonico.

Festa del Radicchio di Bieno

1
OTTOBRE

Un evento dedicato alla cucina locale, ai sapori genuini e gustosi di una tradizione culinaria antichissima. Protagonista d'eccellenza della giornata sarà il radicchio. Dodicesima edizione della tradizionale festa di Bieno con stand enogastronomici, degustazioni di piatti a base di radicchio, mercatino di prodotti locali, giochi ed intrattenimenti



Feste della Castagna a Castione e Roncegno

21-22
OTTOBRE

I Marroni di Castione, prodotto DOP dell'altopiano di Brentonico, sono i protagonisti indiscussi della "Festa della Castagna" a Castione di Brentonico, patria dei famosi "Marroni di Castione". Nei giorni 21-22 ottobre una ghiotta occasione per assaporare i marroni, assaggiare piatti tipici trentini, dolci, birra e liquori a base di castagne, passeggiare con una guida alla scoperta dei secolari castagneti che circondano il borgo. Nei portici del paese lavorazioni tipiche artigianali, mostre a tema, musicisti "itineranti", scultori all'opera su tronchi di legno di castagno, show cooking. Servizio di bus navetta da Brentonico con



partenze ogni quindici minuti. Castagne protagoniste, il 28-29 settembre, anche nelle vie del centro di Roncegno Terme: mercatino della castagna con prodotti e artigianato locale, degustazioni, assaggi, musica, sfilate, spettacoli e Mostra di vini trentini presso le sale del Palace Hotel di Roncegno.

L'economia di montagna all'Ecofiera di Tione

6-8
OTTOBRE

Diciottesima edizione con il più importante ed attesissimo evento fieristico giudicariense d'autunno, dedicato all'economia di montagna ed allo sviluppo sostenibile. 14 settori tematici distribuiti in 3 padiglioni coperti, per un totale di 4.000 mq, e in 8.000 mq di aree esterne, disposti lungo il viale principale della borgata di Tione, permetteranno ad ogni visitatore di trovare il suo settore, le sue passioni, le curiosità e le novità per la sua professione ed il tempo libero. Mille spunti utili ed interessanti, un contenitore di idee originali ed accattivanti per tutti i gusti. Nuove iniziative, mostre collaterali, convegni, incontri culturali e musicali, spettacoli per bambini, laboratori, animazioni ed esibizioni dal vivo. Tante fiere in una, dunque, con un ricco programma di intrattenimento per un lungo week-end.

Immane appuntamento con la polenta carbonera e il tour tra gli espositori alla scoperta della produzione agro alimentare e con prodotti a km 0. Rinnovata anche la collaborazione con il Mercato Contadino di Coldiretti, Campagna Amica.

I menu di Ledro

7
OTTOBRE



La patata viola

La patata viola è un tipo di patate che ben si adatta al clima e alla tipologia del Trentino e che in passato veniva coltivata dagli abitanti della Valle di Ledro per preparare la famosa polenta di patate, zuppe e gnocchi.

28 - 10
OTTOBRE DICEMBRE



La cucina dell'esodo

Durante la Prima Guerra Mondiale le genti della Valle di Ledro vennero sfolate nei dintorni di Praga dove impararono a cucinare le specialità locali che da allora fanno parte della tradizione culinaria della Valle come i celebri gnocchi boemi, il gulasch e le livanze, soffici impasti per terminare in bellezza la cena. Nei ristoranti della valle.



Sua maestà il Teroldego al Settembre Rotaliano

Come ogni anno, al termine dell'estate e in concomitanza con i primi fermenti della vendemmia, Mezzocorona ha ospitato il Settembre Rotaliano. Una tre giorni, da venerdì 1 a domenica 3 settembre, organizzata dalla Pro Loco di Mezzocorona per celebrare il Teroldego Rotaliano, il vitigno più rappresentativo del territorio. L'evento si è sviluppato tra Palazzo Conti Martini, prestigiosa e suggestiva location situata nel centro del borgo, accessibile al pubblico solo nelle grandi occasioni, e le vie limitrofe. In particolare, il palazzo ha ospitato la XXVII edizione della mostra "Alla scoperta del Teroldego", dove sono state proposte in modalità wine bar e self tasting le etichette di Teroldego Rotaliano DOC e di grappa di Teroldego delle cantine e distillerie partecipanti. Inoltre - novità 2017 - ha aperto agli enoappassionati una delle sue prestigiose sale per un incontro di approfondimento curato da ONAV-sezione di Trento. Le vie del centro sono state invece dedicate alla parte più "pop" della manifestazione, con corner gastronomici, intrattenimenti musicali, sport, arte e cultura. Le celebrazioni per il Teroldego Rotaliano proseguiranno durante tutto il mese di settembre, sia a Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino che, dal giovedì al sabato, affiancherà alla tradizionale offerta degustazioni dedicate alle etichette presenti alla manifestazione, sia su tutto il territorio attraverso la manifestazione "A tutto Teroldego", a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: un ricco calendario di degustazioni, menù a tema, visite in cantina e nei vigneti orientate a conoscere il principe dei vini trentini.

www.settembrerotaliano.it
tastetrentino.it/atuttoteroldego



La Festa dell'Uva fa 60!

22-24
SETTEMBRE



A Giovo, in Val di Cembra, fervono i preparativi per la 60esima edizione della celebre Festa dell'Uva, la manifestazione più popolare e sentita della valle, organizzata dalla Pro Loco di Giovo, che dal 22 al 24 settembre riempirà il piccolo borgo di Verla di Giovo con tre giorni di grande spettacolo. Tra gli appuntamenti spicca la spettacolare sfilata dei carri allegorici, cuore pulsante della festa. E poi la Marcia dell'Uva, gara podistica non competitiva che si snoda tra i vigneti attorno a Verla, la gara ciclistica "GiboStorica" e la disputa del "palio dei congiai" tra i ragazzi del paese.

www.festadelluva.tn.it

"VendemmiAmo!", la vacanza in vigna e in cantina



Per tutto il periodo di vendemmia, alcune cantine (Endrizzi a San Michele all'Adige, de Vescovi Ulzbach a Mezzocorona e Cembrani DOC in Valle di Cembra, aprono le loro porte ai visitatori per invitarli a scoprire le tecniche di selezione dei grappoli migliori, le prime fasi di lavorazione, i segreti della trasformazione dell'uva in vino e la cultura della vinificazione. L'esperienza ha inizio nel vigneto dove, cesoie e tinozza in mano, i partecipanti possono cimentarsi nella raccolta delle uve impiegate per la produzione di vini rinomati di alta qualità, come il Teroldego Rotaliano D.O.C. o i pregiati spumanti metodo classico Trentodoc. L'attività prosegue poi in cantina con una suggestiva visita tra profumo di mosto e luci soffuse, per apprendere le ultime nozioni sui processi ed i tempi di vinificazione e degustare una studiata selezione di vini autoctoni in abbinamento a prodotti tipici del territorio. Per gli amanti della grappa, invece, un'inedita esperienza nell'antica Distilleria Bertagnolli a Mezzocorona, con alambicco in rame a bagnomaria discontinuo, tra antichi segreti ed innovazione, nonché degustazioni dei pluripremiati distillati. Per informazioni e prenotazioni contattare direttamente le cantine o il Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg.

www.pianarotaliana.it



Mostra Mercato della Val di Gresta cinque weekend biologici

17 - 15
SETTEMBRE OTTOBRE

Da domenica 17 settembre a domenica 15 ottobre la valle degli orti si mette in mostra a Ronzo Chienis con la quarantasettesima "Mostra Mercato della Val di Gresta, prodotti biologici e integrati".

Da oltre nove lustri la manifestazione è un appuntamento tradizionale per chi è impegnato nella quotidianità sui terrazzamenti di questo territorio (l'85% della produzione è biologica) e per i consumatori che scelgono i prodotti orticoli coltivati in Val di Gresta e li mettono sulla loro tavola. L'edizione 2017 sarà caratterizzata da cin-

que week end pensati per soddisfare gusti e aspettative di tutte le età. Dopo il primo fine settimana dedicato all'evento inaugurale, quello successivo sarà dedicato al "Giro dei volti": qui i protagonisti saranno gli avvolti



delle case della parte alta del paese (Ronzo) che accoglieranno i visitatori mostrando i caratteri di genuina ospitalità e ruralità tipici del territorio.

Il terzo week end sarà dedicato ai bambini "i piccoli amici della Mostra Mercato della Val di Gresta": giochi e laboratori caratterizzeranno la due giorni sempre molto partecipata. Gli ultimi due fine settimana faranno tappa al Consorzio Ortofrutticolo: degustazione di crauti e castagnata con vin brulè daranno il benvenuto alla stagione autunnale con i profumi, i colori e i sapori caratteristici.

Tutte le feste delle Desmontegade

Dal 21 al 24 settembre 2017 i paesi di **Tonadico** e **Siror** organizzano "**La Gran Festa del Desmontegar**" una grande festa in occasione del rientro a Primiero degli animali dopo l'alpeggio estivo nelle malghe. Con i primi freddi le mandrie - bovine da latte, manze, vitelli e cavalli - ritornano in paese nelle stalle dei rispettivi proprietari; per loro è finito il lungo periodo (da tre a quattro mesi) dell'alpeggio trascorso nelle malghe di alta quota, tra pascoli ricchi di erbe aromatiche. La "Desmontegada" nella giornata di domenica è il momento culminante di una quattro giorni di iniziative dedicate all'allevamento e ai prodotti caseari e di una golosa rassegna gastronomica. I ristoranti e gli agriturismi della Strada dei Formaggi delle Dolomiti propongono un menù speciale rendendo omaggio al formaggio Primiero fresco di malga abbinato ai migliori vini trentini e alla birra artigianale Bionoc'.

Chiusura totale al transito a partire dalle ore 8 del giorno 5 settembre 2016 fino alle ore 19 del 24 novembre 2016 della S.S. N. 50 del Grappa e Passo Rolle dal km 103+700 al km 106+300 loc. Lago di Forte Buso, nel comune di Predazzo.

Non solo in Primiero ma anche in altre valli del Trentino il rientro a valle degli animali dopo l'alpeggio estivo si trasforma in occasione di festa. A **Cavalese**, dal 8 al 10 settembre si è svolta la **Desmontegada delle caore** con la coreografica sfilata attraverso il centro cittadino di oltre 350 capre ornate con corone di fiori accompagnate da malgari, suonatori e personaggi che rievocano i mestieri di un tempo; a **Pieve Tesino**, il 16-17 settembre, la **Festa della transumanza** con la discesa dalle montagne del Lagorai delle pecore in viaggio verso

il mare; a **Luserna**, il 16 settembre, la **Desmontegada Cimbra**, occasione per conoscere da vicino i famosi cani bovini del Bernese e ammirare i carretti tipici del cantone di Berna; lo stesso giorno in **valle di Fassa** la **Desmontegada de Soraga** per il ritorno delle mucche dall'alpeggio di Fucia-de, gruppi folcloristici e pranzo contadino; infine il 7-8 ottobre a **Predazzo**, in valle di Fiemme la **Desmontegada de le vache**, con l'affascinante corteo in costume tipico, e il Festival Europeo del Gusto con una serie di eventi: incontri pubblici, show cooking e tour.





13-15
OTTOBRE

Festa della zucca e Festa d'autunno a Pergine

Manifestazione organizzata dal Comune di Pergine Valsugana, animata da bancarelle per l'esposizione e la vendita delle zucche, laboratori creativi e giochi rivolti ai bambini affinché essi conoscano per esperienza personale i prodotti del territorio ed il loro utilizzo, mostre a tema, gastronomia, momenti musicali e di intrattenimento.



7-8
OTTOBRE

Festival della Polenta a Storo

A Storo il 7-8 ottobre la sfida all'ultima trisa tra i polenterieri della Valle del Chiese. Le protagoniste saranno: la Polenta carbonera, molto ricca e saporita; la Polenta di patate semplice e sobria; la Polenta macafana, un piatto unico, "povero" ma allo stesso tempo ricco; la Polenta "cucia" piatto della tradizione contadina con burro di malga e formaggio di monte.



3-5
NOVEMBRE

Mondo contadino a Roncone

24-25
SETTEMBRE

Torna il 24-25 settembre sul Lago di Roncone il festival dedicato alle eccellenze della gastronomia e delle produzioni della Valle del Chiese e del Trentino! Mostra mercato, mostra bovina, laboratori didattici, caserada, concorso formaggi di malga, degustazioni di prodotti tipici e show cooking con chef stellati.



Pomaria, il grande "festival" della mela

12-15
OTTOBRE

A Casez, il 13-15 ottobre la grande festa in onore della antica dea Pomona, protettrice dei frutteti, e della mela, protagonista indiscussa della Val di Non. Tra percorsi di degustazione, laboratori didattici e di cucina, stand enogastronomici, passeggiate ed escursioni guidate nei frutteti.



Sagra della Ciuiga

Negli stand allestiti nelle vecchie case contadine di San Lorenzo in Banale, dal 3 al 5 novembre, si assaggia questo salame speciale presidio Slow Food e nei ristoranti del borgo la ciuiga diventa il piatto principale, servito con puré di patate e capussi (cavolo-cappuccio) come vuole la tradizione, o in altri sfiziosi abbinamenti. La sera si accendono le luci, l'atmosfera diventa magica con gli spettacoli di strada e gli antichi mestieri. Una festa collettiva che recupera i valori semplici del passato in uno dei Borghi Più Belli d'Italia.

APOT PRESENTA IL PRIMO BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ IN FRUTTICOLTURA

Mele buone e giuste

di Lucia Facchinelli

Un futuro già presente. Numeri, grafici e studi che testimoniano l'impegno e l'attenzione verso un nuovo modo di fare agricoltura capace di garantire reddito agli agricoltori e di salvaguardare l'ambiente per le future generazioni. È la fotografia che contraddistingue l'operato di Apot, la realtà frutticola trentina che rappresenta le OP trentine e oltre il 90% della produzione frutticola provinciale presieduta da Ennio Magnani. A inizio estate Apot ha presentato il primo "Bilancio di sostenibilità in frutticoltura": un lavoro corposo coordinato da Roberto Della Casa, docente di marketing dei prodotti agroalimentari dell'Università di Bologna, che raccoglie i risultati dello studio condotto negli ultimi due anni con gli operatori di sistema, i soci produttori e le loro famiglie, i dipendenti fissi e stagionali, le associazioni di categoria e i portatori di interessi istituzionali locali.

Risparmio idrico, produzione biologica e investimenti a favore della qualità dei frutti offerti sul mercato: sono le strade scelte con cui la frutticoltura trentina approccia il mercato e i consumatori. Azioni concrete nel campo accompagnate da una puntuale informazione e sensibilizzazione dell'opinione pubblica circa il tema della produzione sostenibile sono gli obiettivi immediati sui quali la frutticoltura locale sta investendo. Un settore che nel 2016 ha fatturato 435 milioni di euro e che rappresenta il 3,5% del Pil provinciale.

L'analisi delle aziende frutticole riflette la situazione morfologica del Trentino: valli e declivi storicamente frazionati in piccole unità produttive. Una vasta area di quasi 10.600 ettari coltivata da oltre 7765 frutticoltori che operano su 30.259 appezzamenti frazionati, spesso coltivati con varietà e specie diverse, lontane dal centro aziendale. Dal punto di vista anagrafico il 44% dei responsabili d'azienda ha un'età che va dai 40 ai 60 anni, il 41% ha più di 60 anni e solo il 15% ha meno di 40 anni.



Ennio Magnani, presidente di APOT

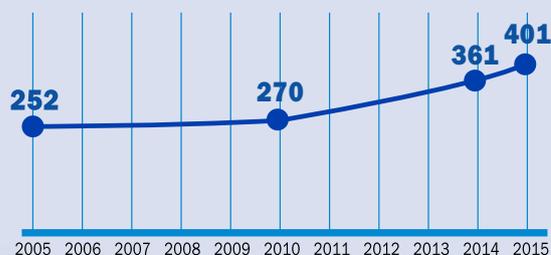


Il Progetto Trentino Frutticolo Sostenibile

Il documento presentato presso la sede della Cooperazione trentina nasce dal Progetto Trentino Frutticolo Sostenibile e propone uno spaccato dello stato dell'arte del sistema locale indagato con metodologia scientifica. La rendicontazione segue l'impegno verso la trasparenza fatto proprio da Apot a beneficio di quanti consumano la frutta trentina sulle proprie tavole. Grazie a questa indagine il consumatore finale può conoscere ogni fase di produzione e lavorazione dal campo allo scaffale del negozio e allo stesso tempo avere un quadro d'insieme della realtà agricola provinciale.

Rassicuranti i risultati presentati sia in termini di salubrità ambientale, che pone la nostra Provincia ai primi posti a livello europeo, sia in termini di sostenibilità sociale ed economica. E se rimane assodato il gap con la vicina realtà altoatesina, che della sostenibilità è pioniera, altrettanto importanti risultano essere i risultati raggiunti dal Trentino, pur essendo partito più tardi con l'introduzione di tali approcci in agricoltura.

ETTARI DI FRUTTETO BIOLOGICO IN TRENTINO



La produzione biologica

Gli ettari dedicati a frutticoltura lavorati con tecniche biologiche sono il 4% e l'obiettivo, nell'arco di quinquennio, è quello di raddoppiarli. La produzione biologica di mele in provincia di Trento inizia a metà degli anni '80 come progetto pilota, ma solo dopo il 2000 gli interventi diventano più strutturati e si assiste ad un'evoluzione significativa portata avanti dal Consorzio Melinda e da altre realtà cooperative quali la SFT che oggi produce circa 100.000 qt di mele bio, orientata al raggiungimento di una conversione al biologico che punta ad una produzione di mele bio dell'8% nei prossimi anni. A livello europeo la produzione di mele bio è di poco superiore all'1%, un dato irrisorio che fa apparire molto più di peso il traguardo che si è proposto di raggiungere il comparto frutticolo trentino.



La bolletta energetica e i consumi d'acqua

Una delle criticità emerse dallo studio per la conversione al biologico della coltivazione delle mele riguarda la microframmentazione delle aziende e le superfici ridotte coltivate da ogni singola azienda. Il punto di forza, invece, della sostenibilità della frutticoltura trentina è l'utilizzo esclusivo di fonti rinnovabili sia nella fase di lavorazione che in quella di conservazione dei prodotti. L'88% delle necessità complessive proviene da fonti idroelettriche, il 12% da impianti fotovoltaici.

Sul fronte del risparmio idrico si è passati all'irrigazione a goccia in sostituzione dei sistemi soprachioma: un risparmio annuo del 30,6% di acqua rispetto a quella utilizzata all'inizio del millennio. Per produrre una mela si consumano 70 litri d'acqua, il confronto con altri prodotti è significativo: ce ne vogliono 2.400 per un hamburger, 140 per una tazzina di caffè, 185 per un sacchetto di patatine.

Occupazione in crescita

La sostenibilità sociale ed economica è pure importante. «Oggi - ha sottolineato Magnani - diamo lavoro, a parte il momento contingente dovuto alle gelate di quest'anno che in Valle di Non hanno ridotto la produzione del 60-70%, a 1600 dipendenti; siamo fra le prime aziende in termini di occupazione, dal 2012 al 2016 l'occupazione stagionale è cresciuta passando dai 15.000 dipendenti agli oltre 17.500». I dipendenti del settore sono in prevalenza donne, mentre gli stagionali sono rappresentati per circa il 90% da cittadini stranieri. Dal punto di vista commerciale il Trentino rappresenta una positiva anomalia: mentre il mercato italiano delle mele registra un calo del 20%, quello regionale è aumentato del 20%, con un bilancio attivo del 40%. «Il nostro auspicio è quello di arrivare a vendere i nostri prodotti a un prezzo che inglobi anche una parte della "sostenibilità", valore che in maniera inequivocabile siamo chiamati ad assicurare» precisano i vertici Apot.

Fitosanitari: il 65 % sono ammessi nel biologico

Il sistema trentino adotta il 100% di produzione integrata o di produzione biologica. Nell'ambito del sistema dei fitosanitari, le ultime analisi indicano che il 65% di quelli utilizzati è dato da principi attivi ammessi nel biologico. «Uno sforzo significativo - ha spiegato il direttore generale Alessandro Dalpiaz - per consolidare il processo di contaminazione esportando gli aspetti positivi del biologico e integrarli nel sistema produttivo integrato». Particolarmente innovative le misure adottate per lo smaltimento degli imballaggi dei prodotti fitosanitari: Da diversi anni è attivo un sistema che consente di raccogliere e smaltire in maniera totalmente corretta e economica tutti gli imballaggi che derivano dall'uso di fitosanitari. È una responsabilità che l'ente pubblico mette in capo a chi produce il rifiuto. Nel 2016 ci sono stati 4.224 atti di corretto smaltimento che rappresentano il 100% del totale.

Il futuro della frutticoltura trentina vede un costante impegno anche sul fronte della ricerca teorica e applicata: con l'Università di Bolzano e la Fondazione Mach di San Michele all'Adige continua la collaborazione al fine di implementare l'innovazione tecnologica e scientifica.

Un'aria migliore dal Brennero al Bacino padano

A CURA DI:

Laura Pretto, Lavinia Laiti, Valentina Miotto
 Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente

Sara Verones, Silvia Debiassi
 Agenzia provinciale per le risorse idriche e l'energia

Le agenzie APPA e APRIE impegnate in ruoli di coordinamento dei progetti LIFE BrennerLEC e LIFE PREPAIR. Ecco le azioni previste.

**ALZA IL PIEDE!
 PER UN'ARIA MIGLIORE**
**FUSS VOM GAS!
 FÜR EINE BESSERE LUFT**

low emissions
 improve air
Quality

www.brennerlec.life

BRENNERLEC
 lower emissions corridor

A22 Autostrada del Brennero SpA
 Brennerstraße AG

AUTONOME PROVINZ SÜDTIROL
 PROVINCIA AUTONOMA SÜDTIROL

PROVINCIA AUTONOMA TRENTO

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TRENTO

IDMA
 Istituti di Ricerca e Sviluppo
 ALTO ADIGE

CSMA

La Provincia autonoma di Trento collabora con le Amministrazioni provinciali e regionali vicine per attuare azioni comuni e condivise nell'ambito della tutela della qualità dell'aria, attraverso la partecipazione a progetti cofinanziati dalla Commissione Europea. La Provincia autonoma di Trento partecipa, in qualità di partner, a due progetti cofinanziati dal *Programma per l'ambiente e l'azione per il clima LIFE 2014-2020*: il progetto LIFE BrennerLEC (*Brenner Lower Emissions Corridor* - www.brennerlec.life) e il progetto LIFE PREPAIR (*Po Regions Engaged to Policies of AIR* - www.lifeprepare.eu), entrambi strategici per le politiche di riduzione dell'inquinamento atmosferico, in quanto agiscono sulle sorgenti emmissive più rilevanti in Trentino. Attualmente, infatti, la rete provinciale di monitoraggio evidenzia il perdurare del superamento del valore limite annuo di biossido di azoto presso le stazioni di traffico e concentrazioni critiche di particolato atmosferico e benzo(a)pirene soprattutto nel periodo invernale, principalmente a causa della combustione domestica di biomassa legnosa e delle condizioni meteorologiche sfavorevoli.



Il progetto BrennerLEC

Il progetto BrennerLEC, partito a settembre 2016 con durata prevista di 4 anni, ha come obiettivi il miglioramento della qualità dell'aria, la protezione del clima e la riduzione dell'inquinamento acustico. Il progetto propone di rendere il traffico veicolare di transito sull'asse del Brennero maggiormente rispettoso della salute della popolazione residente e più compatibile con le carat-

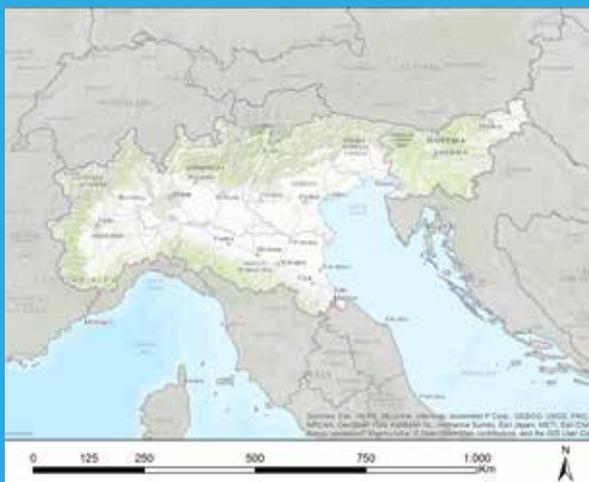
teristiche del territorio. Le azioni mirano alla creazione di un corridoio a ridotte emissioni di inquinanti lungo l'asse autostradale del Brennero, attraverso la sperimentazione di politiche innovative di gestione dinamica dei flussi autostradali, riduzione dinamica dei limiti di velocità per automobili e veicoli leggeri e utilizzo di segnaletica stradale "intelligente" in prossimità dei centri urbani. A tal fine, è prevista un'intensa attività di monitoraggio delle matrici ambientali (qualità dell'aria e rumore), dei trasporti (dati di traffico) e dell'impatto sociale delle misure attuate, nonché lo sviluppo di modelli previsionali e di

un sistema proattivo di supporto alle decisioni, che permetterà di anticipare le situazioni più critiche e di agire prima che esse si verifichino. BrennerLEC è coordinato da Autostrada del Brennero S.p.A, in collaborazione con le Agenzie per la protezione dell'ambiente di Trento e Bolzano, l'Università di Trento, IDM Südtirol - Alto Adige e la società di ingegneria CISMA Srl. All'interno del gruppo di progetto, APPA si occupa del monitoraggio della qualità dell'aria nel tratto trentino dell'autostrada e gestisce una stazione di misura degli inquinanti in prossimità del casello di Rovereto Sud.



Il progetto PREPAIR

Il progetto PREPAIR coinvolge le Regioni e le Agenzie per la protezione dell'ambiente del territorio del Bacino padano (Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Provincia di Trento, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna), le città metropolitane di Torino, Milano e Bologna, nonché l'Agenzia ambientale slovena e due enti no-profit (FLA - Fondazione Lombardia per l'Ambiente, e ERVET - Emilia-Romagna Valorizzazione Economica Territorio S.p.A.), sotto il coordinamento della Regione Emilia Romagna. Il progetto, di durata pari a 7 anni, prevede l'implementazione di azioni coordinate e sinergiche per la riduzione delle emissioni nei quattro settori principalmente responsabili dell'inquinamento atmosferico nell'area di studio: il riscaldamento domestico a legna, i trasporti, i consumi energetici degli edifici e l'agricoltura.



Il ruolo di APPA e APRIE

Per la Provincia di Trento, APPA coordina direttamente le azioni relative alla formazione professionale di progettisti, installatori e manutentori di impianti domestici a legna, e di spazzacamini e fumisti. Inoltre, APPA segue le azioni di monitoraggio della qualità dell'aria, di messa a punto di strumenti di monitoraggio e modelli comuni per la qualità dell'aria, di promozione dei cosiddetti "acquisti verdi pubblici" (beni e servizi certificati "verdi" che gli enti pubblici sono obbligati per legge ad acquistare), di sensibilizzazione sulle buone pratiche di gestione degli impianti a legna e di educazione ambientale nelle scuole elementari, medie e superiori sul tema della qualità dell'aria.

L'Agenzia provinciale per le risorse idriche e l'energia (APRIE) coordina invece il gruppo di azioni legate ai consumi energetici. Per le piccole-medie imprese saranno promossi gli interventi di efficientamento energetico e produzione di energia rinnovabile attraverso la raccolta di casi studio e la redazione di linee guida. Per gli edifici privati si punta ad avviare il processo di riqualificazione profonda del patrimonio condominiale, con azioni di formazione e training rivolte alle categorie professionali coinvolte.

Per gli edifici pubblici sarà creata una piattaforma informativa di supporto agli enti locali per facilitare l'accesso alle opportunità di finanziamento e incentivazione nel campo del risparmio energetico.

APRIE è inoltre coinvolta nelle azioni di promozione della mobilità elettrica a scala di Bacino Padano, nonché nell'organizzazione di iniziative per lo sviluppo di una mobilità consapevole, condivisa e più attenta all'ambiente nell'ambito della Settimana Europea della Mobilità Sostenibile.

Considerata la rilevanza delle azioni di sensibilizzazione e formazione rivolte ai cittadini nell'ambito del programma di finanziamento LIFE, i risultati del progetto PREPAIR saranno inoltre divulgati grazie a conferenze rivolte agli addetti ai lavori, alla realizzazione di moduli di e-learning, video promozionali e specifiche campagne di comunicazione rivolte alla cittadinanza.

Giovani agricoltori: una fotografia dei primi bandi

di Marco Zucchelli



Foto: Romano MagNONE

Per quanto riguarda l'Operazione 6.1.1 - giovani agricoltori al primo bando del 2016 sono risultate in graduatoria 160 domande di aiuto, sulla base dei criteri di selezione e dell'attribuzione dei punteggi, di queste 75 sono state inserite in posizione utile, coperta dal budget stanziato. Nel corso dell'attività amministrativa una domanda è stata esclusa con istruttoria negativa mentre per quanto riguarda i 74 giovani beneficiari rimanenti, al 31 agosto sono 73 le liquidazioni di anticipo. Parte dei soggetti esclusi dalla concessione del premio per carenza fondi del primo bando hanno presentato domanda sul bando successivo e di questi 64 sono stati inseriti in graduatoria in posizione utile. Per quanto riguarda il 2° bando del 2016 sono risultate in graduatoria 123 domande di aiuto, di queste 110 in posizione utile coperta dal budget stanziato. Delle 110 domande di aiuto ne sono state già approvate con determinazione del dirigente del Servizio agricoltura 107, una è ancora in istruttoria mentre due hanno parere negativo; a fine estate verranno inviate le comunicazioni ai beneficiari. Il 3 aprile di quest'anno è stato aperto il 3° bando, con sca-

denza 31 ottobre 2017, del quale non sono ancora disponibili i dati definitivi; al 31 agosto risultano presentate sul portale realizzato per la presentazione informatica, srrento (Sviluppo Rurale Trento), le prime 19 domande di aiuto. Volendo dare un quadro complessivo dello stato di attuazione dell'Operazione e delle 185 domande di aiuto finanziate sui primi due bandi, oramai conclusi sotto il profilo della prima parte dell'istruttoria:

- quasi la metà dei beneficiari (87) riguardano nati tra il 1992 ed il 1996, fascia di età marcatamente giovane 21-25 anni (pochi i giovani di 18-20 anni);
- 59 riguardano giovani in possesso di laurea o diploma tecnico in materie agrarie. Di converso 40 si riferiscono a diplomati in altre materie e 41 giovani senza titoli di studio specifici; queste ultime categorie, assieme ai laureati in materie non agricole, devono conseguire i requisiti professionali necessari;
- 73 sono relativi ad aziende create ex-novo, rispetto ai 112 che sono subentrati nella conduzione;
- 37 aziende hanno adottato il me-

todo di produzione biologico (già certificate o in conversione) in tutta l'azienda; di queste, la metà (17) sono create ex-novo. È però significativo che ben 24 aziende biologiche siano proposte da soggetti privi di titoli di studio specifici, inoltre quasi la metà degli over 30 anni propone aziende biologiche;

- 41 aziende sono "di montagna", ossia localizzate sopra gli 800 metri slm;
- riguardo all'orientamento colturale prevalente: 86 aziende sono frutticole (di cui 20 biologiche), 48 viticole e 46 zootecniche;
- la distribuzione per classe di punteggio è abbastanza omogenea tra i 26 ed i 48 punti, con sole 17 domande sopra quest'ultimo valore;
- il 44% riguarda giovani residenti nelle comunità della Val di Non (33 domande), dell'Alta Valsugana e Bernstol (25 domande) e della Val D'Adige (24 domande).

I beneficiari stanno realizzando i piani aziendali per i quali ci sono 36 mesi di tempo dalla concessione del sostegno; nel prossimo autunno giungeranno a compimento i primi piani.

Per non inciampare nelle riduzioni ed esclusioni degli aiuti

di Angela Menguzzato

Tutti i beneficiari dei finanziamenti del PSR sono tenuti a rispettare una serie di impegni e requisiti minimi derivanti dalla normativa europea, nazionale e provinciale, il cui mancato rispetto porta al rifiuto della domanda, revoca o riduzione dell'aiuto o possibili sanzioni amministrative.

Il 5 maggio scorso, con deliberazione della Giunta provinciale n. 682 sono state approvate le disposizioni che disciplinano per le Misure del PSR a capo e a superficie quali la 10 (Operazioni agro-climatico-ambientali), la 11 (Operazioni a sostegno dell'agricoltura biologica) e la 13 (Indennità compensativa per gli agricoltori delle zone montane) le riduzioni ed esclusioni dall'aiuto per inadempienze al rispetto degli obblighi e impegni del PSR.

Il 7 luglio, con deliberazione della Giunta provinciale n. 1098 sono state invece approvate le analoghe disposizioni attuative per le Misure del PSR ad investimento.

Entrambi i documenti oltre ad individuare gli adempimenti previsti per tutte le Operazioni con schede dedicate di agevole comprensione, graduano con un punteggio il mancato rispetto degli stessi in funzione della:

- **ENTITÀ:** effetto dell'inadempienza sull'Operazione nel suo insieme, che può essere basso 1 punto, medio 3 punti, alto 5 punti;
- **GRAVITÀ:** rilevanza delle conseguenze dell'inadempienza sugli obiettivi e obblighi perseguiti dall'impegno, che può essere di gravità bassa 1 punto, media 3 punti, alta 5 punti;
- **DURATA:** il periodo in cui perdura l'effetto dell'inadempienza, anche in questo caso la durata può essere bassa 1 punto, media 3 punti o alta 5 punti.

SOLIDARIETÀ TRA TERRITORI

Le Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano tramite i programmi cofinanziati dai fondi strutturali e di investimento europei, concorreranno alla formazione di un intervento finanziario di solidarietà a favore delle aree del centro Italia colpite dagli eventi sismici dello scorso anno. Il nostro PSR contribuirà con un sostegno di 3,8 milioni di Euro.



Per ogni mancato rispetto dell'adempimento a carico del beneficiario viene quindi attribuito un punteggio, risultante dalla somma dei punti di entità, gravità e durata, diviso tre (media aritmetica). Successivamente tale punteggio finale è impiegato per ottenere la percentuale della riduzione del contributo concesso o pagato, come riportato in tabella (esempio relativo alle misure a superficie).

PUNTEGGIO MEDIO (X)	% DI RIDUZIONE CAMPAGNA ANNUALITÀ 2015	% DI RIDUZIONE CAMPAGNA ANNUALITÀ 2016/17
1,00 <= X < 3,00	5%	3%
3,00 <= X < 5,00	10%	5%
X >= 5	20%	10%

In caso di impegni o pagamenti pluriennali (Misura 10 e 11), se venisse dimostrato che la violazione è ripetuta in più annualità, i recuperi si applicano a tutte le annualità coinvolte.

Tutti gli impegni nel dettaglio si possono trovare sul sito del PSR alla pagina <http://www.psr.provincia.tn.it/Sviluppo-Rurale-2014-2020/Guida-PSR-2014-2020/Normativa-Comunitaria/Provinciale>.

Occorre osservare che non tutti gli inadempimenti sono graduabili secondo le modalità sopra riportate, conseguentemente le disposizioni adottano in tali casi percentuali di riduzioni "secche". Infine, considerata l'estrema delicatezza della materia invitiamo beneficiari, CAA, progettisti, consulenti e tecnici ad approfondire i documenti se non altro limitatamente alle schede di riduzione ed esclusione delle Operazioni del PSR di propria competenza o interesse. Per eventuali chiarimenti gli uffici provinciali referenti delle Misure del PSR sono a disposizione insieme ad Appag – Organismo Pagatore.

Le malghe del Trentino: un patrimonio da scoprire

di Pietro Bertanza e Sergio Ferrari

La malga può essere definita come l'insieme dei pascoli e delle relative strutture annesse (ricoveri degli animali, locali per i conduttori e casera) presenti solitamente in ambiente montano. Di queste il Trentino è ricco. Sono molte infatti le malghe presenti su tutto il territorio provinciale (se ne contano oltre 400 attive), un vero e proprio patrimonio per l'agricoltore, il turista e l'ambiente.

Le malghe vengono utilizzate dal punto di vista agricolo per l'alpeggio del bestiame (vacche e ovi-caprini principalmente) e per la produzione del formaggio derivante dal latte prodotto durante il periodo di carico (così si definisce la presenza del bestiame) della malga.

Le ultime statistiche della Provincia parlano di circa 400

malghe attive con un carico di circa 8.500 vacche da latte. La trasformazione del latte in alpeggio viene attuata in circa 80 malghe, mentre il latte prodotto negli altri alpeggi viene conferito ai caseifici di valle; circa 30 malghe esercitano anche l'attività agrituristica. La superficie a pascolo complessiva regolarmente utilizzata è stimata in circa 35.000 ettari. Gli alpeggi sono in parte ancora gestiti in forma comune da società di malga e pascolo, anche se è sempre più frequente la gestione diretta da parte di un'azienda zootecnica che trasferisce il proprio bestiame durante la stagione di alpeggio. Questo è conseguenza della trasformazione strutturale delle aziende: ci sono meno stalle, ma di dimensioni maggiori, sono praticamente scomparse le aziende con pochi capi.



La casera: il regno del formaggio

Uno dei fondamentali presupposti di una malga è la produzione del formaggio che spesso permette un reddito ulteriore all'allevatore. Il regno del formaggio in malga è la casera, il locale adibito alla trasformazione del latte prodotto dagli animali in carico alla malga o, anche, in malghe limitrofe. Un ambiente curato nei minimi particolari dal casaro sia dal punto di vista igienico-sanitario, sia da quello logistico.

Ma come si riconoscono i formaggi di malga? Sicuramente una delle loro caratteristiche fondamentali è l'intensità dei profumi e degli aromi. Il colore giallo è dato dal carotene che si trova nell'erba brucata dalle bovine in alpeggio. Profumi e aromi dipendono sia dalla materia prima (latte) sia dalle trasformazioni che si verificano all'interno della forma durante la stagionatura. La forma non è mai perfetta e rifinita, perché il casaro in malga non ha tempo da dedicare alla perfezione esteriore. L'intensità dei profumi e degli aromi aumenta con l'altitudine. Il formaggio fatto con latte di malghe situate intorno ai 2.000 metri di altitudine è migliore di quello prodotto a quote più basse.

Nel primo caso il ritmo di crescita delle erbe del pascolo è molto lento e quindi le bovine mangiano sempre erba fresca. Più in basso la crescita è assai più rapida e l'erba rimane da brucare anche per qualche giorno, se il pascolo è esteso e il passaggio

della mandria non è quotidiano. Profumi e aromi cambiano da una malga all'altra, perché dipendono da vari fattori: il tipo e la qualità del pascolo, la razza delle bovine che danno il latte, la mano (professionalità) del casaro. Una ricerca condotta dagli esperti della Fondazione Mach su

36 formaggi vaccini (26 prodotti nelle casere di malga, 10 nei caseifici consorziali di fondovalle), generalmente denominati "Nostrano di malga", ha evidenziato differenze talora sostanziali e individuato le sostanze che caratterizzano e determinano la variabilità dei diversi prodotti.

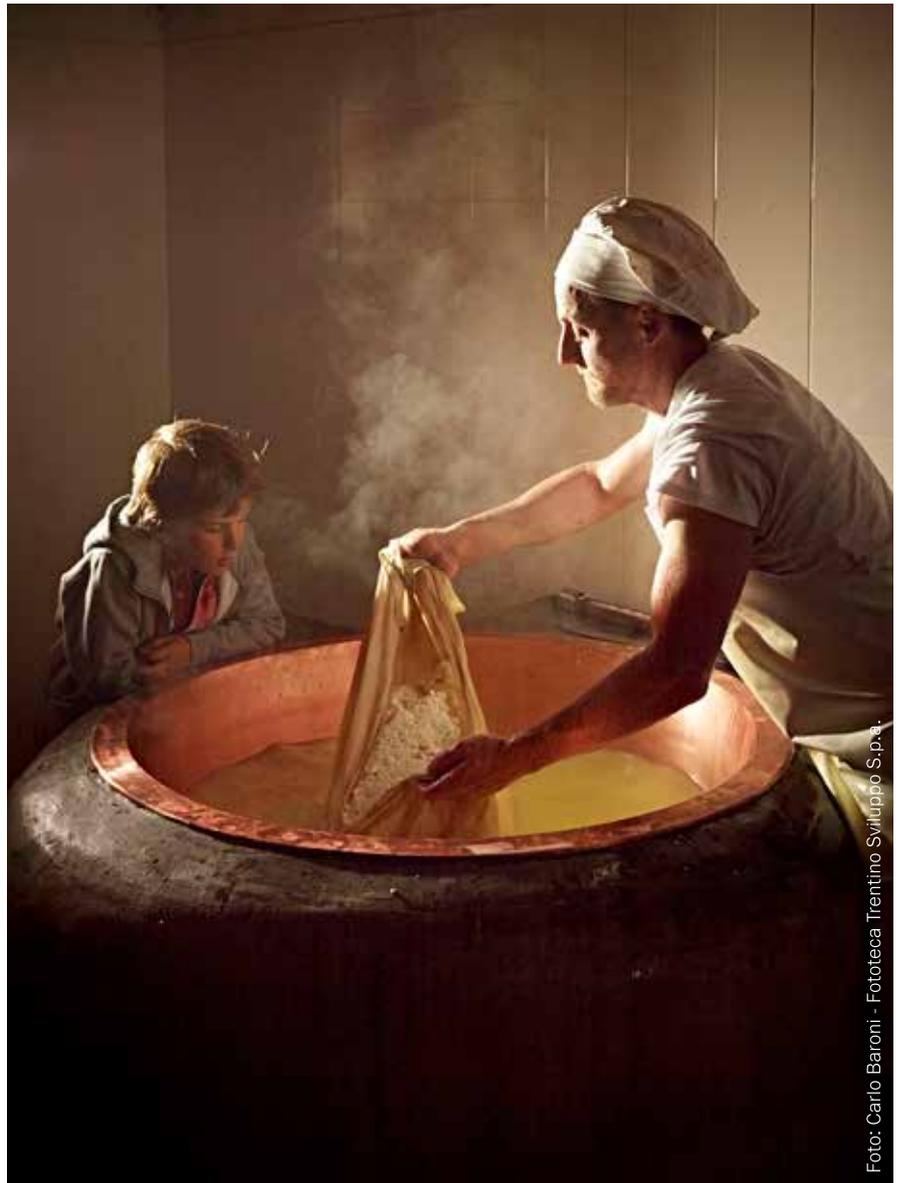


Foto: Carlo Baroni - Fototeca Trentino Sviluppo S.p.a.

IL PROGETTO FERMALGA

Il progetto Fermalga avviato nel 2011 dalla Fondazione Mach e dalla camera di Commercio di Trento ha lo scopo di selezionare sulle malghe di singoli distretti del Trentino ceppi di batteri autoctoni da utilizzare nella caseificazione del latte per ottenere formaggi sani, che esprimono al meglio la loro specificità ed il loro legame con l'ambiente in cui sono ottenuti. Sono stati individuati e classificati 650 ceppi. Nel luglio 2014 15 malghe di 3 diverse zone del Trentino hanno avuto in consegna buste di batteri liofilizzati selezionati partendo da materiale biologico raccolto nei rispettivi territori di competenza. I tecnici della Fondazione Mach hanno seguito nel corso delle stagioni i risultati ottenuti analizzando e sottoponendo ad assaggio i formaggi prodotti. Incoraggianti i risultati, infatti gli studi hanno permesso di migliorare la qualità dei formaggi delle malghe aderenti al progetto.



IL MARCHIO “TRENTINO DI MALGA”**Tutto un altro formaggio!**

“Trentino di malga” è il marchio collettivo che la Camera di commercio di Trento in collaborazione con Provincia di Trento e Fondazione Mach ha istituito nel 2012 per promuovere, valorizzare e tutelare la qualità, l'origine (sopra i 1.000 m slm), il metodo di produzione (interamente eseguito in montagna), la stagionatura (almeno 12 mesi), l'affinamento e la commercializzazione dei formaggi prodotti in malga secondo un preciso disciplinare.

Un disciplinare di produzione e un marchio collettivo che si pongono anche gli obiettivi di tutelare la biodiversità, specialmente nella scelta delle razze bovine per l'alpeggio auspicando la tutela e l'incremento delle razze bovine autoctone, rispettare le tradizioni dei processi di caseificazione e stagionatura, valorizzare la naturalità dei mangimi somministrati alle bovine da latte ad integrazione dell'alimentazione al pascolo e, infine, la naturalità e salubrità dei prodotti utilizzati nella trasformazione e stagionatura del formaggio.



Foto: Daniele Lira - Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A.

**UN LIBRO
PER LE MALGHE**

Se si vuole conoscere di più sulle malghe da formaggio, è possibile scaricare gratuitamente la pubblicazione “Malghe da formaggio” a cura di Angelo Pecile ed edita dalla Provincia di Trento da questo link: <http://www.trentinoagricoltura.it/Trentino-Agricoltura/Pubblicazioni2/Monografie/Malghe-da-formaggio>

Una pubblicazione interamente dedicata al favoloso sistema delle malghe trentine produttrici anche di formaggi e latticini, uno strumento di consultazione e di conoscenza del mondo malghe dove si descrivono le malghe sparse sul territorio provinciale con le loro caratteristiche e tipicità.

Numeri telefonici e nomi dei casari delle malghe sono riportati sulla “Carta dei formaggi di malga”, annualmente aggiornata, che può essere richiesta al Servizio Vigilanza e promozione delle attività agricole della Provincia Autonoma di Trento, Via G.B. Trener 3 - 38121 Trento - Fax 0461.495763 - serv.vigila@provincia.tn.it.

NUOVE LINEE DI INDIRIZZO PER LA CASEIFICAZIONE IN ALPEGGIO

di Rosaria Lucchini

È interesse comune valorizzare le produzioni di alpeggio, il territorio, le tradizioni oltre alla storia e al contesto sociale. La valorizzazione delle produzioni alimentari non può che passare attraverso la garanzia della salubrità degli alimenti.

Un gruppo di lavoro costituito da rappresentanti del Ministero della Salute, delle Province autonome di Trento e di Bolzano, delle Regioni e degli Istituti Zooprofilattici dell'arco alpino hanno elaborato delle linee di indirizzo relative all'attività di caseificazione in alpeggio (Nota del Ministero della Salute DGISAN 0020808-P del 18/05/2017), volte a dare indicazioni agli operatori del settore per operare in modo razionale e sicuro e garantire la salubrità delle proprie produzioni. Sono così stati analizzati i potenziali pericoli relativi all'attività di caseificazione in alpeggio allo scopo di proporre comportamenti corretti basati sui prin-

cipi di buona prassi igienica. Al fianco di documenti tecnici destinati al Controllo Ufficiale è disponibile anche un documento di facile consultazione per tutti gli operatori “Linee guida di buone pratiche di igiene e di lavorazione in alpeggio” in cui sono state affrontate le tematiche dell'alpeggio a 360 gradi: identificazione e benessere degli animali, igiene della mungitura, caratteristiche strutturali dei locali di lavorazione, igiene delle lavorazioni e stagionatura, approvvigionamento idrico, rintracciabilità dei prodotti. link del documento scaricabile e consultabile on-line:

<http://www.regione.lombardia.it/wps/wcm/connect/99f5c303-8b6a-4bb5-8c7d-0d4b82aad91c/buone+prassi+alpeggio.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=99f5c303-8b6a-4bb5-8c7d-0d4b82aad91c>

L'AGRITURISMO IN MALGA

Allevatori e ristoratori

Oltre al loro ruolo primario di allevamento e produzione di formaggio, le malghe ai giorni nostri sono diventate un connubio di attività turistiche. Spesso, infatti, viene associato al lavoro dell'allevatore quello del ristoratore attraverso l'attività agrituristica dando la possibilità agli avventori di degustare i prodotti della malga direttamente dove vengono prodotti, in un ambiente naturalmente genuino. Inoltre alcune malghe offrono molteplici attività che vanno dal trekking sino alle proposte didattiche particolarmente indicate per i bambini, ma non solo.

Gli esercizi agrituristici autorizzati, ai sensi della L.P. 10/2001, a svolgere l'attività agrituristica nelle malghe della provincia di Trento sono 64 (solo il 14% degli agritur ufficialmente attivi), di cui 55 ad indirizzo zootecnico. Tuttavia gli agritur in malga rappresentano il 34,8% dei posti tavola agrituristici per la somministrazione dei pasti: si tratta di 2.407 posti tavola autorizzati per consumare pasti in malga.

Ai sensi della legge provinciale dell'agriturismo (L.P. 10/2001), al-

meno il 30% dei prodotti alimentari messi in tavola deve provenire dalla propria azienda agricola, inoltre l'80% deve provenire da aziende agricole trentine (inclusa la propria). Marginale è l'offerta in malga di posti letto, mentre si riscontra sovente l'offerta di degustazione a pagamento dei prodotti aziendali (41 aziende) e di fattoria didattica (18 aziende).

Le malghe rappresentano quindi un'importante "vetrina" di consumo e di promozione di eccellenze produttive dell'agricoltura a "chilometri zero" e trentina, soprattutto delle produzioni zootecniche. In molti casi la presenza del caseificio consente all'utenza turistica di assistere a tutta la filiera di produzione dei latticini di malga, oltre che di poterli degustare ed acquistare direttamente dal produttore.

Relativamente alla distribuzione geografica, i territori della comunità di valle con maggiore presenza sono quelli del Primiero (ben 11 malghe per 485 posti tavola), della Valle di Fiemme, Valle di Non, Valle di Sole, Fassa, Valsugana e Tesino.



Foto: Arturo Cuel - Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A.

LA FESTA DOPO L'ALPEGGIO

Si chiama "desmontegada" la festa che si svolge ogni anno a circa metà settembre in diverse ambienti del Trentino (Val di Fiemme, Valle di Primiero, ecc.) in occasione del ritorno a valle del bestiame (vacche, capre e pecore) che hanno trascorso in malga i mesi estivi.

Un appuntamento che permette di toccare con mano i prodotti della malga, infatti nelle varie manifestazioni sparse per tutto il territorio provinciale al passaggio degli animali per le vie del paese è associata una vera e propria festa che permette di degustare i prodotti tipici della malga, su tutti il formaggio, oppure vivere l'esperienza della conduzione del bestiame passando una giornata in malga.



Foto: Giovanni Cavulli - Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A.

COME CONSERVARE IL FORMAGGIO DI MALGA IN CASA

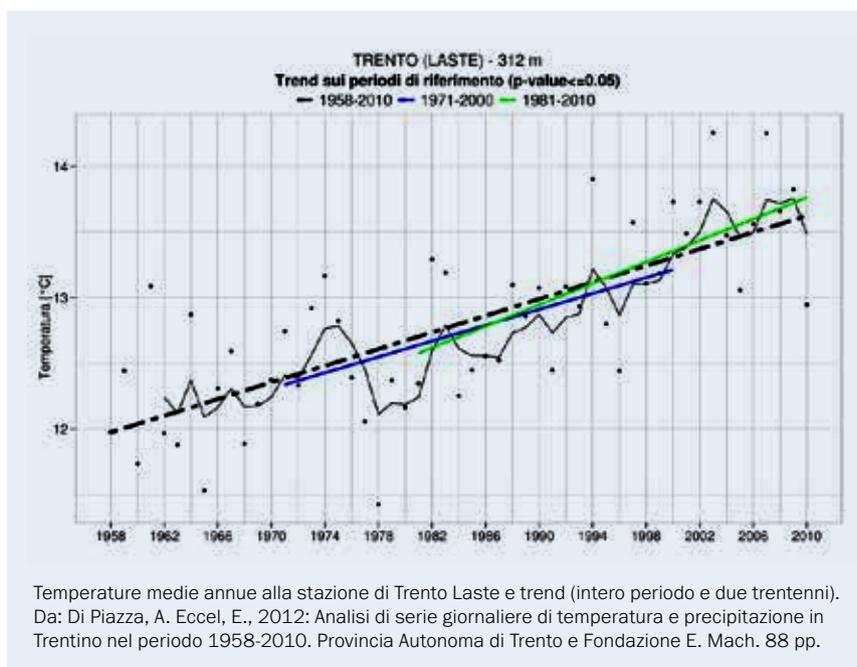
I formaggi di malga non si dovrebbero mai tenere in frigorifero, ma in un locale fresco e ben aerato. Il motivo è presto detto: il formaggio è un alimento vivo e quindi all'interno i processi fermentativi, cioè di trasformazione lenta operata dai batteri, continuano a operare e danno luogo a sostanze che migliorano la qualità del prodotto. Se conservato in luogo adatto, il formaggio di malga può durare anche 6-8 mesi. Sono più longevi i formaggi prodotti con latte intero. Lo sono meno quelli magri, ricavati da latte al quale è stata levata buona parte della panna per fare il burro. Tra i formaggi di malga del Trentino prevalgono quelli del secondo tipo.

La febbre delle Alpi

di Emanuele Eccel (Fondazione Mach)

Il cambiamento climatico si fa sentire nella regione alpina più che altrove, provocando incrementi termici superiori a quelli medi planetari. A risentirne sono anche le foreste, che in Trentino coprono il 60 per cento del territorio. Il tema è stato affrontato a Vallarsa in un seminario di Alleanza nelle Alpi: ecco cosa ne pensano due studiosi.

Sull'evidenza di un riscaldamento climatico non occorre certo insistere, essendo ormai di dominio comune. La regione alpina (e il Trentino non fa eccezione) ha fatto tuttavia registrare incrementi termici superiori a quelli medi planetari. Le temperature medie oggi misurabili in Trentino sono di oltre 1 °C più alte di quelle che caratterizzavano il suo clima fino agli anni '70 circa, periodo a partire dal quale l'incremento di temperatura è stato continuo (Fig. 1). L'incremento è stato più forte nelle stagioni primaverile ed estiva, e nelle massime più che nelle minime. Cambiamenti complessivamente modesti sono stati registrati nelle precipitazioni.



Anche l'elaborazione di indici climatici fornisce un quadro di continuo incremento dei fenomeni legati alle alte temperature in Trentino, come le ondate di calore, con climi sempre meno umidi.

Le proiezioni per il futuro indicano condizioni di temperatura ancora in crescita. Si mantiene la tendenza di un incremento maggiore nella stagione più calda: i problemi potranno pertanto manifestarsi più facilmente nelle situazioni estreme di caldo, associate anche ad un'attesa diminuzione degli apporti piovosi estivi. Anche le precipitazioni invernali ri-

sentiranno fortemente del continuo riscaldamento, che limiterà gli apporti nevosi, diminuendo perciò le risorse idriche in primavera e inizio estate. Non necessariamente, almeno nell'immediato, questi cambiamenti porteranno dei peggioramenti nelle zone montuose alpine; alcuni ecosistemi potranno beneficiare di stagioni vegetative più estese, incrementando la crescita, e così l'assimilazione di carbonio.

Esaminando però le problematiche del bilancio idrico, specie alle quote più basse, è facile prevedere che episodi siccitosi saranno via via più

normali nelle estati che verranno. Gli effetti attesi si possono così riassumere:

- innalzamento delle fasce vegetazionali e della linea del bosco
- colonizzazione delle aree nivali e alpine da parte di un maggior numero di specie erbacee
- riduzione di habitat per le specie nivali (in prospettiva: estinzione)
- maggior accrescimento e densità dei boschi
- variazioni nelle capacità competitive delle specie (a favore delle latifoglie)

L'impatto del cambiamento climatico sulle foreste alpine

di Francesco Dellagiacomà
GdL "Foreste Montane" della Convenzione delle Alpi)

Le foreste coprono quasi la metà del territorio alpino e forniscono, insieme alla produzione di legno, una serie di servizi ecosistemici: dalla regolazione del ciclo dell'acqua con la protezione da erosione, frane superficiali, valanghe e alluvioni, alla protezione del clima con l'assorbimento di anidride carbonica e raffreddamento nelle aree vicine; dalla conservazione di specie e habitat naturali, alle attività all'aperto, ricreazione e raccolta di prodotti selvatici.

La gestione forestale, basata sulla pianificazione forestale di area vasta, riconosce e cerca di ottimizzare le varie funzioni del bosco, non solo la produzione legnosa. Nelle foreste alpine, costituite da specie naturali, le piante raggiungono la maturità ad un'età compresa fra 100 e 200 anni e dunque sono nate in condizioni climatiche diverse da quelle attuali e da quelle che si avranno nel prossimo futuro.

Questa distonia comporta una condizione di stress climatico e indebolimento quando supera la capacità di adattamento e in occasione di eventi eccezionali (alluvioni, forti temporali, aridità, ondate di caldo), che provocano danni sensibili alle foreste; le piante indebolite sono anche più suscettibili ai patogeni naturali (funghi, insetti), che creano ulteriori danni. Alla luce della lunga durata del ciclo delle piante forestali c'è dunque un forte elemento di incertezza di cui la gestione forestale deve

tener conto. Il riscaldamento globale sposterà in alto le fasce di vegetazione nell'area alpina: i modelli che combinano le previsioni di cambiamento climatico con la distribuzione delle specie forestali, indicano una riduzione dell'area delle specie più produttive (abete rosso, abete bianco, faggio) e l'espansione di altre tipologie forestali (foreste di bassa quota, subalpine di alta quota). La gestione forestale deve adattarsi al cambiamento climatico attraverso una serie di azioni:

- il monitoraggio delle condizioni delle foreste
- l'individuazione delle aree più esposte ai rischi (gestione più conservativa)
- la creazione di una capacità di intervento tempestiva (accessibilità, capacità tecnica) di intervento per ridurre i danni e per ricostituire il bosco danneggiato.

La gestione forestale in queste condizioni si porrà gli obiettivi di:

- introdurre forme di flessibilità gestionale, esaltando la capacità di recupero e creando alternative: le strutture irregolari e miste garantiscono una maggior capacità di ricostituzione in caso di danneggiamento;
- la generalizzazione della rinnovazione naturale, che massimizza la diversità genetica delle foreste, aumentando la resistenza alle condizioni di stress;
- la gestione attiva e l'accessibilità sono presupposti essenziali.



Legname trentino dalle aste tradizionali alla vendita on-line

di Sergio Ferrari



La novità, prima in Italia, dopo precedenti esperienze avviate ma poi dismesse in Alto Adige, Friuli Venezia Giulia e Toscana, è stata introdotta dalla Camera di commercio di Trento all'inizio di quest'anno, e già si sta rivelando come un'iniziativa di successo. "I risultati si stanno rivelando di gran lunga superiori alle aspettative" dice Enrico Tonezzer, dottore forestale libero professionista di Trento e consulente della CCIAA dal 1997. La novità è il nuovo sistema di vendita di legname trentino on-line che ha sostituito le aste tradizionali. Tonezzer ha collaborato con l'ufficio Prodotti e Promozione della CCIAA nella messa a punto del nuovo sistema di vendita che, dopo oltre 550 vendite in vent'anni, ha sostituito le aste tradizionali che si svolgevano nei Comuni promotori della vendita di legname proprio o di zone confinanti. "Senza il lavoro preparatorio delle aste svolto per tanti anni a diretto contatto con gli amministratori ed il conseguente rapporto di vicendevole conoscenza e stima personale, il cambiamento radicale del sistema di vendita non sarebbe stato facile" spiega Enrico Tonezzer. La Camera di commercio di Trento

ha iniziato ad occuparsi di vendita di legname tramite asta pubblica, prestando l'assistenza necessaria agli enti pubblici interessati, nel 1994. Il mercato del legname in Trentino è sempre esistito, ma non in forma organizzata. Fino alla metà del secolo scorso i Comuni traevano dalla vendita del legname (organizzata in proprio) le risorse necessarie per realizzare opere pubbliche e assicurare i servizi sociali ai propri censiti. L'entità del taglio - era ancora in vigore l'abbattimento a raso - dipendeva dall'ammontare del capitale necessario. Stanti le esigenze di liquidità per fare fronte ai notevoli fabbisogni dell'immediato dopoguerra, il numero di metri cubi posti in vendita era molto spesso al di sopra della reale domanda. Si deve alla volontà di arrivare ad una programmazione più efficiente, oltre che alla sensibilità ecologica di alcuni dirigenti dei Servizi forestali regionali e/o provinciali, il merito di avere introdotto anche in Trentino l'utilizzo ragionato del bosco (legname) che sta alla base della selvicoltura naturalistica. "Coltivare" il bosco significa seguirne da vicino la crescita, intervenire con azioni selvicolturali correttive, valutare lo svilup-

po della massa legnosa nel tempo e programmare di conseguenza epoca ed entità dei volumi da tagliare. Non più taglio a raso, dunque, ma taglio selezionato in base alla maturità delle piante che, avvicinandosi alla fine del ciclo, hanno assicurato il rinnovo del patrimonio boschivo mediante disseminazione naturale. Si deve a Walter Micheli, consigliere regionale e vice presidente della Giunta provinciale di Trento, il merito di avere attribuito con legge del 1992 alla CCIAA il compito di gestire le aste di legname per conto dei proprietari pubblici. Si vendeva solo legname accatastato, cioè semilavorato e collocato in catasta in luogo accessibile ai mezzi di trasporto e solo legname trentino. Micheli voleva, riuscendo nell'intento, assecondare e valorizzare il lavoro dei boscaioli singoli o uniti in cooperative. Alla loro professionalità era affidata la corretta fatturazione del legname. "Con questo termine - spiega Tonezzer - si indica la successione di tre operazioni: taglio, esbosco e accatastamento del legname tagliato all'imposto. La vendita all'imposto (catasta posta su strada) si contrappone alla vendita di lotti di bosco in piedi, cioè da tagliare."



Il sistema on-line prevede entrambi questi tipi di vendita. “Solo il 50% del legname trentino - precisa Tonnezzer - si vendeva tramite asta prima del 2017, la stessa percentuale che si vende con il sistema on-line a partire da quest’anno.” I proprietari di legname, pubblici e privati, che non aderiscono alla proposta della Camera di commercio sono liberi di adottare i sistemi seguiti finora. Per incentivare le aste organizzate dalla CCIAA la Provincia di Trento fino al 2014 concedeva un contributo di 2 euro a metro cubo che si aggiungevano ai 5-6 ed anche 8 euro di incentivo a metro cubo di legname tagliato concessi anche a chi non aderiva alle aste. La soppressione dei contributi spinge i proprietari a preferire la vendita di lotti in piedi, anziché all’imposto. Alcuni dati per documentare i risultati della vendita on-line nei primi 6 mesi di attività. Solo due lotti di legname di 30.000 metri cubi in offerta sono rimasti invenduti. Il numero di offerte di acquisto anche da fuori provincia è salito da 2,5-3,5 per lotto a 5. In qualche caso si è andati oltre 10 proposte ed è aumentato anche il numero delle ditte che concorrono all’acquisto.

Come registrarsi sul portale

Per usufruire del nuovo sistema di vendita del legno Trentino online è necessario registrarsi sul portale dedicato www.legnotrentino.it

Il portale, molto intuitivo, dà la possibilità di scegliere il ruolo (venditore o acquirente) con il quale si vuole registrarsi e fruire dei servizi. Una volta scelto il ruolo il passo successivo prevede di specificare la categoria di appartenenza (istituzione/comune, azienda, privato). Appena scelta la categoria basta compilare il modulo di registrazione online con i propri dati e scegliere nome utente e password. Ultimata la registrazione per accedere al portale basterà autenticarsi inserendo nome utente e password.

Boschi e legname in Trentino

SUPERFICIE FORESTALE:

345.000 ettari pari al 56% del totale, 79% fustaia, 21% ceduo

PRODUZIONE:

50 milioni di metri cubi di massa legnosa.

L’incremento corrente della fustaia è circa 1.000.000 di metri cubi.

UTILIZZAZIONE ANNUA DI LEGNAME DA OPERA:

530.000 metri cubi tariffari, 365.000 i metri cubi netti.

Il 75% del legname utilizzato è di abete rosso. Circa 180.000 metri cubi netti sono venduti in piedi.

Il 76% della proprietà forestale è pubblica e il 24% privata.

Fonte: Dipartimento risorse forestali e montane

Raccolta funghi l'oro dei boschi

di Francesco Dellagiacomà

Oltre al legno il bosco produce anche una serie di prodotti la cui importanza non è trascurabile: funghi, tartufi, miele, bacche, erbe selvatiche, parti di piante con utilizzi decorativi, resine ecc. Nel caso dei funghi la raccolta è un'attività molto diffusa che interessa la popolazione residente, i turisti e anche i frequentatori giornalieri dei nostri boschi che vengono espressamente per questo motivo.

Alla luce dell'interesse e della dimensione della raccolta dei funghi, la regolamentazione dell'attività venne introdotta già nel 1973 (LP 18), fissando il limite giornaliero, gli orari per la raccolta e la possibilità di interdizione. La legge è stata successivamente sostituita nel 1986 (LP 20) e di nuovo nel 1991 (LP 16), poi modificata nel 1996, introducendo il sistema dei permessi di raccolta rilasciati dai comuni territoriali, singoli o associati, per i raccoglitori provenienti da fuori provincia.

La Provincia ha recentemente raccolto i dati sugli introiti derivanti dai permessi raccolta funghi presso tutti i Comuni, relativamente agli ultimi 3-5 anni: complessivamente si tratta di un valore significativo, la media annuale è di 911.000 €.

La fig. 1 mostra gli importi dei permessi riferiti alla superficie dei boschi nelle Comunità: la media provinciale risulta di 2,36 €/ha e le variazioni sono notevoli: la Co-



Quanto valgono i funghi raccolti in Trentino?

La Provincia ha provato a fare i conti, arrivando ad ipotizzare un valore complessivo dei funghi raccolti da non residenti pari a 4,5 milioni di € mentre 900.000 Euro è il ricavato dalla vendita dei permessi di raccolta. Un importo significativo cui va aggiunto quello, non conosciuto, derivante dal raccolto dei residenti.

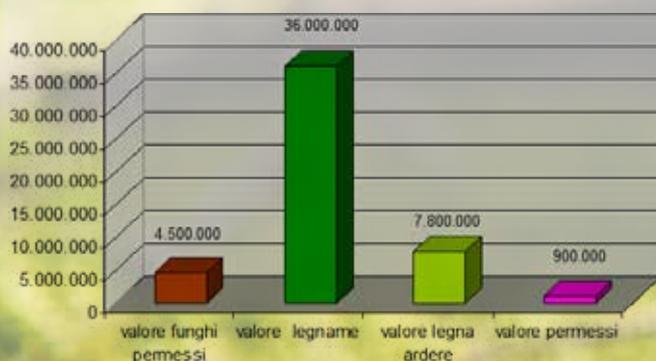
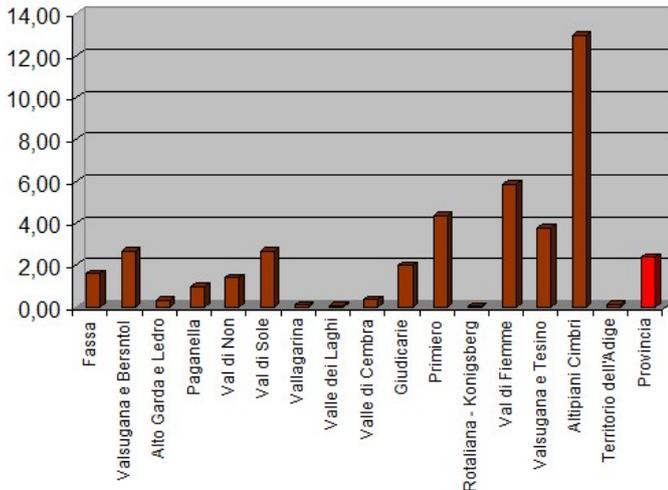


Fig. 4: Valore della produzione di legname, legna da ardere, dei funghi raccolti con permesso e introito dei permessi nei boschi trentini

IL VALORE DELLA PRODUZIONE DI FUNGHI: 5,4 MILIONI DI EURO

Per una valutazione del valore della produzione dei funghi e delle entrate derivanti dai permessi di raccolta è utile un confronto con il valore del legname (400.000 m³) e della legna da ardere (130.000 m³) annualmente utilizzati in Trentino. La Fig. 4 riporta i valori complessivi considerando un valore medio del legname di 90 €/m³ e della legna da ardere di 60 €/m³. In questo confronto va naturalmente tenuto conto che per i funghi si tratta del valore prodotto da un'attività non professionale, hobbistica o di integrazione di reddito; per la legna da ardere in gran parte di autoproduzione del proprietario/avente diritto; ci sono anche vendite di legna in piedi e in tal caso la gran parte del valore (circa 80%) va nell'allestimento/trasporto del prodotto; mentre solo il legname viene prodotto in un ambito di produzione professionale e formale, in cui allestimento/trasporto hanno un peso di 35-50%. La vendita del legname oggi è sostanzialmente il solo reddito che arriva al proprietario dalla gestione del bosco.



IL MODELLO VAL DI FIEMME

È certamente un esempio importante: si sono consorziate la Magnifica Comunità (il cui ufficio tecnico funge da capofila) e quasi tutti i Comuni, con un territorio unico piuttosto ampio, offrendo permessi da un giorno (12 €) fino ad un mese (55 €). Nei mesi estivi vengono assunte 2/3 persone per il controllo e l'assistenza ai raccoglitori. La dimensione di servizio e la percezione del maggior controllo permette di avere un risultato positivo in termini di introiti, di immagine e di accettazione del sistema. Anche per questo Fiemme ha l'introito più alto fra le comunità di valle, pur non essendo direttamente confinante con le aree di maggior interesse per i permessi (Veneto, Lombardia).

comunità degli Altipiani cimbri è una categoria a sé (13 €/ha) in quanto si trova in una condizione particolare: area piccola, con produzioni elevate, confinante con la regione veneta. Seguono Fiemme (5,9 €/ha), Primiero (4,3 €/ha) e Valsugana Tesino (3,8 €/ha). I valori sono trascurabili per i territori con molti abitanti e vocazione bassa, con scarsa appetibilità per i cercatori esterni.

La fig. 2 mostra lo stesso rapporto per alcune realtà territoriali: le differenze sono marcate. In particolare emergono alcune realtà particolari dove la vendita dei permessi è particolarmente significativa: si tratta di aree particolarmente vocate, in genere di piccole dimensioni, vicine ai confini provinciali o note per la produzione fungina: spiccano in particolare Luserna (58 €/ha) e Lavarone (23 €/ha). La vendita dei permessi ha una variazione molto significativa nei vari anni in relazione all'andamento stagionale

e alla produzione di funghi. La fig. 3 mostra i dati 2013-2015 per la comunità degli Altipiani Cimbri, che risente in modo particolarmente forte dell'andamento stagionale per la vicinanza al Veneto da cui provengono i raccoglitori. I 900.000 € sono esclusivamente gli introiti per la vendita dei permessi di raccolta; questi sono differenziati per prezzo (stabilito dalle amministrazioni, spesso con riduzioni per chi soggiorna in loco), durata (dal giorno al mese), dimensioni dell'area (piccoli comuni o intere comunità): applicando un valore medio di 6 €/giorno abbiamo 150.000 giorni di raccolta. Ipotizzando una raccolta di 2 kg giornalieri e un valore di mercato di 15 €/kg il valore complessivo dei funghi raccolti da non residenti è di 4,5 milioni di € mentre 900.000 Euro è il ricavato dalla vendita dei permessi di raccolta. Un importo significativo, cui va aggiunto quello derivante dal raccolto dei residenti, non conosciuto.

La raccolta dei funghi è legata all'attività hobbistica che comunque produce una integrazione di reddito locale non trascurabile. L'analisi dell'Università di Padova nell'ambito del progetto Startree, mostra che i funghi raccolti o sono consumati direttamente (passione e piacere di cercare/trovare/preparare/consumare) o vengono venduti al settore gastronomico e in parte nella vendita al dettaglio, mentre sui mercati arrivano quasi esclusivamente prodotti di importazione (Europa est). Nel settore della gastronomia c'è spazio per una valorizzazione, integrata con il turismo in chiave di prodotto di alta qualità, locale e selvatico, mantenendo il sistema della raccolta nell'ambito del reddito accessorio con la creazione di una filiera non professionale (non industriale).

La regolamentazione è razionale ed è sostanzialmente accettata: crea un introito non trascurabile e permette la valorizzazione della risorsa. Il valore dei funghi peraltro non diventa reddito per il proprietario anche se la LP prevede che i proprietari di oltre 100 ha possano essere coinvolti nella gestione/ripartizione degli introiti dei permessi. Questi però non sono vincolati e così assomigliano più ad una tassa che al pagamento di un servizio ecosistemico.

L'UNICA IGP PER I FUNGHI SELVATICI

Il Consorzio delle Comunalie Parmensi (fondato nel 1993) raggruppa foreste pubbliche e private in un'area particolarmente vocata alla produzione fungina e ha ottenuto la (finora) sola Indicazione Geografica Protetta per la produzione di funghi selvatici per valorizzare la produzione e la trasformazione locale.

I locali titolari di diritti di proprietà singoli o collettivi possono raccogliere funghi senza limitazioni nelle ore diurne; tutti gli altri raccoglitori devono acquistare un permesso (giornaliero, mensile o stagionale: costo da 6-20 € fino a 75-250 €) e possono raccogliere fino a 3 kg/giorno. Le entrate dai permessi variano annualmente fra 500.000 e 1.200.000 € (16-36 €/ha). L'ottenimento dell'IGP ha permesso di creare una filiera locale molto interessante: il prezzo al raccoglitore è 6-23 €/kg, al consumo il prezzo arriva a 20-45 €/kg, con quantità annuali molto variabili (2010: 7.000 kg; 2014: 100 kg) (informazioni: progetto STAR TREE, Università Padova)

LA "CRONACA" METEOROLOGICA DEGLI ECCEZIONALI EVENTI DI AGOSTO

i dieci giorni di passione dell'agricoltura trentina

di Andrea Piazza

Dopo il gran caldo, le grandi tempeste: la prima settimana d'agosto, con l'alternarsi di intensi fenomeni atmosferici che hanno pesantemente lasciato il segno sul terreno, non ha stupito o colto di sorpresa i meteorologi, ma ha suscitato in molti cittadini il desiderio di approfondire le cause, di capire se davvero ciò a cui hanno assistito è stato un evento eccezionale oppure se la natura ha semplicemente replicato ciò che da sempre è abituata a fare. Ripercorriamo allora la "cronaca" di una settimana che ha lasciato dietro di sé una scia di danni, ferite al territorio e purtroppo anche una vittima.

Tutta "colpa" della temperatura di rugiada, del CAPE-SHEAR e delle infiltrazioni fredde in quota.

I primi giorni di agosto sono stati caratterizzati da condizioni di marcata stabilità con afflusso di aria molto calda tanto che lo zero termico ha toccato quote vicine ai 5000 m. Nei bassi strati l'aria si è notevolmente riscaldata e si è accumulata molta umidità, tanto che in alcune stazioni meteo la temperatura di rugiada ha superato i 23 gradi. La temperatura di rugiada è definita come quella temperatura alla quale se si raffreddasse l'aria l'umidità raggiungerebbe il valore del 100%. Quando la temperatura di rugiada raggiunge valori superiori ai 21 °C e in particolare oltre i 23 °C sono possibili fenomeni convettivi particolarmente intensi come trombe d'aria, grandine di grosse dimensioni e nubifragi.

4 AGOSTO, I PRIMI TEMPORALI

Dopo alcune giornate di gran caldo dovuto a marcate condizioni di stabilità, generalmente, i primi cedimenti dell'alta pressione determinano lo sviluppo di intensi temporali, isolati o al più sparsi, che solitamente interessano porzioni ristrette del territorio. Nel caso qui discusso si evidenzia che venerdì 4, con i primi cedimenti dell'anticiclone, un intenso temporale si è sviluppato nella zona di Cortina causando anche una vittima. Tali temporali sono molto pericolosi, impossibili da prevedere come localizzazione e tempistica, e, non essendoci forti flussi possono rimanere stazionari o autorigenerarsi sullo stesso punto scaricando in pochi chilometri quadrati anche più di 100 mm in poche ore.

5 AGOSTO, TEMPORALI IN ALTO ADIGE

L'anticiclone inizia a ritirarsi e in val Pusteria ed altre zone dell'Alto Adige e del Veneto sono interessate da temporali localmente intensi con frane ed alberi caduti.

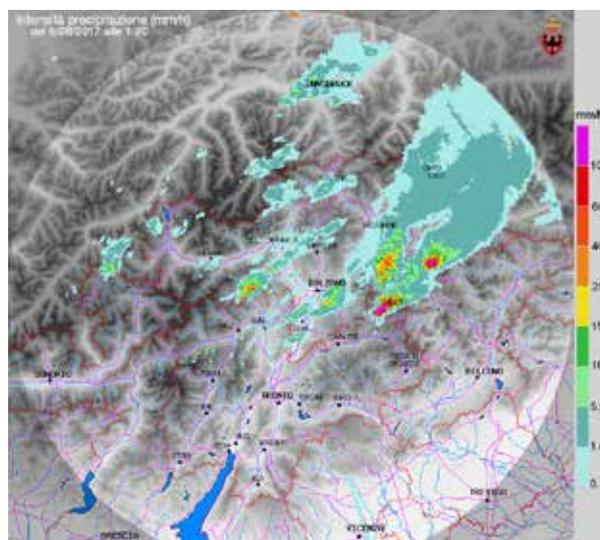


Figura 1: Cella temporalesca in val di Fassa alle 1.20 del 6 agosto 2017

DOMENICA 6, "GUST FRONT" PRIMA DEI TEMPORALI

La pressione continua a cedere ed in Trentino dalla mezzanotte e fino alle 2 di mattina di domenica 6 un'intensa cella temporalesca (figura 1) ha interessato la val di Fassa con precipitazioni localmente intense (misurati circa 30 mm presso la stazione di Buffaure).... ma è solo l'antipasto... perché il fronte freddo è ancora lontano.

Nella mattinata di domenica 6 un sistema convettivo alla mesoscala (MCS), (figura 2) innescato da un'avvezione fredda, si sviluppa sulla Lombardia e, muovendosi verso Est, inizia ad interessare il Trentino a cominciare dai settori occidentali dove si sono verificati forti temporali anche a carattere grandinigeno e con forti raffiche. Spesso le intense celle temporalesche venivano precedute da fronti di raffica "gust front con raffiche anche superiori a 100 km/h (figura 3).

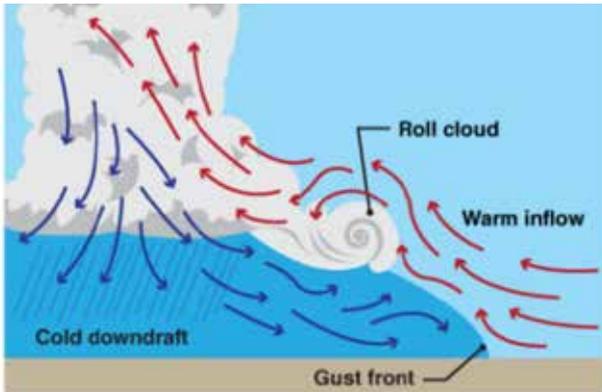


Figura 3: Schema di cella temporalesca tipo quella che ha interessato l'alta Valsugana domenica 6. Il gust front o fronte di raffica è seguito da aria più fredda dovuto al downdraft associato alle precipitazioni intense, anche a carattere grandinigeno, che avvengono nel temporale. La "roll cloud" o nube a mensola, è stata vista anche sul lago di Garda prima dell'arrivo del temporale



Figura 2: immagine satellitare delle 12.55: visibile un'estesa e compatta area nuvolosa associata ad un sistema convettivo alla mesoscala (MCS)

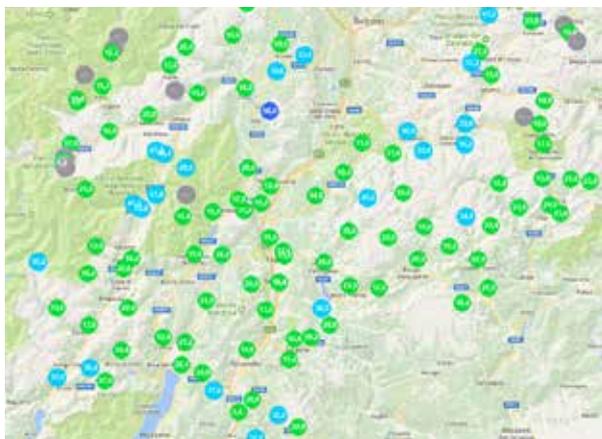


Figura 4: Precipitazioni misurate domenica 6 agosto 2017

LA FURIA SU CALDONAZZO

Poco dopo mezzogiorno del 6 agosto il fronte temporalesco interessa la valle dell'Adige con temporali intensi, grandinate ed intensa attività elettrica (fulmini) specie nella zona di Avio. Nelle prime ore del pomeriggio il fronte temporalesco, preceduto da un "gust front", muovendosi verso Est, interessava i settori orientali ed in particolare forti raffiche hanno abbattuto diversi alberi nella zona del lago di Caldonazzo e scoperchiato il tetto in lamiera della chiesa di Canale. Dopo il passaggio frontale, nel primo pomeriggio, si osservano brevi e temporanee schiarite ma nel tardo pomeriggio si sviluppano nuovi rovesci e temporali meno intensi di quelli precedenti.

L'intenso maltempo che in molte zone ha interessato il Trentino è quindi dovuto essenzialmente al concomitante effetto delle alte temperature ed umidità presenti nei bassi strati e dal passaggio di un fronte freddo.

LE PRECIPITAZIONI: COREDO LA PIÙ BAGNATA

In figura 4 sono riportate le precipitazioni di domenica 6: si noti come mediamente si siano registrate precipitazioni di circa 20 mm, ma localmente più di 40 mm con punta di 60 mm a Coredo.

Nelle figure 5 e 6 si riportano le immagini radar corrispondenti al forte temporale a Daone del mattino e del temporale con intenso gust front in alta Valsugana delle ore 13.00 circa.

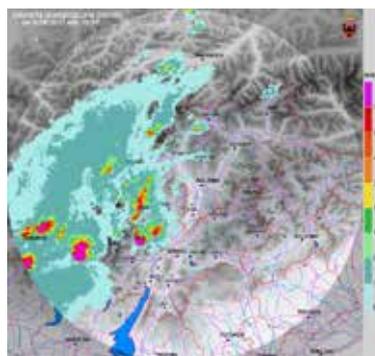


Figura 5: Precipitazioni misurate domenica 6 agosto 2017

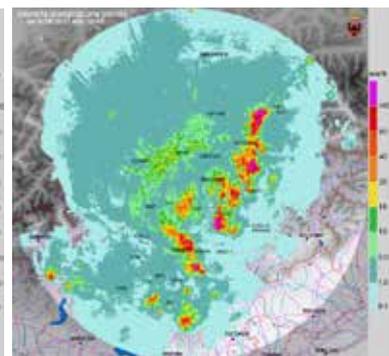


Figura 6: Immagine radar delle 12.45 del 7 agosto 2017, si nota il sistema convettivo a mesoscala con precipitazioni intense nella zona di Caldonazzo.

MARTEDÌ 8, FORTI TEMPORALI IN PIEMONTE E LOMBARDIA

Dopo il temporaneo miglioramento di lunedì, un vortice depressionario si approfondisce sulla Francia e determina il graduale intensificarsi di calde ed umide correnti sudoccidentali sulle Alpi.

La temperatura di rugiada è elevata (sui 21 gradi) ma inferiore a domenica 6, tuttavia il pericolo di forti temporali viene stimato elevato fino a giovedì sera a causa del forte flusso sudoccidentale previsto praticamente stazionario fino a venerdì mattina,

al CAPE (convective available potential energy) elevato ed al WIND SHEAR (un parametro che misura la differenza del vento a diverse quote) che quando è elevato favorisce lo sviluppo di temporali particolarmente violenti. Da qualche anno il centro meteorologico europeo di previsione a medio termine di Reading (ECMWF) mette a disposizione dei previsori una mappa che stima la probabilità di valori elevati (Extreme Forecast Index) del prodotto tra CAPE e WIND

SHEAR chiamato EFI CAPE SHEAR. Tale parametro si sta rivelando un efficace metodo di previsione per i temporali particolarmente intensi. Nelle figure sotto si riportano i valori di EFI CAPE-SHEAR dell'8, 9 e 10 agosto (figura 7a, 7b, e 7c).

Nella serata di martedì intensi temporali si sviluppano in Piemonte e Lombardia, mentre in Trentino si registrano solo deboli precipitazioni con una punta di 14,8 mm a Malga Castrin (Castelfondo).

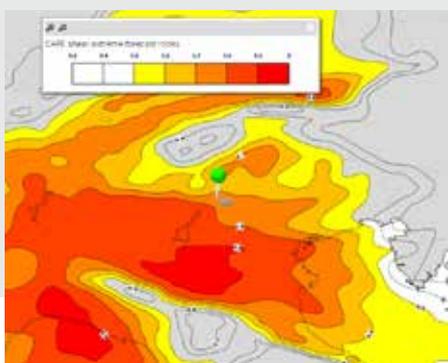


Figura 7a: EFI CAPE SHEAR di martedì 8 agosto

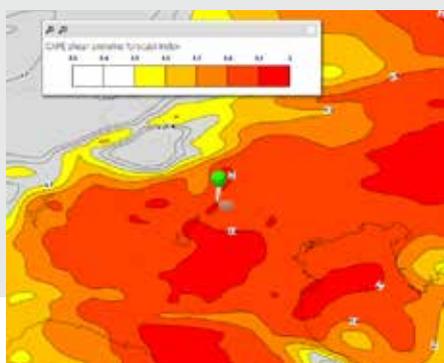


Figura 7b: EFI CAPE SHEAR di mercoledì 9 agosto

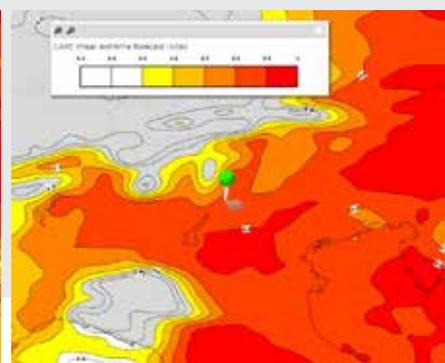


Figura 7c: EFI CAPE SHEAR di giovedì 10 agosto

MERCOLEDÌ 9, GRANDINATE DI GROSSE DIMENSIONI E NUBIFRAGI

Dopo una mattinata calda e soleggiata che permette il raggiungimento di temperature elevate e temperature di rugiada attorno ai 21 °C, una squall line si sviluppa sul Trentino occidentale. Celle temporalesche intense si generano continuamente a sud del Trentino e si muovono velocemente verso nord-nord-est, mentre la squall line si sposta molto lentamente verso Est. Diffuse grandinate anche di grosse dimensioni e precipitazioni localmente abbondanti si registrano in diverse zone del territorio fatta eccezione per le estreme zone orientali. Il massimo è misurato nella zona di Tesero.



GIOVEDÌ 10, TEMPORALI E NUBIFRAGI

Alla mattina di giovedì 10 sembra tutto finito ma il fronte freddo è ancora lontano e persistono correnti umide sudoccidentali. Nonostante le precipitazioni di mercoledì, la temperatura di rugiada è ancora alta e dalla tarda mattinata iniziano a svilupparsi temporali frequenti che si muovono velocemente verso nord-nord-est specie sui settori centro occidentali. In Trentino i temporali risultano meno violenti di mercoledì mentre risultano particolarmente intensi in Veneto, Friuli e sull'Italia centrale. Nel pomeriggio, finalmente, inizia ad affluire aria più fresca in quota ed i flussi diventano via via meno intensi ponendo fine al pericolo. Nella figura 9 si riportano i valori misurati dalla mezzanotte dell'8 alle ore 10.30 dell'11 agosto: si nota come le precipitazioni più abbondanti si siano registrate sui settori centro occidentali con punte superiori a 150 mm nella Rotaliana.

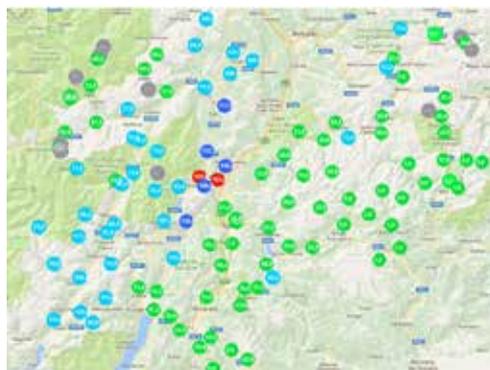


Figura 9: Precipitazioni misurate dalle 00 del 8 agosto alle 10.30 dell'11 agosto.

TEMPERATURE ECCEZIONALI?

Una prima analisi delle temperature massime misurate a Trento Laste indica che il 4 agosto 2017 è stato il giorno più caldo con 35,9 °C di massima. Tale valore non è affatto un record: Basti pensare che dal 1921 (anno di inizio delle misurazioni) in ben 43 anni su 96, corrispondenti al 45% dei casi, si sono misurate massime maggiori o uguali a quella misurata nel 2017. Anche recentemente, negli ultimi dieci anni (dal 2008), si sono misurati più di 35,9 gradi nel 2015, 2013, 2012 e nel 2010.

Il massimo assoluto di 40,4 gradi è stato misurato il 7 luglio 1950 ma anche nel 1952 e nel 1935 si sono misurate massime superiori a 39 gradi. Le temperature di agosto 2017 non sono quindi affatto eccezionali.

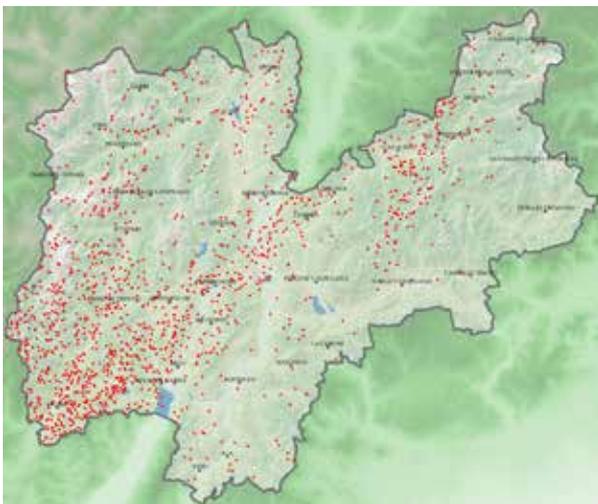
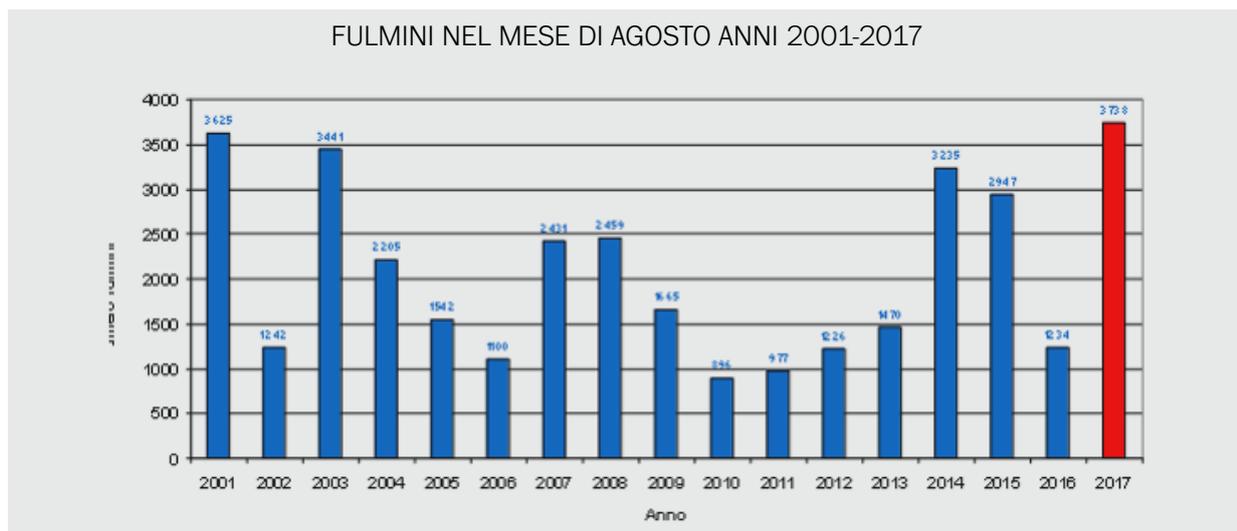


Figura 10: 1460 fulmini in Trentino il 9 agosto 2017

QUANTI FULMINI!

Il 6 ed il 9 agosto sono state le giornate di agosto con più fulmini dal 2001 mentre la giornata con più fulmini in assoluto (dal 2001) è stata il 13 luglio 2002 con 2883 fulmini. Il 9 agosto 1460 fulmini (figura 10) sono caduti maggiormente sui settori meridionali e corrispondono a circa più della metà dei fulmini che cadono mediamente in agosto (1950 fulmini). Al decimo giorno del mese, l'agosto 2017 è quello con più fulmini dal 2001. Purtroppo un fulmine ha causato una vittima nel primo pomeriggio.



SI POTEVANO PREVEDERE LE GRANDINATE DEL 9 AGOSTO?

No. Non si potevano prevedere ma non si potevano neppure escludere. Quando la temperatura di rugiada ed il wind shear sono elevati è sufficiente un po' di raffreddamento in quota per sviluppare violenti fenomeni convettivi. Oggi è ancora impossibile prevedere se, dove e quando si svilupperanno temporali particolarmente intensi. La previsione di tali fenomeni può essere fatta solo in modo probabilistico.



Grandinate, dalla Provincia 7,5 milioni

A sostegno degli agricoltori le cui produzioni sono state fortemente danneggiate dagli eventi meteorologici d'agosto, la Provincia ha messo a disposizione risorse aggiuntive e straordinarie per complessivi 7,5 milioni di euro. Tali risorse saranno impiegate non per indennizzare gli agricoltori del danno inferto dalle grandinate, che sarà coperto dalle Compagnie

assicurative, bensì per mitigare gli effetti negativi sugli impianti e favorire il rinnovo degli stessi, per integrare le polizze delle cooperative per i mancati conferimenti, per sostenere i mutui e per la stabilizzazione dei lavoratori che, a causa del calo della produzione, non troveranno occupazione". "Le gelate e le grandinate di quest'anno - ha spiegato l'assessore all'agricoltura Miche-

le Dallapiccola, che venerdì 11 agosto ha effettuato un sopralluogo nelle campagne della Piana Rotaliana (nella foto) - hanno colpito circa il 50 per cento della melicoltura trentina". La stessa Provincia ha chiesto lo "stato di calamità" in relazione ai danni arrecati all'agricoltura, per l'intero territorio provinciale e per tutti i settori produttivi, melicoltura, viticoltura e piccoli frutti.

Veterinario aziendale approvata la legge

Il 6 giugno scorso il Consiglio provinciale ha approvato la legge, firmata dall'assessore alla salute Luca Zeni, in tema di sorveglianza epidemiologica e veterinario aziendale. La legge, che anticipa quanto previsto a livello nazionale, propone l'istituzione di una rete di sorveglianza epidemiologica veterinaria provinciale, di cui facciano parte anche i veterinari liberi professionisti, con l'obiettivo di elevare il livello del controllo nei confronti delle malattie degli animali attraverso la tempestività delle segnalazioni, la prevenzione, l'applicazione delle buone pratiche in allevamento e l'implementazione delle misure di sicurezza. Una "rete di sorveglianza" permetterà la raccolta, registrazione, analisi, interpretazione e diffusione di dati di interesse pubblico riguardanti la salute animale, l'igiene degli allevamenti e la sicurezza alimentare

Il marchio "Qualità Trentino" per birra, miele, prodotti da frutto, pane e dolci da forno

Si amplia il paniere dei prodotti agroalimentari territoriali trentini identificati dal marchio "Qualità Trentino".

La Giunta provinciale, su proposta dell'assessore all'agricoltura Michele Dallapiccola, ha infatti adottato i disciplinari per i settori agroalimentari della birra, del miele e dei prodotti da frutto e di aggiornare quello della produzione degli ortaggi e loro trasformati. Anche il pane e i dolci da forno rientrano ora nel paniere.

"La qualità di vita di un territorio - afferma l'assessore Dallapiccola - si misura anche dalla qualità delle sue produzioni agroalimentari. È anche con questi strumenti che vogliamo vincere la sfida dell'attrattività del Trentino".

"Garda by Bike": definite le quote di finanziamento, via alle progettazioni

Nel 2018 sarà possibile percorrere i primi tratti trentini della "Garda by Bike". Dei 140 chilometri di ciclabile attorno al lago di Garda, quindici saranno in Trentino. Lo scorso agosto scorso a Roma, presso la sede del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti, è stato firmato il protocollo d'intesa relativo alla realizzazione del progetto: il costo per le nuove tratte da realizzare è di 102 milioni di euro, di cui 45 per le tratte in Trentino, il finanziamento dello Stato coprirà fino al 50 per cento del costo dell'opera. "Il Trentino - spiega l'assessore alle infrastrutture e all'am-

biente Mauro Gilmozzi - è già pronto a dare attuazione al protocollo. Infatti si



è già predisposto lo studio preliminare per il primo stralcio Riva-Foce del rio Ponale, che ben presto potrà essere trasformato in esecutivo e quindi appaltato anche grazie allo stanziamento dei Comuni e quello promesso dai privati. Entro il 2018 dovremmo poter già utilizzare una parte di questo tracciato, quella molto suggestiva che recupera il sedime della vecchia strada statale. Seguirà la progettazione e la messa in gara del secondo stralcio fino a Limone, nonché del tratto orientale fino a Malcesine. L'obiettivo è di veder realizzata l'intera opera entro il 2021."

I 50 ANNI DEI
PARCHI

speciale di "Terra Trentina"
testi a cura di Chiara Grassi



2

**Parco Naturale
Adamello Brenta**

www.pnab.it

Il Parco Naturale Adamello Brenta



Il Parco Naturale Adamello Brenta è la più vasta area protetta del Trentino e una delle maggiori delle Alpi. Un mosaico di ambienti diversi che la natura ha deciso di creare per oltre 620 kmq, tra i 477 e i 3.558 m di altitudine, entro la Val Rendena, le Valli Giudicarie, l'Altopiano della Paganella, la Val di Non e la Val di Sole. Ad ovest comprende la parte trentina dell'imponente gruppo montuoso dell'Adamello - Presanella, padre putativo di un complesso di ghiacciai tra i più grandi d'Europa e di cascate spettacolari, tra cui le famose Cascate Nardis.



Panorama del Brenta dal Lago Nero al tramonto
Foto: Luciano Gaudenzio - Fototeca Trentino Sviluppo SpA

Tra le splendide valli che si addentrano nel massiccio vi è la Val Genova, lunghissima e selvaggia, primeggia per il suo incomparabile fascino che ha incantato anche i primi esploratori dell'800.

Ad est il Parco comprende le Dolomiti di Brenta, decretate nel 2009 Patrimonio mondiale dell'Umanità UNESCO: un fiabesco susseguirsi di guglie, torrioni e immani pareti strapiombanti. Vi si insinuano a raggiera suggestive valli, ciascuna con una propria particolare identità.

Tra tutte spicca la famosa Val di Tovel che custodisce l'omonimo lago,

un tempo protagonista dello spettacolare arrossamento dovuto ad una microscopica alga.

All'impareggiabile patrimonio paesaggistico corrisponde un'eccezionale ricchezza di elementi naturalistici, primi tra tutti quelli della flora e della fauna selvatica, con la straordinaria presenza dell'orso bruno.

Nato nel 1988 in difesa di emergenze ambientali, nei quasi 30 anni di operatività, il Parco ha fissato alleanze di intenti con gli attori locali, anche attraverso progetti di levatura internazionale, come la Carta Europea del Turismo sostenibile oppure

l'inserimento all'interno della Rete europea e mondiale dei Geoparchi che lo ha portato ad essere riconosciuto nel mondo come Adamello Brenta UNESCO Global Geopark.

Nel settembre 2018 il Parco ospiterà a Madonna di Campiglio l'VIII Conferenza internazionale dei Geoparchi Mondiali UNESCO, un'occasione unica e irripetibile per promuovere il territorio trentino ad una platea internazionale di circa 1000 partecipanti da tutto il mondo, interessati alle tematiche della sostenibilità e della valorizzazione del patrimonio geologico e naturale.

Due “mondi” in un Geoparco

Viaggiando lungo la Val Rendena si percorre un confine che separa due mondi nettamente diversi dal punto di vista geologico e paesaggistico. Ad Est le pareti verticali delle Dolomiti di Brenta si innalzano dai versanti meno inclinati dei fondovalle interamente ricoperti da foreste. Ad Ovest i boschi lasciano gradualmente posto alla prateria alpina per culminare in cime piramidali e squadrate, è il Gruppo dell'Adamello.

Le Dolomiti son costituite da rocce di natura sedimenta-

ria, calcari e dolomie formatisi oltre 200 milioni di anni fa, quando questo territorio era sommerso da un mare ricco di alghe calcaree. La più spettacolare testimonianza della sua antica presenza si trova in alta Val d'Ambiez, dove c'è il “cimitero dei fossili”, un pianoro che custodisce un giacimento di fossili marini dell'Età retica inferiore. Su tutti spiccano quelli di Megalodon, un mollusco bivalve usato come fossile-guida della Dolomia Principale.

Il massiccio dell'Adamello, invece, è contraddistinto da



Tramonto sul Brenta
Foto: Michele Zeni - Archivio Pnab



Le Lobbie
Foto: Gervasoni Roberto - Archivio Pnab

rocce intrusive, soprattutto la tonalite, una roccia dura (età 30/40 milioni di anni) derivata dalla cristallizzazione di magma proveniente dalle profondità terrestri. Il settore occidentale è interessante anche per le evidenze dell'azione dei ghiacci. Un esempio è la Val di Fumo, con il suo profilo a "U", frutto dell'erosione dovuta alla lingua di ghiaccio. A protezione e valorizzazione del proprio patrimonio geologico, il Parco è entrato a far parte nel 2008 della Rete europea e mondiale dei Geoparchi, sotto l'egida dell'UNESCO. Grazie a questo riconoscimento,

alla spettacolarità unica del paesaggio e al programma di valorizzazione che il Parco offre, le Dolomiti di Brenta, l'anno successivo, sono state riconosciute Patrimonio dell'Umanità UNESCO. La geodiversità elevatissima, i riconoscimenti prestigiosi e una struttura didattica di supporto, coronata anche da una Casa del Parco dedicata all'approfondimento di questa tematica a Carisolo, fanno dell'Adamello Brenta UNESCO Global Geopark oggetto di interesse a livello mondiale per studiosi, geologi, ricercatori e alpinisti.



Megalodon
Foto: Enrico Dorigatti - Archivio Pnab



Lago di Lares - Il cuore del Parco
Foto: Francesco Maestri - Archivio Pnab

Il paesaggio e i luoghi simbolo

L'ambiente del Parco è quello tipico dell'Arco alpino centro-meridionale, caratterizzato da boschi prevalentemente di aghifoglie che ricoprono le pendici dei monti fino a 1800 m di altitudine. Al di sopra di questa quota, le foreste, che occupano un terzo della superficie del Parco, lasciano il posto alle praterie alpine e alla vegetazione rupestre che si spinge fin oltre i 2.500 metri. L'area protetta occupa un territorio montuoso di 620,52 Km², posto tra 477 e 3558 metri di altitudine. L'ambiente è estremamente vario e diversificato: foreste di abeti, di faggi e di larici, prati punteggiati di fiori, pascoli, torrenti, torbiere e rupi inaccessibili. Alle alte quote i paesag-

gi sono spettacolari e unici, dominati dalla marcata diversità geologica e geomorfologica dei due massicci montuosi che li contraddistinguono.

Numerose valli laterali costituiscono la via di accesso agli ambienti più selvaggi e remoti del territorio. Ognuna con propri caratteri distintivi, ribadiscono l'indissolubile legame tra le azioni dell'uomo e il contesto geologico-ambientale in cui esse si inseriscono. Nel Gruppo dell'Adamello-Presanella, la più conosciuta è certamente la Val Genova; valle di origine glaciale, lunga ben 18 Km, si caratterizza per l'abbondanza di acqua e per le sue spettacolari cascate, che affascinarono anche i primi esplora-

tori dell'800 conducendoli a ribattezzare la valle come "Versailles dell'Italia settentrionale".

Al confine più a sud/est del Parco si trova la Val di Fumo, anch'essa di origine glaciale, situata sulla linea di confine tra Trentino e Lombardia. Nel Gruppo della Presanella, la Val Meledrio rappresenta il confine più a nord del Parco; separa la Catena settentrionale del Gruppo di Brenta dalle estremità nord orientali del Gruppo della Presanella.

In Val di Non, nelle Dolomiti di Brenta, troviamo la magnifica Val di Tovel particolarmente famosa, oltre che per il suggestivo paesaggio in cui è inserita, anche per la

presenza dell'omonimo lago che, fino agli anni sessanta, era soggetto ad un fenomeno di arrossamento naturale, unico al mondo per intensità di colore ed estensione.

Nel Brenta meridionale è situata la Val d'Ambiez, valle tra le più selvagge del Parco, raggiungibile dal piccolo borgo di San Lorenzo in Banale. La valle che si estende maggiormente ad est è la Valle dello Sporeggio, raggiungibile da Spormaggiore e Cavedago. Insinuata in un settore del Brenta poco frequentato rappresenta l'areale dove, prima del progetto Life Ursus, sopravvivevano gli ultimi esemplari autoctoni di orso bruno del Trentino.

La flora e la vegetazione

La ricchezza e la varietà degli aspetti floristici e vegetazionali che si riscontrano nel territorio del Parco Naturale Adamello Brenta non trovano paragoni che in poche altre zone dell'arco alpino. La presenza di due settori distinti con caratteristiche geologiche differenti, le rocce calcareo-sedimentarie del Gruppo di Brenta e le rocce intrusive cristalline dell'Adamello-Preanella, ha favorito lo sviluppo naturale di endemismi e di associazioni vegetali caratteristiche tra le oltre 1.200 specie individuate.



Violacciocca dorata
Foto: Giberto Volcan - Archivio Pnab



Orchidea di Spitzel
Foto: Giuliana Pincelli - Archivio Pnab



Nigritella rosa del Brenta
Foto: Giuliana Pincelli - Archivio Pnab



Orchidea, Lago Mandrone - Archivio Pnab

Tra gli endemismi più preziosi del Parco la **Nigritella rosa del Brenta** (*Nigritella buschmanniae*), un'eccezionale rarità botanica finora accertata solo nelle praterie di quota del Brenta centrale; la **Violacciocca dorata** (*Erysimum aurantiacum*) stupendo fiore dal colore giallo aranciato, endemica del Brenta meridionale e della catena Gazza-Paganella; la **Genziana del Brenta** (*Gentiana brentae*), scoperta nel 2008 sull'altopiano del Grostè, risulta essere una presenza eccezionale a livello europeo. A nord di Madonna di Campiglio, sulle propaggini nord-orientali del Gruppo della Presanella, la natura delle rocce favorisce il ristagno d'acqua e quindi la presenza di

numerose zone umide di grandissimo interesse naturalistico, che coprono in totale una superficie di quasi 31 ettari. Si tratta di habitat delicati, costantemente minacciati dalle attività antropiche e che rientrano nella Zona Speciale di Conservazione "**Torbiere dell'alta Val Rendena**", area riconosciuta a livello comunitario e classificata come Riserva Speciale dal Piano del Parco. In questi habitat ormai rari e preziosi si rifugiano specie di grande valore come alcune **piante carnivore** (*Drosera rotundifolia*, *anglica*, *obovata*), inserite nella Lista Rossa della Flora del Trentino (F.Prosser, 2001). Tra le specie meno vistose di torbiera, merita una segnalazione speciale la **Ca-**

rice di buxbaum (*Carex buxbaumii*), considerata una delle piante più rare di questi habitat a livello italiano. Nel Parco sono presenti molte specie di orchidee, alcune delle quali oggetto di monitoraggio annuale da parte dei ricercatori del Museo Civico di Rovereto, allo scopo di valutare la consistenza attuale e le prospettive future: l'**orchidea di Spitzel** (*Orchis spitzelii*) è presente nel Gruppo di Brenta con la stazione più numerosa delle Alpi. La **Pianella della Madonna** (*Cypripedium calceolus*), dal fiore inconfondibile e spettacolare, è particolarmente diffusa in val Brenta, in una zona del Trentino dove è maggiormente presente.

Genziana del Brenta
Foto: Giuliana Pincelli - Archivio PnabPianella della Madonna
Foto: Giuliana Pincelli - Archivio PnabDrosera
Foto: Michele Zeni - Archivio Pnab

La fauna

Il Parco Naturale Adamello Brenta gode di una ricchezza faunistica straordinaria, grazie all'integrità e varietà ambientale del suo territorio.

Nell'area sono presenti tutte le specie caratteristiche delle Alpi, tra le quali spicca l'**orso bruno** (*Ursus arctos*), animale simbolo del Parco, giunto sull'orlo dell'estinzione e oggi costituisce una popolazione che si stima in un range tra i 49 e i 66 esemplari. Degni di nota sono i ritrovamenti occasionali di tracce di lupo (*Canis lupus*) e rari avvistamenti di un esemplare di lince (*Lynx lynx*) radiocollare, proveniente dalla Svizzera. Molto rappresentati sono gli ungulati alpini: oltre al **capriolo** (*Capreolus capreolus*), al **cervo** (*Cervus elaphus*) e al **camoscio** (*Rupicapra rupicapra*) preme ricordare la presenza dello **stambecco** (*Capra ibex*), tornato grazie ad progetto di reintroduzione iniziato nel 1995. Oggi la popolazione di stambecco, conta circa 200 individui che gravitano nelle principali valli del massiccio dell'Adamello-Presanella.

Tra i carnivori, oltre all'orso, si trovano la **volpe** (*Vulpes vulpes*) e numerose specie di mustelidi, tra le quali la **donnola** (*Mustela nivalis*), l'**ermellino** (*Mustela erminea*), il **tasso** (*Meles meles*), la **faina** (*Martes faina*), e la **martora** (*Martes martes*).

L'avifauna annovera numerose specie tipiche dell'ambiente alpino: primi tra tutti i galliformi rappresentati da **pernice bianca** (*Lagopus mutus*), **gallo forcello** (*Tetrao tetrix*), **gallo cedrone** (*Tetrao urogallus*), **francolino di monte** (*Bonasa bonasia*) e **coturnice** (*Alectoris graeca*).

Tra i rapaci, nidificano all'interno del territorio del Parco l'**aquila reale** (*Aquila chrysaetos*), l'**astore** (*Accipiter gentilis*), lo **sparviere** (*Accipiter nisus*), il **falco pecchialolo** (*Pernis apivorus*) e il **falco pellegrino** (*Falco peregrinus*). È da ritenersi invece occasionale la presenza del **gipeto** (*Gypaetus barbatus*). Interessante la presenza di rapaci notturni,



quali l'**allocco** (*Strix aluco*), il **gufo comune** (*Asio otus*), la **civetta capogrosso** (*Aegolius funereus*) e la **civetta nana** (*Glaucidium passerinum*). Abbondantemente rappresentati i roditori con lo **scolattolo** (*Sciurus vulgaris*) e la **marmotta** (*Marmotta marmotta*) ed i lagomorfi con la lepre comune (*Lepus europeus*) e lepre alpina (*Lepus timidus*). Non meno importanti, le numerose specie di piccoli vertebrati ed invertebrati, con il loro contributo alla biodiversità ed al consolidamento della catena alimentare.



I percorsi tematici



“Alla scoperta del ghiacciaio che c’era” IL SENTIERO DELLE CASCATE IN VAL GENOVA

La “Versailles delle Alpi italiane”: con questo appellativo i primi esploratori dell’800 descrivevano la Val Genova alla nobiltà europea. Le stesse impetuose cascate di allora e l’architettura inconfondibile delle glaciazioni, lasciano con il fiato sospeso anche l’escursionista di oggi.

Raggiunto il comune di Carisolo in Val Rendena, ci si addentra verso ovest per 9 km fino a Ponte Maria (1170m) nel cuore del gruppo Adamello-Presanella. Il viaggio prosegue altri 8 km

con i bus navetta del Parco fino al capolinea di Malga Bedole (1580m). Qui l’emozione è fortissima. Questo stretto pascolo incastonato tra montagne imponenti e vertiginose, attrae il visitatore catturato dalla pace selvaggia di un profondo silenzio, rotto soltanto dal fragore del torrente Sarca che scende al Garda dagli immensi ghiacciai dell’Adamello. Inizia così il trekking che toccherà il rifugio Bèdole, il Ponte delle Cambiali, il Bivacco dei Pionieri fino a Mandra Mataròt

(1800m) lungo 3 km di emozioni continue, dove i larici secolari dell’anfiteatro glaciale, invitano ad alzare lo sguardo lungo le impetuose cascate verso i ghiacciai della Lobbia e del Mandròn. Il batolite dell’Adamello solcato dalle glaciazioni, i macigni erratici incastonati fra i muschi rigogliosi, i salti e le forre del torrente al cospetto delle piramidi aguzze di oltre tremila metri di quota, raccontano di un passato fatto di ghiaccio che ha lasciato il passo alla vita di piante, animali e uomini straordinari, adattati a questi ambienti severi e speciali anche nel bianco inverno. Ritornati a Malga Bèdole lungo la strada forestale, si imbecca il Sentiero delle Cascate da un ponticello in legno sul Sarca. Il sentiero ora scenderà lungo la destra orografica le pianure e gli scalini glaciali che si susseguono lungo tutta la valle. Lungo l’alta Val Genova fino a Ponte Maria si potranno ammirare in ordine le cascate Cèrcen, Pedrùc, Gabbiòlo, Stablél, Casina Muta, Folgorida e Làres oltre alle valli sospese omonime e i meravigliosi pascoli del Pian della Sega, Stella Alpina, Carèt e Malga Genova. Un trekking meraviglioso, adatto a tutti, da affrontare a cuore aperto tra lo Spazio e il Tempo.



Le cascate del Nardis

“Storia di un Paesaggio”

IL PIAN DELLA NANA E IL MONTE PELLER

Un luogo che ha il potere di proiettare l'immaginazione del visitatore al tempo dei dinosauri e dei mari caldi del Trentino. Il Pian della Nana è questo. Dal comune di Cles in Val di Non si raggiunge il parcheggio per Malga Tassulla (1885m). L'itinerario si avventura lungo un'ampia prateria alpina, di grande pregio geomorfologico, floristico e faunistico, contraddistinta da un paesaggio dolce e ondulato, alquanto singolare e atipico, per forme curvilinee e colori rosseggianti, rispetto ai più classici scenari dolomitici a guglie e colossi delle Dolomiti di Brenta.

Lasciato il parcheggio ci si incammina verso Malga Tassulla (2090m); nel grande pascolo della Nana affiorano

isole di Rosso Ammonitico ricche di fossili di ammoniti a spirale che popolavano i mari aperti del Giurassico e del Cretaceo. Le marmotte hanno colonizzato da millenni i dolci versanti delle colline e rendono vivace e simpatico il cammino.

Dal Passo della Forcola si scende al lago delle Salare, un piccolo specchio d'acqua incastonato sul fondo di una depressione glaciocarsica. Proseguendo verso nord attorno al Monte Peller si raggiunge la panoramica Malga Cléséra dalla quale, lungo una strada forestale tra suggestivi boschi di conifere, si raggiunge il Rifugio Peller per chiudere l'itinerario ad anello.



Sentiero Pian della Nana
Foto: Giuseppe Alberti - Archivio Phab

“La valle del vetro e delle malghe”

DALLA VAL ALGONE ALL'ALTIPIANO DI MOVLINA

Dal comune di Stenico si procede verso ovest fino al ponte del Lisàn da dove si imbecca la Val Algone fino al parcheggio del rif. Brenta (1160m). Da qui ci si incammina lungo la forestale che giunge alle cave di quarzo risalenti agli anni '50 che spiccano per il loro colore giallo dorato. Proseguendo verso i faggi secolari di Malga Nambi (1380m) si giunge da lì a poco all'imbocco del sentiero che sale lungo bellissime faggete verso Malga Movlina (1803m), un altipiano panoramico nel cuore del Parco, tra i ghiacciai dell'Adamello e i castelli del Brenta; si rima-

ne incantati dalla quiete del luogo, stregati dal sottofondo delle vacche al pascolo.

Seguendo il sentiero 341 si compie un percorso ad anello in discesa lungo la superba Val di Sacco fino all'imponente Vallon e la malga omonima fino ad arrivare a Malga Stabli (1120m) nei pressi dell'Antica Vetreria che mostra ancora oggi la meravigliosa ciminiera ottocentesca dei forni fusori del quarzo per la produzione vetraria. Un ponticello sul Rio Algone consente di raggiungere il rif. Ghedina e tornare al punto di partenza.



Il Sentiero Anton Malina Sbarramento di Fontanabona - Val Genova
Foto: Chiara Grassi - Archivio Pnab

“Sentiero MJR. Anton Malina” SBARRAMENTO DI FONTANABONA – VAL GENOVA

La Grande Guerra, vicende così lontane che sembrano appartenere ad un tempo quasi sconosciuto. E invece, nella propria vicenda personale, ciascuno di noi porta con sé anche questa parte di Grande Storia. Nonni, parenti, amici di famiglia e conoscenti, nessuno scampò a quei giorni di partenze, stenti, lutti e ritorni. Come nella nostra memoria, nascosta spesso sotto la coltre dell'indifferenza, visitando il sentiero intitolato a Mjr. Anton Malina, l'impressione potrà essere quella che la Natura, in tutto questo tempo, abbia voluto seppellire la tragedia dell'uomo, ricoprendola di alberi e muschio. Ma non è così. In realtà ne ha preservato le ferite perché possiamo, camminandoci attraverso, riflettere nel ricordo degli errori e degli orrori mai scomparsi e nello stesso tempo riaffermare che siamo parte di qualcosa di più grande, in grado di riprendersi ciò che l'uomo ha tentato di distruggere. Molto sta ancora qui, ancora intatto a ricordarci che eravamo “Zona di Guerra”, che non si moriva solo per i colpi di fucile ma anche per il gelo, le valanghe, la fame o la disperazione. Guardandosi intorno con attenzione potremo “scoprire” le tracce di questo passato: anelli di metallo infissi nella pietra, fori nei massi di granito al centro del fiume per i

piloni delle teleferiche, piattaforme di vecchia costruzione e accenni di piccoli ripari dalle pietre sovrapposte. Le prime trincee. Ci si può entrare, camminare, immaginando gli scarponi che le hanno calpestate e la neve gelata che le ricopriva.

Una piccola fortificazione sul fiume, le feritoie rivolte verso il nemico, proprio a picco sull'acqua della Sarca in Val Genova, perfettamente visibile dalla nuova strada eppure così ben mimetizzata. Chissà quante centinaia di migliaia di persone sono passate di qui negli ultimi cinquant'anni e non l'hanno nemmeno notata... E poi caverne scavate nella roccia, terrazzamenti che fungevano da basamento delle baracche, qua e là travi di legno, pezzi di metallo di stufe o coperture, addirittura i vetri delle finestre, oggetti e scatolette del rancio dei soldati. Una postazione per mitragliatrice, appena sopra, permette ancora adesso di vedere con facilità tutta l'area circostante e le cime più in alto. Da qui passa il Sentiero della Pace, lungo oltre 450 Km, contrassegnato dalla piccola colomba ad ali spiegate di colore giallo dipinta su alcuni dei massi posti a margine. Guardiamo senza parlare, i racconti si ascoltano in silenzio.



Dolomiti di Brenta Bike e Dolomiti di Brenta Trek

A piedi o in mountain bike. Per godersi le Dolomiti di Brenta ognuno può scegliere il mezzo che preferisce. Per chi decide di farlo camminando c'è il Dolomiti di Brenta Trek, che si rivolge a due differenti target di camminatori: il percorso "expert" è pensato per gli escursionisti esperti e ben allenati, che vogliono vivere la montagna al cento per cento provando l'esperienza del soggiorno in rifugi ad alta quota e bivacchi, mentre il percorso "country" è dedicato a chi ama assaporare la montagna più dolce e camminare tra natura e cultura senza rinunciare alla comodità

di riposare in confortevoli hotel al rientro dall'escursione. Altrettanto affascinanti sono i due percorsi ad anello del Dolomiti di Brenta Bike, pensati per gli amanti della pedalata. Anche in questo caso sono proposti due livelli: Expert 171 km e 7.700 m di dislivello complessivi, e Country di 134 km e 4800 m di dislivello.

Per informazioni:

www.dolomtibrentatrek.it

www.dolomtibrentabike.it



Dolomiti di Brenta Bike
Malga Movlina e il ghiacciaio dell'Adamello sullo sfondo
Foto: Ronnie Kiaulhen - Archivio Pnab

Il Parco in tutte le stagioni...

IN AUTUNNO IL BRAMITO DEL CERVO

Il Parco Naturale Adamello Brenta è vivo in tutte le stagioni. Scoprirlo durante l'anno significa intraprendere un viaggio nei mutamenti della natura, nei contatti con il paesaggio che sprigiona colori, suoni, percezioni sensoriali e nei segni che l'uomo ha impresso attraverso le attività tradizionali. Camminare nell'area protetta significa assaporare il gusto delle passeggiate, respirare a pieni polmoni l'aria buona, arricchirsi di conoscenze preziose sulla flora e sulla fauna del Parco.

Bello è scoprirlo in autonomia lungo gli oltre 700 km di sentieri segnalati ma ancora più affascinante è partecipare alle escursioni o alle attività con le guide esperte del Parco che vengono proposte durante le varie stagioni.



Foto: Corradini
Archivio Servizio Sviluppo Sostenibile e Aree Protette PAT

Nella stagione estiva, quando arriva al massimo della propria bellezza, il PNAB si è presentato con le iniziative di "Un'estate da Parco": un pacchetto di oltre 400 attività realizzate in lungo e in largo da Andalo a Madonna di Campiglio, dalla Val di Sole alla Val di

Fumo, dalla Val di Non al Banale. Con la collaborazione di tutte le ApT d'ambito, i Consorzi e le Pro loco sono state proposte per grandi e piccoli moltissime visite, escursioni, anche in notturna, giochi, traversate delle Dolomiti di Brenta o dell'Adamello con le Guide Alpine, per vivere l'area protetta con tutti i sensi e portarsi a casa messaggi importanti di sostenibilità ambientale.



Foto: F. Periotto - Archivio Pnab



Lago Nambino
Foto: Raffaele De Meo - Archivio Pnab



Brenta innevato visto dalla Paganello
Foto: Matteo Zeni - Archivio Pnab

Sta per iniziare l'AUTUNNO e tutti i parchi naturali, in collaborazione con Trentino Marketing, propongono uscite serali per ascoltare il bramito del cervo in amore. È proprio tra settembre e ottobre, quando le giornate si accorciano e l'aria si fa più pungente, che alla sera questi ungulati intonano, come un'orchestra naturale, il proprio canto d'amore per conquistare le femmine.

Un'esperienza indimenticabile che avvolge chi ha la fortuna di assistere a questo potente rituale.

Il Parco Naturale Adamello Brenta propone a breve tre uscite nello splendido anfiteatro della Val Brenta, in Valagola e in Vallesinella secondo questo calendario:

GIOVEDÌ 28 SETTEMBRE

SABATO 30 SETTEMBRE

GIOVEDÌ 5 OTTOBRE

Val Brenta, Valagola, Vallesinella

Il programma prevede il benvenuto alle 18.30 presso la Foresteria di Sant'Antonio di Mavignola con una merenda a base di prodotti locali, a seguire una presentazione scientifica e poi l'escursione guidata da un esperto faunista del Parco. Il ritorno è previsto per le 22.30/23.00.

In INVERNO la neve avvolge in un dolce sonno la natura e il paesaggio del Parco Naturale Adamello Brenta è disegnato dalla magia di un bianco mantello e dai giochi di luce che il sole crea illuminando l'ambiente invernale.

Ma la natura dorme solo apparentemente e gli animali di cui il Parco è straordinariamente ricco svelano la loro presenza lasciando chiare tracce sul manto nevoso.

In questa stagione, lontano dalla confusione delle piste da sci, con le Aziende per il Turismo, i Consorzi turistici, le Pro loco e le Guide Alpine, il Parco propone "Emozioni d'inverno", una serie di appuntamenti per entrare in contatto diretto con ambienti incontaminati, ascoltando il silenzio di boschi incantati e camminando sui sentieri innevati per scovare le tracce degli animali.

Si fanno escursioni con le ciaspole, laboratori creativi e si conoscono ambienti scolpiti dalla forza della natura in diverse località dell'area protetta.

In PRIMAVERA la natura si risveglia e per prepararsi alle vere escursioni nel cuore verde del Parco si possono visitare le 7 Case del Parco. Le Case sono spazi museali, dislocati sul territorio, allestiti con giochi, allestimenti multimediali e plastici, che permettono di approfondire, in maniera divertente, aspetti particolari dell'area protetta. Sono la Casa "Flora" a Stenico, "Geopark" a Carisolo, "Fauna" a Valdaone, "Lago Rosso" a Tovel, "Acqualife" a Spiazzo e "Antichi mestieri" a San Lorenzo in Banale. Un'esperienza sensoriale per tutta la famiglia.



Escursione invernale
Foto: Giulia Andina - Archivio Pnab

Il progetto “Qualità Parco”



Il Parco Naturale Adamello Brenta si è distinto negli anni come una fucina di idee, proponendosi sul territorio come ente autorevole nella diffusione di buone pratiche di valorizzazione ambientale e nello stimolare uno sviluppo, turistico ed economico, durevole. Tra i progetti più significativi in tal senso vi è l'ideazione del marchio territoriale “Qualità Parco”, concesso finora a 34 strutture ricettive che fanno dell'uso sostenibile e delle esperienze legate al territorio il baluardo della loro promozione: 25 alberghi, 4 garnì, 3 campeggi e 2 strutture tipiche.

Ma di cosa si tratta? Mosso dall'ambizione di orientare tutto il proprio agire verso la strada della qualità, senza

scorciatoie, dal 2003 il Parco ha dato avvio al progetto “Qualità Parco”, volendo diffondere questa mentalità anche ai propri partner. Il progetto consiste in un processo di attestazione ambientale e di marketing territoriale volto a sensibilizzare il mondo imprenditoriale verso modalità e stili di impresa coerenti con la mission del Parco. Ad oggi sono previsti protocolli di concessione del marchio “Qualità Parco” per aziende ricettivo-turistiche, agroalimentari (produttori di miele o formaggio o acqua minerale naturale), scuole di ogni ordine e grado e strutture tipiche (B&B, agritur, affittacamere, rifugi escursionistici).



Le Dolomiti di Brenta
Foto: Giuseppe Alberti - Archivio Pnab



Formaggio di malga



A ottobre 2010 è nata anche l'Associazione "Qualità Parco" con l'obiettivo di riunire tutto il mondo contrassegnato dal marchio Qualità Parco, rafforzando l'omonimo progetto di marketing territoriale e aumentando il dialogo tra ospitalità e prodotti tipici. Il marchio premia le aziende candidate che dimostrano di rispettare una serie di criteri obbligatori e facoltativi legati agli aspetti ambientali, gestionali e comunicativi, tra cui il risparmio energetico, la raccolta differenziata, la riduzione delle immissioni inquinanti e l'uso dei prodotti locali. L'impegno delle aziende è verificato da un ente indipendente, che poi presenta una relazione alla "Commissione tec-

nica marchio", composta da rappresentanti del Parco, della Provincia Autonoma di Trento e delle associazioni di categoria. Infine, è la Giunta esecutiva del Parco ad assegnare il marchio. Fondamentale, per il mantenimento del "Qualità Parco" negli anni successivi, è il rispetto di un programma di miglioramento in cui è costante l'affiancamento dei tecnici del Parco. In una società sempre più sensibile ai cosiddetti "valori green", anche le tendenze di scelta dei viaggiatori prediligono destinazioni turistiche che mostrano convinzione nella conservazione ambientale e in questo senso le strutture che presentano il marchio Qualità Parco sono già in netto vantaggio.

Lago di Tovel
Foto: De Simone Maria Teresa - Archivio Pnab

La ricerca scientifica e l'educazione ambientale



L'articolo 1 della Legge Provinciale n. 18 del 1988 (legge istitutiva dei parchi naturali del Trentino), aveva indicato la promozione della ricerca scientifica come uno degli assi portanti dell'attività delle aree protette. Successivamente la Legge Provinciale n. 11 del 2007 ha sostanzialmente ribadito il medesimo concetto, a conferma dell'importanza che il tema della ricerca riveste nelle politiche ambientali. Anche per questi motivi, il Parco Naturale Adamello Brenta ha promosso e realizzato numerose ricerche

scientifiche che hanno portato ad una sempre maggiore consapevolezza delle peculiarità del patrimonio naturale che caratterizza il proprio territorio.

Negli anni '90, dopo una prima fase "pionieristica" caratterizzata dall'affidamento di ricerche scientifiche a professionisti "esterni", a partire dal 1995, in occasione della prima liberazione di stambecchi nel Parco, la ricerca promossa ha iniziato ad avere dei connotati di maggiore aderenza alle reali problematiche gestionali dell'ente. Negli anni successivi, con

l'attuazione del vasto progetto di reintroduzione dell'orso bruno, le energie sono state indirizzate quasi esclusivamente alla maggiore conoscenza della specie e ad appoggiare il buon esito dell'operazione.

È in questo periodo che si è andato a consolidare all'interno del Parco il Gruppo di Ricerca e Conservazione dell'Orso Bruno che si è progressivamente dedicato anche ad altre ricerche come il peso di una specie alloctona come il muflone nell'ambito dell'ecosistema alpino, il problema



Attività didattica nel Parco - Archivio Pnab

degli investimenti stradali agli ungulati e delle possibili azioni utili a limitarne il numero, la rilevanza del disturbo antropico nella conservazione dei tetraonidi. Negli ultimi anni, le sopraggiunte difficoltà economiche dell'ente sono state un forte stimolo a trovare nuove strade anche nel campo della ricerca scientifica. È in questo contesto che sono nate numerose "piccole ricerche" in campo faunistico, realizzate in collaborazione con studenti universitari e diversi atenei italiani ed euro-

pei. "Piccole ricerche" che però sono state "grandi" nella misura in cui sono state capaci di colmare lacune nella conoscenza di alcuni temi di assoluta rilevanza per la conservazione degli ambienti naturali. Nel prossimo futuro la vera sfida sarà quella di trovare i migliori criteri operativi per continuare ad effettuare ricerche nel Parco e riuscire a sfruttare i dati rilevati nell'ambito delle attività di educazione ambientale. L'obiettivo finale della sinergia tra ricerca ed educazione, che nel



Attività di campo - Archivio Pnab

Parco si è declinato nel 2016 con la formalizzazione di un unico settore interno denominato "Ricerca Scientifica ed Educazione Ambientale", è quello di lasciare alle generazioni future non solo un ambiente naturale il più possibile integro ma anche delle informazioni su come mantenerlo tale, gestendone al meglio le risorse.

Ente Parco Naturale Adamello Brenta

Sede del Parco:
Via Nazionale, 24
38088 Strembo (TN)
tel. 0465 806666
www.pnab.it
info@pnab.it

Liberazione stambecchi
Foto: Michele Zeni - Archivio PnabRilevazione tracce di lupo
Foto: Francesca Marsilli - Archivio Pnab

AUTUNNO, IN TRENTINO INIZIA LA BELLA STAGIONE

I percorsi del foliage

La nuova campagna autunnale

Provincia autonoma di Trentino e Trentino Marketing hanno definito un piano di comunicazione e promozione interamente dedicato all'autunno con l'obiettivo di ispirare e attirare nuovi turisti grazie all'ambiente ed alla grande ricchezza di eventi ed iniziative. La campagna sarà lanciata sui principali quotidiani e settimanali, sulla Radio e sul circuito di Tv areali, dove sarà veicolato il nuovo spot autunnale. La campagna digitale si concentra prevalentemente sui canali social (Facebook, Instagram, Youtube); a supporto, sono state anche pianificate azioni promozionali su importanti network di magazine online e un capillare presidio sul motore di ricerca Google. La campagna si rivolge all'Italia e ai paesi europei, con particolare focus sulla Germania, Austria e Svizzera.



“È importante diffondere fiducia e non aver timore di utilizzare la parola successo, parlando del turismo in Trentino”: il presidente della Provincia di Trento Ugo Rossi ha usato queste parole per presentare, affiancato dall'assessore al turismo e promozione Michele Dallapiccola, la nuova campagna di Trentino Marketing e Provincia per lanciare la stagione autunnale.

“Inizia la bella stagione”, così recita lo slogan, si affida a immagini e spot emozionali, interamente dedicati all'autunno, che saranno lanciati in Italia e all'estero attraverso tutti i canali di comunicazione; la previsione è di raggiungere oltre 200 milioni di contatti.

Fra i must della campagna vi sono la montagna e le Dolomiti, le proposte culturali dei musei e dei castelli trentini, l'enogastronomia con i tipici prodotti dell'autunno, la rete dei rifugi, le camminate lungo i sentieri immersi nei magnifici colori autunnali e lo straordinario patrimonio faunistico simboleggiato in questo caso dal bramito del cervo. Obiettivo, come ha chiarito l'assessore Dallapiccola: “Individuare una vera e propria identità per quello che in precedenza si chiamava semplicemente destagionalizzazione”.

L'autunno in Trentino avrà dunque una vera e propria identità, come ha spiegato durante la conferenza stampa di presentazione dell'iniziativa l'assessore Dallapiccola, il quale, numeri alla mano, ha mostrato curve di livello delle presenze turistiche in costante ascesa anche nei mesi autunnali. “Fra gli obiettivi del Tavolo Azzurro - ha ricordato Dallapiccola - vi era proprio quello di individuare, per questa stagione, non solo una identità, ma anche un prodotto e una campagna di comunicazione mirata. Gli strumenti che metteremo in campo sono importanti: si prevede un investimento di mezzo milione di euro e un potenziamento della campagna sui social grazie alla rivoluzione digitale di Trentino Marketing, che ha indirizzato un terzo delle sue risorse umane alla rappresentazione del Trentino sul web, con risultati straordinari”.

I focus della campagna spaziano dai rifugi e sentieri alla cultura, dal Food & Wine al foliage, dalla natura simboleggiata dal bramito del cervo al fishing, dal bike all'enogastronomia.

Il presidente Rossi ha messo in luce l'importante lavoro fatto, da un lato sul posizionamento del brand trentino, al quale è stata associata tutta l'eccellenza del territorio senza risparmiare la pubblica amministrazione, dall'altro attraverso il forte impulso dato al turismo “come fattore di competitività del nostro territorio, ma anche come un fattore di produzione di ricchezza e di gettito fiscale”.

E in futuro si punta a una maggiore crescita, proprio per questo è necessario, secondo Rossi, diffondere la parola “fiducia”: “Uno dei dati più di rilievo - ha spiegato il governatore - è l'aumento di circa il 10% del valore del venduto negli alberghi. Questo ci dimostra come il sistema creda in sé stesso e riesca ad esprimere la propria elevata qualità”. L'amministrazione provinciale sta già lavorando, insieme a Trentino Marketing, al piano 2018-'20 per la promozione e il governo del sistema: “Fra gli obiettivi futuri - ha annunciato Rossi - vi sono la crescita della spesa media del turista e dei posti letto. Un risultato al quale stiamo già lavorando, pensiamo appunto al brand unico, o all'innovazione di Trentino Marketing rivolta al web e ai social. Vogliamo poi esplorare nuovi mercati, anche lontani come la Cina con la quale sono in corso contatti, stiamo lavorando sulle Olimpiadi, vi è poi la sfida delle seconde case per arrivare a un'offerta commerciale e di prodotto coordinata”.



Foto: Daniele Lira - Fototeca Trentino Sviluppo SpA

Con **“Latte in Festa”** l'occasione per conoscere da vicino il magico mondo delle malghe di montagna e la filiera del latte trentino con i suoi derivati

Il Trentino in bianco

Il protagonista dell'estate 2017 in Trentino è il “Re Bianco”, il latte. Con la seconda edizione di “Latte in Festa”, infatti, in molti hanno potuto conoscere da vicino il mondo della produzione del latte e dei suoi derivati. Sono cinque gli eventi programmati, per scoprire l'intera filiera, presso malghe, pascoli e laboratori caseari. Sono circa 70 mila i quintali di latte prodotto negli alpeggi del Trentino, un alimento di alta qualità che nasce in montagna, nelle malghe in quota, dove gli animali si nutrono ogni giorno solo di erba fresca, fiori e acqua pura di sorgente. Un mondo autentico, genuino, come lo sono i prodotti che generosamente offre - oltre al latte fresco di qualità, il burro e i formaggi - dietro ai quali vi è l'esperienza, la passione, il lavoro manuale, l'attenzione ma anche la fatica che malgari e allevatori dedicano ogni giorno nelle oltre 300 malghe in attività. A questo aspetto rilevante della cultura e della tradizione contadina di montagna, un autentico patrimonio di saperi ed esperienze, è dedicata “Latte in festa”, un'occasione per scoprire la filiera del latte trentino e di tutti i suoi derivati, dalla malga alla



Foto: Davide Palmisano



tavola, curato da Trentino Marketing con il coinvolgimento di numerosi partner del territorio: le Apt di ambito coinvolte (Valsugana e Alpecimbra; Trento - Monte Bondone - Valle dei Laghi; Val di Non; Valli di Sole, Peio e Rabbi; San Martino di Castrozza - Passo Rolle - Primiero e Vanoi), le Strade dei Formaggi e della Mela, Latte Trento, il Consorzio Trentingrana e la Federazione trentina degli allevatori. Cuore del progetto finalizzato a sensibilizzare ospiti e territorio ad un maggior consumo di latte trentino e degli altri prodotti della filiera bianca, sono i quattro eventi ospitati nel mese di luglio in altrettanti weekend a Passo Vezena, Monte Bondone, Valle di Non, Primiero, e l'appuntamento di chiusura in programma il 16-17 settembre in Val di Rabbi, dove ci saranno nuove occasioni per scoprire come avviene la produzione di latte e del formaggio, dalla mungitura al processo di caseificazione secondo i metodi più antichi, attraverso passeggiate, incontri, escursioni, spettacoli, gare e tanto altro (compresi i trattamenti di bellezza, naturalmente a base di latte!), con un occhio di riguardo per i più piccoli, con tante attività di animazione “in bianco”, giochi alternati a momenti didattici e tante sorprese; appuntamento perciò in Località Plan, il 16 e 17 settembre, con protagonista unico sempre lui: l'oro bianco della montagna.

www.latteinfesta.it

Una terra da scoprire “ad occhi chiusi”

Un nuovo progetto promosso in collaborazione con l'Unione Italiana Ciechi per far vivere il Trentino e il suo patrimonio naturale e culturale a turisti non vedenti e ai loro accompagnatori provando a abbattere le barriere percettive e sensoriali

Il progetto “Trentino ad Occhi Chiusi” è la novità dell'estate e nasce con l'obiettivo di far vivere il territorio trentino a turisti e persone non vedenti e loro accompagnatori grazie ad un calendario di appuntamenti appositamente studiato a loro misura. Attraverso attività ed esperienze che fino a ottobre e novembre toccheranno tutti i principali ambiti del Trentino, lungo itinerari non convenzionali, in sicurezza, senza ostacoli né difficoltà, ed in modo lento, per permettere ai partecipanti i giusti tempi di recupero.

L'idea attorno alla quale è stato costruito il progetto è quella di declinare il concetto di accessibilità in termini turistici e in maniera attuale, intendendo le pari opportunità nell'accesso e nella fruizione del patrimonio naturale e culturale, materiale e immateriale, come uno spazio, da vivere anche da turisti, dove le barriere da abbattere non siano più solo esclusivamente architettoniche, ma innanzitutto percettive e sensoriali.

Nei weekend dei mesi estivi, malghe, rifugi, agriturismi e aziende agricole, sono diventate così teatro per una serie di esperienze di immersione sensoriale, momenti di partecipazione congiunta tra i non vedenti e i loro accompagnatori, di modo che gli uni e gli altri possano condividere l'esperienza di questo “viaggiare con i sensi”, in modo piacevole e arricchente per tutti. Le attività proposte sono diversificate per contenuti tematici ed esperienziali e per differenti fasce d'età tra echi, suoni e profumi della natura, al pari di silenzi, racconti e opere

dell'uomo: così ai percorsi sensoriali si abbinano anche laboratori ed esperienze di gusto e vi sono persino spunti per lo sport & outdoor come l'arrampicata su una parete attrezzata con una mappa tattile.

Tra le esperienze spicca quella del Consorzio Turistico Valle del Chiese con l'itinerario escursionistico “Il senso dell'acqua”: dal piccolo laghetto nei pressi di malga Nudole in Valle di Daone a 1.543 metri, un percorso sicuro e adatto a tutti si snoda lungo il fiume Chiese, alla scoperta delle sensazioni autentiche che si provano toccando un tronco d'albero con i licheni o una roccia, con l'ausilio di attrezzature di sicurezza e tabelle in alfabeto Braille. Si cammina tra ponticelli sul fiume, pozze d'acqua fresca nelle quali bagnarsi, cascate nascoste.

Il “Garda Trentino Senses Walking” è invece una passeggiata sensoriale da compiere nella zona del Colodri ad Arco in compagnia di un esperto naturalista e un Accompagnatore di media montagna, utilizzando una tecnica molto particolare di ascolto della natura in grado di



stimolare i sensi dell'udito, del tatto e dell'olfatto.

Il weekend di fine estate e autunno, nel pieno della vendemmia e dei raccolti - dalle mele alle castagne -, aggiungeranno ulteriori suggestioni alle attività fin qui proposte, tra erbe officinali da annusare, asinelli da accudire, laboratori dedicati al latte, ai frutti di stagione e molto altro ancora.

Per saperne di più c'è il sito www.visittrentino.info/adocchi-chiusi dove si può scaricare la brochure informativa.

Memorandum vigneti: nuovi impianti e rinnovi

di Mario Chemolli, Andrea Dal Forno



Foot: Romano Maghione

A partire dal 1 gennaio 2016, fino al 31 dicembre 2030, i vigneti per la produzione di uva da vino (destinato al commercio) possono essere impiantati o reimpiantati solo a seguito della concessione di un'autorizzazione.

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

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

Il sistema delle autorizzazioni all'impianto è stato voluto dai produttori di uve da vino, per evitare crisi di produzione e conseguenti cali di prezzo delle uve e dei vini.

Nella nostra provincia la totalità della produzione è indirizzata alla produzione di vino a denominazione protetta o ad indicazione tipica; le produzioni devono quindi rispondere ad un disciplinare proposto dai produttori e approvato dalla comunità.

Lo schedario viticolo è la banca dati contenente tutte le informazioni relative alle superfici vitate, caratteristiche agronomiche, varietà coltivate, forme di allevamento, sesti di impianto nonché vini ottenibili. In base a quanto dichiarato e presente nello schedario il produttore o la cantina di conferimento predispone la denuncia unica di vendemmia; eventuali dimenticanze o errori, possono causare delle non conformità che comportano il declassamento o la riclassificazione del vino prodotto, con ingenti danni alla cantina oltre che l'eventuale emissione di sanzioni.

Pertanto è fondamentale aggiornare lo schedario viticolo in quanto omesse comunicazioni o comunicazioni in ritardo possono far perdere la possibilità di rivendicare le produzioni e nei casi più gravi l'estirpo degli impianti.

Le tipologie di autorizzazioni all'impianto sono le seguenti:

- autorizzazioni per nuovi impianti;
- conversione di diritti di impianto in autorizzazioni;
- autorizzazioni al reimpianto;
- autorizzazioni al reimpianto anticipato.

Autorizzazioni per nuovi impianti

Le nuove autorizzazioni sono gratuite e limitate. Al fine di consentire un aumento controllato delle superfici vitate, la superficie nazionale autorizzabile ogni anno è costituita da: 1% della superficie vitata totale nazionale riscontrata al 31 luglio dell'anno precedente; eventuali superfici assegnate nella campagna precedente ma rese disponibili a seguito di comunicazioni di rinuncia.

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

Il requisito richiesto è di avere in conduzione e quindi presente nel proprio fascicolo aziendale una superficie agricola pari o superiore a quella per la quale è richiesta l'autorizzazione.

Dal 2017 sono state introdotte le seguenti prescrizioni:

- nelle domande di autorizzazione per nuovi impianti dovranno essere specificate la dimensione richiesta e la Regione nella quale si intende localizzare le superfici oggetto di richiesta; le autorizzazioni per nuovi impianti concesse dalla campagna 2017 non sono più trasferibili da una regione ad un'altra;
- il vigneto impiantato a seguito del rilascio dell'autorizzazione deve essere mantenuto per un numero minimo di 5 anni, fatti salvi casi di forza maggiore e motivi fitosanitari.

Inoltre, dal 2017, in Provincia di Trento sono applicati i seguenti criteri di priorità:

- superfici da adibire a nuovi impianti nell'ottica di accrescere le dimensioni di aziende piccole e medie (superficie complessiva aziendale compresa tra 0,5 ha e 7 ha);
- superfici in cui l'impianto di vigneti contribuisce alla conservazione dell'ambiente (criterio soddisfatto se richiedenti sono già viticoltori al momento della richiesta e hanno applicato le norme relative alla produzione biologica all'intera superficie vitata delle loro aziende per almeno cinque anni prima di presentare la richiesta).

Il MiPAAF comunica telematicamente alla Provincia l'elenco delle aziende ammesse e successivamente l'Ufficio Tutela delle produzioni agricole, entro il 1° giugno, rilascerà ai produttori le autorizzazioni.

L'autorizzazione all'impianto ha una durata di 3 anni a partire dalla data del suo rilascio; se entro tale scadenza non sarà comunicato il suo utilizzo, l'autorizzazione sarà persa e il conduttore sarà soggetto a sanzioni amministrative. È opportuno fare richiesta per tempo, almeno l'anno precedente e attendere l'esito della domanda, prima di procedere all'impianto.

Conversione di diritti di reimpianto in autorizzazioni

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

In questa casistica, oltre ai diritti di reimpianto per superfici vitate destinate alla produzione di uva da vino derivanti da estirpazioni o da riserva regionale, rientrano anche i diritti di impianto in deroga destinati a superfici vitate per sperimentazione o per la produzione di piante madri per marze.

L'autorizzazione rilasciata a seguito di conversione di un diritto ha la medesima validità del diritto che l'ha generata.

Qualora il diritto non abbia una data di scadenza, questo deve essere convertito in autorizzazione entro il 31 dicembre 2020 e dovrà essere utilizzato entro il 31 dicembre 2023.

Autorizzazioni per reimpianti

Prima di estirpare un vigneto, dovrà essere presentata all'Ufficio Tutela delle produzioni agricole una comunicazione preventiva.

PROCEDURA STANDARD

Il produttore che ha estirpato un vigneto di uva da vino regolarmente iscritto nello Schedario viticolo presenta all'Ufficio Tutela delle produzioni agricole, entro trenta giorni dal completamento delle operazioni e non oltre la fine della campagna viticola nel corso della quale è stato effettuato l'estirpo, una comunicazione di avvenuta estirpazione.

Entro la fine della seconda campagna viticola successiva a quella in cui è avvenuta l'estirpazione il conduttore può chiedere all'Ufficio Tutela delle produzioni agricole il rilascio dell'autorizzazione al reimpianto per una equivalente superficie vitata.

Le autorizzazioni di reimpianto hanno una validità di 3 anni a partire dalla data di rilascio. L'Ufficio Tutela delle produzioni agricole rilascia l'autorizzazione entro tre mesi dalla presentazione della domanda.

PROCEDURA SEMPLIFICATA

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

Reimpianti anticipati

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

La domanda deve essere corredata da una fidejussione pari a 7000 euro per ettaro stipulata a favore della Provincia Autonoma di Trento a garanzia del futuro estirpo. Entro 30 giorni dalla data di impianto, indipendentemente dalla tipologia di autorizzazione, il produttore dovrà comunicare all'Ufficio Tutela delle produzioni agricole l'utilizzo totale o parziale dell'autorizzazione.

Esenzioni

Si ricorda che sono esentati dal sistema delle autorizzazioni:

- le superfici vitate destinate a scopi sperimentali;
- le superfici vitate destinate alla coltura di piante madri per marze;
- superfici da adibire a nuovi impianti in conseguenza di misure di esproprio per motivi di pubblica utilità;
- l'impianto di vigneti destinati al consumo familiare. I vigneti familiari possono essere al massimo di 1000 metri quadrati e il conduttore non deve avere vigneti destinati alla commercializzazione.

I vigneti privi di autorizzazione sono soggetti a sanzioni e dovranno essere estirpati. Le varietà di vite per uva da vino ammesse sono quelle previste con delibera n. 478 del 31 marzo 2016 (classificazione varietà di vite per la produzione di vino nella Provincia Autonoma di Trento).

L'Ufficio Tutela delle produzioni agricole (tel. 0461495787 – serv.politiche-svilupporurale@provincia.tn.it) è a disposizione per ulteriori informazioni. La delibera di riferimento per il nuovo sistema delle autorizzazioni è la n. 329 di data 11 marzo 2016 e la modulistica prevista è disponibile al seguente link:

<http://bit.ly/2vZPW2X>



AVVISO

L.P. 30 novembre 1992, n. 23 – art. 25

Comunicazione di inizio del procedimento amministrativo ai sensi della L.P. 30 novembre 1992, n. 23 - art. 25 per l'ammissibilità agli aiuti previsti alle misure 10, 11 e 13 anno 2017 del Programma di Sviluppo Rurale della Provincia Autonoma di Trento (PSR) periodo di programmazione 2014-2020.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 25, comma 3, della L.P. 30 novembre 1992, n. 23 concernente "Principi per la democratizzazione, la semplificazione e la partecipazione all'azione amministrativa provinciale e norme in materia di procedimento amministrativo", si comunica che è iniziato il procedimento amministrativo per l'ammissibilità agli aiuti previsti, per l'annualità 2017, alle misure del PSR 2014-2020 sotto indicate:

Misura 10 - Pagamenti agro-climatico-ambientali

operazione 10.1.1 Gestione aree prative: miglioramento della biodiversità legata ai prati permanenti

operazione 10.1.2 Gestione delle superfici a pascolo: aiuti a favore dell'alpeggio

operazione 10.1.3 Allevamento di razze animali minacciate di estinzione

operazione 10.1.4 Coltivazioni di specie vegetali minacciate di erosione genetica

Misura 11 - Agricoltura Biologica

operazione 11.1.1 Sostegno all'introduzione del metodo biologico

operazione 11.1.2 Mantenimento del metodo biologico

Misura 13 - Indennità Compensativa per gli agricoltori delle zone montane

Entro il termine di 150 giorni decorrenti dalla data ultima per la presentazione domanda tardiva fissata dalla normativa comunitaria (10 luglio 2017) con determinazione del Dirigente del Servizio Agricoltura verrà approvato l'elenco delle domande ammissibili agli aiuti previsti alle misure 10, 11 e 13 del PSR 2014-2020 con i relativi importi.

Il responsabile del procedimento è il Direttore dell'Ufficio Agricolo Periferico competente per territorio a cui gli interessati potranno rivolgersi per ottenere informazioni riguardo all'andamento dell'istruttoria e prendere visione degli atti relativi.

Per agevolare l'utenza si riportano di seguito indirizzi e numeri di telefono:

Dott. VARESCO GIANFRANCO

Direttore UFFICIO AGRICOLO PERIFERICO DI TRENTO, FIEMME E FASSA

pec: uap.trentofiemfefassa@pec.provincia.tn.it

SEZIONE DI TRENTO	Via G. B. Trener 3 – 38121 Trento	Tel. 0461 493120
SEDE DI CAVALESE	Via Unterbergher 5 – 38033 Cavalese	Tel. 0462 340434

Dott.ssa CADEN STELLA

Direttore UFFICIO AGRICOLO PERIFERICO DI BORGIO VALSUGANA

pec: uap.borgovalsugana@pec.provincia.tn.it

SEDE DI BORGIO VALSUGANA	Via Temanza 4 – 38051 Borgo Valsugana	Tel. 0461 491946
SEZIONE DI PERGINE VALSUGANA	Viale Dante Alighieri, 1 – 38057 Pergine Valsugana	Tel. 0461 493396
SEZIONE DI FIERA DI PRIMIERO	Via Fiume, 8 – 38054 Fiera di Primiero	Tel. 0439 763304 Tel. 0461 499584

Dott. MAINI GIANPAOLO

Direttore UFFICIO AGRICOLO PERIFERICO DI CLES / MALÈ

pec: uap.clesmale@pec.provincia.tn.it

SEDE DI CLES	Via F. Filzi 15 – 38023 Cles	Tel. 0461 494700
SEZIONE DI MALÈ	Via 4 Novembre 4 – 38027 Malè	Tel. 0461 491913

Dott. BLEGGI DIEGO

Direttore UFFICIO AGRICOLO PERIFERICO DI ROVERETO / RIVA E TIONE

pec: uap.roveretorivazione@pec.provincia.tn.it

SEDE DI TIONE	Via Circonvallazione – Edificio Il Centro – 38079 Tione	Tel. 0461 494230
SEZIONE DI ROVERETO	Intercity – Viale Trento 37 – 38068 Rovereto	Tel 0464 493100 - Tel. 0461 499800
SEZIONE DI RIVA DEL GARDA	Via S. Nazzaro 2 (Liberty Center) 38066 Riva del Garda	Tel. 0461 499045

Le alternative al diserbo chimico in viticoltura

A cura di Maurizio Bottura - Fondazione Edmund Mach, Centro Trasferimento Tecnologico, Unità viticoltura

In viticoltura fino agli anni 70 la pratica consueta era la lavorazione del vigneto, sia sulla fila che nell'interfila. Ma anche la viticoltura di questi anni era diversa con produzioni più elevate e forme di allevamento più espanse. Questa modalità di gestione è stata sostituita dal progressivo affermarsi dell'inerbimento nell'interfila con indubbi progressi in fatto di percorribilità in sicurezza dei vigneti durante periodi umidi e piovosi e il diserbo sulla fila.

I prodotti diserbanti hanno rappresentato un indubbio progresso per il periodo considerato, andando a ridurre i costi e i tempi operativi. Ma tali prodotti possono lasciare dei residui nei terreni e nelle acque con conseguente inquinamento non facilmente risolvibile. Inoltre, con l'aumentata sensibilità verso un ambiente più sostenibile ci si è interrogati se la pratica del diserbo chimico potesse essere compatibile con questo approccio più verde. Un altro limite del diserbo chimico è la sicurezza nella distribuzione, nonostante i principali disciplinari di produzione abbiamo imposto forti limitazioni nell'uso dei principi attivi più tossici. Per questi motivi negli ultimi anni la pratica del diserbo sulla fila è stata sostituita in parte dalle lavorazioni.

Al momento le aziende in provincia di Trento che hanno sostituito il diserbo integralmente o alternando questa pratica alle lavorazioni, sono oltre circa il 50%. Spinte da questa nuova opportunità anche le aziende costruttrici

di macchine agricole hanno proposto numerose possibilità per operare le lavorazioni alternative al diserbo nel vigneto. Dalle lamette, agli erpici rotanti, agli erpici a dischi, alle spollonatrici, ai decespugliatori a batteria, tutte queste macchine sono state oggetto di un confronto pratico in campo nei vigneti della Fondazione Mach a San Michele all'Adige lo scorso 5 maggio, nel corso di una giornata organizzata dal Consorzio vini del Trentino ove una trentina di macchine hanno mostrato operativamente la loro azione sotto gli occhi di oltre 250 persone, a dimostrazione di quanto il tema fosse sentito dagli operatori.

Cosa è emerso da questa giornata di dimostrazioni pratiche?

Va detto che la macchina perfetta in tutti i terreni e su tutti i vigneti non esiste. Ogni azienda a seconda della giacitura, del tipo di terreno della propria azienda deve fare una scelta che possa soddisfarla il più possibile. L'ideale sarebbe potersi permettere (e questo dal punto di vista economico non sempre è possibile, viste le dimensioni medie delle nostre aziende) una macchina spollonatrice associata ad un erpice o lametta. Questo perché il solo utilizzo di una di queste tipologie con l'andar del tempo determina delle problematiche gestionali nel vigneto, che potrebbero altrimenti essere ridotte dalla combinazione dei due tipi di macchine.

Sicuramente il numero di passaggi nel vigneto per gestire il filare dall'erba infestante aumenta rispetto al diserbo, con costi operativi maggiori. La tipologia delle spollonatrici (foto1) è utilizzabile con profitto nella fase primaverile, ove il passaggio del taglio dell'erba è associato alla spollonatura dei germogli posti sul fusto della vite. Le macchine spollonatrici consistono in una struttura rotante, collegata al circuito idraulico del trattore, a cui sono applicati dei flagelli che possono essere di diversa numerosità, lunghezza e larghezza.

Le tipologie più adatte sono quelle con flagelli più larghi e con regimi di rotazione ridotti. Infatti il rischio è di creare continue raschiature al fusto della vite con conseguente danno alla zona cambiale e problemi di traslocazione nel sistema linfatico. Inoltre negli impianti fino ai 4-5 anni queste attrezzature non devono essere



utilizzate, poiché il fusto della vite è troppo debole e la corteccia di spessore limitato. Il vantaggio di queste macchine singole o bilaterali consiste nel poter associare a questa operazione anche la trinciatura dell'erba nel filare. Inoltre determina un effetto spollonante sui ricacci basali. Pertanto con un unico passaggio ottengo tre attività: taglio dell'erba sul filare, taglio dell'erba nell'interfilare e spollonatura dei ricacci con velocità di lavoro paragonabili al solo taglio dell'erba dell'interfila. L'uso esclusivo di queste macchine può determinare la creazione di un cuscinetto di erba, (soprattutto graminia) dove è presente, che determina una forte concorrenza alla vite in termini di acqua ed elementi nutritivi. Il risultato che ottengo è un ritardato ricaccio dell'erba infestante, non una eliminazione completa. La larghezza di lavoro è di circa 40 cm e la velocità di avanzamento di 2-3 km orari.

Gli erpici rotanti (foto 2) o a dischi e le lamette (foto 3) sono un'altra tipologia di macchine che lavorano il terreno tra una vite e la successiva. La maggior problematica che si affronta nell'utilizzo di queste macchine è la possibile estirpazione delle viti. Impianti regolari, viti allevate diritte ed ordinate sono sicuramente aspetti che riducono questa problematica. Inoltre anche la tecnica di progettazione è migliorata mediante tastatori sempre più sensibili associati a sistemi elettroidraulici

o idraulici più performanti. Altrimenti l'operatore dovrebbe essere sempre attento nell'evitare che la macchina operatrice possa danneggiare la vite.

Queste attrezzature hanno il vantaggio di movimentare il terreno tra una vite e l'altra, andando ad estirpare le erbe infestanti. La movimentazione della terra deve essere grossolana per evitare soprattutto nei terreni in pendenza, in concomitanza con forti temporali, fenomeni di erosione. Negli erpici a dischi o rotanti la larghezza di lavoro è di 40-45 cm con una velocità di avanzamento di 2 km /H. In terreni con presenza abbondante di scheletro, alcuni sassi potrebbero essere scagliati lontano; inoltre non sempre la lavorazione vicino al ceppo è ottimale, con problematiche di concorrenza dell'erba infestante sulla vite.

La tipologia a lametta o coltelli scalzanti opera mediante una lavorazione superficiale del terreno e distacco del cotico erboso. Si consiglia l'utilizzo di questi attrezzi quando l'erba non sia troppo alta e il terreno non troppo asciutto, ma con previsioni del tempo positive per alcuni giorni. Infatti il rischio di passare con la lametta e una successiva e differita pioggia di pochi giorni possa determinare un nuovo attecchimento dell'erba che ho scalzato, è reale. La larghezza di lavoro è di 30 cm circa e la velocità di avanzamento di 4-5 km orari. La lametta lavora meglio se in precedenza ho preparato il terreno





in autunno con un erpice a dischi per esempio, mentre su terreno duro e compatto c'è una certa resistenza dello stesso alla lavorazione.

Altre tipologie di macchine che determinano un contenimento del cotico erboso sulla fila sono la macchina a vapore, quella a pressione e il pirodiserbo. La macchina a vapore è costituita da una caldaia a gasolio, da un serbatoio che contiene acqua che viene riscaldata a temperature prossime ai 100°C e spruzzata questa acqua vaporizzata sul cotico erboso con effetto di allessatura dello stesso. La macchina a pressione è simile concettualmente poiché è sempre l'acqua che opera il danno all'infestante mediante lo spruzzo di questa sotto pressione. Il pirodiserbo è forse la pratica più antica ed è l'utilizzo del fuoco per bruciare l'erba.

Queste tre tecniche sono tutte accomunate da elevati costi energetici e da persistenza dell'azione sull'infestante non troppo elevata, specialmente in corrispondenza di primavera ed estati non troppo secche.

Tutte queste pratiche sono possibili rispetto al diserbo chimico, che dal punto di vista dei costi e della funzionalità ha degli indubbi vantaggi. Nelle zone di fondovalle la sua sostituzione è più semplice per l'orografia pianeggiante, per la presenza di minor scheletro rispetto alle zone collinari. Inoltre spesso nei terreni meno fertili, l'abbandono del diserbo chimico coincide con una riduzione della vigoria. Nei terreni di fondovalle spesso l'eccesso di vigore è la norma e quindi una riduzione della stessa porta beneficio per un miglior equilibrio vegeto produttivo del vigneto, che si traduce in produzioni quali-quantitative migliori e minore sensibilità alle avversità fitoiatriche.

Nei terreni collinari la presenza di scheletro e l'orografia con terrazzamenti, scalini, impossibilità di entrare con le trattrici, rendono la completa sostituzione del diserbo molto più difficile. In queste situazioni il ricorso al decespugliatore non è assolutamente l'alternativa per le continue vibrazioni che esso provoca sull'operatore, oltre ai possibili danni al fusto della vite. Sono presenti sul mercato anche quelli a batteria, che sono sicuramente più sostenibili sia per l'operatore che per l'ambiente. Meno sostenibile in questo caso è il costo, almeno per ora. In questi ambienti la soluzione temporanea in attesa di prodotti più compatibili con l'ambiente, potrebbe essere il ricorso ad un solo diserbo nel momento autunnale, che andrebbe a ridurre le specie perenni con riduzione dei rischi di erosione, sempre presenti nei territori collinari.

In conclusione, la giornata è stata sicuramente interessante. La scelta che il settore viticolo trentino ha intrapreso è verso una sostenibilità del sistema e dell'ambiente sempre maggiore con salubrità del prodotto finale certificata. Quindi anche la riduzione o eliminazione del diserbo (ove possibile) è una reale possibilità che a breve (già oggi) dobbiamo affrontare. La scelta sulla macchina da acquistare per gestire il cotico erboso non è semplice, poiché non esiste la macchina perfetta per ogni tipologia di vigneto e di terreno. Pertanto è auspicabile una forma di conto-terzismo dove le aziende più strutturate o le cantine stesse attraverso cooperative create o già presenti (3P ecc) possano mettere a disposizione di chiunque le macchine, che altrimenti non potrebbero essere acquistate da molte aziende viticole visto i costi e le dimensioni medie delle stesse.

Il futuro dell'agricoltura sostenibile

di Ilaria Pertot, Claudio Ioriatti

**DAL 15 AL 20 OTTOBRE
A RIVA DEL GARDA
IL CONGRESSO INTERNAZIONALE
"FUTURE IPM 3.0"**

La popolazione mondiale in continua crescita, stimata dalle statistiche dell'Organizzazione delle Nazioni Unite ad oltre 11 miliardi per il 2100, la riduzione delle risorse disponibili, la globalizzazione ed il possibile impatto del cambiamento climatico, rendono il dibattito sul futuro dell'agricoltura sempre più attuale. 'Come percorrere uno sviluppo sostenibile e come l'agricoltura possa contribuire ad esso' sono domande su cui tutti i paesi, da quelli industrializzati a quelli in via di sviluppo, si interrogano. L'obiettivo dell'agricoltura sostenibile è quello di soddisfare le esigenze alimentari e di prodotti agricoli della società nel presente senza compromettere la capacità delle generazioni future di soddisfare le proprie esigenze. Verso quale modello dovrà dirigersi la frutticoltura e viticoltura italiana, tenendo conto delle continue sfide poste dal specie invasive, cambiamento climatico e difesa della redditività per gli agricoltori? Quali sono le innovazioni nell'ambito della difesa, dell'agricoltura di precisione e dell'applicazione dell'informatica e della meccatronica alle pratiche agricole? Ma soprattutto come farsi un'opinione basata sui fatti, in un'era dove la comunicazione è dominata da internet e dai social media e l'informazione è sempre più accessibile a tutti, ma dove spesso si intersecano dati ufficiali con allarmismi immotivati? Per fare il punto sulla situazione il Centro Congressi di Riva del Garda ospiterà dal 15 al 20 ottobre 2017 una nuova iniziativa denominata "Future IPM 3.0", incentrata sulla sostenibilità dell'agricoltura con particolare attenzione alla difesa contro patogeni e parassiti. L'iniziativa è organizzata dalla Fondazione Edmund Mach, in collaborazione con l'Università degli studi di Trento, il Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale di Laimburg, la Libera Università di Bolzano, l'università di Innsbruck e l'International Organisation for Biological and Integrated Control (IOBC-wpr). Collaborano all'organizzazione dell'evento anche l'Università degli studi di Padova, il Mediterranean Agronomic Institute di Bari (CIHEAM), l'International Biocontrol Manufacturers Association ed importanti società scientifiche nazionali ed internazionali come la Mediterranean phytopathological Union, la Società italiana di patologia vegetale, l'Associazione italiana per la protezione delle piante, la Società entomologica italiana, la Società italiana di nematologia, le Giornate Fitopatologiche, il Gruppo di Ricerca italiano fitofarmaci ed ambiente e la Società italiana di

chimica agraria. La settimana di eventi "Future IPM 3.0" inizierà domenica 15 ottobre, con l'assemblea generale dell'IOBC-wprs la cui partecipazione sarà riservata ai referenti scientifici dei diversi gruppi di lavoro in cui si articola l'organizzazione internazionale. La vera apertura al pubblico si avrà il giorno seguente (16 ottobre) nel quale è programmata un'intera giornata di dibattiti su temi di grande attualità per il mondo agricolo nazionale quali la sostenibilità della frutticoltura, le innovazioni per la difesa sostenibile, le nuove sfide dell'agricoltura come specie invasive e cambiamento climatico e la convivenza tra agricoltura ed aree urbanizzate. Martedì 17 ottobre, prenderà il via la dimensione internazionale dell'evento con una conferenza sponsorizzata dal programma di ricerca dell'Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico (OCSE/OECD) che sarà seguita (18-20 ottobre) da tre workshops sulla difesa integrata in viticoltura, l'induzione di resistenza nelle piante e la qualità biologica del suolo organizzati dai gruppi di lavoro dell'IOBC-wprs. La partecipazione è aperta a tutti previa iscrizione sul sito dedicato. <http://futureipm3.eu/>

Un video o una ricetta sostenibili concorso per i giovani dell'Euregio

Sensibilizzare e stimolare la creatività dei giovani attraverso l'ideazione di progetti di comunicazione multimediale e gastronomica capaci di interpretare il concetto di sostenibilità in chiave territoriale: questo l'intento del concorso promosso dalla Fondazione Edmund Mach in collaborazione con il CECT "EUREGIO Tirolo-Alto Adige-Trentino" nell'ambito dell'evento Future IPM in Europe. Due le modalità di partecipazione: attraverso una preparazione gastronomica (cibo da consumare freddo, dolce o salato) oppure con l'ideazione di un cortometraggio della durata massima di 3 minuti.

Il concorso è riservato ai giovani di età compresa tra i 14 e i 20 anni (al 30 giugno 2017) residenti in Trentino, Alto Adige, e Tirolo oppure che frequentano un istituto scolastico di secondo grado con sede in questi ambiti territoriali. Il termine per la presentazione delle proposte è il 17 settembre 2017. I premi consistono in buoni acquisto e cesti di prodotti tipici. Il bando integrale del concorso con le modalità di partecipazione è liberamente scaricabile dal sito www.futureipm3.eu

Quanto è dolce questa mela? È anche una questione di... profumo

di Silvia Ceschini

Viene naturale pensare che una mela con più zuccheri sia più dolce, ma non è così. Non sempre, infatti, una quantità di zuccheri più elevata corrisponde ad una maggiore dolcezza. Lo dice un recente studio condotto dalla Fondazione Edmund Mach, pubblicato sulla prestigiosa rivista *Scientific Reports* del gruppo Nature, che dimostra come la quantità di zuccheri nella mela determini meno del 60% della dolcezza percepita e di come un ruolo fondamentale sia giocato anche dall'aroma: i composti volatili, molecole responsabili di odori e aromi, contribuiscono, infatti, fino al 30% della percezione della dolcezza nella mela.

Il gruppo Qualità Sensoriale del Centro Ricerca e Innovazione ha analizzato 40 diverse varietà di mele, studiando la relazione tra la dolcezza valutata da un panel di giudici addestrati e la concentrazione degli zuccheri presenti (glucosio, fruttosio, saccarosio, xilosio), del sorbitolo, degli acidi organici e dei composti volatili.

“Lo studio - spiega il ricercatore Eugenio Aprea - mostra come sensazioni apparentemente semplici come la dolcezza siano in realtà il risultato di interazioni multisensoriali prodotte da stimoli di natura diversa. Più in generale per predire la qualità percepita di un prodotto è necessario considerare tutti i parametri fisici e chimici coinvolti, piuttosto che singoli stimoli separatamente. È inoltre evidente come l'aroma sia fondamentale per la definizione della qualità della mela”.

La dolcezza è una delle caratteristiche sensoriali maggiormente apprezzate nella mela, per questo diversi programmi di miglioramento genetico puntano ad ottenere frutti con un contenuto di zuccheri sempre più elevato. Lo studio indica a chi si occupa di breeding la necessità di considerare diversi fattori, spesso apparentemente secondari, e non limitarsi a quelli che il senso comune considera come più rilevanti o la pratica indica come i più semplici da misurare.

Nasce la banca dati degli oli extravergini italiani

Di recente il gruppo sensoriale Fem è stato coinvolto nel progetto VIOLIN “Valorizzazione dei prodotti Italiani derivanti dall'oliva attraverso tecniche analitiche innovative” che avrà il compito di analizzare il profilo sensoriale degli oli extravergini di oliva DOP Italiani più rappresentativi.

Gli obiettivi sono la creazione di una banca dati degli oli italiani, mettere a punto nuovi sistemi per preservare la qualità del prodotto durante la conservazione e, non da ultimo, creare una cultura della qualità dell'olio italiano promuovendo una forte consapevolezza all'acquisto che darà supporto e sostegno economico alle produzioni italiane.

Tutto questo sfruttando tecniche assolutamente innovative e all'avanguardia. Ricadute importanti si avranno anche per la valorizzazione degli oli trentini dell'Alto Garda che, seppur prodotti in quantità limitate, vantano alcuni prodotti di eccellenza.

Al progetto, che ha come capofila l'Università degli Studi di Messina, collaborano oltre a FEM anche l'Università degli Studi di Roma “La Sapienza”, l'Università degli Studi di Bologna, l'Università degli Studi di Torino, l'Università degli Studi del Sannio, l'Università della Tuscia, l'Università degli Studi di Genova, l'Università Campus Bio-Medico di Roma, l'Università degli Studi di Bari “Aldo Moro” e l'Università degli Studi di Verona.



Melo, scoperte le regioni del genoma responsabili dello sviluppo del frutto

di Silvia Ceschini

Nature Genetics, la prestigiosa rivista scientifica che nel 2010 dedicò la copertina al sequenziamento del genoma melo realizzato dalla Fondazione Mach, torna ad attrarre l'interesse della comunità scientifica internazionale. Questa volta con un articolo pubblicato da un team di 25 ricercatori di Fondazione Edmund Mach, INRA di Angers, Università di Wageningen e Max Planck Institut di Tubinga, autori del risequenziamento di 64 genomi di melo attualmente coltivati in Europa, rappresentativi della variabilità del germoplasma del melo del Vecchio Continente. Una ricerca che ha il merito di aver portato alla luce, per la prima volta, le parti del genoma responsabili dello sviluppo del frutto.

Lo studio, realizzato grazie a tecnologie molecolari di ultimissima generazione da un gruppo di ricercatori francesi, italiani, olandesi, tedeschi e sudafricani, consentirà al mondo scientifico di ottenere maggiori informazioni sui cromosomi del melo, perfezionare e velocizzare le attività di miglioramento genetico mirato ad ottenere varietà migliorative rispetto a quelle attualmente coltivate.

L'importante lavoro, reso possibile da un progetto europeo nell'ambito del 7° Programma quadro e da un progetto francese, rappresenta, dunque, la base su cui si fonderanno tutti gli studi futuri sullo sviluppo del frutto.

“L'allora prestigioso risultato è stato bissato con questa collaborazione che – spiega Riccardo Velasco, responsabile del dipartimento di Genomica e Biologia delle Piante da Frutto FEM e co-firmatario dell'articolo – oltre ad aver prodotto numerose pubblicazioni sulla variabilità esistente nel panorama del melo europeo ed aver prodotto oltre 20 mappe genetiche utilizzate anche in questa pubblicazione, ha messo le basi per il sequenziamento di un melo dal genoma “sintetico”, originato dalla varietà Golden Delicious”.

Questo melo artificiale era stato ottenuto in Francia (INRA, Angers) negli anni Settanta dal professor Yves Lespinasse: ha i cromosomi a due a due identici (doppio aploide) e questo ha consentito ai ricercatori di assemblare un genoma pressoché perfetto. Il sequenziamento

e l'assemblaggio di questo genoma artificiale, oggetto della pubblicazione scientifica, ha migliorato ulteriormente la ricostruzione dei cromosomi rispetto a sette anni fa.

Fondamentale in questa ricerca è stata la preparazione e l'esperienza che la ricercatrice Michela Troggo e il team degli altri ricercatori FEM Luca Bianco, Diego Micheletti e Gareth Linsmith, hanno messo a disposizione del progetto, portando prossima alla perfezione la lettura del corredo cromosomico di questo melo artificiale. La sua origine dalla Golden Delicious e le dimensioni del suo genoma, 50 milioni di nucleotidi in meno del melo coltivato, hanno facilitato il lavoro dei ricercatori fino al raggiungimento del risultato riconosciuto dalla prestigiosa rivista.

Dall'articolo emergono interessantissimi dati sulle regioni del genoma che giocano un ruolo fondamentale nello sviluppo del frutto, in particolare nel confronto tra le mele prodotte da una normale Golden e due di questi doppi aploidi che producono mele in miniatura. Un altro aspetto interessante e, per certi aspetti curioso, è dato dalla comparazione con il DNA del pero, dal quale si è scoperto che risale a 25 milioni di anni fa la separazione filogenetica tra le due piante. Ma questa è solo una piccola curiosità di un imponente lavoro che avrà forti ripercussioni sul miglioramento genetico, per ottenere, ad esempio, varietà di maggiore qualità ma che richiedano al contempo un minore uso di antiparassitari.

La pubblicazione scientifica Nature Genetics

“High-quality de novo assembly of the apple genome and methylome dynamics of early fruit development” ovvero “Assemblaggio di alta qualità del genoma del melo e analisi del metiloma nelle fasi precoci di sviluppo del frutto”

Nicolas Daccord, Jean-Marc Celton, Gareth Linsmith, Claude Becker, Nathalie Choisne, Elio Schijlen, Henri van de Geest, Luca Bianco, Diego Micheletti, Riccardo Velasco, Erica Adele Di Pierro, Jérôme Gouzy, D Jasper G Rees, Philippe Guérif, Hélène Muranty, Charles-Eric Durel, François Laurens, Yves Lespinasse, Sylvain Gaillard, Sébastien Aubourg, Hadi Quesneville, Detlef Weigel, Eric van de Weg, Michela Troggo & Etienne Bucher (2017-06-05)

<http://hdl.handle.net/10449/42064>





A

COME

LIMENTAZIONE

a cura di
Walter Nicoletti

I profumi di Danila

In un antico caseggiato nel borgo di Covelo, defilato agglomerato del Bondone che sovrasta Alde- no e la valle dell'Adige, scorgiamo l'allegra insegna "Profumi di cam- pagna". È l'azienda di Danila Frizzi, ma potremmo dire che è tutta la sua vita. Qui si materializza il desiderio di tor- nare alla terra dei nonni, di lasciare il precedente lavoro che la vedeva im- pugnata nel sociale e di liberare l'e- nergia creativa che solo la campagna le poteva offrire compiutamente. Una scelta radicale come spesso solo le donne sanno fare.

Danila abbraccia lentamente l'idea di "vivere altrimenti" senza l'assillo di una quotidianità frenetica e priva di senso progettuale e si avvicina alla cultura e alla filosofia vegana. Niente animali morti, niente pro- teine di quel tipo: alimenti sostituti- vi, vegetali, ma soprattutto uno stile di vita coerente con il mondo naturale, i suoi ritmi, i suoi millenari insegnamenti. Dal vecchio orto di famiglia e dal piccolo vigneto ricava un rinnovato appezzamento che coltiva con meto- do naturale ad ortaggi, cereali, pian- te aromatiche ed officinali. Dal luogo si prende quello che già c'è: i muretti a secco, un piccolo stagno per l'ac- qua e poi nidi artificiali, il rispetto continuo di tutto quanto significa bio-

diversità. Gli spazi, apparentemente angusti, sono sufficienti per pensare a luoghi per l'accoglienza in azienda, aree didattiche, laboratori e la con- sumazione dei pasti.

Si prospetta così l'idea di un'azienda che produce, trasforma e accoglie i visitatori.

Sul piano più strettamente alimenta- re "Profumi di campagna" propone trasformati con ricette vegane qua- li gli sciroppi di melissa, menta di

da e poi pere, corniolo, ciliegie e kiwi. Seguono prodotti essiccati per la cucina quali pomodori, peperoni, melanzane, fagioli e biette, così come particolari preparati quali i minestro- ni, farine e pasta fatta in casa, oltre a gelatine di frutta e le classiche zi- rele alla trentina. Naturalmente tutti i prodotti seguono i ritmi stagionali e non sempre sono disponibili per la vendita.

La gamma alimentare si completa con i fiori e le erbe officinali dove spiccano la camomilla, la monarda, la melissa, la lavanda, le mente ol- tre a salvia, timo e malva.

Da alcune anni le rotazioni si effettuano anche con l'intro- duzione di cereali quali segale, farro, orzo, semi di kamut e gra- no saraceno le cui farine vengono utilizzate, oltre che per il consumo familiare, anche come componen- te per diversi dolci realizzati nel la- boratorio.

Nelle poche centinaia di metri messi a coltura trovano spazio anche diver- si animali i quali, secondo la filosofia condivisa da Danila, non verranno soppressi o destinati all'alimenta- zione. Alcune pecore, capre, conigli, galline e due lama sono ospiti graditi dell'azienda in quanto si sono salvati da maltrattamenti o dalla soppres- sione e qui hanno trovato un valido e

Azienda agricola

PROFUMI DI CAMPAGNA

Frazione Covelo, 40

38060 Cimone

Tel. 329 7206393

danila.frizzi@gmail.com

vari tipi, salvia e limone, tarassaco. Accanto ad un dado vegetale essic- cato sono poi disponibili una serie di confetture: si va dalla barbabietola rossa alla Nashi (pera giapponese) con l'aggiunta di cannella o lavan-



rassicurante rifugio. Con i lama, Danela, supportata dal marito Mauro e spesso anche dai figli Melody, Devid e Joseph, organizza escursioni nella zona alla scoperta del vicino “bosco delle fate” dove i bambini possono

scoprire la magia del bosco ed i suoi racconti fantastici. Dalle pecore si ricavano pregiatissime lane trattate unicamente con l'acqua corrente, infeltrita con sapone vegan autoprodotta e colorate unicamente ricor-

rendo a metodi naturali. Queste lane vengono utilizzate per i laboratori a cui partecipano genitori e bambini oltre che per confezionare dei comodi cuscini nei quali vengono inserite anche delle erbe officinali con proprietà rilassanti.

Nel laboratorio didattico si lavorano anche le ceramiche ottenute da pannetti di argilla che vengono poi decorate con la tecnica graffita. Clienti e visitatori possono così realizzare delle piccole stoviglie personalizzate e sperimentare o approfondire le proprie competenze in questo particolare settore. I “laboratori dell'esperienza” si completano poi con un percorso sensoriale organizzato nei margini dell'orto dove, a piedi nudi, ci si ri-abituata all'utilizzo di tutti i cinque sensi. L'azienda promuove poi altri laboratori del cibo e sensoriali per approfondire la gastronomia vegan oltre ad un serie di prodotti cosmetici legati ad alcune piante officinali.





A

COME

AMBIENTE

a cura di
Walter Nicoletti**Ledro Mountain Chalets**

Loc. Val Molini, Bezzecca
38067 Ledro (TN) – Italia
Tel. 340 6569683
Tel. 348 1460963
info@ledromountainchalets.it

Ledro, il villaggio alpino ritrovato

La riscoperta dei luoghi può essere l'occasione per il rilancio dell'economia del territorio. Un esempio in tale senso ci perviene dalla valle di Ledro dove,

sopra a Bezzecca nell'amenissima valle dei Molini, esisteva un tempo un agglomerato di bungalow figlio del turismo degli anni sessanta. Dopo alcuni decenni di attività ricettiva destinata al mondo tedesco, le 22 strutture prefabbricate si rivelarono inadatte dal punto di vista normativo e si innescò un periodo di decadenza fino alla chiusura definitiva. Nascono così i presupposti per una riqualificazione dell'area che l'azienda Casolla Legno interpreta in una chiave ad un tempo innovativa ed ecologica.

L'idea è quella di un villaggio alpino destinato all'accoglienza di qualità che riproducesse lo stile delle baite e dei masi di montagna tipici del Trentino e delle Alpi. Ledro Mountain Chalets è il coronamento di questo sogno interpretato dalla mente e dalle mani della famiglia Casolla, da generazioni attiva nel campo del legno al quali si aggiunge una grande passione per il turismo.

Gli chalets sono stati costruiti in larice trentino interamente certificato Pefc, seguendo le antiche tecniche di costruzione con le scandole e con travi portanti direttamente

selezionate nel bosco. Sopra il basamento in cemento, le strutture portanti sono state realizzate con pannelli in legno Xlam a tre strati alle quali si aggiungono tavole esterne in larice massiccio pure realizzate direttamente dall'azienda Casolla.

Internamente sono stati realizzati dei rivestimenti in abete termotrattato mentre per i pavimenti ci si è affidati all'effetto vintage del legno fiemmeso. Serii criteri di coibentazione e un sistema di teleriscaldamento a circuito chiuso utilizzando il cippato della segheria consentono, oltre al risparmio energetico, di avere emissioni neutre di CO₂ in quanto l'anidride carbonica rilasciata durante la combustione del legno è pari alla stessa quantità che la pianta utilizza per la sua crescita durante la fotosintesi. Inoltre, utilizzando la biomassa in loco si diminuisce anche il traffico veicolare sulle strade con ulteriori benefici in termini ecologici.

Questa filosofia ha fatto di Ledro Mountain Chalets una destinazione ambientale coerente con lo spirito della montagna. Gli ospiti possono godersi l'atmosfera della baita alpina in oltre 50 metri qua-

drati di spazi suddivisi in due stanze matrimoniali, bagno, cucina e salotto con caminetto oltre al posto auto, sauna e altri spazi esterni dedicati ai bambini, alla famiglia, giar-





A

COME

GRICOLTURA

a cura di
Walter Nicoletti

Cantina Furlani
AZIENDA AGRICOLA
DI FURLANI MATTEO

Vigolo Vattaro/Povo
Tel. 347 1474234
info@cantinafurlani.it
www.cantinafurlani.it

Matteo, il vignaiolo di montagna globale

Ci sono luoghi dove il locale incontra il globale mettendo a frutto i punti di forza di entrambe le dimensioni. Una di queste realtà è la cantina Furlani. Divisa fra le colline di Trento, sul versante di Povo, e l'Altopiano della Vigolana, la cantina diretta da Matteo Furlani è un esempio di viticoltura di montagna che incontra l'enologia delle origini. Nascono così dei vini arcaici, nel senso letterale della parola, dove la macerazione avviene interamente sulle bucce e dove i lieviti compiono interamente il loro ciclo direttamente in bottiglia senza aggiunta di solforosa e seguendo, anche per i travasi, i cicli lunari.

Nel caso dello spumante, linea bandiera dell'azienda, non viene eseguita nemmeno la sboccatura, come avveniva originariamente, ed i lieviti, con tutti i loro aromi e fragranze restano intonsi anche nella degustazione.

Vengono inoltre prodotti altri vini con l'antico metodo "sur lie" dove le uve provenienti da vigneti di trent'anni coltivati a Verderbara e Nosiola o a Müller Thurgau restano a macerare integralmente fino alla fine della vinificazione dando vita ad un vino frizzante e dal forte carattere. La proposta della cantina si completa con un vino rosso naturale sempre senza solfo-

rosa e a fermentazione spontanea prodotto da uve autoctone di Negrara, Pavana, Turca e Rossara: un'apoteosi localistica che intende proporsi quale omaggio al territorio di provenienza.

I vigneti si collocano ad un'altitudine media di oltre 700 metri, si dispongono generalmente secondo il sesto d'impianto a pergola trentina e vengo-



no allevati seguendo i criteri dell'agricoltura biologica. "Un'ulteriore obiettivo - spiega Matteo Furlani - sarà quello del passaggio al biodinamico in quanto il mercato e la voglia di ambiente

vissuta in famiglia lo richiedono. Dal punto di vista commerciale, i vini naturali riscontrano un successo crescente, specie all'estero dove grazie ad una ramificata rete online riusciamo a piazzare circa il 95% delle 25.000 bottiglie che produciamo all'anno."

I clienti spaziano dagli Stati Uniti al Canada, dall'Australia al centro Europa passando dal Regno Unito fino alla Lituania. Globalizzazione e dimensione artigianale del vino unita ad un grande rispetto per l'ambiente e la difesa naturale delle piante. Ecco una ricetta vincente che fa di una piccola cantina di montagna un esempio di intrapresa che ha abbracciato nel tempo anche l'agriturismo e la cosmesi.

Supportato dai genitori Carla e Fabio e coadiuvato dalla sorella Alessandra, figli e nipoti, Matteo ha dato vita, con la moglie Annalisa, all'Agritur Ponte Alto che offre servizi di bed and breakfast, ristorazione, degustazione ed eventi. Collocato a pochi metri dal polo tecnologico di Povo, questo locale intende unire la passione per la qualità all'antica quiete campagnola. Accanto all'ospitalità ha preso corpo anche una linea cosmetica che, a partire dal potere antiossidante dei polifenoli presenti nell'uva, offre una serie di creme ed unguenti per la salute della pelle e la bellezza del corpo.



notizie FEM

a cura di
Silvia Ceschini

Bevande e Verde, al via a gennaio i corsi post diploma con 3000 ore di formazione

Il primo gennaio 2018, oltre alla partenza della sesta edizione del corso per Tecnico superiore del verde, aprirà i battenti la prima edizione del corso per Tecnico superiore della produzione, trasformazione e valorizzazione della filiera agrifood - comparto bevande. I due corsi rientrano nell'ambito dell'alta formazione professionale, post-diploma, di durata biennale e della durata di 3000 ore, e sono equiparati ai percorsi statali di istruzione tecnica superiore, il titolo è quindi riconosciuto a livello nazionale. C'è tempo fino a ottobre per iscriversi al test di valutazione in ingresso. Il corso per Tecnico superiore delle bevande forma esperti specializzati nella produzione di bevande: distillati, sidro, birra e succhi di frutta, ma non solo. I tecnici sono in grado di gestire l'intera filiera, dalla scelta delle materie prime, passando per la trasformazione fino alla promozione e valutazione dei prodotti; gli ambiti di intervento sono distillerie, birrifici e aziende produttrici di bevande, sia alcoliche che non, a conduzione

artigianale o a carattere industriale, ma l'esperto può anche intervenire come consulente in piccoli impianti ed essere promotore dei prodotti ottenuti.

Il corso si rivolge a chi è in possesso di un diploma di istruzione secondaria superiore in ambito enologico, agrario, chimico, biologico o altro diploma di istruzione secondaria superiore, associato a specifiche esperienze professionali e/o formative certificate nel settore. Parchi, giardini e paesaggio sono invece le aree di competenza del 6° corso per Tecnico superiore del verde, che riparte a gennaio 2018. È un corso post diploma di 3000 ore e durata biennale per formare specialisti in grado intervenire, eventualmente interagendo con altri professionisti e tecnici (agronomi, architetti, paesaggisti, ecc.), su aspetti e problematiche tecnico-gestionali relative alla produzione e al controllo di materiale florovivaistico, alla progettazione, realizzazione e gestione ordinaria e straordinaria di aree verdi.

Info romina.angeli@fmach.it



Ilaria Pertot direttrice del Centro Agricoltura Alimenti Ambiente

Ilaria Pertot è la direttrice del Centro Agricoltura Alimenti Ambiente (C3A), struttura accademica congiunta dell'Università di Trento e della Fondazione Edmund Mach. A designare la professoressa Pertot è stato il Senato accademico di UniTrento. Acquisito il parere positivo della FEM, l'Ateneo ha provveduto a indicare la professoressa alla guida del C3A. La nomina è per tre anni accademici rinnovabili. Ilaria Pertot è professoressa ordinaria di patologia vegetale. Ha lavorato come ricercatrice presso la Fondazione Edmund Mach) dove ha coordinato il Dipartimento agroecosistemi sostenibili e biorisorse. Il Centro3A è una struttura accademica congiunta dell'Università di Trento e della Fondazione Edmund Mach, nata nel 2016 per valorizzare le consolidate collaborazioni tra le due istituzioni, sia in ambito di ricerca sia in quello didattico, nel settore agro-alimentare ed ambientale.

SUSHIN, un progetto per produrre nuovi mangimi sostenibili per i pesci da allevamento

Mettere a punto una nuova generazione di mangimi per i pesci da allevamento in Italia, sostituendo le convenzionali farine o olii ittici da nuovi alimenti zootecnici sottoutilizzati quali le farine ottenute da insetti, dai residui di macello avicolo, da crostacei e da microalghe. Nel tentativo di salvare molte specie ittiche nell'Oceano a rischio di estinzione.

È l'ambizioso obiettivo del progetto SUSHIN (Sustainable fISH feed INnovative ingredients) che coinvolge assieme università e Centri di ricerca Italiani di alto profilo scientifico anche la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige.

SEGUICI SU FMACH.IT E SUI NOSTRI SOCIAL MEDIA!



[facebook.com
fondazionemach](https://www.facebook.com/fondazionemach)



[twitter.com
fondazione_mach](https://twitter.com/fondazione_mach)



[youtube.com
fondazionemach](https://www.youtube.com/fondazionemach)



[plus.google.com
+FmachIt](https://plus.google.com/+FmachIt)



[linkedin.comcompany
fondazione-edmund-mach](https://www.linkedin.com/company/fondazione-edmund-mach)



Europe Direct Trentino
Servizio Europa PAT

UE informa

a cura di
Giancarlo Orsingher

70 milioni di euro di aiuti supplementari ai frutticoltori europei

Dal 1° luglio scorso le misure eccezionali già in atto a favore dei produttori di frutti deperibili colpiti dall'embargo sulle importazioni imposto dalle autorità russe nell'agosto 2014 saranno prorogate per un altro anno, fino alla fine di giugno 2018.

Questa "rete di sicurezza" di 70 milioni proteggerà i frutticoltori europei che rischiano di non trovare uno sbocco di mercato per i loro prodotti. È destinata a coloro che scelgono ad esempio di distribuire i prodotti in eccesso a determinate organizzazioni (enti di beneficenza, scuole) o di destinarli ad altri scopi (alimentazione degli animali, compostaggio, trasformazione).

La proroga di questo regime di aiuti si aggiunge a una serie di altre misure di sostegno eccezionali per il mercato agricolo legate all'embargo russo, come ad esempio il reindirizzamento delle colture non permanenti (ortaggi) verso mercati alternativi. Nell'ambito delle misure eccezionali, i frutticoltori beneficiano di tassi di cofinanziamento UE più

elevati rispetto a quelli delle misure di sostegno ordinarie. Gli agricoltori ricevono un finanziamento UE del 100% per i ritiri destinati alla cosiddetta distribuzione gratuita (cioè la cessione della frutta in beneficenza a fini di consumo), che consente di evitare gli sprechi alimentari. La frutta ritirata dal mercato ma non effettivamente consumata (ad esempio, inviata direttamente al compostaggio), o raccolta prima della maturazione (la cosiddetta vendemmia verde) o non raccolta affatto, riceve invece livelli di sostegno più bassi. Il regime copre un quantitativo massimo di 165 835 tonnellate di frutta, suddivisa in quattro categorie di alberi: mele e pere, prugne, agrumi, pesche e pesche noci. La misura riguarda 12 Stati membri, a cui verranno applicati volumi di ritiro differenziati per garantire che il sostegno finanziario arrivi ai produttori che più ne hanno bisogno: all'Italia sono state assegnate 4 505 tonnellate di mele e pere, 3 910 di prugne, 850 di arance, clementine, mandarini e limoni e 2 380 di pesche e pesche noci.

La nuova PAC secondo i cittadini

I cittadini europei ritengono che la politica agricola debba continuare a essere gestita a livello di Unione europea e che i suoi due obiettivi principali debbano essere il sostegno agli agricoltori e la protezione dell'ambiente.

Sono questi alcuni fra i più interessanti risultati della consultazione pubblica sulla modernizzazione e la semplificazione della Politica Agricola Comune (PAC) svoltasi fra il 2 febbraio e il 2 maggio scorsi e resi noti il 7 luglio dalla Commissione europea dopo aver analizzato gli oltre 322 000 suggerimenti inviati da un'ampia gamma di soggetti, fra i quali agricoltori, cittadini e organizzazioni.

La grande partecipazione alla consultazione dimostra l'interesse che l'agricoltura riveste nella società europea.

Per la stragrande maggioranza (90%) dei partecipanti alla consultazione è anche chiaro che gestire l'agricoltura a livello europeo porta dei notevoli vantaggi in quanto consente di giocare un ruolo chiave nel mercato unico ed assicura che il settore primario risponda in maniera più efficace alle sfide legate alla protezione ambientale e a combattere il cambiamento climatico. Altrettanto importante viene considerato il ruolo della PAC nell'assicurare

una coesione economica, sociale e territoriale fra le diverse regioni dell'UE. È emerso anche chiaramente che cosa la PAC deve concretamente fare in futuro: assicurare agli agricoltori un livello di vita adeguato, considerando che la grande maggioranza di chi ha partecipato (l'88%) ritiene che l'attuale reddito degli agricoltori sia inferiore alla media UE e che a chi lavora nel settore primario venga pagata una percentuale troppo bassa del prezzo finale dei prodotti agricoli. Il sostegno diretto al reddito degli agricoltori viene considerato il miglior modo per raggiungere l'obiettivo. Come detto il secondo aspetto ritenuto fondamentale è il ruolo degli agricoltori nella lotta al cambiamento climatico e nella protezione dell'ambiente, con una particolare attenzione al mantenimento della biodiversità, a ridurre la degradazione del suolo e ad assicurare un impiego maggiormente sostenibile di pesticidi e fertilizzanti. Sia i cittadini che gli operatori del settore vogliono per il futuro una PAC più semplice e meno burocratizzata in modo da essere anche più efficiente nei confronti di queste sfide. https://ec.europa.eu/agriculture/consultations/cap-modernising/2017_en



NOTIZIE IN BREVE

a cura di
Serio Ferrari

Accordo Melinda - La Trentina

Melinda e La Trentina, le due principali organizzazioni di produttori trentine, hanno stretto un accordo per una comune organizzazione nella commercializzazione dei prodotti, pur rispettando e anzi valorizzando i rispettivi marchi.

La formula individuata è quella di una nuova filiale commerciale. L'intesa è stata firmata il 28 agosto scorso nella sede della Cooperazione Trentina dai presidenti di Melinda Michele Odorizzi e de La Trentina Rodolfo Brochetti, alla presenza del presidente di Federcoop Mauro Fezzi, dell'assessore provinciale Michele Dallapiccola, del presidente di Apot Ennio Magnani, di amministratori e dirigenti e dell'avv. Fabrizio Marchionni che ha curato la complessa architettura contrattuale.

L'accordo si divide in una parte transitoria (valida per il 2017), ed una definitiva che riguarda il futuro, con l'obiettivo di costituire una entità che gestisca per entrambe le Op tutta la fase commerciale. In capo ai produttori rimane la parte industriale. Altra colonna è l'assortimento varietale: in collaborazione con Apot si sta ragionando per proporre un diverso assortimento, con una diminuzione delle Golden nelle zone meno vocate sostituendole con nuove varietà. Per l'assessore Michele Dallapiccola l'accordo consente di superare la debolezza finora rappresentata dalla frammentazione dei consorzi.

Il Consorzio Melinda è costituito da oltre 4.000 famiglie di frutticoltori riunite in 16 cooperative che coltivano globalmente circa 6.700 ettari di meleti nella Val di Non e Val di Sole in Trentino. La produzione media annua di mele Melinda è di oltre 400.000 tonnellate, circa il 20% della produzione italiana, 1300 i dipendenti e un fatturato di 250 milioni di euro.

Sono a oggi circa 1200 i soci della OP La Trentina distribuiti in cinque cooperative e cinque comuni con una produzione di 57.000 tonnellate di mele per 1200 ettari coltivati, 250 gli addetti e un fatturato di circa 31 milioni di euro.

Al via l'indicazione di qualità "prodotto di montagna"

La Conferenza Stato-Regioni ha approvato il 24 giugno scorso il decreto per l'utilizzo dell'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna". L'indicazione può essere applicata ai prodotti:

- ottenuti da animali allevati nelle zone di montagna e lì trasformati
- derivanti da animali allevati, per almeno gli ultimi due terzi del loro ciclo di vita, in zone di montagna, se i prodotti sono trasformati in tali zone
- derivanti da animali transumanti allevati, per almeno un quarto della loro vita, in pascoli di transumanza nelle zone di montagna.

La proporzione dei mangimi non prodotti in zone di montagna non deve superare il 75% nel caso dei suini, il 40% per i ruminanti e il 50% per gli altri animali da allevamento. Questi ultimi due parametri non si applicano per gli animali transumanti, quando sono allevati al di fuori delle zone di montagna. L'indicazione può essere altresì applicata ai prodotti dell'apicoltura, se le api hanno raccolto il nettare e il polline esclusivamente nelle zone di montagna.

Varietà di melo innovative acquistate dal CIF

La ricerca di nuove varietà di melo capaci di produrre frutti di elevata qualità e corrispondenti per caratteristiche gustative alle mutate esigenze dei consumatori è l'obiettivo perseguito dal Consorzio Innovativo Frutta (CIF) che condivide con la Fondazione Mach e Apot un progetto denominato "Apple and Berry", finanziato in parte dalla Provincia di Trento. Due le direttrici che informano l'attività del consorzio: individuare nell'offerta mondiale varietà di melo interessanti e testarne l'adattamento alle condizioni pedo-climatiche del Trentino; sostenere e promuovere la ricerca svolta dalla Fondazione Mach. Finora il CIF ha individuato tre varietà nuove e resistenti alle principali malattie del melo: Galant, Isaaq e Opal. Saranno messe a dimora in diversi siti rappresentativi nel periodo 2018-2022.

I giovani agricoltori pensano all'agricoltura di precisione. Aumentano le imprese under 35

Sono per lo più i giovani agricoltori (66% sotto i 40 anni) i più motivati ad adottare mezzi e tecnologie di agricoltura di precisione per migliorare la sostenibilità, la produttività e la redditività delle proprie aziende. Il 64% degli agricoltori punta a compiere l'investimento nell'arco di 12-24 mesi. È quanto emerge da un sondaggio realizzato da Fieragricola di Verona che ha coinvolto 700 fra agricoltori, allevatori e operatori del settore primario, contoterzisti, con aziende collocate principalmente nel Nord-Est.

Tra i sistemi di agricoltura di precisione ritenuti più efficaci per migliorare le performance aziendali e, di conseguenza, ridurre i costi di gestione, ci sono i satelliti collegati a macchine da raccolta, gli strumenti di controllo dell'utilizzo degli agrofarmaci e dell'irrigazione e i droni. Quasi l'86% degli intervistati intende investire in agricoltura di precisione nei prossimi 12-24 mesi, a conferma di una grande attenzione verso la sostenibilità, sia essa economica, ambientale o sociale. La Camera di commercio di Trento, nel frattempo, ha reso noto che nel primo semestre di quest'anno si sono iscritte al Registro imprese 72 nuove imprese agricole guidate da giovani con meno di 35 anni di età, mentre 5 sono state le cancellazioni. Per quanto riguarda i settori di attività, l'agricoltura, con un totale di 956 imprese registrate, rimane il settore maggiormente rappresentato per quanto riguarda l'imprenditoria giovanile.



Foto: Daniele Lira

Anno di scarica per l'olivicoltura

Nella stagione 2016 la quantità di olive raccolte nell'Alto Garda, dove svolge attività di consulenza Franco Michelotti tecnico specializzato della Fondazione Mach, ha raggiunto una cifra da primato: poco più di 20 mila quintali. Quest'anno, dice l'esperto, arriveremo a 13-14 mila quintali. La flessione è fisiologica. Le piante che hanno prodotto tanto lo scorso anno vanno incontro ad alternanza. Il carico manca soprattutto nel fondovalle dove può avere influito negativamente anche il freddo invernale e prima ancora, cioè in autunno, l'occhio di pavone. È una malattia provocata da un fungo che colpisce le foglie e le fa cadere.

Latte da fieno: eccellenza garantita

Latte da fieno. Il logo è usato dalla cooperativa Latte Trento per indicare un tipo di latte alimentare che viene distolto dalla catena di produzione del Grana Trentino Dop e distribuito in confezione dedicata 6 giorni a settimana. Il latte destinato alla produzione di Grana Trentino Dop proviene da bovine alimentate con fieno nostrano integrato di misura con mangime esente da componenti OGM e tassativa esclusione di insilato di mais.

Drosophila, annata nera

Dopo i danni arrecati anche quest'anno alle ciliegie, la Drosophila si è spostata su fragole e piccoli frutti forte di una popolazione uguale se non superiore a quella dello scorso anno. Alberto Grassi, tecnico della FEM che dal 2009 segue l'andamento dell'infestazione e si occupa di mezzi e metodi di contenimento dell'insetto, spiega che a favorire la pullulazione del moscerino è stata soprattutto la costante umidità dell'aria. A farne le spese sono soprattutto lamponi, more e mirtilli. I trattamenti con insetticidi consentiti dal disciplinare di produzione integrata consentono di limitare il danno entro limiti accettabili. Di sicuro effetto sono le reti poste attorno agli impianti. Ma la protezione comporta una spesa aggiuntiva e deve coprire anche le più piccole vie di ingresso alla coltivazione.



C'è meno varroa negli alveari

Il carico di varroa negli alveari quest'anno è inferiore alla media degli anni precedenti. Il calo è dovuto alla diminuzione della covata avvenuta in primavera a causa del freddo. Venendo a mancare api giovani nate dalle uova deposte nelle cellette, l'acaro succhia sangue ha subito una flessione numerica per mancanza di vittime da succhiare. Questa diminuita presenza a fine stagione non giustifica l'omissione del trattamento pre-invernale che rimane indispensabile.



EN NEWS

Dietro le quinte di un concorso enologico

di Andrea Panichi - Centro Istruzione Formazione FEM

Gli aspetti didattici del Concorso enologico Valorizzazione vini e Territorio, un'importante opportunità di crescita professionale per i futuri enotecnici.



Credo sia utile soffermarsi a riflettere, per comprendere se gli obiettivi sono stati o meno raggiunti, sul primo “Concorso ENOtecnico Valorizzazione VINterritorio”, promosso la scorsa primavera dal Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Mach e autorizzato dal MiPAAF con l'obiettivo di valorizzare e promuovere la qualità del vino Teroldego Rotaliano DOC e dei vini Lagrein Trentino DOC e Lagrein Südtirol - Alto Adige DOC. Non parlo di obiettivi enologici, in quanto quelli sono stati ampiamente soddisfatti dall'ottimo livello medio dei vini in concorso: gli oltre 90 vini in gara, testati da 30 esperti di diversa formazione professionale, quali enologi regionali e non, sommelier, esperti sensoriali e giornalisti del settore eno-gastronomici, hanno infatti ottenuto un punteggio medio sopra gli 82 punti, collocandosi in tal modo nella fascia dei prodotti di qualità, con i vini vincitori che sarebbero sicuramente risultati competitivi in qualsiasi manifestazione enologica internazionale.

La valorizzazione dei vini del Territorio era solo la metà dell'obiettivo che ci eravamo prefissati, l'altro aspetto, dal mio punto di vista più importante, è stato quello della crescita in termini di competenze acquisite, maturità ed esperienza degli studenti del Corso Enotecnico 2016 -2017. In questi termini la manifestazione è stata pensata con loro e per loro. Oggi il mondo della scuola ha l'onere e l'obbligo di lavorare per competenze, ovvero non più insegnare ai ragazzi

a sapere o saper fare alcune attività, ma a saper agire risolvendo problemi complessi che si possono manifestare in ambito reale. Pertanto l'idea di coinvolgere direttamente gli studenti, sia nell'organizzazione che successivamente nelle degustazioni (anche se il loro voto non è stato reso ufficiale), ha permesso ai futuri enotecnici di osservare, ascoltare, confrontarsi con esperti giurati e poter vedere proprio in ambito reale quello che accade in una vera degustazione. Un'opportunità incredibile per ragazzi di soli 19 anni che hanno così potuto integrare la loro preparazione scolastica andando a conoscere gli aspetti logistici, amministrativi e legislativi relativi all'organizzazione di un concorso enologico; le produzioni locali e territoriali e le loro peculiarità; come si utilizza una scheda ufficiale e come si servono i vini in un concorso professionale.

Effettivamente gli studenti si sono alternati sia nelle degustazioni a fianco di esperti, sia come responsabili del servizio dei vini anonimati. A parere dei tecnici in sala di degustazione e del pubblico ufficiale responsabile del Concorso il servizio e la serietà degli studenti sono stati ritenuti impeccabili. Possiamo dunque essere soddisfatti dei risultati didattici raggiunti, pertanto con molta probabilità daremo l'opportunità ai prossimi iscritti dell'edizione 2017 - 2018 del Corso Enotecnico di poter fare questa utile ed unica esperienza attraverso un nuovo “Concorso valorizzazione Vini e Territorio, seconda edizione”.



POLLINI

IL LORO STUDIO ALLA MOSTRA
“DELICATA NATURA” A VILLA WELSPERG
NEL PARCO DI PANEVEGGIO
PALE DI SAN MARTINO

I pollini, sentinelle dei cambiamenti climatici

di Fabiana Cristofolini, Fabio Zottele, Maurizio Salvadori, Cristina Zorzi, Elena Gottardini

Quest'estate era possibile visitare in Val Canali, presso la suggestiva villa Welsperg, casa del Parco di Paneveggio Pale di San Martino, la mostra “Delicata natura” che affronta il tema dei cambiamenti climatici negli ambienti d'alta quota. Tra i vari temi proposti si presentavano i primi risultati di uno studio condiviso tra Ente Parco e Fondazione E. Mach sui pollini come indicatori di cambiamenti climatici. Presso i due enti sono infatti attive da anni le uniche stazioni provinciali di monitoraggio dei pollini aerodispersi.

Studiare quanti e quali pollini sono presenti in aria ci fornisce utili indicazioni in ambiti diversi. In primo luogo la tempestiva informazione fornita attraverso i bollettini pollinici costituisce un utile supporto alla diagnosi, prevenzione e cura delle allergie ai pollini per le molte persone che ne soffrono. Inoltre attraverso i pollini è possibile caratterizzare la vegetazione, ovvero conoscere quali specie anemofile (quelle il cui polline è disperso dal vento) sono presenti in una determinata zona e ottenere così indicazioni sulla biodiversità. Non ultimo, attraverso il monitoraggio pollinico è possibile registrare eventuali variazioni nel tempo che evidenziano come i cambiamenti climatici, variazioni di uso del suolo e di altre attività antropiche possano avere influito sulla vegetazione, ad esempio con la comparsa di nuove specie o modificando il periodo di fioritura.

Disporre di una lunga serie temporale di dati di monitoraggio pollinico è dunque importante per evidenziare eventuali cambiamenti. Anno per anno è possibile registrare la stagionalità del polline di ciascuna specie, definita dalle date di inizio e fine della sua presenza in atmosfera (=

pollinazione). Tale informazione è ben collegata alle fasi fenologiche di fioritura delle diverse specie; pertanto i dati pollinici possono essere considerati indicatori di fioritura.

La fioritura delle piante è un evento ciclico, influenzato da ritmi endogeni e da fattori esterni; tra questi le variabili climatiche giocano un ruolo importante. Molti studi riportano come i cambiamenti climatici in generale, e nello specifico l'aumento di temperature, determinino un anticipo delle fioriture per diverse specie. Studiando quindi come cambia negli anni la data di inizio di comparsa in atmosfera dei diversi pollini è possibile avere un'indicazione delle modificazioni delle fioriture e valutare se e quanto

influiscono le variabili climatiche su tali cambiamenti. Il polline è quindi considerato un bioindicatore attendibile dei cambiamenti climatici, in grado di evidenziarne gli effetti sulla vegetazione.

I primi risultati che descrivono i trend della data di inizio della pollinazione per alcuni tra i principali pollini rilevati in Val Canali erano presentati nella mostra con suggestivi allestimenti. I dati sono stati messi a confronto con quelli rilevati presso la stazione di San Michele all'Adige, gestita dalla Fondazione Mach e disponibili a partire dal 1989, consentendo un'interpretazione più ampia del fenomeno. Sebbene l'analisi dei trend della data di inizio pollinazione non abbia evidenziato un comportamento univoco per tutte le piante, si è rilevata una generale tendenza all'anticipo di pollinazione per la maggior parte dei casi. L'indagine prevede di studiare le relazioni con quanto osservato relativamente alla fenologia della pollinazione e le variabili climatiche in modo da evidenziare e pesare l'effetto dei cambiamenti climatici sulla fioritura.



Come nel mondo degli animali, anche nella flora sono necessari per il successo i pericoli. I pericoli che incontriamo, sono la via di formazione del frutto. Nel frutto si trova il seme che darà origine ad un altro seme. (E. Mach)



ALTRI TEMPI

a cura di
Sergio Ferrari

La guerra delle pecore

Anche quest'anno le pecore di proprietà di allevatori trentini che fanno transumanza stagionale tra malghe del Trentino e pianura veneta, friulana o bresciana, nel mese di giugno, hanno raggiunto i magri pascoli di montagna superando difficoltà tecniche e burocratiche che permangono invariate nel tempo. Anzi in qualche caso sono rese più gravi dalla insofferenza della gente, dalla carente attenzione di amministratori comunali e di politici nei confronti di una professione che meriterebbe maggiore sostegno. Gli esperti distinguono tra transumanza e allevamento vagante. Dagli uffici provinciali che si occupano di allevamenti zootecnici e di economia montana si apprende che le pecore di proprietà di allevatori trentini che fanno transumanza sono circa 20.000, suddivise in una quindicina di greggi che in media contano da 800 a 1.200 soggetti. I proprietari sono più di 15, perché spesso il gregge ha più proprietari uniti in società ed i pastori, che non sempre si identificano con i proprietari, sono più di 40, tra capi-gregge e aiutanti. Escludendo le pecore stanziali (5-6 mila), se ne contano 2.000 che fanno pascolo vagante sul territorio provinciale.

Trent'anni fa o poco più. A tanto risale la pubblicazione di un articolo ("Come finirà la guerra delle pecore? Braccio di ferro fra autorità e pastori") apparso sul n. 22 di "Tempi e cronache", mensile di problemi sull'uomo e le montagne, luglio 1975. Il servizio riporta un fatto e tre interviste. Il fatto è rappresentato dalla decisione, annunciata ma non attuata, del veterinario provinciale Angiolo Fava di vietare



il pascolo transumante o vagante di pecore apportatrici di brucellosi al patrimonio bovino e di febbre malsuona ondulosa nell'uomo. "Non li voglio più vedere sulle strade". Motivi dichiarati: i pastori vendono pecore agli allevatori di bovini alla fine dell'alpeggio e così trasmettono e diffondono la malattia della quale siamo ufficialmente indenni come territorio dal 1972. Il trasferimento delle pecore deve inoltre essere effettuato su mezzi di trasporto onde evitare il percorso ambulante.

Determinata e puntuale la reazione di Antonio Dallapiccola, proprietario di un gregge di 1200 pecore che ha affidato a pastori professionali, data la sua occupazione primaria di venditore di macchine e attrezzature agricole per conto delle Aziende Agrarie di Trento. "Noi vacciniamo le pecore contro brucellosi e afta e paghiamo di tasca nostra i danni anche minimi che provochiamo a terzi. Perfino i fiori degli orti strappati dalle pecore. Per non parlare dell'impegno di tempo e di denaro che comporta l'acquisizione dei permessi di pascolo e di passaggio su strade pubbliche. Fava vuole imporre il trasporto delle pecore su camion. Non sa che le pecore gravide rischiano di abortire o di perdere, a causa dell'assemblamento, la capacità di riconoscere gli agnelli tramite l'odore.

La seconda presa di posizione fu di Enrico Pruner, dottore forestale della Valle dei Mocheni e assessore alle foreste nella giunta provinciale dell'epoca, che promosse un incontro con l'assessore all'agricoltura Pierluigi Angeli convocando i pastori e il veterinario provinciale. Risultato: il provvedimento non è stato adottato. La Provincia ha stanziato fondi per individuare malghe adatte all'alpeggio di greggi transumanti, e gli amministratori comunali insieme ai proprietari delle zone agricole interessate al transito delle pecore con facoltà di pascolo sono stati invitati ad applicare le norme vigenti con la tolleranza richiesta da una professione che riveste carattere non solo economico, ma sociale.



LUCIANO HAPPACHER (a cura di)

Annuario Trentino della birra 2017

Wasabi, Trento, pp. 256, euro 15;
fotografie di Romano Magrone

Sempre più anche in Trentino il mondo della birra artigianale è in forte espansione. Lo conferma anche questa nuova edizione che, rispetto alla precedente del 2016, vede le birre presentate raddoppiate – sono infatti 116 – così come i birrifici, passati da 17 a 27. Se nelle prime pagine vengono illustrati gli stili brassicoli preferiti dai maestri birrai trentini e le principali fasi della produzione delle birre artigianali, qui indicate nelle principali caratteristiche (tipologia, colore, temperatura, aroma, schiuma, bicchiere adatto...), a chiusura del libro v'è uno stimolante "Passaporto dell'assaggiatore" che invita alla degustazione.



SCAF FALE

a cura di
Silvia Vernaccini

IRIS FONTANARI (a cura di)

Piante da frutto di casa nostra

Servizio Agricoltura - Provincia Autonoma di
Trento, 2017, pp. 96 (distribuzione gratuita:
tel. 0461 495641)

L'alimentazione con la frutta è antica quanto l'uomo che, "prestissimo", ha iniziato a coltivarla, con piantagioni monocultura o miste. Il suo consumo, seguendo il ritmo delle stagioni, soddisfa le esigenze del nostro organismo: così la frutta composta in prevalenza di acqua e sali minerali per la disidratazione estiva – vedi ciliegie o fragole – o la frutta caratterizzata da grassi e amidi per fronteggiare i freddi invernali, ad esempio le castagne o i cachi. Questa pubblicazione, curata come sempre con attenta passione da Iris Fontanari, esperta botanica, offre un ventaglio davvero inaspettato delle tante specie di frutta – comprese ricette e altri utilizzi – che caratterizzano l'agricoltura trentina.



AA.VV.

Estinzioni. Storie di catastrofi ed altre opportunità, "Natura Alpina"

Muse, Trento, pp. 208, euro 6

«La vita sul nostro pianeta è stata una serie costante di eventi catastrofici, e noi abbiamo più predisposizione all'estinzione di un trilobite o di un rettile. Quindi spariremo» così Werner Herzog, come si legge sul numero monografico della rivista "Natura Alpina", curata da Massimo Bernardi, Michele Menegon, Osvaldo Negra e Alessandra Pallaveri uscita in occasione dell'omonima mostra ospitata al Muse (17.7.2016 – 28.6.2017). Catastrofe e opportunità, due termini che suonano opposti ma che in realtà, alla luce nefasta dell'estinzione, trovano occasione di avvicinarsi. Il come e perché, sfogliando queste pagine...



HELMUT BACHMANN, HEINRICH
GASTEIGER, GERHARD WIESER

Wok

Collana "Gustare nelle Dolomiti",
Athesia, 2017, pp. 88, euro 12

È un metodo di cottura originario dell'Asia, che nel frattempo ha conquistato la nostra cucina per quel gusto di sperimentazione, fusion cooking che caratterizza sempre più l'arte culinaria. Cucinare nel wok consente infatti tante variazioni, sia di piatti della tradizione sia esotici: una cucina fatta di allegria e colori. In questo libretto, dall'ormai inconfondibile formato tascabile, vi sono ricette dedicate alle verdure, alle uova, alle carni, al pesce e ai frutti di mare, ma prima, come ci hanno abituato gli autori, utili pagine sui metodi di cottura nel wok, sugli utensili adatti e sul vino da accompagnare alle pietanze.



LARA CASAGRANDE (a cura di)

Ecomuseo Argentario

Ecomuseo Argentario, Trento, pp. 176, euro 10

L'Ecomuseo dell'Argentario, che copre un variegato mosaico di ambienti su e attorno al Monte Calisio, è "un progetto culturale", un'istituzione per salvaguardarne l'identità promuovendo ricerca storica e scientifica, attività didattica per le scuole e realizzando itinerari tematici sul territorio. Questa pubblicazione, che vede il contributo di più autori, raccoglie tutto ciò: vi sono descritti, col supporto di immagini, cartografie e diversificati nelle tematiche, gli itinerari che interessano le comunità dell'Argentario. Utili anche le pagine "info".





NELL'ORTO

a cura di
Giuseppe Michelon

UN CONCIME NATURALE RICCO DI POTASSIO E CALCARE

La cenere di legna

Per ricorrere il meno possibile all'acquisto di concimi chimici ed altri nutrienti molti hobbisti dell'orto amanti del coltivare biologico cercano di utilizzare tutto il materiale organico e di origine naturale a loro disposizione. Il caminetto, la stufa a legna, e la bruciatura (dove ammessa) delle sterpaglie, ramaglie e erbacce, producono cenere. A volte anche in quantità discreta, soprattutto nelle case di campagna dove il riscaldamento è ancora prevalentemente affidato a stufe a olle e focolari. Lo spargimento della cenere di legna nelle campagne ha rappresentato nella storia il primo esempio pratico di concimazione prevalentemente potassica. Il carbonato di potassio è infatti l'elemento che nelle ceneri vegetali prevale su tutti gli altri. Risulta difficile dire l'esatta composizione in elementi fertilizzanti amati dalle orticole contenuti nella cenere, in quanto essa varia

Dal focolare all'orto e non solo.
Buona per terreni acidi e ben dotati di sostanza organica

di molto a seconda del materiale da cui deriva. Sicuramente il potassio è l'elemento più presente. Nel legno di rovere è contenuto nella percentuale

del 7-15%; nella quercia del 25-30%; nell'abete 16-20%; nel melo 19%; nella betulla 15-20%; nei tralci di vite 21%. Oltre al potassio sono presenti anche fosforo oltre a microelementi (fluoro, iodio, boro, rame, zinco) in modestissime quantità. Nella cenere si rinvenivano di regola quantità discrete di cloruro di sodio. Non è assolutamente presente l'azoto che viene eliminato con la combustione.

Non tutta la cenere è buona

L'uso delle ceneri provenienti da legname da ardere, o dalla combustione dei pellet, è consentito anche in agricoltura biologica. In ogni caso bisogna evitare quella prodotta dalla combustione di legnami verniciati o trattati con altri elementi chimici come il flatting. Comunque è bene sapere che bruciare nelle stufe o camini domestici i legnami trattati è proibito dalla legge italiana. Si può usare la cenere di carbonella, ma non quella proveniente dal carbon fossile perché contiene quantità elevate di metalli. Infine ricordo che la cenere si può conservare anche a lungo, stipata asciutta in sacchetti di carta o plastica ben chiusi, collocati in luoghi privi di umidità. La cenere ha una reazione fortemente alcalina (pH superiore a 7) ed è quindi consigliata per i terreni tendenzialmente acidi. Per l'uso è bene far passare la cenere attraverso la "digestione" aerobica del composto organico in cui si fanno fermentare tutti i materiali organici umidi e di scarto. Questa operazione è maggiormente indicata quando il compost comprende una forte proporzione di materiali acidi (foglie).

La fuliggine

La fuliggine di legna è un fertilizzante ad azione molto lenta. Essa contiene circa il 2-3% di azoto (principalmente ammoniacale); l'1-2% di fosforo e il 3% di potassio.

È ricca di calcio. Essendo evidentemente un materiale a modesta azione fertilizzante la fuliggine nell'orto agisce essenzialmente sulle proprietà fisiche del terreno. Tra l'altro questo prodotto è disponibile solo in quantità molto limitate e riferite a quanti (in campagna) hanno case dotate di stufe o focolari a legna.



L'orto di Massimino

www.morenacarli.com

raccontato da
Morena Carli



Cari bambini e care bambine, la volta scorsa vi ho proposto di fare un orto e molti di voi mi hanno scritto e inviato disegni delle piante coltivate: c'è chi ha iniziato a prendersi cura di una piantina di fagiolo, chi invece ha seminato lattuga e bietole in un vaso capiente e chi ha deciso di aiutare il nonno nell'orto familiare. Qualcuno di voi però mi ha chiesto "Ma come si fa a seminare e a trapiantare? Io non l'ho mai fatto!" Vediamo allora insieme **come si fa a coltivare un piccolo orto**. Anche se siamo ormai alla fine dell'estate, potete ancora fare qualche esperimento in vaso, così sarete pronti per iniziare i lavori la prossima primavera! Proviamo a seminare il ravanello e a trapiantare alcune piantine di lattuga, ortaggi che crescono in un tempo brevissimo. **Prima del nostro prossimo incontro ve li sarete già gustati...**

COSA VI SERVE

- un vaso grande e un sottovaso
- terriccio e un po' di ghiaia
- una paletta o un cucchiaio
- un annaffiatoio con rosetta
- una bustina di semi di ravanello
- alcune piantine di lattuga
- ... e tanta buona volontà!

TROVATE UN ANGOLO PER LAVORARE

In casa o sul balcone predisponete un tavolo dove lavorare con terriccio e ghiaia, vasetti e semi. In una cassetta di legno potrete riporre con ordine gli attrezzi alla fine dei lavori.



COME PROCEDERE

- mettete uno strato di ghiaia sul fondo del vaso, facendo attenzione che non ostruisca i fori per l'uscita dell'acqua in eccesso
- aggiungete il terriccio e riempite il vaso fino a 1 cm dal bordo

Il vaso è pronto per accogliere i semi di ravanello e le piantine di lattuga.

Nella metà del vaso dedicata ai **ravanelli**:

- seminate a spaglio i semi
- ricoprite i semi con un po' di terriccio

Nella metà del vaso destinata alla **lattuga**:

- fate dei buchi distanti 8-10 cm e trapiantate la lattuga
- ricoprite bene le radici con un po' di terriccio e premete leggermente intorno alla base della piantina

Ora annaffiate delicatamente, fate fuoriuscire l'acqua in eccesso, mettete il sottovaso e sistemate il vaso in casa in un posto luminoso! Prendetevi cura delle piantine, annaffiandole ogni giorno, e annotate le vostre osservazioni sul **diario dell'orto**.

Nella versione online di questo articolo vi parlerò di come si coltiva il **porro**. Troverete inoltre giochi, disegni e quiz da scaricare e colorare. Potete ricevere il **CALENDARIO DEGLI ORTAGGI** scrivendo a ortodeibambini@gmail.com.

Buon raccolto! Massimino

Quando distribuirla

La cenere si può utilizzare in qualsiasi momento dell'anno. In particolare è un buon integratore del suolo al momento di eseguire la concimazione di fondo, vale a dire durante la lavorazione profonda del terreno durante la quale si provvede ad interrare il concime organico ((letame) o chimico. Non esagerare però con la dose. Usare al massimo 2 Kg/mq. di cenere. Per equilibrare l'apporto fertilizzante aggiungere solfato ammonico alla dose di 40 grammi per mq: questo apporta due elementi che non sono presenti nella cenere, l'azoto e lo zolfo. Quando le colture sono in corso, si può usare la cenere distribuendola a cerchio attorno alle

piante da orto e ornamentali da giardino, interrandola leggermente con la zappa (20 grammi/mq.). Nel caso di alberi e arbusti, in autunno o primavera, si può usare la cenere in ragione di 50 grammi per mq. su una superficie di terreno corrispondente alla proiezione della chioma. Si può anche mescolare agli altri concimi somministrati normalmente. Nell'orto la cenere va bene nelle aiuole coltivate a patate ed ortaggi da radice quali rape e carote. Nel trapianto del sedano rapa se ne può mettere un cucchiaio da tavola per buchetta. Una certa quantità si può spargere in superficie tra i solchi delle carote. In ogni caso la cenere va usata con

cautela e moderazione. In copertura sugli ortaggi servono 5 Kg. di cenere ogni cento metri quadrati. Sui prati si può arrivare a un quintale. Per avere maggiori vantaggi la cenere va leggermente interrata insieme agli altri fertilizzanti organici. Anche le piante arboree possono beneficiare dei suoi elementi sparsi al piede. Per il suo potere alcalinizzante dovuto alla calce di cui è ricca non va usata per ortaggi che vogliono terreni neutri o leggermente acidi, così come per le piante acidofile (camellie, azalee e rododendri, ortensie). I principi attivi della cenere vengono ceduti alle piante rapidamente: due terzi al 1° anno, il restante a secondo.



CUCINARIA

a cura di
Nereo Pederzoli

L'alta cucina delle Dolomiti dove il gusto sposa il "Km Vero"

Tra le Dolomiti la gastronomia è regina. Merito di oculati imprenditori turistici che hanno spronato schiere di giovani cuochi a cimentarsi in una sorta di competizione gastronomica in grado di soddisfare anzitutto la loro clientela, schiere di vacanzieri (più o meno affamati) che vogliono gustare essenze territoriali. Produzioni agroalimentari nostrane, vere chicche di territorialità dolomitica. Così nelle cucine di hotel, alberghi, trattorie, agriturismi, pure rifugi in quota il cibo diventa simbolo di una comunità dinamica, decisa a differenziare le variegate micro produzioni alpine, legandole ulteriormente alle peculiarità dei rispettivi 'territori'. Educando i turisti a rispettare il lavoro, la fatica di quanti nelle 'terre alte' riescono a fornire ai cuochi materie prime assolutamente vere. Un modo per 'fare la differenza', per superare certe mode culinarie, tendenze che spesso sono - assurdamente - sfociate in manie gastrofobiche. Dove il cibo viene ostentato, proposto in mirabolanti accostamenti, provocazioni estetiche per un gusto tutto da discutere. Provocazioni culinarie per nascondere certe pecche gestionali o per mascherare insicurezze da 'spadellatori'. Pure per illudere il consumatore, le persone sedute a tavola, di offrire alternative concrete ad un cibo altrimenti tutto uguale, banale carburante da ingerire (masticare) solo per soddisfare la banale esigenza di alimentarsi. Tra le Dolomiti, nelle vallate del Trentino, lentamente, ma con grande consapevolezza, sono cambiati tempi e modi nell'offerta gastronomica. Per gli ospiti, pure per i residenti. Alimentazione evolutiva, che è via via diventata momento di euforia, schietta convivialità, recupero delle diversità. Custode di sapori, memoria, benessere, piacere sensoriale, godibile quotidianità.

Tutto questo portando in tavola i valori del comparto agricolo, senza seguire le mode più esagerate, coniugando nel contempo consuetudini locali e la ricerca di tecniche culinarie moderne. Senza esagerare con il Km Zero. Piuttosto, puntando sul Km Vero. E sincero. Senza nulla togliere all'estro dei cuochi e alle aspettative della clientela, sempre più

curiosa, esigente quanto appassionata.

Ritornare alla montagna, ai suoi boschi, alle incredibili possibilità di sfruttare giacimenti vegetali selvatici, davvero naturali. Patrimonio collettivo, da tutelare. Anche per la cucina moderna. Come nelle sperimentazioni di Alessandro Gilmozzi, uno dei più importanti chef dell'arco alpino (vedi riquadro) che pur innovando concetti di leggerezza, armonia, sapidità dei suoi manicaretti, non ha mai perso i legami con la 'sua val di Fiemme'.

Pietanze d'alta cucina, in tutti i sensi. Impegnative tecniche culinarie, senza mai però sminuire l'identità degli ingredienti nostrani. Diventando un cuoco 'da imitare', nonostante Alessandro Gilmozzi non sia onnipresente su TV o altre autostrade informatiche. Perché interpreta proprio il Km Vero.

Per troppo tempo l'attenzione si è rivolta a tutto quanto era legato ad un concetto di 'cibo fantastico', ottenuto con criteri folkloristici, il mito della purezza alpina, tutto facile, bello, idilliaco. Natura, naturale, bio, salute. Virtù che spesso hanno focalizzato l'attenzione su forme di alimentazione sedicenti, tutt'altro che corrette. Tra suggerimenti dietetici, ingredienti mirabolanti per menù che sfioravano il misticismo. Adesso - lo sostengono gli stessi operatori della ristorazione - è arrivato il momento di riscoprire (ri-trovare) la verità del cibo. Vale a dire: far valere quanto di schietto, verace, vicino, si mette nel piatto. Senza dover subire in qualche modo le influenze dettate dal bombardamento mediatico del cibo mirabolante di chef più o meno star televisive, che imperversano pure sui social, (mal)trattando i giovani che si cimentano ai fornelli. Cuochi stellati che si comportano come figure dittatoriali di militari, forti solo delle stellette sulle proprie divise... Non solo. Famosi cuochi che quasi sempre propongono pietanze faraoniche, senza questioni di prezzo. Con uno strano, assurdo rapporto con i prodotti agricoli, pagati male e poco in relazione alle cure, alle fatiche che bisogna mettere in campo. Ecco perché si parla di 'cibo verità'. Quello che coniuga la maestria del cuoco, dell'oste e delle schiere di addetti alla ristorazione alle potenzialità intrinseche delle

produzioni agricole, specialmente quelle di montagna, dove fatica e qualità marciano in simbiosi. Con reciproco rispetto. Perché, se i contadini coltivano al meglio i loro poderi, proponendo prodotti alimentari veramente validi, altrettanto potranno fare i cuochi. Tra ingredienti nostrani, cotture, presentazioni, abbinamenti, fuochi, consistenze e le tante tecniche che trasformano un prodotto della terra in qualcosa di potabile. Perché nessuno di noi mangia materie prime (tranne certe crudità), ma gusta le trasformazioni, le valorizzazioni culinarie. Che dovranno essere sempre più vere. Per riscoprire il piacere della convivialità, del cibo da condividere. Sulle tavole dei tanti locali pubblici, ma anche e specialmente tra i fornelli delle nostre cucine di casa.

Lo chef

Alessandro Gilmozzi, classe 1965, un fiemmesese doc. La cucina è sempre stata la sua passione, in piena sinergia con l'habitat che lo circonda. Per recuperare i concetti di tradizione ha ristrutturato uno storico mulino nel cuore di Cavalese, trasformandolo in una fucina d'idee, oltre che di sapori. Sperimentando in continuazione, frequentando i cuochi più blasonati di mezzo mondo, senza mai voler stupire, rimanendo quasi in ombra. Del resto ha privilegiato l'ombra delle foreste fiemmesesi, dove scova muschi, licheni, erbe selvatiche e mette tra i suoi ingredienti pure le cor-tecce.

Innovatore, in tutto, rimanendo saldamente radicato nella sua terra. Che onora coinvolgendo gli Artigiani del Gusto, veri produttori di qualità. Gente di montagna che alleva capre per ottenere formidabili formaggi o coltiva varietà di ortaggi a rischio d'estinzione, incentiva l'acquacoltura, il ripopolamento di pesci dolomitici come il temolo. Prodotti da 'filiere corte', tutto a KM Vero. Come le uova, da allevamenti dove le galline razzolano libere, in piena sintonia con quanto circonda il pollaio.

Elaborando poi anche infusi, soluzioni alcoliche, pure Gin trentino. I suoi piatti 'fanno scuola' anche nei Centri trentini di Formazione professionale, dove Alessandro Gilmozzi insegna, coinvolgendo numerose 'brigate di cucina' sia italiane che di stampo internazionale.



La ricetta di:

Alessandro Gilmozzi

Uovo di montagna

INGREDIENTI PER 10 PERSONE:

- 10 uova
- 100 foglie di betulla da candire (con soluzione zuccherina al 30%)
- gr. 200 di funghi secchi
- l. 1,200 di acqua
- kg. 1 di cavolfiore
- 30 piantine di piantaggine di monte (tenendo da parte una ventina di foglie piccole, ci serviranno crude)
- 1 scalogno
- 20 foglie di geranio odoroso
- 1 spicchio d'aglio senza anima
- gr. 100 di olio evo
- gr. 2 di xantana (additivo addensante)
- sale e pepe per aggiustare di sapore

PROCEDIMENTO:

pulire i funghi lasciandone da parte una metà, tagliare lo scalogno a brunoise (piccoli cubetti) e poi in un pentolino riscaldare un filo d'olio evo, aggiungere lo scalogno e i funghi e coprire con 600 gr. di acqua, portare a bollore, con un mixer ridurre il composto in crema e legare con l'addensante, raffreddare e conservare per guarnire poi il piatto.

PER IL CAVOLFIORE

pulirlo delle proprie foglie e usare solo il frutto e non il gambo, prenderemo l'aglio, la piantaggine e il fiore, metteremo in una pentola tutto a freddo, aggiungeremo l'acqua e lo cucineremo per 40 minuti circa, lo frulleremo e lo passeremo al setaccio se occorre. Lo useremo a temperatura ambiente stemperando leggermente appena esce dal frigo.

PER LE UOVA

le cucineremo intere in abbattitore di calore (congelatore che porta in brevissimo tempo fino a -20°) per un ora e mezzo circa; andremo così a dare una consistenza diversa tipo il mou e useremo solo il rosso

PER IL PIATTO

sulla base di una fondina metteremo la polvere di betulla, il cavolfiore, l'uovo, la riduzione di funghi, i funghi leggermente riscaldati in mantenitore con un filo di olio d'oliva e le tre foglie di piantaggine + betulla + geranio.



Latte e latticini con l'etichetta d'origine ma solo per i prodotti italiani

Le novità introdotte dal nuovo Regolamento UE 1169/2011 ampliano le garanzie a tutela del consumatore, ma la strada per arrivare alla totale trasparenza sulla provenienza dei nostri cibi è ancora lunga.



Etichette alimentari, tabelle nutrizionali, indicazioni relative alla salute, pubblicità e ogni informazione relativa ad alimenti e bevande sono regolamentati, e la normativa è in continua evoluzione dentro e fuori l'Europa. Dopo oltre trent'anni di onorato servizio la direttiva 79/112/CEE è andata in pensione lasciando il passo al nuovo Regolamento UE 1169/2011 sull'informazione al consumatore relativa ai prodotti alimentari. Il "consum-attore" oggi è sempre più interessato alle varie caratteristiche dell'alimento, al valore energetico e nutrizionale, agli ingredienti, alla presenza di allergeni, alla provenienza e alla modalità di trasformazione (per esempio la natura degli oli vegetali impiegati, l'eventuale scongelamento del prodotto, l'eventuale acqua aggiunta..) per poter fare scelte consapevoli.

Con il Regolamento UE 1169/2011 il legislatore europeo ha uniformato e raccolto in un unico testo le regole comuni per tutti gli Stati Membri dell'Unione Europea in materia di etichettatura degli alimenti e bevande. Considerato inoltre l'interesse dei consumatori a conoscere l'origine e/o la

provenienza degli alimenti, ha esteso l'obbligatorietà delle suddette informazioni a tutte le carni, non solo bovine già in vigore dal 2000, ma anche ovi-caprine, suine e avicole, così come per il miele, l'olio d'oliva, le uova, affidando alla Commissione Europea il compito di valutare l'opportunità di indicare l'origine per ulteriori prodotti.

Per arrivare alla totale trasparenza sulla provenienza dei nostri cibi, la strada da percorrere è lunga. Tuttavia si sta cercando di aumentare le informazioni disponibili per il consumatore e di promuovere il prodotto made in Italy, potendolo riconoscere tra tutti gli alimenti disponibili sul mercato di oggi, sempre più globalizzato.

Arriva così anche in Italia, come già in Francia, l'etichettatura d'origine per latte e latticini con il Decreto Ministero politiche agricole, alimentari e forestali del 9 dicembre 2016 "Indicazioni dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattiero-caseari, in attuazione del Reg. UE 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori", e la Circolare esplicativa n.

36799 del 02.02.2017 del D.M. 09.12.2016. Tale provvedimento riguarda gli alimenti confezionati: a partire dal 19 aprile 2017 è scattata l'indicazione obbligatoria dell'origine del latte come latte UHT e la provenienza della materia prima e dei derivati del latte, quali burro, yogurt, mozzarella, formaggi e latticini in genere, che può essere italiana, europea o extra UE.

Se il latte è stato munto, lavorato e confezionato nello stesso Paese, sarà possibile leggere in etichetta "origine del latte: Italia". Quando le diverse fasi di lavorazione sono realizzate in Paesi diversi, sulla confezione dovranno essere riportate le informazioni relative al "paese di mungitura", "paese di condizionamento" e "paese di trasformazione". La nuova etichettatura sarà adottata in via sperimentale per due anni. Con l'arrivo delle etichette d'origine obbligatorie, i consumatori italiani saranno in grado di conoscere la provenienza di oltre un milione di tonnellate di formaggi e latticini commercializzati in Italia. Sinora era tutelata solo la provenienza per i formaggi DOP e IGP e per i prodotti biologici. Considerando che i formaggi e latticini costituiscono circa il 60% della spesa delle famiglie italiane, a cui si aggiungono 8% del latte fresco, 13% del latte UHT, 13% dello yogurt, 2% della panna, e 3% del burro (Fonte ISMEA - Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare), il provvedimento rappresenta un passo importante per dare ai consumatori ulteriori elementi informativi per effettuare acquisti con consapevolezza. Va tuttavia sottolineato che tali norme relative all'origine del latte e suoi derivati riguardano solamente i prodotti realizzati o confezionati in Italia, non si applicano ai prodotti fabbricati o commercializzati in altri Stati membri dell'UE o in Paesi extra UE: poiché, ad esempio, in Germania e in Austria non vige un obbligo di etichettatura come quello disposto in Italia. Il latte e gli alimenti lattiero-caseari prodotti e/o commercializzati in questi Paesi possono essere anche immessi sul mercato italiano, senza l'indicazione del Paese di mungitura né del Paese di condizionamento o trasformazione. Il consumatore interessato può recuperare le informazioni da un'attenta lettura delle indicazioni riportate in etichetta, anche se talvolta può cadere in confusione.

Comunque l'etichettatura obbligatoria con la provenienza del latte rappresenta un passo importante nella direzione della trasparenza dell'informazione ai consumatori. Tre prodotti base della nostra dieta sono il latte, il grano e il riso. La tracciabilità del latte è diventata una realtà. L'Italia sta già lavorando, in accordo con la Commissione europea per regolamentare anche la provenienza di grano e riso italiano. Per il grano abbiamo già l'ok dall'Europa. L'indicazione d'origine del latte resta comunque un'iniziativa che spinge le aziende a una sempre maggiore trasparenza, anche se riguarda solo gli operatori del settore lattiero-caseario che operano in Italia. Latte, burro, yogurt e formaggi prodotti negli altri paesi UE non sono toccati dal provvedimento e per questo sarebbe auspicabile che il provvedimento venisse esteso a tutti i paesi UE.



Cosa troveremo scritto sull'etichetta

Il decreto ministeriale stabilisce che:

- l'indicazione in etichetta dell'origine dei prodotti (siano questi utilizzati come ingredienti o venduti come "prodotti finiti") possa essere effettuata con l'utilizzo delle diciture "Paese di mungitura" e "Paese di condizionamento o di trasformazione";
- qualora le operazioni di mungitura, condizionamento o trasformazione siano effettuate in uno stesso paese, l'etichetta può recare la sola indicazione "origine del latte" seguita dal nome del paese.

Laddove le operazioni di mungitura e di trasformazione avvengano nel territorio di più Stati, il Decreto suggerisce di utilizzare l'indicazione Paese di mungitura: "latte di Paesi UE", e Paese di condizionamento o di trasformazione "latte condizionato o trasformato in Paesi UE", oppure di utilizzare le diciture "latte di Paesi non UE" per il luogo di mungitura e "latte condizionato o trasformato in Paesi non UE" per l'operazione di condizionamento o di trasformazione se queste operazioni, o talune di esse, siano effettuate in Paesi situati al di fuori dell'Unione europea. Prodotti a cui non si applica il decreto
Prodotti DOP e IGP, Prodotti biologici, Latte fresco altresì disciplinato dal decreto interministeriale del Ministero delle attività produttive e del Ministero delle politiche agricole e forestali del 27 maggio 2004, perché già danno evidenza delle provenienze.





Azienda Provinciale
per i Servizi Sanitari
Provincia Autonoma di Trento



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

TRENTINO



6-16 ANNI

A partire dall'anno scolastico 2017/18 sono previste sanzioni per chi non è in regola coi vaccini.

VACCINI: CHE FARE

COSA DEVO FARE?

Verificare lo stato vaccinale del/la mio/a bambino/a, ragazzo/a.

COME?

Accedo con tessera sanitaria a:

- **FastTreC** trec.trentinosalute.net/fast-trec
- **TreC** trec.trentinosalute.net

Oppure mi reco presso i **Servizi Vaccinali** dell'Apss sul territorio.

IN PIÙ

Le scuole all'inizio dell'anno scolastico verificano con l'Apss se i minori sono conformi o no all'obbligo vaccinale e inviano **comunicazione solo alle famiglie** con minori 6-16 anni **non conformi** all'obbligo vaccinale per spiegare cosa fare.

SE SONO CONFORME ALL'OBBLIGO VACCINALE

Non devo fare nulla.

SE NON SONO CONFORME ALL'OBBLIGO VACCINALE

Accedo al **CUP-on line** cup.apss.tn.it con tessera sanitaria, digito come prestazione la parola "vaccini" e completo la richiesta di contatto **entro il 31 ottobre**.

HAI DUBBI?

 **ProntoSanità - Vaccinazioni**
848 806806 (lunedì-venerdì 8.30-15.30)

 vaccini@apss.tn.it