

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 197 del 09/02/2016

Rivista on line e nelle case degli abbonati con uno "speciale" dedicato alla filiera dei cereali di montagna

Pasta e pani delle Dolomiti sul nuovo numero di Terra Trentina

E' on line su

<http://www.trentinoagricoltura.it/Trentino-Agricoltura/Pubblicazioni/Terra-Trentina> il nuovo numero di Terra Trentina, la pubblicazione della Provincia autonoma di Trento dedicata all'agricoltura, ambiente, tecnica e turismo rurale. Ancora una volta è una filiera di eccellenza del comparto agroalimentare trentino di qualità, la "pasta di montagna" e la coltivazione dei cereali, quella a cui il periodico dedica, con un servizio di 15 pagine, il proprio "speciale".

Dalla semina alla macina, dalla terra alla tavola, dal grano ai suoi prodotti come la pasta e il pane. Campi che tornano ad essere coltivati, farine a chilometro zero, il profumo del pane appena sfornato, una pasta sempre più internazionale. Prodotti, sapori che in Trentino è possibile trovare grazie alla tenacia e alla costanza delle generazioni, come il caso del Pastificio Felicetti a Predazzo in Val di Fiemme. O di nuove realtà, come l'associazione Gover Cereali del Trentino che in Val dei Laghi, ma non solo, ha deciso di riprendere in mano la coltivazione dei cereali. E poi la macinazione vera e propria, con la ristrutturazione di un antico mulino, come quello di Ruatti in Val di Rabbi da poco messo a nuovo. E infine ancora il coraggio di una famiglia, come quella Pezzini a Sarnonico in Val di Non, che si è messa totalmente in gioco per coltivare cereali e proporre pane e dolci a km zero "Dal Gran al Pan".

In "primo piano" nel nuovo numero di Terra Trentina una interessante ricerca pubblicata dal Servizio Foreste e fauna della Provincia dedicata alle pozze, abbeveratoi e canali di adduzione dell'acqua nell'ambiente alpino. Tra i servizi d'attualità un approfondimento sul dibattito in corso in valle di Non sullo sviluppo dell'agricoltura biologica e sulla "passione bio" di cinque eroici allevatori rendenesi, ed una serie di articoli che affrontano i temi delle nuove regole per l'impiego sostenibile dei fitofarmaci, del nuovo programma Leader, del progetto "post Expo" Human Technopole e del progetto Mhymesis, una ricerca applicata che risponde alla domanda se sia possibile prevedere le "alluvioni estreme".

Curiosità potrà poi suscitare l'articolo "Cayenna di montagna", che svela come anche in Trentino ci sia spazio e opportunità per coltivare il peperoncino, come dimostra l'iniziativa avviata a Folaso, sopra Isera, da un gruppo di appassionati imprenditori. Nello spazio riservato alla meteorologia, invece, un approfondimento su come si forma la neve in atmosfera.

Tra i contributi di carattere tecnico, la rivista propone i primi risultati di una sperimentazione sviluppata dalla Fondazione Mach volta a confrontare gestione integrata, biologica e biodinamica in viticoltura e un articolo di Attilio Scienza ("tempi duri per gli autoctoni"); si parla poi del fenomeno del declino delle api e di speleoterapia.

Chiudono il numero, in questi giorni in arrivo nelle case degli abbonati, le consuete rubriche. Buona lettura.

()