

# terra trentina

AGRICOLTURA • AMBIENTE • TECNICA • TURISMO RURALE



TRENTINO

Provincia  
autonoma  
di Trento

Periodico  
trimestrale  
Provincia  
autonoma  
di Trento

Primavera 2022  
NR. 1 anno LXVII

**postatarget**  
magazine  
P.A.L./0226/2021  
Posteitaliane

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



## PERIODICO DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

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

### Redazione

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

### Direttore responsabile

Giampaolo Pedrotti

### Coordinatore editoriale

Arianna Tamburini

### Hanno collaborato

Vanda Campolongo, Marina Malcotti

### Comitato di direzione:

Sergio Bettotti, Emilio Brotto,  
Silvia Ceschini, F. Adriano Dagostin, M.  
Del Grosso Destrieri, Alberto Giacomoni,  
Romano Masè, Pietro Molfetta,  
Elisabetta Nardelli, Maurizio Rossini

### Con il contributo di:

Antonella Agostini, Andrea Bergamo,  
Pietro Bertanza, Maurizio Bottura,  
Raffaella Canepel, Morena Paola Carli,  
Stefania Casagranda, Alessandro  
Casagrande, Serena Giorgia Chiesa,  
Fabiana Crisofolini, Antonella Cristofori,  
Valentina Dallafior, Arianna Feller,  
Elena Franciosi, Alberto Gelmetti,  
Elena Gottardini, Raffaele Guzzon,  
Roberto Larcher, Rosaria Lucchini,  
Andrea Mancini, Jacopo Mantoan,  
Francesco Marcovecchio, Flavio Mattedi,  
Michele Margoni, Bruno Mattè,  
Silvia Meacci, Giuseppe Michelin,  
Catia Monauni, Mauro Paolini, Andrea  
Piazza, Daniele Prodorutti, Tomas Roman,  
Silvia Schiavon, Francesco Sapagnolli,  
Maria Cristina Viola, Livia Zapponi

### Impaginazione P.S. Trento

### Stampa Effe e Erre

### Speciale "Piatti e calici dal Trentino"

Giancarlo Rudari

### Foto

Apt Alpe Cimbra, Castello del  
Buonconsiglio, Fototeca Trentino  
Sviluppo, GardaPhoto srl, Proloco di  
Zambana, Collezione Storica Enoteca  
Provinciale del Trentino-CCIAA TN,  
Luciano Aor, Giovanni Cavulli, Albert  
Ceolan, Pillow Lab, Piero Flamini, Giuli e  
Giordi, Romano Magrone, Pierluigi Orler,  
Matteo Rensi, Marco Simonini, Fabio  
Staropoli, Angela Trawoeger, Gianni Zotta,  
stock.adobe.com: Cristina Raso  
Boluda, Ludwig Endres, Maria Sbytova,  
ysbrandcosijn.com

### Foto di copertina: Marco Simonini

Chiuso in redazione il 28 marzo 2022



Sfoggia la rivista online

# SOMMARIO

---

**05**

Asparagi trentini  
che gusto!

---

**08**

Protezione civile  
in Moldavia

---

**10**

Il PSR si racconta

---

**14**

Street Barch a Imer

---

**17**

C'è un drago a Lavarone

---

**18**

Formaggio di capra,  
ma non solo

---

**20**

Patate trentine...  
gusto di montagna

---

**26**

Rifiuti: il quinto  
aggiornamento del Piano

---

**30**

L'agricoltura trentina  
nel 1300

---

**32**

La stagione 2022  
nei castelli provinciali

---

**36**

Cibo e paesaggio

---

**38**

Provincia informa

---

**42**

Speciale:  
Piatti e calici dal Trentino

---

**56**

Economia circolare

---

**57**

Tecnica

---

**58**

Con SWAT per combattere  
la cimice asiatica

---

**62**

Pollini:  
stagione in largo anticipo

---

**64**

Che storia, il burro

---

**68**

Vitigni antichi

---

**70**

Meteo

---

**72**

APPA

---

**74**

L'orto

---

**76**

Aree protette

---

**79**

Cibo e salute

---

**CARTA DI IDENTITÀ**

- **Zona di produzione:** Comune di Terre d'Adige e limitrofi, su terreni sabbiosi e vicino ai fiumi e con temperatura mite, grazie alla protezione offerta dalla Paganella
- **Caratteristiche:** completamente bianco (tollerata una leggera colorazione rosa degli apici), delicato, tenero e con assenza di fibra
- **Lo sapevi che...** fa parte dei Prodotti dell'Arca del Gusto – Slow Food e e dell'Atlante dei prodotti tradizionali del Trentino



# Asparagi trentini che gusto!

DI STEFANIA CASAGRANDA

Forse una rondine non fa primavera ma sicuramente un asparago sì. Scherzi a parte, gli asparagi sono i classici ortaggi che annunciano l'arrivo della bella stagione: delicati germogli di *Asparagus officinalis* che con il loro caratteristico sapore danno un tocco unico alle ricette. Diverse le varietà esistenti, ma caratteristico del nostro territorio è l'Asparago Bianco di Zambana, raccolto a mano o con attrezzi tradizionali da inizio aprile a fine maggio.

## Fanno bene perché...

Depurativi e sgonfianti, sono ortaggi ricchi di fibre. Tra queste, l'inulina, fondamentale per il microbiota poiché aiuta a riequilibrare la flora batterica. Non solo. Stimola l'assorbimento di calcio, ferro e magnesio, riduce il colesterolo cattivo e rende gli asparagi degli antiinfiammatori naturali. Tra le vitamine, la A, la C e la E ma anche la B1, B2, B3, B5, B12 e B9, meglio conosciuta come acido folico. Tra i sali minerali, potassio, fondamentale nella regolazione della pressione sanguigna e per il funzionamento dei muscoli, ma anche fosforo, calcio e magnesio, seguiti da ferro, zinco e manganese. E poi il cromo, che agisce sulla



Scopri alcune ricette della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino a base di asparagi bianchi di Zambana

regolazione dell'insulina e la presenza di zucchero nel sangue e dunque valido aiuto per tenere a bada la glicemia e prevenire il diabete. Importante infine l'effetto diuretico, grazie alla loro azione di supporto alla funzionalità renale.



## L'abbinamento

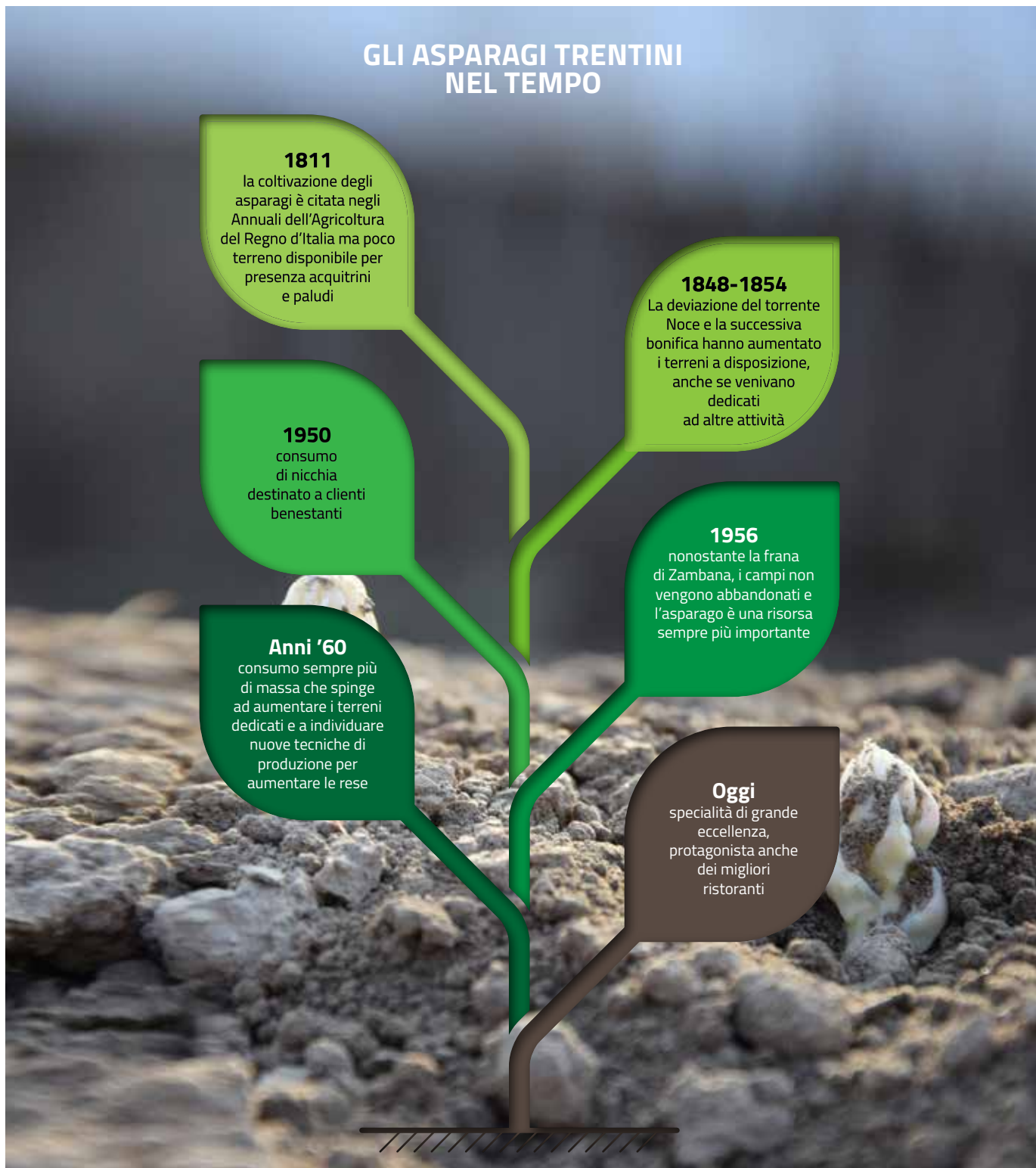
Non è semplice individuare il giusto vino da consumare con gli asparagi. Difficoltà dovuta all'asparagina in essi contenuta, responsabile del loro caratteristico sapore erbaceo e dalle note tanniche e astringenti, che comunque si affievoliscono in cottura. Nella classica ricetta che vede gli asparagi bianchi di Zambana proposti con uova e formaggio può essere perfetto un bianco fresco, minerale e sapido, come una Nosiola o un Müller Thurgau.

## Gli eventi

C'è un appuntamento imperdibile per tutti gli appassionati di questa eccellenza: la Festa Patronale dell'Asparago Bianco di Zambana, quest'anno in programma dal 29 aprile al 1° maggio. Organizzata da Pro Loco e coltivatori, prevede stand gastronomici, iniziative per grandi e bambini e degustazioni pensate per esaltarne le caratteristiche. Quest'anno, inoltre, dal 23 aprile al 15 maggio ci sarà anche il Festival dell'Asparago Bianco, con diverse attività di valorizzazione del prodotto, della storia e del territorio, tra cui visite guidate, cooking show e pranzi e cene a tema a Zambana Vecchia.

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

## GLI ASPARAGI TRENTINI NEL TEMPO



### Esperienze a tema lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Da maggio ad agosto, possibilità di partecipare su prenotazione ad una visita guidata ai luoghi di produzione dell'asparago bianco di Zambana: un facile percorso lungo un tracciato prestabilito tra le

asparagie dei soci produttori. Durante l'attività, un produttore As.t.a. – Asparagicoltori Trentini Associati guiderà i partecipanti alla scoperta di questo interessante mondo. Al termine, degustazione di uno dei prodotti As.t.a. trasformati presso un punto vendita.

**info e prenotazioni**

**388 4108615 | [astasparago@gmail.com](mailto:astasparago@gmail.com)**



PROVINCIA  
AUTONOMA  
DI TRENTO

SE NON STAI  
CON ME,  
NON PUOI STARE  
CON NESSUNO

**NON TROVARGLI SCUSE.  
CHI TI FA DEL MALE, NON TI AMA**

**AIUTACI A STARE AL TUO FIANCO**

**CHIAMA  
IL 112 O IL 1522**

NUMERO ANTIVIOLENZA E STALKING





# Protezione civile in Moldavia

DI ANDREA BERGAMO

**Missione per 43 operatori dal Trentino e dall'Alto Adige. Consegnato il materiale per un campo di accoglienza. Beni di prima necessità per chi scappa dalla guerra.**

Duemilasesanta chilometri di viaggio, attraverso Slovenia, Ungheria e Romania. La colonna mobile della Protezione civile del Trentino e dell'Alto Adige ha consegnato al Dipartimento del Servizio emergenze di Chişinău - capitale della Moldavia - le attrezzature necessarie per l'allestimento di un campo dedicato all'accoglienza di 500 persone in fuga dal conflitto in Ucraina, anche alla luce della previsione di un prossimo aumento dei flussi. Ci sono 92 tende con generatori, impianti di riscaldamento, brandine, cucina da campo e tanto altro. Materiale preziosissimo, che i 43 uomini della Protezione civile hanno trasportato in 18 container, con 11 tir accompagnati dai mezzi di supporto. Una squadra straordinaria. La missione è stata guidata dal colonnello Giovanni Giovannini (Servizio foreste), che ha coordinato le operazioni e si è interfacciato con autorevolezza e sensibile

disponibilità con le autorità locali. "Le bombe di Odessa (Ucraina) risuonano fino a qui" ha sospirato il locale capo del Dipartimento del Servizio emergenze, colonnello Vitalie Grabiovski: "Non solo ci avete fornito una quantità di materiale che mai ci saremmo aspettati, ma grazie al vostro aiuto abbiamo acquisito le competenze necessarie per il montaggio e la gestione della struttura. Noi e voi, insieme, apparteniamo ad un'unica grande famiglia" ha concluso. Sedici bancali di beni di prima necessità forniti dalla Caritas trentina, infine, sono stati consegnati alla Fondazione Casa della Provvidenza, di cui la suor Rosetta Benedetti - originaria di Segonzano - è la madre superiora. La struttura accoglie 125 persone scappate dall'Ucraina (il 30-40% sono bambini): "Il cibo che ci avete donato finirà sulle loro tavole. Grazie infinite per esservi ricordati di noi".



# Il PSR si racconta: l'azienda agricola di Giovanni Tomas

La passione e l'entusiasmo di un giovane agricoltore del Primiero

DI ARIANNA FELLER

"Non ero mai stato felice quanto lo sono ora". Con questa frase Giovanni Tomas, agricoltore 26enne di Imer nella Valle di Primiero, inizia il racconto del suo sogno... e ci emoziona ad ogni parola, per la sua tenacia e passione...impossibile non fare il tifo per lui!

## Ciao Giovanni, cosa ti ha spinto a diventare agricoltore?

I miei nonni materni allevano animali e vivono di agricoltura da generazioni; sono cresciuto in questa realtà e mi ha sempre appassionato. Alla classica domanda, posta da bambini... *"cosa vuoi fare da grande?"*; non ho mai avuto dubbi, ho sempre risposto: *"voglio avere una stalla tutta mia!"*. Prima di mettermi in gioco, ho provato altri lavori... avevo orari stabili e giorni di riposo... ma a fine giornata, non ero felice, mancava qualcosa. È un lavoro duro, comporta sacrifici, non rimane molto tempo libero, ma i risultati arrivano e non c'è soddisfazione più gratificante.

## Quando hai cominciato a lavorare in azienda?

Fin da bambino ho seguito mio nonno, in malga d'estate e in stalla d'inverno. Ho iniziato a lavorare stagionalmente a 16 anni al caseificio, ho fatto il boscaiolo e appena ho potuto ho acquistato un piccolo gregge di pecore e qualche capra, pur continuando a lavorare nel bosco. Per alcuni anni, ho alternato le due attività. A 23 anni, mi sono buttato a pieno in questa avventura, ho costruito un capannone e



con l'aiuto del PSR ho potuto acquistare 70 capre da latte ed alcuni attrezzi agricoli. Da quel momento ho proseguito su questa strada.

## Come descriveresti la tua azienda?

L'azienda è mista, principalmente allevo capre da latte ed un piccolo gregge di pecore da carne con i cani anti lupo ed alcuni bovini.

### **L'appoggio della tua famiglia, della mamma in particolare, è stato fondamentale?**

La mia famiglia è stata essenziale, senza il loro aiuto non avrei mai potuto avviare l'attività. Anche oggi i miei genitori vengono in azienda quotidianamente, mi aiutano e sostengono. Mia mamma lo fa per passione, mio papà ed i miei fratelli - che hanno il proprio lavoro - quando possono mi danno una mano.

### **Come è organizzata la tua giornata tipo in azienda?**

Mi alzo tutti i giorni alle 5, vado in stalla per dare da mangiare agli animali. Poi arrivano i miei genitori ed inizia la mungitura. Alle 7 consegno il latte al caseificio per poi tornare in azienda ancora per qualche ora...c'è sempre qualcosa da fare! La mia azienda si trova in un posto un po' scomodo: tutti i giorni devo fare avanti e indietro per garantire fieno e mangime. La sera, verso le 16, si torna in stalla fino alle 20 circa, per dare da mangiare agli animali e mungere nuovamente. Da gennaio a marzo nascono i capretti, e 4-5 volte al giorno do il latte anche a loro. Attualmente ho 60 piccoli... un grande lavoro!

### **Come sei venuto a conoscenza dei fondi PSR?**

Ho il diploma agrario e sono venuto a conoscenza di queste agevolazioni a scuola. Quando ho avuto la possibilità di avviare l'azienda, mi sono attivato per avere tutti i requisiti e rientrare nel PSR per la domanda.

### **Quali investimenti hai compiuto con il PSR?**

Grazie al PSR ho realizzato gli interventi che mi hanno permesso di acquistare gran parte delle capre. Inoltre ho preso un contributo sull'acquisto di una rotopressa e un giroandatore.

### **Avresti fatto gli investimenti comunque?**

Senza il PSR e lo sviluppo rurale non mi sarei potuto permettere un'azienda.

### **In azienda ti avvali di collaboratori?**

Avendo la fortuna di essere aiutato dalla mia famiglia non ho collaboratori, ma in un futuro ne avrò bisogno.

### **Per la tua azienda, essere nella Valle di Primiero è un vantaggio o uno svantaggio?**

Avere un'azienda ad Imer non è così semplice. Le realtà più piccole e in fase di crescita, come la mia, spesso devono accontentarsi dei prati meno pianeggiati o lontani dall'abitato. Sono poi il primo ed unico (al momento) conferitore di latte di capra al Caseificio Sociale di Primiero. L'idea è quella di stimolare altri giovani, con piccole realtà, a mettersi

## **NUOVI BANDI PSR**

- **Operazione 16.1.1 Gruppi Operativi nell'ambito dei PEI**  
fase 2) denominata "selezione del progetto e relativo Gruppo Operativo"  
per il 2021-22 domande fino al 31 marzo 2022  
Info: Ufficio supporto all'Autorità di gestione  
**Tel: 0461495633**
- **4.3.1 - Viabilità Agricola**  
per il 2022, domande fino al 30 aprile 2022  
Info: Ufficio infrastrutture agricole  
**Tel: 0461495806**
- **8.6.1 Sostegno agli investimenti per l'acquisto di mezzi ed attrezzature forestali**  
per il 2022 domande fino al 31 maggio 2022  
Info: Uff. pianificazione selvic. ed econ. forestale  
**Tel: 0461495987**
- **Misura 4.2.1 Investimenti nella trasformazione, commercializzazione e sviluppo dei prodotti agricoli**  
per il 2021-22 domande fino al 15 aprile 2022,  
per il 2022 dal 15 settembre al 30 novembre 2022  
Info: Ufficio provinciale per le strutture cooperative  
**Tel: 0461495641**
- **Misura 6.1.1 Giovani agricoltori**  
per il 2021-22 fino al 30 aprile 2022  
per il 2022 dall'1° settembre 2022 al 30 novembre 2022  
Info: Ufficio provinciale economia e politica agraria  
**Tel: 0461499463**

Domande on line: [srt.infotn.it](http://srt.infotn.it)  
per info: [psr.provincia.tn.it](http://psr.provincia.tn.it)





in gioco ad avviare la propria azienda anche con poche capre.

**Quanto sei attento alla tematica ambientale?**

Nel mio piccolo, cerco di garantire la pulizia del territorio, sfalciando o pascolando zone che altrimenti verrebbero abbandonate e lasciate incolte.

**Come racconteresti il tuo lavoro e il ruolo dell'agricoltura a chi è estraneo a questo mondo?**

Fare l'allevatore a tempo pieno richiede professionalità e passione, la giusta miscela per sconfiggere la fatica.

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

Nella Valle del Primiero ci sono molti giovani che hanno animali per hobby e che vorrebbero fare di questa passione un lavoro, ma gli ostacoli sono tanti, come le rinunce. Fondamentale è avere un proprio terreno che consenta di costruire la stalla o possedere uno stabile da ristrutturare. Io sono partito in affitto, ci sono voluti anni per riuscire ad avere qualcosa in proprietà... Non bisogna arrendersi quando le cose non vanno per il verso giusto, bisogna rimboccarsi le maniche, farsi forza e proseguire!

**La tua più grande soddisfazione quale è stata?**

La più grande soddisfazione arriverà nel momento in cui riuscirò a costruire una stalla. Sono contento e soddisfatto già ora, perché sono partito solo con la mia passione e sto raggiungendo uno ad uno tutti gli obiettivi che mi ero posto.

**Se un lettore volesse acquistare i tuoi prodotti, quali sono i tuoi canali di vendita/contatti?**

I miei prodotti sono essenzialmente latte e carne. Il latte viene conferito al Caseificio Sociale di Primiero <https://www.caseificioprimiero.com/shop>, mentre gli animali da macellare vengono dati alla Federazione Allevatori del Trentino <http://www.fpatrento.it/macelleria>

# Street Barch a Imer

DI GIANNA ZORTEA

In Primiero edifici rurali si trasformano in opere d'arte



Un barch è un edificio rurale “tipico” della valle di Primiero, delegato al ricovero di attrezzi o fieno, che nel corso del tempo è rimasto invariato per ciò che riguarda la sua forma esterna: un parallelepipedo di legno ingrigito dal tempo. Proprio le pareti anonime dei “barchi” sono diventate la tela ideale per la creatività contemporanea degli artisti primierotti Gianluigi Zeni e Nicola Degiampietro. Sono immersi nella natura, di grande impatto visivo e le immagini prodotte si ottengono grazie ad una tecnica semplice ma efficace: l’abrasione del legno ingrigito, che riporta alla luce il colore originario dello stesso. Da qui inizia - grazie al supporto dell’amministrazione comunale di Imer - un percorso che indaga aspetti diversi tra loro, ma sempre riconducibili al tema “natura”. Il nome stesso Street Barch, strizza l’occhio a due aspetti distinti: la tradizione con la parola dialettale “barch” e la contemporaneità con il suffisso “street” come a richiamare la più comune e blasonata Street Art. Le opere sono attualmente 13, dislocate nel comune di Imer, sia in ambito urbano che rurale. Popolano le pareti dei “barchi”, animali con attributi anche simbolici, piante misteriose, personaggi della mitologia o dell’immaginario, ma anche elementi contemporanei rivisitati. Ma come hanno reagito gli abitanti di Imer alla trasformazione di questi edifici rurali? Con curiosità ed interesse. Molti proprietari di “barchi” hanno concesso e richiesto collaborazioni per la realizzazione di nuove opere. Anche i turisti hanno molto apprezzato la novità artistica. Non resta che aspettare la realizzazione di un nuovo Street Barch.

### Gli artisti

Gianluigi Zeni e Nicola Degiampietro condividono un percorso formativo in ambito artistico fin dalle scuole superiori, avendo frequentato entrambi l’Istituto d’Arte G. Soraperra di Pozza di Fassa. A questo si aggiunge poi la frequentazione dell’Accademia di Belle Arti Cignaroli di Verona. Dopo l’accademia, le strade si dividono per quanto concerne l’ambito lavorativo, ma restano unite per ciò che riguarda l’ambito creativo ed artistico. Gianluigi prosegue la tradizione di famiglia, diventando uno scultore professionista, portando avanti il suo stile più legato alla contemporaneità che alla tradizione. Nicola, dopo alcune esperienze lavorative di vario genere percorre la via

dell’insegnamento: Arte e immagine, disegno e di Storia dell’Arte; lo stimolo creativo resta comunque sempre produttivo e prolifico in molti ambiti. Il punto d’incontro per quanto riguarda la nascita della Street barch, è la produzione di un video per una mostra presso il Centro di Arte Contemporanea di Cavalese, tenutasi nel 2016. Questa collaborazione, rafforza ulteriormente la sinergia creativa dei due, che iniziano un percorso stabile di collaborazione a 360° nel panorama artistico valligiano e non.









# C'è un drago a Lavarone

A Magrè, sovrastante Lavarone, c'è un possente drago che è diventato da alcuni mesi una vera e proprio star dei social, meta di centinaia di persone ogni week end. L'opera, alta più di 6 metri e lunga 7, è stata realizzata dall'artista Marco Martalar e fa parte di un progetto di valorizzazione del legno dell'Avez del Prinzep, l'abete bianco più alto d'Europa, portato avanti dall'associazione omonima insieme all'amministrazione comunale. Il drago ha un duplice obiettivo, ricordare questo albero monumentale di quasi 250 anni e alto oltre 50 metri, schiantato da una tempesta nel novembre del 2017, e un altro evento distruttivo, Vaia. Il grande Drago è stato realizzato in posizione "mansueta", a difesa della vallata e, più in generale, della natura, a simboleggiare forza, distruzione ma anche protezione. Il tutto fa parte del progetto Lavarone Green Land insieme di iniziative e progetti che puntano a migliorare il rapporto tra uomo e natura. Nell'ambito di questo progetto sono tre i percorsi a piedi che conducono all'opera: da Bertoldi in direzione Slaghenaufi e Magrè; dalla frazione di Gionghi lungo la strada pedonale dietro la Croce Rossa e poi in direzione Magrè seguendo le indicazioni di Lavarone Green Land; da Cappella verso Longhi e poi Magrè seguendo le indicazioni di Lavarone Trekking. Il drago infine è stato illuminato di rosa perché Lavarone ospiterà una tappa del Giro d'Italia: a maggio gli atleti per raggiungere l'altipiano affronteranno la famosa strada del Menador, ovvero la Kaiserjägerweg realizzata durante il primo conflitto mondiale e caratterizzata da tornanti stretti e gallerie intagliate nella roccia.

Info: [www.alpecimbra.it](http://www.alpecimbra.it)

# Formaggio di capra, ma non solo

DI PIETRO BERTANZA



Siamo sul lago di Ledro più precisamente a Bezzecca in località Proaet, qui incontriamo Giuliano Mora, titolare dell'omonima azienda agricola. Un giovane con la passione ardente e profonda per l'allevamento delle capre e con grande voglia di continuare a migliorare la sua azienda. "Per fare questa vita – esordisce Giuliano – bisogna proprio sentirla". Giuliano infatti lo desiderava sin da piccolo, quando dopo la scuola scappava dal nonno Agostino per accudire le capre che, il nonno, aveva acquistato appena andato in pensione. Una passione nata e condivisa con Agostino che ha permesso a Giuliano di capire quale sarebbe stata la sua strada. Così, appena ha potuto, ha intrapreso il corso per imprenditori agricoli della Fondazione Mach per poi fare esperienza sul campo, o meglio in malga. Dopo alcune stagioni nelle malghe trentine, riesce

finalmente ad aprire la sua azienda agricola e a costruire, nel 2011, la stalla. "Qualche difficoltà c'è stata – spiega Giuliano – specialmente con la burocrazia, che a dire il vero continua a incombera sulle nostre attività!"

Il lavoro dell'azienda si concentra sull'allevamento delle capre e la trasformazione del loro latte in prodotti caseari. "Con circa 120 capre di razza scamosciata delle Alpi produciamo circa 300 chili di latte dai quali ricaviamo, grazie al lavoro di mio fratello Stefano, casaro, in 33 chili di formaggio e 10 di ricotta. Oltre al latte caprino, acquistiamo circa 1 quintale e mezzo di latte vaccino per completare la nostra offerta di formaggi. Inoltre, una volta alla settimana trasformiamo il latte in yogurt" – spiega orgoglioso Giuliano.

Sono molti i formaggi che l'azienda produce, caciot-



te fresche, diversi erborinati, ad esempio al peperoncino, al fieno, o al timo di montagna, formaggi semi-stagionati, ricotte e yogurt, ai quali si sommano i formaggi a base di latte vaccino. I prodotti dell'azienda vengono venduti attraverso differenti canali di distribuzione, lo spaccio aziendale, la coop Alto Garda, i supermercati Poli e da ultimo il GAS (gruppo di acquisto) di Rovereto.

#### **Non solo latte...**

L'attività di Giuliano e della sua famiglia non si è fermata all'allevamento delle capre e alla trasformazione del latte. Infatti, a partire dal 2019 l'azienda agricola ha intrapreso un nuovo percorso in ambito avicolo: "Grazie al lavoro della mia compagna Valentina abbiamo diversificato l'azienda con 400 galline

ovaiole – spiega Giuliano – dalle quali produciamo circa 300 uova al giorno che vendiamo nei nostri canali di distribuzione, un progetto che, nonostante la pandemia, sta dando soddisfazioni".

#### **Piccoli allevatori crescono**

Sui programmi futuri Giuliano ha le idee chiare: "Voglio continuare a far crescere la mia azienda nel percorso intrapreso". Particolare emozione traspare quando ci racconta dei suoi tre figli, la grande di 14 anni, il maschietto di 10 e la piccolina di 2: "Sono contento che i miei figli siano a contatto con la natura, il maschietto è volenteroso e vedo che trova soddisfazione a stare qui con me in stalla, spero di riuscire a trasmettergli la mia passione per questa vita, dura ma ricca di soddisfazioni".



#### **Contatti spaccio aziendale:**

località Proaet n, 4  
w38067 Bezzeca TN  
az.agricolamora@gmail.com  
340/9034136

# Patate trentine... gusto di montagna

DI PIETRO BERTANZA



Il Trentino è conosciuto per le sue eccellenze agroalimentari, basti pensare al vino e alle mele. Il nostro territorio ogni giorno ci stupisce, in campo agroalimentare, ma non solo. Fra le eccellenze del nostro paniera vi sono anche le patate, prodotto "povero" ma in grado di riservare gustose e piacevoli sorprese. Sembra strano, ma pochi ne sono a conoscenza: insieme ai tanti prodotti agroalimentari Doc e Igp l'Italia vanta un'insospettabile e radicata tradizione regionale di eccellenza anche nelle patate, con diverse varietà tipiche di assoluto pregio. E il Trentino non è da meno e si colloca a pieno titolo in questo solco.

### **Per cominciare un po' di storia**

Come riportato nella monografia "Il Pomo della Terra e l'agricoltura trentina dell'Ottocento" le prime testimonianze che attestano la coltivazione della patata nel nostro Trentino sono del 1791, quando Giovanni Arduino, ingegnere pubblico della città di Vicenza e membro della Imperiale accademia fisiocratica di Siena, nomina, in un articolo pubblicato sul "Nuovo Giornale d'Italia", il Primiero quale area di coltivazione diffusa della patata.

La patata, il "pomo della terra", è stata protagonista nelle nostre campagne con un ruolo di primaria importanza. Contribuì a sfamare infatti molti trentini durante il 1816 "l'an dela fam", che segnò una svolta profonda nella vita della popolazione dell'allora provincia italiana del Tirolo. Quel "sédese", fu l'inizio, due secoli fa, di un periodo di sofferenze punteggiato da carestie e sconvolgimenti climatici che precipitarono i trentini, la stragrande maggioranza dei quali agricoltori, nella miseria più nera, fino a spingerli alla "grande emigrazione" del 1866. Fu grazie alla "scoperta" della patata, coltivazione importata dai francesi e rapidamente diffusa in tutto il territorio, che la gente riuscì a mitigare e a superare quella terribile crisi.

Per capire meglio l'importanza che questo tubero ha rivestito nel passato basti pensare che a metà del secolo scorso in Trentino la superficie coltivata a patate occupava 10 mila ettari e la produzione raggiungeva 1 milione di quintali. Oggi la superficie è molto diminuita, anche se la selezione ha fatto aumentare la quantità di tuberi prodotti per ettaro.

### **Da un milione di quintali a circa 55.000 quintali**

Sopra i 400 m, nel Bleggio, nel Lomaso, in Val Gresta, Val di Cembra, Val di Non e in alta Val Sugana si coltiva ancora oggi la patata trentina di montagna. Ogni orto del passato aveva uno spazio per le patate. "La produzione provinciale attuale è diminuita rispetto al passato – spiega Luca Armanini, direttore di Copag – e si aggira attorno ai 55.000 quintali. In dettaglio, come Cooperativa, nel 2021 abbiamo prodotto circa 35.000 quintali, su una superficie di circa 120 ettari. Nel resto del Trentino la produzione è di circa 20.000 quintali – racconta il direttore – per circa 70-80 ettari. Ovviamente ci sono anche molti altri produttori privati che coltivano il pomo della terra nei propri orti".

Nelle Giudicarie, oltre alle patate da consumo si producono patate da seme certificate e destinate al mercato nazionale. Le patate si dividono in tre classi a seconda del colore, gialle, bianche e rosse. Dal punto di vista varietale per le patate gialle la cultivar regina è la Cicero, per le patate a pasta bianca la Kennebec, per le rosse la Mozart e la Desirè. "Certamente – sottolinea Armanini – la Kennebec è tra le più richieste dal mercato per le sue qualità organolettiche particolarmente valide".

Anche se la forma può risultare bitorzoluta e non perfetta, la patata trentina è sempre ben matura, con pasta solida e ben conservabile anche a distanza di mesi. Il suo sapore è inconfondibile e ricco anche senza condimenti. Non venendo trattata con prodotti antigerminanti, è un ortaggio sano e integro nel sapore.

La pataticoltura trentina non è di tipo industriale, ma si caratterizza per le ridotte dimensioni aziendali e per la gestione diretta dell'azienda a livello familiare. L'ambiente trentino si presta perfettamente a valorizzare le qualità delle patate di montagna, coltivate con tecniche sempre più rispettose dell'ambiente.



## La patata resistente

In tempi dove la sostenibilità è alla base di tutte le scelte, da quelle istituzionali a quelle imprenditoriali, anche per la patata è attivo un percorso di ricerca e sviluppo per migliorare le performance economiche, sociali e ambientali. Proprio per questo è attivo un progetto di ricerca varietale condotto da Copag con l'aiuto scientifico dei tecnici della Fondazione Edmund Mach per individuare varietà di patate con caratteristiche organolettiche ottimali e, soprattutto, resistenti e/o tolleranti alla peronospora, una delle principali malattie del tubero.



## La patata in cucina

Grande varietà in cucina nell'utilizzo della patata, entrata a pieno titolo tra i prodotti tradizionali della nostra cultura gastronomica. Molte le ricette tipiche tramandate dall'epoca dei francesi sino ai giorni nostri, ne riportiamo due per onore di cronaca, forse le più conosciute.

### *"Le patate a la francesa"*

Lavare 500 grammi di patate, sbuciarle e tagliarle a fettine. Rosolare una cipolla tritata in olio per poi aggiungere le patate, 50 grammi di salsa di pomodoro e un bicchiere di acqua. Aggiungere sale e pepe. Cuocere per 30 minuti. A fine cottura aggiungere 1 lucanica fresca tagliata a fettine sottili.

### *"La torta di patate"*

Lavare 4 patate, sbuciarle e grattugiarle. Aggiungere un cucchiaino di farina bianca e un pizzico di sale. Mescolare per amalgamare il tutto e versare l'impasto in una teglia con un po' di olio. Infornare sino a che la superficie diventa croccante. Da accompagnare con i salumi e i formaggi tipici del nostro Trentino.



### **La cooperativa delle "Montagnine"**

La pataticoltura in Trentino ai giorni nostri riveste ancora un importante ruolo di sostegno economico in alcuni particolari areali, come quello Giudicariense dove le patate di montagna vengono coltivate e si sono meritate il marchio "Qualità Trentino". Il successo delle patate Montagnine è nato anche grazie alla capacità dei produttori trentini di fare squadra. Gli agricoltori delle Giudicarie si erano già riuniti in una Cooperativa negli anni '20-'30, quindi nel 1977 diedero vita, nel Lomaso, alla Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariensi, COPAG che fa parte del



gruppo La Trentina a sua volta coordinata da APOT. È composta da circa 100 soci che si occupano di coltivare patate, ortaggi, mele, ciliegie e piccoli frutti nelle Giudicarie Esteriori. Coltivano Le Montagnine, sugli altopiani delle Giudicarie, tra i 600 e 900 m di altezza. È stato dimostrato che le patate di montagna, che crescono oltre i 400 m s.l.m., sono più salubri perché contengono una quantità maggiore di vitamina C e una minore concentrazione di glucosio. Le Montagnine sono stagionali, vengono infatti commercializzate soltanto dall'autunno alla primavera, seguendo il ciclo delle stagioni, e sono conservate al naturale, senza trattamenti chimici antigermoglianti sfruttando le temperature basse della valle.

"Dal punto di vista economico – racconta Armani – grazie all'importante lavoro di valorizzazione svolto negli ultimi 10 anni, siamo riusciti ad ottenere liquidazioni interessanti per i pataticoltori, sempre sopra i 32 centesimi di euro al chilo. Nel 2020 abbiamo raggiunto il record di liquidato con ben 40 cent al chilo".

La resa a seconda dell'annata può andare dai 12 ai 16.000 euro ad ettaro, un valore di tutto rispetto.



# Proteggi la tua salute Vivi le tue passioni

FOTO: Trentino Sviluppo S.p.A. - Daniele Lino / Dolomiti di Brenta - Ferrato



PRENOTA IL TUO VACCINO  
[cup.apss.tn.it](https://cup.apss.tn.it)

I vaccini sono un'arma efficace contro il Covid-19. Lo dimostrano i dati dell'Istituto Superiore di Sanità che evidenziano come un ciclo completo di vaccinazione riduca in maniera sensibile le possibilità di infezione, di ospedalizzazione e di decesso.

# Rifiuti: il quinto aggiornamento del Piano

DI SILVIA MEACCI





Sta volgendo al termine la fase partecipativa del Quinto aggiornamento del Piano provinciale di gestione dei rifiuti, accompagnato dal relativo Rapporto ambientale: stanno terminando gli incontri informativi con le Comunità e i rispettivi Comuni. Si sono tenuti anche incontri con la consulta degli studenti liceali e con i GAS (Gruppi di acquisto solidali), nonché un evento con la cittadinanza organizzato dalle ACLI di Gardolo. In programma anche un appuntamento con gli studenti universitari e l'organizzazione di riunioni con sindacati, associazioni di categoria, di consumatori e ambientaliste, imprese e ordini professionali, oltre alla convocazione di un tavolo di imprenditori.

La presentazione del Piano è accompagnata da un report, elaborato dai docenti dell'Università di Trento Marco Ragazzi, delegato del rettore alla sostenibilità ambientale, e Marco Tubino, entrambi del Dipartimento di Ingegneria Civile Ambientale e Meccanica, con alcuni scenari sull'impiego delle diverse tecnologie disponibili per il trattamento dei rifiuti e i relativi aspetti ambientali e autorizzativi del loro possibile utilizzo nel contesto del nostro territorio. Uno studio specifico sui processi di conversione energetica dei rifiuti indifferenziati è stato inoltre condotto da Luigi Crema, direttore del Centro Sustainable Energy della Fondazione Bruno Kessler.

## Gli obiettivi del piano

**Riduzione della produzione di rifiuto** indifferenziato, degli imballaggi e dei prodotti monouso. Si prevede di incentivare i centri di riuso, le piattaforme per la preparazione al riutilizzo e di scambio oggetti, i mercatini dell'usato. Si intende poi potenziare l'informazione nelle Comunità e nei Comuni, anche per aiutare i turisti nella corretta gestione dei rifiuti; ampliare i percorsi di educazione ambientale nelle scuole, promuovere nuove abitudini di consumo a ridotto carico di rifiuti (vuoto a rendere, vendita su cauzione, affitto di stoviglie, piatti e bicchieri che poi vengono lavati e riutilizzati) tramite accordi, incontri, campagne con la grande distribuzione organizzata, i mercati, la ristorazione privata e collettiva, le imprese e gli organizzatori di eventi. Obiettivo raggiungere una riduzione del rifiuto pro-capite a 425 chilogrammi all'anno entro il 2025, rispetto ai circa 433 attuali (dato al netto dello spazzamento stradale).



**Aumento della raccolta differenziata**, arrivando all'attuale dato medio, ovvero il 78%, in ognuno dei bacini di raccolta entro il 2024, e all'80% entro il 2028, tramite azioni facenti leva sulla tariffazione e sul sistema di raccolta porta a porta. Attualmente vi sono differenze considerevoli fra i vari territori e si passa da una differenziata dell'86% in Val di Fiemme, o dell'85% in Primiero, o dell'83,5% in Alta Valsugana, al 65,5% dell'Alto Garda, o al 70,4% della Vallagarina, mentre Trento si attesta all'82% e Rovereto al 77,9%.

**Miglioramento della qualità della raccolta differenziata**: oggi in tutti i bacini di raccolta è presente rifiuto organico nella frazione indifferenziata sopra al 5%, fino a punte oltre il 25%, con un dato medio provinciale del 12,2%: si vuole ridurre la percentuale dell'organico nella frazione indifferenziata, tramite una campagna informativa mirata e trasferendo ai gestori i costi per la biostabilizzazione in discarica prevista dalla normativa di riferimento. Si rende inoltre necessario intercettare i film plastici delle serre, anche attraverso accordi con gli agricoltori, per non conferirli nel ciclo dei rifiuti indifferenziati.



**Uniformare la raccolta dei rifiuti**: negli 11 bacini di raccolta trentini ogni gestore ha il proprio sistema di raccolta (stradale, porta a porta, misto, interrato) e attua diverse modalità di intercettazione e pagamento dello stesso rifiuto. Ad esempio, un ombrello o un paio di scarponi da sci vengono considerati rifiuti ingombranti per un territorio e quindi possono essere smaltiti solo se conferiti ai centri di raccolta, ma non vengono conteggiati in fattura, in altri territori sono invece considerati rifiuti indifferenziati e quindi conteggiati in bolletta e, se il contenitore lo permette, possono essere raccolti con i sistemi attivi di raccolta stradali o di porta a porta. Si vuole perciò uniformare tutto il sistema approvando entro il 2023 disciplinari provinciali, validi per tutti i Gestori della raccolta pubblica.

**Gestione del rifiuto indifferenziato:** attualmente restano 63.000 tonnellate di rifiuto residuo da gestire, in parte smaltito nelle due discariche residue provinciali e in parte portato a termovalorizzatori fuori Provincia. Il Piano dà dei vincoli precisi per non arrivare al riempimento in tempi rapidi della futura discarica di Ischia Podetti. Nel corso del 2022, secondo i protocolli di intesa con gli enti locali interessati del Primiero e della Valle di Sole, verranno portate a definitiva chiusura le discariche di Imer e Monclassico, si completerà l'iter autorizzatorio per la realizzazione del catino nord della discarica di Ischia Podetti e si individueranno al di fuori del territorio provinciale, idonei siti di trattamento dei rifiuti urbani residui, come quelli di Bolzano e Dalmine.

**Scenari futuri:** sulla base delle valutazioni tecniche di Appa, FBK e Unitn, il Piano individua i possibili scenari che supporteranno le scelte definitive della Giunta provinciale entro il 31 dicembre 2022. Le possibili soluzioni, valutate sulla base degli obiettivi prioritari della tutela dell'ambiente e della salute dei cittadini e della efficacia ed economicità delle misure, devono essere idonee a garantire la piena autonomia del territorio nella gestione dei rifiuti urbani non recuperabili attraverso le raccolte differenziate. Fra queste due sono analizzate nel dettaglio, l'impianto a combustione e l'impianto di gassificazione, o a

“È arrivato il momento di lavorare tutti assieme per raggiungere gli obiettivi migliori, che privilegino l'ambiente, la sostenibilità, che vadano nella direzione di un'economia non più lineare ma circolare, che riescano a coinvolgere ed educare le giovani generazioni. Sono infatti in particolare i giovani che ci sollecitano ad essere maggiormente attenti ai cambiamenti climatici e alla salvaguardia dell'ambiente. Per raggiungere gli obiettivi previsti dal piano sarà fondamentale il loro ruolo, il contributo della loro attenzione e sensibilità e quello di tutti coloro che sono interessati alla corretta gestione dei rifiuti urbani. Stiamo infatti coinvolgendo Comuni, Comunità, territori, categorie economiche e tutti i cittadini. Perché serve consapevolezza che i comportamenti sia delle singole persone, delle famiglie e delle comunità possono essere più o meno virtuosi nella gestione dei rifiuti.

**Il vicepresidente Mario Tonina**

conversione chimica che, all'uscita del processo, produce syngas, da cui può essere ricavata energia, idrogeno, o biocombustibile (il cui vantaggio è anche una produzione relativamente bassa di scarto).



**Il Piano si può consultare sul sito di Appa:**  
[appa.provincia.tn.it/pianificazione/Piano\\_smaltimento\\_rifiuti/pagina10.html](http://appa.provincia.tn.it/pianificazione/Piano_smaltimento_rifiuti/pagina10.html)

# L'agricoltura trentina nel 1300

DI ALESSANDRO CASAGRANDE

**Alla scoperta del Ciclo dei Mesi, il celebre affresco di Torre Aquila, spazio di vita "privata" del vescovo Giorgio di Liechtenstein al Castello del Buonconsiglio**

Il celebre ciclo di affreschi di Torre Aquila, oltre ad essere unanimemente considerato uno dei capolavori del gotico internazionale, è anche uno straordinario documento che racconta e illustra con dovizia di particolari il lavoro agricolo che sul finire del Trecento veniva fatto dai contadini nel corso delle stagioni.

La torre fu ampiamente rimaneggiata alla fine del '300 per iniziativa del vescovo Giorgio di Liechtenstein, che trasformò l'antica struttura sopraelevando la torre, chiudendone il lato verso la città e ricavando al suo interno alcuni ambienti ad uso privato, lontano dagli spazi adibiti a funzioni militari e di rappresentanza del Castello del Buonconsiglio. Nella sala principale, al secondo piano, le pareti sono decorate con il magnifico Ciclo dei Mesi, raffigurati in riquadri separati da sottili colonnine che tuttavia non interrompono la sequenza dei mesi e la rappresentazione del fluire del tempo nell'avvicinarsi della stagioni.

Questi affreschi costituiscono, con particolare riferimento al Trentino, uno dei documenti figurativi più rari e preziosi della vita economica, sociale e contadina tra la fine del '300 e l'inizio del secolo successivo, poiché rappresentano sia gli svaghi del ceto nobiliare, sia il lavoro dei contadini impegnati nei campi secondo l'alternarsi

delle stagioni. Le diverse attività contadine sono raffigurate con grande realismo: l'aratura, la vendemmia, la semina e la raccolta della legna. Nel mese di aprile nella parte inferiore si può notare un contadino mentre coltiva la terra utilizzando un aratro trainato da due buoi e un cavallo bianco, mentre nel registro superiore un altro contadino sparge semi in un terreno arato e lavorato da un erpice trainato da un agricoltore a cavallo. Si intravede anche un mulino dal quale scendono due uomini, uno conduce un carro trainato da buoi. Nel mese di giugno nella parte alta dell'affresco vi è una pastora mentre munge alcune vacche e subito sotto un'altra lavora il burro seduta accanto a tre malghe di legno. Nel mese di luglio grandi protagonisti sono i contadini che tagliano un ampio prato utilizzando falci, rastrelli e i forconi in legno a tre denti. Si vedono bene gli astucci per portare le cote descritti in maniera accurata, così come il contadino che affila il filo della lama. Nel mese di agosto domina la scena del taglio delle spighe del grano, le spighe vengono legate in fasce fatte a cataste che vengono poi caricate su un carro trainato da buoi e un cavallo e stipate in un granaio. Nel mese di settembre una contadina raccoglie rape bianche in un campo, mentre in alto è raffigurata una scena di aratura e vangatura di un campo. Ottobre è il mese della vendemmia, della raccolta dell'uva e della spremitura tramite il torchio di legno e pietra. Le vigne sono affrescate in maniera molto verosimile, ricreando un ambiente simile al paesaggio locale trentino.

L'autore di questo suggestivo ciclo pittorico è probabilmente quel Maestro Venceslao documentato a Trento in rapporto con il vescovo nel 1397, forse legato all'ambito di provenienza del committente Giorgio di Liechtenstein, la Moravia. Appartenente ad un'antica famiglia della Moravia, il vescovo, raffinato collezionista di opere d'arte e bibliofilo, possedeva un *Tacuinum Sanitatis*, prontuario illustrato di medicina e botanica, da cui il pittore poté trarre ispirazione per rappresentare il ricco ambiente naturale in cui si svolgono le scene.





Castel Beseno



# La stagione 2022 nei castelli provinciali

DI ALESSANDRO CASAGRANDE

Sarà un'estate ricca di mostre ed eventi quella del Castello del Buonconsiglio e delle sedi distaccate di Castel Thun, Castel Caldes, Castel Stenico e Castel Beseno: in mostra Fontebasso e i pittori veneti al Buonconsiglio, il genio grafico di Rembrandt a Castel Stenico, le fotografie di montagna a Castel Caldes, il bacio di Innocenzo Fraccaroli a Castel Thun, e poi concerti, cinema all'aperto, rievocazioni storiche, visite teatralizzate e laboratori per grandi e bambini saranno i protagonisti nei castelli provinciali.

Al **Castello del Buonconsiglio** sarà proposta la rassegna "I colori della Serenissima. Pittura veneta del Settecento in Trentino" dal 2 luglio al 23 ottobre. I fantastici colori, le invenzioni, le grandi storie del più sontuoso Settecento veneziano brilleranno nei saloni del Magno Palazzo dei Principi Vescovi di Trento. Non solo per conquistare con la loro bellezza ma per documentare, per la prima volta in modo realmente ampio, l'influsso dell'arte veneziana nella vallate del Trentino. Settanta opere, molte di grandi dimensioni, che arriveranno (alcune torneranno) a Trento da musei e collezioni europee e statunitensi. Sono dipinti che ornavano palazzi e chiese di queste vallate e che tempo, guerre, vicende familiari hanno disperso. Con tenacia i curatori hanno inseguito le loro tracce, scovandole infine in musei o sul mercato antiquario internazionale, riuscendo a riunirle e, in alcuni casi, a ricomporle, in una esposizione dove ricerca scientifica e spettacolarità esprimono un perfetto connubio.

A **Castel Stenico** dall'11 giugno al 6 novembre si potranno ammirare i capolavori grafici di Rembrandt, una raccolta di incisioni realizzate da Rembrandt e provenienti dalla collezione Lazzari Turco Menz, donata nel 1924 al Municipio di Trento, e conservate al Castello del Buonconsiglio. La mostra illustra l'opera grafica del maestro olandese nato a Leida nel 1606 e morto ad Amsterdam nel 1669. Dei molti fogli presenti nella raccolta del museo a lui collegati, sedici esemplari sono tirati dalle lastre originali di Rembrandt e con carte filigranate che ne confermano l'autenticità e la datazione, come *La Morte della Vergine* o *L'Autoritratto* del 1633.



Castello del Buonconsiglio Magno Palazzo esterno

A **Castel Thun** da fine giugno si potrà ammirare la mostra intitolata "Un bacio tra due mondi. Il gruppo scultoreo di Atala e Chactas di Innocenzo Fraccaroli" dedicata alla scultura ottocentesca che immortala il bacio tra Atala e Chactas, una delle più riuscite interpretazioni figurative della favola scaturita dal genio di Chateaubriand. Nella colonia francese della Louisiana il giovane guerriero indigeno Chactas viene catturato da una tribù ostile alla sua. Nel villaggio

in cui è tenuto prigioniero vive Atala, una nativa americana convertita al cristianesimo. Tra loro nasce una passione, ma la giovane ha consacrato la propria verginità alla memoria della madre. Consapevole di non poter resistere a Chactas, di cui si è innamorata, Atala ingerisce del veleno, che in breve tempo la conduce alla morte.

A **Castel Caldes** dal 16 giugno al 9 ottobre si potrà ammirare la mostra fotografica "L'uomo e la mon-



Castel Thun



Castel Caldes

tagna” con magnifici scatti dell’agenzia Magnum. Dopo il progetto dello scorso anno “Vite di corsa” dedicato al rapporto fra i celebri fotografi dell’agenzia Magnum Photos e il ciclismo, il Castello del Buonconsiglio, monumenti e collezioni provinciali con l’Azienda per il Turismo delle Valli di Sole, Peio e Rabbi e il Comune di Caldes, promuovono una nuova esposizione incentrata sul rapporto fra la montagna e la fotografia d’autore. Ritornano protagonisti gli autori di Magnum attraverso un’iniziativa che si svilupperà in due momenti e che coinvolgerà tutto il territorio della Val di Sole con un progetto espositivo nel suo insieme inedito.

Il primo momento, che troverà sede presso il Castello di Caldes e che sarà inaugurato a giugno,

L’estate nei manieri sarà fatta anche, di concerti musicali, visite teatralizzate, appuntamenti per grandi e bambini, laboratori per famiglie e alcuni eventi realizzati in collaborazione con il Centro Servizi culturali Santa Chiara e il Coordinamento Teatrale trentino. A Castel Beseno tornerà dopo due anni di stop dovuto alla pandemia, “All’armi All’armi” oltre alle consuete rievocazioni storiche con gli armigeri, a Castel Stenico la falconeria, a Castel Caldes l’amore cortese mentre al Buonconsiglio ripartirà il Cinema all’aperto con pellicole legate al tema della mostra estiva ovvero il Settecento, infine i cori della Federazione Cori del Trentino saranno presenti con la rassegna Incanto a castello.

offrirà uno straordinario racconto per immagini dedicato alla montagna attraverso la sensibilità di autori come Werner Bischof, Steve Mc Curry, Elliott Erwitt, Robert Capa e tanti altri ancora. Un secondo momento è rappresentato da un incarico su commissione al celebre fotografo Paolo Pellegrin per realizzare una nuova lettura di straordinaria intensità delle montagne e delle comunità della Val di Sole. Questo lavoro, che sarà realizzato in primavera, troverà poi concretezza nella costruzione di un sorprendente percorso espositivo outdoor in alta quota che si svilupperà nella valle e che regalerà un emozionante racconto dell’essenza di queste montagne e delle sue genti, attraverso uno dei grandi autori dell’agenzia Magnum.



Castel Stenico

# Cibo e paesaggio

DI FRANCESCO MARCOVECCHIO

Che legame esiste tra il cibo e il paesaggio, ossia tra ciò che quotidianamente mangiamo e i luoghi in cui il cibo viene prodotto? Dietro al cibo c'è sempre un paesaggio riconoscibile, prodotto dall'agire dell'uomo e delle comunità locali che abitano un territorio montano. Per capire questa dialettica è necessario allargare la nostra percezione oltre il senso della vista per includere anche l'udito, il tatto, l'olfatto e il gusto, sino a considerare tutto il corpo che vive in uno spazio. È necessario, inoltre, avere coscienza delle caratteristiche dei luoghi e delle tecniche di produzione, conoscere le specificità del prodotto, interagire con chi lavora nel mondo dell'alimentazione, apprezzare il cibo ed il territorio. La relazione tra cibo e paesaggio è al centro di un percorso espositivo ospitato fino al 30 aprile 2022 dalle Gallerie di Piedicastello a Trento, curato da Alberto Cosner e Angelo Longo. La mostra, ideata da tsm-step Scuola per il governo del territorio e del paesaggio, in collaborazione con Fondazione Museo storico del Trentino, propone una lettura del rapporto tra cibo e paesaggio attraverso la presentazione di alcune pratiche alimentari del Trentino, mettendo in evidenza le mediazioni e gli adattamenti tra attività antropiche e ambiente naturale alpino, fra elementi tradizionali e soluzioni innovative, tra il vissuto collettivo e le esperienze individuali.

La produzione di cibo è una delle principali attività umane di costruzione del paesaggio, inteso come patrimonio culturale e naturale, in grado di generare benessere e qualità di vita per la comunità e per l'individuo. In questo senso la mostra ha, prevalentemente, un fine didattico e incoraggia il visitatore ad andare "oltre al piatto", per riflettere sul valore

dei prodotti alimentari e sulla qualità degli spazi di vita. Il percorso espositivo, composto da 6 sezioni, offre, attraverso testi, immagini, disegni ed illustrazioni evocative, una serie di approfondimenti sul territorio montano, come spazio organizzato per la produzione di cibo, sulle pratiche alimentari, come espressione di abilità e di saperi tramandati nel tempo e sugli abitanti della montagna, come protagonisti dei processi di costruzione del paesaggio. Fra le iniziative collaterali alla mostra, i "Laboratori del Gusto" organizzati dagli esperti e dai produttori di Slow Food. Quattro appuntamenti, a cui hanno partecipato un centinaio di persone, che hanno proposto un racconto paesaggistico del territorio attraverso la degustazione di alcuni prodotti tipici.

Nel mese di marzo, inoltre, si è svolto un percorso didattico di avvicinamento ai temi della mostra rivolto alle classi prime e seconde, in cui si è affrontato il tema

## Riflessi di alcune pratiche alimentari del Trentino per andare "oltre il piatto"

dell'acqua come elemento alimentare, sociale, geografico e storico. L'attività si è inserita all'interno del progetto Costruire Paesaggi, un percorso di ricerca-formazione-intervento di tsm|step rivolto alle scuole secondarie di secondo grado del Trentino. Conclusa l'esposizione alle Gallerie di Piedicastello, la Mostra Didattica "Cibo e paesaggio" vivrà una fase itinerante, con un percorso espositivo disponibile gratuitamente per le scuole, le amministrazioni e le associazioni che ne faranno richiesta.


Da lunedì 2 maggio 2022 a mercoledì 18 maggio 2022 si potrà visitarla presso il CFP Enaip Primiero. Il 6 maggio ci sarà un momento di inaugurazione della mostra con tavola rotonda, presso l'aula magna della scuola dove alcuni esperti rifletteranno sulla trasformazione del paesaggio di Primiero e sull'utilizzo del suo suolo.






# Un protocollo per le api

DI ANDREA BERGAMO



## Le buone pratiche agricole per salvaguardare le api. Ecco il "Patto" tra Provincia, Fem, Apot ed Associazione apicoltori



Le buone pratiche agricole e la contestuale salvaguardia del patrimonio apistico in Trentino sono al centro del protocollo d'intesa sottoscritto da Provincia autonoma di Trento, produttori ortofrutticoli (Apot), associazione apicoltori trentini e Fondazione Edmund Mach. Il "patto a quattro" stabilisce gli impegni dei diversi soggetti coinvolti e prevede la costituzione di un tavolo tecnico provinciale per monitorare le buone pratiche agricole e per approfondire le varie tematiche legate all'ortofrutticoltura sostenibile e all'apicoltura. Saranno dunque stabiliti gli strumenti informativi, di monitoraggio e di valutazione delle pratiche adottate dai diversi soggetti, accanto alle attività di ricerca, formazione e aggiornamento degli operatori del settore. "La promozione di un

dialogo sempre più costruttivo ed efficace tra i diversi attori è quantomai fondamentale, considerato l'impegno crescente nell'area della sostenibilità e della biodiversità territoriale, anche per sostenere e facilitare l'impollinazione da parte degli insetti" sono le parole dell'assessore provinciale all'agricoltura, **Giulia Zanotelli**. La pubblica amministrazione ha svolto un ruolo di accompagnamento e di promozione del dialogo tra i diversi attori privati.

Sarà dunque predisposto un elenco dei prodotti fitosanitari consigliati per coniugare le esigenze della corretta difesa delle coltivazioni ortofrutticole in prefioritura, con gli obiettivi di tutela del patrimonio apistico. Si favorirà inoltre lo sviluppo e l'implementazione di tecnologie in grado di migliorare le condizioni di impiego degli agrofarmaci e saranno previsti meccanismi di salvaguardia delle aree di elevato valore naturalistico. I trattamenti eventualmente necessari saranno dunque effettuati nelle prime ore del mattino o al tramonto, ossia nei momenti di minore volo delle api. Infine, verrà messa in campo una formazione specifica – attraverso corsi di aggiornamento professionale – ad integrazione di quelli organizzati da Apot e dai Consorzi associati. La Provincia assicurerà il proprio supporto tecnico, mentre la Fem garantirà continuità nelle azioni di ricerca, trasferimento tecnologico e formazione.

## Investimenti nelle aziende agricole

Sono disponibili 6 milioni di euro per sostenere gli investimenti delle aziende agricole, nell'ambito del Piano di sviluppo rurale della Provincia in relazione alla Operazione 4.1.1.

Il sostegno è dedicato - tra le altre cose - alla realizzazione di nuove strutture per l'allevamento e al miglioramento e adeguamento di quelle esistenti, all'acquisto di macchine e attrezzature (sia in ambito zootecnico che vegetale), alla rea-

lizzazione di coperture a protezione delle colture. Gli investimenti potranno essere inoltre dedicati alla sistemazione dei terreni per la coltivazione e per il miglioramento delle condizioni di sicurezza, ma anche per la realizzazione di interventi volti all'approvvigionamento di energia da fonti rinnovabili.

**Scadenza:** 30 settembre

**Info e domande sul portale:** [srt.infotn.it](http://srt.infotn.it)



## Flavescenza dorata della vite

Ammonta a un milione di euro il valore complessivo degli indennizzi destinati agli agricoltori trentini per il rinnovo dei vitigni colpiti da flavescenza dorata. L'indennizzo (8 euro per vite, importo massimo 10mila euro per azienda e un minimo di 100 viti estirpate) è subordinato al fatto che i beneficiari abbiano eseguito gli estirpi delle piante sintomatiche ed i trattamenti obbligatori per la lotta al vettore della flavescenza nelle ultime due campagne. A tal proposito, nel settembre 2021 l'esecutivo ave-

va approvato un Piano di azione provinciale per il contrasto dell'organismo nocivo Grapevine flavescence dorée phytoplasma, agente della flavescenza dorata della vite, con il quale erano state individuate le azioni prioritarie da mettere in campo e i ruoli di tutti gli attori coinvolti.

**Scadenza:** 15 aprile

**Info e domande:**

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



## Scopazzi del melo, il Piano

L'Amministrazione provinciale ha elaborato un Piano di azione ad hoc per la lotta alla malattia: il documento individua i soggetti coinvolti (Servizio fitosanitario provinciale; Fondazione Edmund Mach; Apot, le Op e Codipra), i relativi compiti e attività per il contenimento dell'organismo nocivo "Candidatus Phytoplasma mali", agente degli scopazzi del melo. Come noto l'estirpo di ogni pianta sintomatica e la lotta tempestiva ai vettori costituiscono ad oggi gli strumenti più efficaci per il controllo e il contenimento dei danni che il fitoplasma può provocare alla melicoltura provinciale. Dalle indagini svolte negli ultimi anni sul territorio provinciale emerge come lo 0,67% delle piante di melo è colpito dalla malattia. Questo induce a ritenere necessario mantenere alta l'attenzione verso questa patologia, assicurando in primo luogo l'espianto tempestivo di tutte le piante sintomatiche e l'applicazione delle corrette procedure di controllo dei vettori (psille).



## Viabilità agricola

Le domande possono essere presentate da lunedì prossimo e fino al 30 aprile 2022

Oltre un milione e 680 mila euro per sostenere interventi di miglioramento della viabilità rurale e per incrementarne i livelli di sicurezza, sia per i fruitori, sia in termini di stabilità idrogeologica (consolidamento delle rampe, opere di sostegno, drenaggi ed altri interventi per la regolazione delle acque). Beneficiari i consorzi di miglioramento fondiario, il Consorzio Trentino di Bonifica, le ASUC e le amministrazioni locali.

**Scadenza:** 30 aprile

**Info e domande sul portale:**  
srt.infotn.it

# PIATTI E CALICI DAL TRENTINO

DI GIANCARLO RUDARI

# Nettare da degustare tra le botti

## Enoturismo, uno scatto di qualità

DI ANDREA BERGAMO

### Il nuovo regolamento

Ospiti e residenti in Trentino si avvicinano con sempre maggiore interesse al mondo dell'enologia. Decine di cantine offrono ai visitatori la possibilità di degustare calici di nettare bianco, rosso o spumante per apprezzare gusti e profumi del territorio e per conoscerne la storia. Gli standard di qualità da garantire ai visitatori sono stati definiti da un regolamento ad hoc, redatto dall'Amministrazione provinciale in collaborazione i rappresentanti istituzionali del settore e approvato dalla Giunta. "Riconosciamo e promuoviamo l'enoturismo come un ventaglio di attività che hanno il pregio di far conoscere al mercato il settore attraverso la valorizzazione delle produzioni vitivinicole espressione del nostro territorio, la nostra identità e la nostra storia" sono le parole dell'assessore provinciale all'agricoltura **Giulia Zanotelli**, che spiega: "Attraverso questo regolamento abbiamo individuato le modalità e le condizioni per lo svolgimento delle iniziative di carattere didattico, culturale e ricreativo per la promozione di una tradizione che rappresenta un settore economico in crescita".

Sono ora definiti in maniera puntuale i requisiti per l'esercizio delle attività enoturistiche, compresi quelli concernenti la formazione e l'aggiornamento (con cadenza almeno triennale) degli operatori in materia di accoglienza, servizio, marketing e promozione dei prodotti trentini, storia del territorio e delle



produzioni locali. Tra gli standard minimi di qualità, è previsto lo svolgimento stagionale dell'attività almeno tre giorni in settimana, l'esposizione e la distribuzione alla clientela del materiale informativo e la degustazione del vino all'interno delle cantine effettuata con i calici. L'attività enoturistica può essere svolta nell'ambito della cantina anche nei locali adibiti alla trasformazione (purché questa non sia in corso) oppure in spazi all'aperto adeguatamente attrezzati. È stata introdotta inoltre la possibilità di vivere l'esperienza della vendemmia didattica.

**Vuoi conoscere le realtà enoturistiche del Trentino?**  
[vinideltrentino.com](http://vinideltrentino.com) - [info@vinideltrentino.com](mailto:info@vinideltrentino.com)  
[vignaiolidelrentino.it](http://vignaiolidelrentino.it) - [info@vignaiolidelrentino.it](mailto:info@vignaiolidelrentino.it)



# El Zeremia

Un "pazzo"? Un visionario? O un pioniere che credeva fortemente nel valore di un vitigno espressione del territorio? La storia, grazie anche all'impegno del figlio Lorenzo con la moglie Gloria e la mamma Anita, ha dato ragione ad Augusto Zadra (per tutti El Zeremia) di Revò in Val di Non. Perché se il Gropello è stato salvato (e riabilitato) dall'estinzione lo si deve (almeno in gran parte) alla determinazione di quest'uomo che agli inizi degli anni Novanta lascia il suo lavoro di cuoco per dedicarsi alla coltivazione di questo vitigno autoctono originario del Cinquecento. "Papà era una mosca bianca, un uomo controcorrente, estirpava meli per piantare viti, e caparbio che ha avuto la fortuna di incontrare alcuni tecnici dell'Istituto Agrario di San Michele: anche loro avevano compreso il valore di queste antiche viti di Gropello rientrate nel 2001 nel Registro nazionale delle varietà di vite", spiega Lorenzo orgogliosissimo di aver riportato in auge un autoctono del Trentino ma anche di aver riscoperto un'altra antica varietà

come il Maor, versione a bacca bianca del Gropello. Inoltre il giovane El Zeremia nei suoi terreni sulla Terza sponda del Lago di Santa Giustina ha messo a dimora viti di Johanniter resistenti alle principali malattie fungine. "La nostra attenzione al territorio non si limita alla valorizzazione di antiche varietà, ma si concretizza anche nel rispetto della natura eliminando o limitando al massimo i trattamenti. Praticare un'agricoltura più che biologica - puntualizza Zadra - rafforza il nostro concetto di enoturismo improntato sulla sostenibilità. La nostra azienda è aperta a chi vuole conoscerci, facciamo degustare i nostri vini, raccontiamo la storia del territorio con le sue bellezze naturalistiche ed artistiche, partecipiamo ad iniziative di promozione come 'Aprile dolce fiorire', collaboriamo con produttori locali dell'agroalimentare tipico della nostra zona... Partiamo dalla terra nella quale affondano le nostre radici per dare un nuovo valore all'enoturismo, una risorsa preziosa per il nostro territorio", conclude Lorenzo Zadra.

## Info

[www.elzeremia.it](http://www.elzeremia.it) - [info@elzeremia.it](mailto:info@elzeremia.it)



# Maso Poli

Cosa hanno in comune Valentina, Romina e Martina? Innanzitutto sono tre sorelle e poi, dettaglio non di poco conto per capire che il loro destino era segnato, i loro nomi finiscono in "ina", suffisso che fa rima con cantina. Oggi le tre sorelle Togn sono alla guida di Maso Poli (podere del 1700) a Pressano, terra di consacrata vocazione vinicola sopra Lavis, circondato da quindici ettari di terreno, dieci dei quali vitati.

"Papà Luigi è stato lungimirante non solo per i nomi che ci ha dato - esordisce con un sorriso Valentina - ma anche per l'attenzione che ha sempre avuto nei confronti di questo territorio. Sui cartoni dei vini spediti negli Usa aveva fatto stampare la dicitura 'Maso Poli - Pressano' proprio per valorizzare la zona di produzione. E questa attenzione si è ulteriormente sviluppata quando nel 2004 è stata realizzata la cantina interrata secondo un nuovo concetto di enoturismo". Una cantina aperta, vista come museo ma anche come luogo di incontro, di conoscenza e di socializzazione negli spazi del wine point con panorama sulla Piana Rotaliana. "Il visitatore viene accolto da aprile a dicembre e può seguire il lavoro dai campi alla cantina, nel tour tra i vigneti scopre i cinque vitigni, tocca con mano le



viti, percepisce le pendenze del territorio, assaggia i nostri vini magari con una degustazione bendata. Sensazioni ed emozioni che cerchiamo di trasmettere all'enoturista 2.0 sempre più curioso nel suo viaggio alla scoperta di tutto il territorio nelle sue diverse espressioni" racconta Valentina Togn. Quanto all'attenzione nei confronti della natura non ha dubbi: "Il disciplinare dei trattamenti è restrittivo e i controlli sono giustamente rigorosi: sì, dal punto di vista della campagna siamo molto più avanti dei fratelli altoatesini. La lotta integrata in agricoltura ha dato buoni risultati non solo sul prodotto finito ma anche sull'ambiente circostante come testimonia il ritorno della volpe, del capriolo, del falco e dei serpenti. Tutto parte da qui, dalla cura e dall'amore degli agricoltori per i propri campi e per il territorio. Fare il vino non è facile, è una sfida continua che però a Maso Poli riserva enormi soddisfazioni".

**Info**

**[www.masopoli.com](http://www.masopoli.com) - [info@masopoli.com](mailto:info@masopoli.com)**



# Il Trentino in un bicchiere di vino

DI FRANCESCO MARCOVECCHIO

Vino e turismo, un connubio vincente sul quale il Trentino intende puntare. Perché ci sono storie affascinanti dietro un vino, storie che spesso hanno attraversato i secoli per poi essere affidate ad una nuova generazione di vignaioli che ne scriveranno altre. Da questa premessa nasce il progetto "Enoturlab", ideato da Trentino Marketing e da Tsm-Trentino School of Management che hanno riconosciuto la crescente rilevanza del tema enologico al fine della valorizzazione turistica del territorio e hanno dato vita ad un percorso strategico complesso, che ha visto il coinvolgimento di tutti i principali portatori di interesse a livello provinciale uniti dall'obiettivo di creare una visione condivisa e dare forma all'offerta enoturistica provinciale. In Trentino i vigneti sono un carattere distintivo del paesaggio. La superficie vitata ammonta a più di 10.000 ettari, costituiti per il 74% da uva a bacca bianca e per il 26% da uva a bacca nera.

Un tale connubio di ricchezza, varietà e particolarità non può che diventare veicolo di un enoturismo di qualità e dunque strumento strategico di sviluppo territoriale. Da qui nasce il progetto "Enoturlab" un percorso formativo sviluppato assieme ai consorzi e alle ApT del Trentino, con 50 aziende aderenti, strutturato su più anni, cominciato in Piana Rotaliana e poi attivato in altri territori. La prima fase del progetto si è concentrata sull'analisi del potenziale di offerta degli operatori. Ad ogni cantina partecipante è stata consegnata una scheda per la raccolta delle informazioni essenziali riguardanti i servizi adottati, l'utilizzo

di canali e piattaforme digitali, l'offerta di esperienze enoturistiche. La seconda fase ha riguardato la formazione degli operatori rispetto al "customer journey", ovvero alla relazione del cliente con le aziende. Per presidiare adeguatamente il "customer journey" è importante curare bene tutti i momenti di contatto che si possono avere con il potenziale cliente, sia nel mondo digitale che nel mondo "fisico" dell'interazione che avviene con il cliente in cantina, ma anche nella creazione di un'esperienza completa all'interno della destinazione di viaggio. Infine la fase del cosiddetto storytelling, ovvero l'arte di creare un universo narrativo fatto di storie e rappresentazioni al fine di migliorare la relazione col pubblico.

Tappa importante di questo percorso è stata, inoltre, la realizzazione di un manuale in grado di raccogliere nozioni teoriche, ma anche suggerimenti pratici per il successo del progetto enoturistico territoriale.

Al termine di questo percorso in Piana Rotaliana sono state create le prime 11 esperienze enoturistiche dove, attraverso la voce dei vignaioli, si possono conoscere i tanti segreti di questo affascinante mondo, grazie ad esperienze uniche. Sono tour tra i vigneti, trekking, pic-nic, brunch in vigna, momenti emozionali nel segno del connubio tra vino e musica, tra vino e arte e tra vino e gioco, degustazioni itineranti di vini e distillati, anche in momenti particolari, all'alba o al tramonto, che trasformano una degustazione in una esperienza da vivere e raccontare.

**ENOTURLAB, ideato da Trentino Marketing e da Tsm-Trentino School of Management è un percorso formativo che vede 50 aziende aderenti**

**Per scoprire  
[visittrentino.info/it/articoli/gusto/enoturlab](http://visittrentino.info/it/articoli/gusto/enoturlab)**







# Agriturismi di qualità

Produzioni locali da valorizzare e formazione obbligatoria per gli operatori

DI ANDREA BERGAMO

## Il nuovo regolamento

Valorizzazione delle produzioni trentine e formazione del personale. Gli agriturismi del Trentino sono realtà eterogenee, aperte agli ospiti, alla socialità e al benessere. Il nuovo regolamento di esecuzione della legge provinciale in materia, approvato dalla Giunta provinciale a seguito di confronti con il mondo agricolo, guarda proprio ad una loro ulteriore evoluzione, che punta in particolare sulla qualità. "Il nuovo regolamento è frutto di un lungo lavoro volto a favorire l'espressione del legame delle imprese agricole con il territorio" spiega l'assessore provinciale all'agricoltura, **Giulia Zanotelli**, che evidenzia l'alto valore del ruolo degli operatori per la promozione del territorio e dei prodotti tipici. In un'ottica di valorizzazione della ricchezza e della genuinità del territorio e delle sue produzioni, sui tavoli degli agritur va servita una percentuale minima (pari al 20%) di prodotti della propria azienda, mentre almeno il 70% deve essere rappresentato da specialità made in Trentino. I formaggi, i prodotti enologici e quelli ittici devono essere totalmente espressione del nostro territorio. Agli ospiti deve essere peraltro indicata l'origine e la provenienza degli alimenti utilizzati, oltre che l'eventuale assegnazione del marchio "Qualità trentino". Sono stati inoltre definiti gli obblighi formativi e di aggiornamento professionale per la qualificazione dell'attività agrituristica.

Vuoi saperne di più sugli agriturismi del Trentino?  
[www.agriturismotrentino.com](http://www.agriturismotrentino.com)  
[info@agriturismotrentino.com](mailto:info@agriturismotrentino.com)

# Le Terre di Gu

L'amore per la terra lo ha portato a compiere scelte talvolta estreme ma sempre coerenti all'insegna della sostenibilità. Stiamo parlando dell'agritur "Le Terre di Gu" a Pranzo di Tenno: "Non siamo integralisti - si affretta a precisare Manuel Guella - ma per noi il rispetto della natura con i suoi tempi ed i suoi ritmi è alla base di ogni nostra azione". Guella parla al plurale perché in quel "noi" c'è la sua compagna Martina Cristoforetti (hanno due bambini Daniel ed Hermann) con la quale condivide un percorso di vita e di scelte. L'agritur non è la meta, ma la tappa di un lungo cammino di "un forestale che si presta all'agricoltura". "Gu" è il diminutivo di Guella ai tempi dell'università di Padova dove si è laureato in Scienze forestali e ambientali. Tra dottorato e Museo di scienze naturali di Trento non è resistito al richiamo della terra: ha coltivato un orto a impatto zero, cercato prati abbandonati da sfalciare, acquistato una prima mucca per produrre letame "pulito" e nutrire il suo terreno. E ancora: ha sistemato terrazzamenti, recuperato olivi incolti e terreni abbandonati con piante di mele, prugne, castagne e noci, coltivato

piccoli frutti di bosco, trovato altri pascoli per le sue tre o quattro mucche. "A questo punto - dice - l'agritur doveva esserci altrimenti l'azienda agricola non si sosteneva.

Avrei potuto costruirlo ex novo (che sarebbe costato meno), ma abbiamo preferito ristrutturare un antico edificio, le cui prime tracce risalgono al 1400, abbandonato. Questa è la sintesi della nostra filosofia: recuperare e valorizzare il patrimonio esistente".

Da "Gu" si utilizza energia rinnovabile, niente bomboloni di Gpl ma una centrale a biomassa alimentata da legna dei boschi vicini e non da cippato o pellet che producono CO2... "La nostra terra poi - aggiungono Manuel e Martina - ci offre frutta e verdura che serviamo fresche nel rispetto della stagionalità oppure trasformate in marmellate e conserve. Nella nostra azienda, riconosciuta come la più sostenibile d'Italia dal Ministero dell'agricoltura, imitiamo un ecosistema all'interno del quale tutto circola". Dalla terra all'ospitalità, l'agritur "Le Terre di Gu" rappresenta la sintesi di una filosofia declinata in "etico, sostenibile e circolare".

## Info

[www.letterredigu.it](http://www.letterredigu.it) - [info@letterredigu.it](mailto:info@letterredigu.it)



# Agritur Blum

Della laurea in design e delle esperienze di cooperazione in Africa ne ha fatto tesoro che poi ha messo a frutto nella gestione del suo "Agritur Blum" a Castel Ivano, ai piedi del Lagorai. Giovanna Zanghellini e il suo compagno (un informatico) Stefano Fiemazzo, che sono anche genitori dei piccoli Ambra e Jacopo, hanno aperto la struttura nel giugno 2021 in piena pandemia, dopo l'attenta ristrutturazione di un magazzino agricolo di famiglia. "Partendo dalla scelta dei materiali secondo la nostra filosofia, abbiamo fatto ricorso a tecniche edilizie tradizionali, utilizzato larice proveniente anche dalle foreste distrutte da Vaia, ricoperto pareti di argilla, riciclato vecchio legno del tetto per gli arredi..." spiega Zanghellini. Nell'azienda agricola biologica vengono coltivati ortaggi, mirtili, more, alberi da frutto, erbe officinali e tintorie; frutta e verdura un tempo barattate e ora utilizzate nell'agritur limitando il ricorso a produttori locali per la carne e i formaggi. "Blum" è espressione di un territorio, che si ritrova nei piatti della tradizione, sempre più ricercato e apprezzato: "Chi viene a trovarci è un ospite della nostra famiglia, vive i nostri spazi, partecipa al nostro lavoro. Preferisce - sottolinea la titolare dell'agritur - queste vallate rispetto alle zone di montagna



affollate dimostrando così grande interesse per un territorio da esplorare più che turistico. Chi arriva dalla città dopo il Covid ha molta voglia non solo di dialogare e condividere nuove esperienze con noi, ma è stimolato dalla manualità tanto che segue con interesse e partecipazioni le fasi di tintura della lana (tecnica acquisita in Africa ndr) acquistata dai pastori del Lagorai tramite il progetto Bollait (e trasformata in arazzi, tende, coperte, cuscini e altri manufatti), ma anche della lavorazione del ferro e del legno che vengono eseguite nei nostri laboratori o all'aperto. In questo modo manteniamo vive le tradizioni dell'allevamento ovicaprino da un lato e dell'artigianato locale dall'altro". Le interazioni con il tessuto culturale e sociale sono uno degli elementi distintivi di "Blum" dove protezione attiva dell'ambiente, utilizzo etico e frugale delle risorse e valorizzazione del territorio sono le parole cardine di "una casa che regala emozioni uniche".



**Info**

[www.agritublum.com](http://www.agritublum.com) - [info@agritublum.com](mailto:info@agritublum.com)



# Ciasa dō Parè

“In simbiosi con la natura”. Questo il concetto dell’agriturismo biologico “Ciasa dō Parè” (tradotto dal ladino: dietro la parete di casa) di Soraga gestito da Aurora Brunel con il marito Alessandro Suffritti, con i piccoli Caterina e Martin. “Passione per la terra, rispetto delle tradizioni montane e orgoglio contadino sono nel Dna della mia famiglia. Papà Luigi e mamma Flavia nel 2012 hanno costruito l’azienda agricola con due appartamenti annessi all’agritur, mentre noi nel 2016 abbiamo aggiunto la ristorazione con l’osteria. Un passo significativo che ci ha permesso di allargare il valore e il significato di ospitalità e di migliorare ulteriormente il legame con il territorio: calore e ospitalità secondo tradizione, ma con strumenti moderni” afferma con orgoglio Aurora.

Il rispetto per l’ambiente passa attraverso la certificazione biologica degli ortaggi e dei piccoli frutti coltivati in azienda, l’amore per le api con una cinquantina di arnie per la produzione del miele, l’allevamento di 25 capre e 5 mucche di razze autoctone come la pezzata mochena e la grigio alpina in malga

o al pascolo nella bella stagione. Con oltre il 70% di produzione “a metro zero”, mentre il 20% arriva da aziende trentine, l’agritur di Soraga diventa per i turisti un motivo di attrazione e di scoperta della cultura contadina grazie ai percorsi della fattoria didattica.

“Apriamo le porte della nostra casa a chi vuole passare momenti lieti in Val di Fassa - dice con un sorriso la giovane imprenditrice - per far vivere a pieno una vacanza nella natura. Stiamo realizzando un progetto per rendere la nostra struttura, realizzata con legno dei boschi Fassani, ancora più sostenibile dal punto di vista ambientale; collaboriamo con altre aziende biologiche della nostra valle; svolgiamo attività in sintonia con l’Apt, mentre mio marito, accompagnatore esperto, porta il turista a vivere altre emozioni nel nostro ambiente. È quello che cercano i nostri ospiti, italiani e stranieri, che volentieri accettano di partecipare alle nostre iniziative”, una clientela variegata che parla la lingua della natura, quella della “Ciasa dō Parè”.

## Info

[www.ciasadopare.com](http://www.ciasadopare.com) - [info@ciasadopare.com](mailto:info@ciasadopare.com)







# TURISMO SOSTENIBILE

## Gardascuola e Trentino Marketing uniti nel progetto DOTS

A CURA DI TRENINO MARKETING



**Un importante protocollo d'intesa sottoscritto lo scorso dicembre, primo e unico nella provincia di Trento per le realtà scolastiche, sancisce la stretta collaborazione tra i due partner per ideare, promuovere e realizzare una serie di progetti formativi sul tema della sostenibilità nel turismo, in collaborazione con importanti soggetti del territorio**



Il concetto di sostenibilità implica, nella sua stessa definizione, una propensione al futuro.

Proprio ai protagonisti del turismo trentino di domani guarda il **Progetto DOTS (Design per un'Offerta Turistica Sostenibile)**, frutto della partnership tra Trentino Marketing e l'Istituto Tecnico Turistico Gardascuola di Arco (Tn), sancita tramite un accordo triennale sottoscritto lo scorso dicembre.

In virtù di questo ha dunque preso avvio una collaborazione che porterà nei prossimi anni a progetti formativi innovativi per le classi dell'Istituto Tecnico Turistico di Arco che incideranno sulla didattica disciplinare, sulle attività di alternanza scuola lavoro, sulla possibilità di far fare esperienze sul campo agli studenti sia a livello locale che internazionale,

sul reciproco coinvolgimento a livello di pratiche, iniziative e contributi di conoscenza.

Nel corso dell'attuale anno scolastico gli studenti delle classi quarte si confronteranno, a cadenza mensile, con importanti personalità che si spendono, con impegno e lungimiranza, per la sostenibilità del sistema economico del Trentino. È stato per questo concordato, tra Elisabetta Nardelli (responsabile Team Produzioni trentine e Progetto sostenibilità di Trentino Marketing) e i docenti di Gardascuola, un percorso variegato ed innovativo sia nel metodo che nei contenuti: dietro le quinte della governance provinciale per l'Agenda 2030; la pianificazione urbanistica trentina e gli approcci alla gestione del territorio e del paesaggio (con TSM - STEP); aspetti morfologici, paleogeologici e botanici dell'Alto Garda e le esperienze sensoriali (con i ricercatori del MUSE). Esempi virtuosi e proattivi di realtà locali che danno forma e significato a modelli di sviluppo del futuro: il destination management con il Dolomiti Paganella Future Lab, l'economia circolare con Bioenergia Fiemme, la ricerca dell'autenticità in cucina con Alfio Ghezzi, l'ospitalità green con il Lefay Resort & SPA di Pinzolo.

Per ciascuno degli incontri, gli studenti indagheranno su una specifica tematica, attraverso workshop con gli esperti, approfondimenti in classe e riflessioni di gruppo.

L'obiettivo, per questa prima edizione, è che unendo tali "DOTS", cioè questi punti di riferimento della sostenibilità trentina, si tracci una linea, che possa, in prospettiva, diventare il trampolino per ulteriori progetti di ricerca ed esperienze sul campo finalizzati a formare operatori turistici sempre più preparati e consapevoli.



# Bioeconomia: dalle parole ai fatti

DI SILVIA SILVESTRI  
Centro Ricerca e Innovazione FEM

Con il termine bioeconomia si definisce l'economia basata sulla produzione di risorse biologiche rinnovabili e sulla conversione degli scarti generati in materie prime per la produzione di cibo e alimenti, prodotti bio-based ed energia. Questa definizione implica il superamento del concetto di rifiuto a favore del concetto di biorisorsa, certo non nuovo ma che oggi diventa un obiettivo primario verso cui i principali macro settori economici, quali l'agroalimentare, il forestale, la bioindustria e il mondo dei rifiuti, devono tendere. Non possiamo più permetterci di eliminare materiali che contengono elementi nutritivi, molecole e composti di elevato interesse e valore aggiunto, energia e sostanza organica e che, a seguito di idonei processi di trattamento possono essere reimmessi nei cicli produttivi ed in parte restituiti al suolo per il ripristino e il mantenimento della fertilità. Bioeconomia quindi strettamente connessa con l'economia circolare per conseguire una maggiore sostenibilità a tutti i livelli.

La Bioeconomia deve concretizzarsi a livello territoriale attingendo a risorse e abilità locali, attraverso una migliore interazione e integrazione tra i settori industriali coinvolti, gli stakeholders pubblici e privati, le politiche locali. In provincia di Trento la nuova Strategia di specializzazione intelligente (S3) recentemente approvata e la Strategia per lo sviluppo sostenibile, contengono precisi riferimenti ai principi sopra richiamati.

Dal 1° gennaio 2022 le competenze multidisciplinari presenti all'interno della Fondazione Mach nel settore del recupero e valorizzazione degli scarti organici di differente origine e provenienza, afferiscono al Centro Ricerca e Innovazione coordinato dal prof. Mario Pezzotti, nell'Unità Bioeconomia, per dare un segnale forte dell'importanza di realizzare una bioeconomia circolare in tutte le filiere economiche e per affrontare in ottica di sistema le sfide attuali, dai cambiamenti climatici, alla produzione di rifiuti, al tema suolo e fertilità, al riciclo delle risorse e dei nutrienti, all'emergenza plastiche e alle ricerche in corso per sintetizzare polimeri bio-based e biodegradabili, che gradualmente possano sostituire le plastiche di origine fossile oggi prevalenti.





# TECNICA · RICERCA SPERIMENTAZIONE

A CURA DI FONDAZIONE MACH





# Con SWAT per combattere la cimice asiatica

DI SERENA GIORGIA CHIESA E LIVIA ZAPPONI  
Centro Trasferimento Tecnologico e Centro Ricerca Innovazione FEM

La cimice asiatica *Halyomorpha halys*, a causa dell'elevata polifagia e della consistenza delle popolazioni, provoca importanti danni nelle colture agrarie del Nord Italia. Per alcune di queste, come ad esempio melo e pesco, è ormai diventato il fitofago attorno al quale viene impostata la difesa. L'efficacia dei prodotti fitosanitari però non è completa ed allontana dall'obiettivo della riduzione dei trattamenti insetticidi in prossimità della raccolta e dei relativi residui.

Con lo scopo di favorire il raggiungimento di un nuovo equilibrio nel nostro agro-ecosistema e mantenere la cimice asiatica al di sotto di una soglia di danno accettabile, è stato promosso un progetto di lotta biologica classica, coordinato dal Servizio Fitosanitario centrale, che include 12 tra Regioni e Province autonome del Nord Italia. La Fondazione Edmund Mach, con il finanziamento della Provincia autonoma di Trento, ha avviato il progetto SWAT (Samurai Wasp Action Team), di durata triennale



*Trissolcus japonicus* su ovatura di cimice

(2020-2022), che prevede l'introduzione nell'ambiente della vespa samurai *Trissolcus japonicus*, un piccolo imenottero parassitoide di 1 mm, proveniente dalle stesse aree di origine della cimice asiatica, le cui femmine depongono le proprie uova nelle uova della cimice causandone la morte.

La realizzazione del progetto comprende: il monitoraggio della presenza e dell'impatto della cimice e dei suoi antagonisti (esotici ed indigeni); l'allevamento della cimice asiatica; la moltiplicazione e



Esemplari di *Trissolcus japonicus* pronti per il rilascio in campo

il rilascio in campo di *T. japonicus*; la verifica della diffusione e dell'insediamento dei parassitoidi e dei possibili effetti sulle cimici autoctone.

In Trentino sono stati individuati circa 40 siti di rilascio/anno, in corrispondenza di siepi, margini di aree coltivate e parchi pubblici, che ospitano essenze vegetali attrattive per la cimice ma non sono interessati da trattamenti fitosanitari. I rilasci inoculativi di piccoli numeri di *T. japonicus*, tre rilasci per sito e per annualità, vengono effettuati tra giugno e agosto, periodo di presenza di ovature di cimice in campo, per favorire l'insediamento nei nostri territori, in modo che una volta riprodotto si diffonda naturalmente.

Le osservazioni effettuate nell'autunno 2021 nei siti di rilascio hanno mostrato l'insediamento di *T. japonicus* nel 32% dei punti monitorati. Inoltre, in alcune aree in cui è stato effettuato il rilascio solo nel 2020, il *T. japonicus* è stato ritrovato anche nel 2021, dimostrando la capacità di sopravvivere all'inverno. Il 41% delle uova di cimice è stato colpito dall'insieme dei parassitoidi autoctoni o introdotti e di questi il 18% da *T. japonicus*. A queste si sommano il 15% di uova predate, portando la percentuale complessiva di uova non schiuse al 56%. I dati raccolti suggeriscono come i limitatori naturali possano contribuire efficacemente alla riduzione delle popolazioni della cimice asiatica, ridimensionando nei prossimi anni anche l'impatto di questo insetto sui nostri agro-ecosistemi.



Sintomi di Black rot su foglia

# Black rot in Trentino

DI FLAVIO MATTEDI, MICHELE MARGONI, BRUNO MATTÈ, ALBERTO GELMETTI, DANIELE PRODORUTTI, MAURIZIO BOTTURA  
Centro Trasferimento Tecnologico FEM

Le prime segnalazioni  
del marciume nero  
della vite a Telve alcuni anni fa,  
poi nel 2018  
e nel 2020  
sono aumentate

Durante le ultime stagioni, in alcune zone viticole trentine sono stati osservati per la prima volta i sintomi di una malattia denominata Black rot, anche se si tratta di un numero limitato di vigneti e con ridotta entità del danno. I primi segnali della malattia sono stati riscontrati nell'impianto sperimentale di cultivar resistenti e/o tolleranti alla peronospora e all'oidio a Telve. Nel 2018 e 2020 le segnalazioni sono aumentate, ma sempre in riferimento a cultivar resistenti alle principali malattie fungine. Nel 2021 è stata osservata la presenza di Black rot in altre zone viticole della provincia, quali Cimego, Daone, Arco, collina di Trento (Povo) e Valsugana (Telve, Tenna, Pergine), sia su varietà



Sintomi di Black rot su grappolo

tradizionali come Chardonnay e Muller Thurgau che su quelle resistenti, nonché su vigneti a gestione integrata e biologica, a pergola e guyot.

Il Black rot, o marciume nero della vite, è una malattia causata da un fungo ascomicete (*Phyllosticta ampellicida* nella forma asessuata, *Guignardia bidwellii* nella forma sessuata), presente in quasi tutti i territori viticoli mondiali, soprattutto quelli a clima continentale caldo umido. In Italia è comparsa all'inizio degli anni '70 nei vigneti liguri, per poi espandersi in quasi tutti gli areali viticoli settentrionali.

I sintomi di tale malattia sono abbastanza caratteristici, soprattutto su foglia, mentre su grappolo talvolta possono essere confusi con peronospora o alterazioni ascrivibili a scottature. Il Black rot su foglia si manifesta con macchie di forma tondeggianti, regolari delimitate da un alone bruno scuro. L'interno della macchia, che spesso dissecca, assume un colore marrone chiaro e si formano evidenti i picnidi, piccoli puntini nerastri, responsabili delle infezioni secondarie visibili ad occhio nudo o con l'ausilio di una lente. Sui grappoli la fase più sensibile ad attacchi di Black rot va dalla fioritura

a ingrossamento acini, ma le infezioni possono protrarsi sino all'invaiaitura. Gli acini contaminati dal fungo assumono dapprima una colorazione caffè latte, poi raggrinziscono, diventano scuri e infine dissecano, mummificano e si ricoprono di picnidi. Il Black rot in Trentino è per il momento un problema osservato solo in determinate zone e più diffusamente su cultivar resistenti (Johanniter in particolare), sulle quali mediamente la difesa si limita a pochi interventi. Ma analoghe collezioni di tali cultivar sono presenti anche in altre zone del Trentino: a Rovereto, a San Michele all'Adige, ove per il momento la malattia risulta assente. Le condizioni climatiche della Valsugana, ma anche di altre zone, indicano che ci sia anche un'influenza climatica che predispone ad una maggior suscettibilità alla malattia.

La difesa chimica nelle zone viticole italiane dove la patologia è ben presente si attua mediante strategie combinate da metà maggio fino a tutto giugno. Importanti sono altresì le pratiche agronomiche, come l'eliminazione e l'asportazione dei tralci e dei grappoli colpiti per ridurre l'inoculo e quindi la fonte di infezione primaria della malattia.

# Pollini: stagione in largo anticipo

DI ANTONELLA CRISTOFORI, FABIANA CRISTOFOLINI,  
MARIA CRISTINA VIOLA, ELENA GOTTARDINI  
Centro Ricerca ed Innovazione FEM

La nuova stagione pollinica del 2022 è iniziata precocemente con la dispersione anticipata dei pollini di nocciolo, ontano e cipresso: sono queste le piante che nella nostra regione fioriscono per prime e che per la struttura dei loro fiori e le modalità di riproduzione rilasciano in aria grandi quantità di pollini allergenici.

La fioritura di nocciolo, ontano e cipresso è quest'anno notevolmente anticipata rispetto al previsto, probabilmente in seguito alle temperature miti di inizio anno. Già nei primi giorni dell'anno il moni-



toraggio aerobiologico ha rilevato la presenza di pollini di nocciolo ed ontano con circa un mese di anticipo rispetto alla media degli anni precedenti. La diffusione dei pollini di cipresso mostra un inizio anch'esso molto precoce, ma prosegue poi con un andamento più in linea con gli anni precedenti. Gli arbusti di nocciolo (*Corylus avellana*) sono ampiamente diffusi nella nostra regione fino ai 1700 m s.l.m., soprattutto nel sottobosco delle foreste di latifoglie ed aghifoglie, ma anche come piante coltivate.



Gli ontani invece sono arbusti o alberi che prediligono gli ambienti umidi, come le sponde dei fiumi, e le prime specie a fiorire sono gli ontani neri e bianchi (*Alnus glutinosa* e *A. incana*). I cipressi, alberi sempreverdi, sono spesso utilizzati a scopo ornamentale e particolarmente presenti nella parte meridionale della provincia, dove il clima mite ne favorisce la crescita; tra questi, il cipresso dell'Arizona (*C. arizonica*), dalla chioma argentata, è la prima specie a fiorire, e il responsabile dei pollini di cipresso rilasciati in aria a inizio stagione.

### Calendario

Per conoscere l'andamento delle fioriture delle diverse piante nel corso dell'anno è stato realizzato un nuovo **calendario pollinico di San Michele all'Adige**. Basato su oltre 30 anni di dati, il calendario riporta i principali pollini responsabili di allergie con un'indicazione di presenza durante le settimane dell'anno, con una colorazione tanto più intensa quanto più elevata è la concentrazione in aria.

**Consultabile qui: [pollini.fmach.it](http://pollini.fmach.it)**

### Bollettino

Viene divulgato con la prima fioritura delle piante invernali e prosegue, ogni settimana, fino ad ottobre, fornendo informazioni per la gestione del rischio allergico per la popolazione sensibile.

Si può consultare:

- sul sito [pollini.fmach.it](http://pollini.fmach.it);
- presso le farmacie;
- per posta elettronica, iscrivendosi alla newsletter bollettino pollini;
- via SMS, inviando qpol al 3351019034;
- chiamando la segreteria telefonica di Meteotrentino allo 0461 238939.

# Che storia, il burro

**In ogni singola malga le condizioni ambientali, microclimatiche e di conduzione si riflettono non solo su latte e formaggio ma anche sul burro**

DI SILVIA SCHIAVON, MAURO PAOLINI, RAFFAELE GUZZON, ELENA FRANCIOSI, ANDREA MANCINI, ROBERTO LARCHER, TOMAS ROMAN

Centro Trasferimento Tecnologico e Centro Ricerca Innovazione FEM

Da secoli la trasformazione casearia è una realtà consolidata nelle malghe trentine. Fonti storiche confermano come già ad inizio '800 il burro trentino, così come i formaggi, fosse molto apprezzato e venduto anche nei territori circostanti. Ancor oggi la sua lavorazione segue una tecnica tramandata da generazioni di malgari; la crema viene separata dal latte di malga dopo il naturale affioramento, sfruttando le notti fresche dell'estate in alpeggio e poi zangolata. Questa lavorazione porta alla separazione del grasso agglomerato in granuli che, dopo diversi lavaggi con acqua per eliminare il latticello, viene impastato a mano. All'eliminazione dell'acqua in eccesso, fa seguito la formatura in stampi di legno, dalla quale si ottengono i classici panetti, confezionati poi in carta oleata. Questi processi, molto simili tra le diverse malghe, risentono tuttavia della peculiarità degli ambienti produttivi e della diversa "mano" dei casari, con cambiamenti non trascurabili nella stessa microflora del latte. I burri nascono così con una propria caratteristica espressione della qualità sensoriale, facilmente avvertibile dai consumatori.

Il gruppo di lavoro della Fondazione Mach, sulla base anche di quanto già osservato con precedenti lavori sul formaggio di malga, ha voluto verificare in che misura le caratteristiche del latte, la microflora specifica e le tecniche produttive adottate potessero portare a burri ben caratterizzati sia dal punto di vista

microbiologico che compositivo. Lo studio ha coinvolto 14 malghe presenti sulle montagne della Valsugana, della Val di Sole e della Val di Rabbi, ciascuna delle quali ha utilizzato il proprio metodo di burrificazione. Gli approfondimenti chimici e microbiologici sono stati inoltre ripetuti su burri prodotti in momenti diversi della stagione di alpeggio. Le indagini microbiologiche hanno evidenziato come i burri delle diverse vallate siano caratterizzati, in relazione ad alcuni specifici gruppi, da una peculiare microflora batterica e come questa sia direttamente correlata all'aroma sviluppato. Il tipico aroma di burro è, in particolare, intimamente legato alla concentrazione di due molecole volatili: diacetile e acetoino. Il lavoro ha evidenziato un'elevata variabilità di queste sostanze nei burri campionati dalle malghe del territorio.

Una particolare indagine svolta su tutte le specie microbiche presenti nel burro ha potuto inoltre rivelare l'assenza di specie batteriche considerate patogene quali *Salmonella*, *Listeria* ed *Escherichia coli*.

Quanto emerso da questo studio sembra confermare come in ogni singola malga si realizzino delle peculiari condizioni ambientali, microclimatiche e di conduzione tecnica che si riflettono attivamente non solo sulle caratteristiche del latte e dei formaggi prodotti, ma anche su quelle di un prodotto apparentemente più semplice dal punto di vista compositivo quale il burro.





# Pioggia di premi per gli studenti FEM

DI SILVIA CESCHINI



Il 2021 è stato un anno da ricordare alla Fondazione Edmund Mach anche per i numerosi premi vinti dagli studenti del Centro Istruzione e Formazione. A cominciare dai giochi della chimica. Il 15 ottobre la Società Chimica Italiana - Sezione Trentino Alto Adige/Südtirol, ha premiato i primi tre nelle classi di concorso riservate al biennio e al triennio delle scuole medie superiori. Ebbene, due studenti

**Nel corso 2021 importanti riconoscimenti agli alunni del Centro Istruzione e Formazione**

di FEM si sono aggiudicati il primo e terzo posto alle gare regionali riservate al triennio. Si tratta di Federico Grigoletti e Samuele Tavonatti, mentre la seconda classificata è Susanne Ueberbacher del Realgymnasium Einstein di Merano.

La cerimonia di premiazione ha visto, presso l'aula magna, accanto al direttore generale Mario Del Grosso Destrieri e al dirigente scolastico, prof.

Manuel Penasa, la presenza di Ines Mancini, presidente della Sezione Trentino Alto Adige/Südtirol della Società Chimica Italiana, e del prof. Fulvio Mattivi, membro del consiglio direttivo della Società Chimica Italiana. Hanno ricevuto la medaglia e un simbolico omaggio anche Matteo Pellegrini e Leonardo Fedel dell'Istituto M. Martini di Mezzolombardo ed Emanuele Pasini del liceo Scientifico Torricelli di Bolzano, vincitori del biennio.

La prof.ssa Adriana Bianchi, referente per gli studenti della FEM, ha sottolineato che la partecipazione ai Giochi della Chimica è un'esperienza che si rinnova da oltre 30 anni e ha dato grande soddisfazione e stimolo a "puntare in alto", come espresso anche dal vincitore, Federico Grigoletti, che per ben tre volte ha superato la prima fase della competizione conquistando sempre il primo posto: "I Giochi mi hanno dato la possibilità di partecipare al programma di valorizzazione delle eccellenze promosso dal MIUR e di accrescere le mie competenze in questa affascinante disciplina, verso la quale la mia insegnante ha saputo trasmettermi una vera passione".

Ma ci sono altri premi che hanno visto primeggiare gli studenti del Centro Istruzione e Formazione. Questi gli ultimi risultati eccellenti ottenuti dagli alunni del Centro Istruzione e Formazione Professionale della Fondazione E.Mach:



- primo posto conquistato da Nicolò Moiola, studente della 2<sup>A</sup> IT, nella gara fotografica “Uno scatto per la natura”, promossa dal Ministero della Transizione ecologica e dall’associazione Fotografi naturalisti italiani (29 settembre 2021);
- qualificazione ottenuta dalla classe 3<sup>B</sup> OTA per la finale nazionale della Gara di Valutazione Morfologica della vacca da latte, organizzata da Anafi (5 novembre 2021);
- secondo posto conquistato da Claudio Marchin, della classe 4<sup>A</sup> ALI, nella rassegna-concorso dei formaggi della Valsugana, organizzata dalla Fondazione de Bellat, nella categoria Nostrano di Malga fresco Destra Brenta, Altopiano di Vezzena (7 novembre 2021).





Fase fenologica della vite: il germogliamento

# Vitienologia trentina

DI FRANCESCO SPAGNOLLI

Proprio quando nasceva S. Michele (1874), in Trentino si stava sviluppando un particolare interesse per la viticoltura: era questa, infatti, che, oltre alla bachicoltura consentiva una certa commercializzazione del prodotto finito (o più spesso, semilavorato) come il ben noto "graspato", permettendo così alle tutt'altro che fiorenti aziende agricole una qualche entrata di denaro (corone e/o fiorini), mentre tutto il resto era praticamente destinato all'autoconsumo. Non a caso, attraverso una capillare attività di censimenti catastali vennero individuati i cosiddetti "vitigni predominanti" sia nelle aree ritenute più vocate, sia in quelle più distanti dal capoluogo, spesso elevate in quota altimetrica, anche per questo definite marginali.

È ben vero, tuttavia che delle caratteristiche varietali della vitienologia trentina abbiamo documentazioni alquanto più antiche: Michelangelo Mariani, il ben noto "cronista" del Concilio di Trento, (1545 - 1653), ma i cui scritti vennero pubblicati più di un secolo dopo, per la precisione a Venezia nel 1673 ("Trento con il Sacro Concilio et altri notabili"), parla esplicitamente di vini "Teroldeghi così detti dall'uva omonima, che se non hanno del piccante son vini muti che fan parlare". Sempre sul parallelismo vitigno - vino, lo stesso autore cita anche il Marzemino, poi assunto alle cronache come "eccellente" per la celebre citazione nel "don Giovanni" di Mozart (in realtà attribuibile al librettista, il trevigiano A. Da Ponte). La vite, come succede in poche altre specie appar-

tenenti alla classe delle dicotiledoni, può riprodursi per via sessuata, quindi attraverso il meccanismo fisiologico fiore – seme, ma anche per via agamica, considerata la relativa facilità di radicazione dei tralci (talea, propaggine, ecc.).

La convivenza di queste due caratteristiche è stata fondamentale in tutta la plurimillennaria storia della viticoltura: da una parte ha consentito una enorme diffusione della pianta con tempi relativamente brevi di entrata in produzione (tre – quattro anni) e dall'altra (con i vinaccioli) ha permesso la costituzione di numerosissime varietà (qualcuno parla addirittura di oltre 20.000) principalmente da vino, ma anche da tavola e/o appassimento.

Le prime descrizioni delle singole varietà di vite, per lo più realizzate attraverso appellativi poetici, o mediante toponimi (nomi legati a quello che era ritenuto il "luogo di origine"), risalgono all'era romana compresa tra la tarda repubblica e il primo secolo "imperiale", dove gli autori "georgici" (che descrivevano la vita nei campi ed i modi per coltivarli) incominciano a far intravedere le prime distinzioni tra vitigni e così pure il ruolo fondamentale del "sito" di provenienza del vino (Falerno, Retico, ecc.).

Quando Linneo nel suo *Sistema naturae* (1735) classificò le due tipologie di vite allora conosciute in Europa, la *Vitis vinifera* e la *Vitis labrusca* (d'importazione nordamericana) introducendo la nomenclatura binomia, si limitò ad una breve descrizione (in latino) delle caratteristiche morfologiche di ognuna delle due specie.

La vera e propria "ampelografia", cioè la descrizione delle viti secondo precisi criteri morfologici, sia specifici, sia varietali prende avvio e si sviluppa nell'Ottocento anche a seguito dei progressi fatti dalla genetica (con scoperte di Mendel nel 1866), dell'allestimento di numerose collezioni varietali pubbliche (scuole e centri di ricerca) o private (cultori e collezionisti

vari). Vale la pena ricordare in proposito che nel corso dei suoi primi quindici anni di direzione a S. Michele (1874 – 1888) Edmund Mach riuscì a costruire un'importante collezione ampelografica con ben 540 varietà di *vinifera* ed almeno una ventina di ibridi, per lo più americo-americani da utilizzare come portainnesti dal momento in cui si sapeva benissimo che la fillossera stava sistematicamente bussando alle "porte" del Tirolo.

Lo studio delle singole varietà, come del resto l'individuazione e la relativa selezione dei cloni, hanno prioritariamente obiettivi strettamente legati alla produzione: una volta individuato l'obiettivo enologico cioè la tipologia di prodotto che si intende ottenere, occorre studiare il più "equilibrato degli ecosistemi" per massimizzare il risultato ottenibile.

Nel corso dei suoi ormai due secoli di vita, l'ampelografia (moderna) ha subito profonde evoluzioni, anche perché le iniziali osservazioni morfologiche (germoglio, foglia, grappolo, acino, tralcio, ecc.) e fisiologiche (epoche di schiusura gemme, fioritura, invaiatura, maturazione) sono state integrate da analisi biochimiche basate sullo studio di metaboliti secondari (polifenoli), sulle dotazioni enzimatiche e, più modernamente, sullo studio del DNA (depositario delle informazioni genetiche). È stato proprio sulla base di quest'ultimo filone di ricerca che si è arrivati a costruire un vero e proprio "albero genealogico" di molti vitigni attualmente coltivati risalendo ai relativi "parentali": sulla base di questi studi è stato possibile dimostrare che il "nostro" Rebo non è figlio del Marzemino come scritto da Rigotti bensì del Teroldego; sempre con le stesse metodologie di indagine, si è scoperto che il Müller – Thurgau non ha come "impollinatore" il Sylvaner verde, bensì il Madaleine Royale: mai come in questo caso avevano ragione i nostri antenati latini: mater certa...



Rulander: il nome tedesco del pinot grigio

# La siccità dell'inverno meteorologico

A CURA DI ANDREA PIAZZA

Negli scorsi dicembre, gennaio e febbraio e nelle prime due decadi di marzo le precipitazioni sono state di gran lunga inferiori alla media, mentre le temperature sono state spesso molto superiori alla media. Dopo un novembre con precipitazioni un po' sopra la media, in dicembre le precipitazioni sono state del tutto assenti, fatta eccezione per la nevicata a bassa quota del giorno dell'Immacolata

(8 dicembre). Anche a gennaio vi è stato un solo giorno di pioggia, il 5, con moderate precipitazioni. La prima decade di febbraio è stata poi quasi del tutto asciutta, ad esclusione delle debolissime precipitazioni del 7 peraltro seguite da forti venti di foehn. Precipitazioni moderate diffuse e nevose anche a bassa quota ci sono state solo il 15 febbraio. Negli ultimi tre mesi e mezzo si sono registrati (a Trento



Laste) solo 3 giorni con precipitazioni (>1 mm) e la cumulata dei tre mesi è stata decisamente inferiore alla media.

Per valutare se le precipitazioni siano particolarmente scarse o abbondanti l'OMM (Organizzazione mondiale della meteorologia) suggerisce di utilizzare l'SPI (standard precipitation index). L'SPI è un indice molto semplice che valuta l'anomalia delle precipitazioni rispetto alla media.

È stato quindi calcolato l'SPI per la stazione di Trento Laste a 3 mesi (agricolo) ed è stato trovato il valore di -1,32. È quindi iniziato un periodo moderatamente asciutto (agricolo). Marzo è stato totalmente asciutto o quasi e se le precipitazioni saranno nella norma nei prossimi mesi, il periodo asciutto (agricolo) terminerà a giugno.

Va evidenziato che i mesi invernali sono climaticamente i più asciutti dell'anno e la siccità invernale è molto frequente, mentre la primavera è solitamente caratterizzata da precipitazioni abbondanti.

Al momento non sussistono problematiche di tipo agricolo anche se l'indice SPI a 3 mesi è sceso a

2.0 o superiore	Estremamente umido
da 1.5 a 1.99	Molto umido
da 1.0 a 1.49	Moderatamente umido
da -0.99 a 0.99	Quasi normale
da -1.0 a -1.49	Moderatamente asciutto
da -1.5 a -1.99	Molto asciutto
-2 o inferiore	Estremamente asciutto

febbraio sotto -1, ma la situazione va attentamente monitorata perché se le precipitazioni delle prossime settimane saranno ancora inferiori alla media ci potranno essere delle ripercussioni. Si ricorda infine che un terreno particolarmente asciutto, avendo meno capacità termica e meno conducibilità termica di un terreno bagnato, favorirà gli abbassamenti termici notturni in caso di avvezioni fredde, ovvero un maggior rischio di gelate tardive.

**Per informazioni aggiornate vedi:  
[content.meteotrentino.it/  
 agricoltura/indice\\_spi\\_2.aspx](http://content.meteotrentino.it/agricoltura/indice_spi_2.aspx)**



# Radio Pianeta3

A CURA DELL'AGENZIA PROVINCIALE PER LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

## È nata la web radio di APPA, che racconta le relazioni tra gli esseri umani e la Terra insieme ai ragazzi

Radio Pianeta3 è il nuovo percorso di “media education” proposto dall’Agenzia provinciale per la protezione dell’ambiente di Trento, nata per raccontare insieme agli studenti delle scuole secondarie del Trentino la relazione tra gli esseri umani e il pianeta nel quale viviamo. Pianeta3 perché viviamo sul terzo pianeta del sistema solare, ma noi europei consumiamo come se avessimo tre pianeti a disposizione.

La **prima trasmissione** della web radio si chiama “**Microfoni Fusi**” e fa riferimento all’obiettivo 13 dell’Agenda 2030 dell’ONU, ovvero alla necessità di adottare misure urgenti per combattere i cambiamenti climatici e le loro conseguenze. La trasmissione ha preso avvio a metà marzo: ogni settimana fino ai primi di giugno Gabriele Bertacchini e Andrea Genzone, conduttori delle puntate, presentano e commentano gli argomenti scelti da studentesse e studenti, dando spazio alle loro voci e a quelle dei loro ospiti. In ogni puntata, il cambiamento climatico viene affrontato nelle sue diverse sfaccettature mediante notizie, dati aggiornati, commenti, testimonianze e grazie a interviste a ricercatori, divulgatori, associazioni e climatologi.

In questa prima stagione, di 13 puntate, sono coinvolti gli Istituti scolastici delle scuole secondarie di primo grado del territorio provinciale, con classi di Vigolo Vattaro, Vezzano, Borgo Valsugana e Trento. Si scoprono così i consigli dei ragazzi sul surriscaldamento globale e sull’effetto serra, sui cambiamenti climatici e sul clima, sulla biodiversità, nonché le buone pratiche e le scelte sostenibili. L’ottava puntata poi, dedicata a “La forza della natura”, uscirà il 3 maggio nell’ambito del programma dedicato alle scuole e alle famiglie del Trento Film festival, che si terrà dal 29 aprile all’8 maggio 2022.

**Info:** “Microfoni fusi” è ascoltabile liberamente su [www.radiopianeta3.it](http://www.radiopianeta3.it), Spotify, Spreaker e sulle principali piattaforme di podcast.

**Contatti:** [www.radiopianeta3.it/contattaci](http://www.radiopianeta3.it/contattaci)



**RADIO PIANETA 3**

**RiGenerazione Scuola**



### **Il nuovo Piano di Tutela delle acque 2022-2027**

21 laghi, 377 corpi idrici fluviali (tratti di corsi d'acqua) e 22 corpi idrici sotterranei rappresentano il patrimonio idrico del Trentino. Per la loro gestione, ogni sei anni la Giunta provinciale approva uno specifico Piano di Tutela delle acque, che indica le misure necessarie alla tutela qualitativa e quantitativa del sistema idrico provinciale. L'ultimo Piano è stato adottato in via preliminare a fine 2021: la proposta prevede la pubblicazione e la consultazione pubblica, per garantire la massima trasparenza e la partecipazione del pubblico. La consultazione si chiuderà a luglio 2022, dopo tale fase il piano sarà approvato in via definitiva.

**Info: [appa.provincia.tn.it/pianificazione/  
Piano\\_di\\_tutela/pagina36.html](https://appa.provincia.tn.it/pianificazione/Piano_di_tutela/pagina36.html)**

# L'orto di Massimino



RACCONTATO DA MORENA PAOLA CARLI

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

Cari bambini e care bambine, se avete seguito i miei consigli, durante l'inverno dovrete aver preparato un progetto per il vostro orto, scelto gli ortaggi da coltivare, definito quando seminarli e, infine, aver fatto una piantina dell'orto con ortaggi, frutti e fiori organizzati in aiuole di varie misure. Ora è giunta l'ora di rimboccarsi le maniche e di mettersi al lavoro!

Dicono che a marzo il tempo sia pazzarello, ma ieri non vedevo l'ora di dare inizio ai lavori e sono andato nell'orto per cominciare a preparare il terreno. Mi sono fermato al centro dell'orto, ho preso un grosso respiro, mi sono appoggiato alla vanga e ho speso qualche minuto a guardarmi intorno. Mi sono accorto che sorridevo. Osservavo i campi dei vicini, gli alberi ancora spogli della loro chioma, ma carichi di gemme pronte ad aprirsi, i prati già verdi ed effervescenti. Qua e là si sentivano i cinguettii armoniosi degli uccellini. Coccabella e Nera, due delle nostre galline, si aggiravano disinvolve per il

campo. La pausa è finita bruscamente quando mio figlio, con la sua vocina squillante, mi ha chiesto: "Dai papà, comincia a vangare". Io mi sono occupato di rompere il terreno inserendo la lama della vanga a 20-25 cm di profondità e ho cercato di rendere la terra morbida e friabile, mentre Lorenzo, con il suo piccolo rastrello nuovo di zecca, ha fatto il lavoro di affinamento. Non so quanti sassi abbiamo raccolto e quante carriole piene di ciottoli ed erbacce abbiamo rovesciato ai bordi del campo. Alla fine della giornata eravamo stanchi morti, ma davvero soddisfatti e contenti. È stato un vero lavoro di squadra.

E voi siete pronti per iniziare la vostra avventura nell'orto? Se volete condividere con gli altri bambini una foto o un disegno dell'orto familiare o dell'orto a scuola potete inviarli a [ortodeibambini@gmail.com](mailto:ortodeibambini@gmail.com). Sarò felice di pubblicarli su [www.morenacarli.com](http://www.morenacarli.com). Nella versione online di questo articolo troverete giochi, disegni e quiz da scaricare e colorare. A presto! Massimino

## Preparare il terreno



# La cenere, che concime!

A CURA DI DI GIUSEPPE MICHELON

La cenere che si genera dalla combustione della legna in focolare, stufe e caminetti durante l'inverno si può utilmente usare in ogni momento dell'anno nell'orto come ottimo concime. Contiene un macroelemento fondamentale, il potassio (5-30%) in forma solubile in acqua e prontamente assimilabile ed ancora fosforo (2-20%) e microelementi (*manganese, il boro, rame e il ferro*) utilissimi per lo sviluppo rigoglioso degli ortaggi. Contiene poi il *magnesio*, indispensabile per la nutrizione e il sano sviluppo delle piante. È molto ricca di calcio (fino al 40%) che però, non è un concime, ma un ammendante, comunque prezioso per terreni aridi, poveri di calcio e per quelli tenaci e compatti (argillosi). Per l'elevata dotazione di calcio le ceneri hanno reazione alcalina pronunciata e quindi sono indicate per terreni acidi come quando l'orto sostituisce un vecchio prato o su terreno torboso. Ma anche per terreni prima arricchiti con

torba o altri organici dove il tasso di acidità è alto e crea danno alla crescita di molti ortaggi, primi fra tutti le crucifere (cavoli). La cenere poi è consigliata negli angoli di orti in cui fa la sua comparsa il muschio sul quale agisce come diserbante. Tra gli altri componenti della cenere figura la *silice* che migliora la struttura fisica del terreno, dandole scioltezza e permeabilità.

La cenere va distribuita sul terreno come concime di base prima di semine e trapianti, interrandola con la vangatura.

Se distribuita in superficie le piante devono essere asciutte e bisogna cercare di non sporcare le foglie. Se succede far seguire una irrigazione. La cenere infatti è caustica e potrebbe causare bruciature alla vegetazione. Va inoltre conservata in locale asciutto e mai mescolata con altri concimi.



# Le Nature Based Solutions

**Nuova alleanza con la natura per contrastare la crisi climatica**

DI ANTONELLA AGOSTINI - Ufficio Biodiversità e Rete Natura 2000 PAT

Si definiscono *Nature based solutions* pratiche innovative che puntano a valorizzare il potenziale naturale, oggi molto raccomandate a livello planetario per stimolare un nuovo rapporto con la natura e affrontare la crisi climatica. Lo scorso inverno due seminari, promossi dal Servizio provinciale Sviluppo Sostenibile e Aree Protette in collaborazione con TSM-Trentino School of Management e con la partecipazione del Comune di Levico e della Rete di Riserve del Brenta, hanno esplorato due di queste azioni.



### Allevare gli insetti

“Allevamento di insetti. Pazza idea o nuovo business sostenibile?”, è stato il primo evento, che ha esplorato il mondo degli insetti parte importantissima dei nostri ecosistemi naturali. Un mondo molto complesso, ancora poco conosciuto da cui dipende una lunga serie di servizi ecosistemici alla base della nostra vita.

Una delle loro interessanti peculiarità è la capacità di sintetizzare proteine con processi molto efficienti. Un loro allevamento, rispetto a quello animale tradizionale, richiede quantità molto più ridotte di cibo, acqua, energia, territorio, a parità di proteine prodotte, con basse emissioni climalteranti.

Tale pratica può quindi rappresentare un valido contributo per la produzione sostenibile di mangime, in particolare per itticoltura e avicoltura, e, in prospettiva, anche di cibo per l'uomo. Il settore è in forte crescita e l'Unione europea ha provveduto con **il Regolamento (UE) 2015/2283, successivamente integrato con il Regolamento di esecuzione (UE) 2021/1975, a riordinare le norme** in materia di produzione di *novel food e mangimi*.

### Agroforestazione

Il secondo appuntamento, collocato nell'ambito del *World Soil Day*, era incentrato sull'agroforestazione, una pratica un tempo diffusa, poi abbandonata con l'avvento dell'agricoltura intensiva. Oggi l'agroforestazione è stata riscoperta come una delle chiavi di volta della sostenibilità agricola e reinventata sulla base delle conoscenze e tecnologie acquisite.

Si tratta infatti di sistemi di coltivazione misti, che vedono il superamento della monocoltura, con l'inserimento di una componente arborea e/o animale. I sistemi agroforestali, della cui promozione si occupa anche la nuova politica agraria europea, rappresentano un ottimo contributo all'assorbimento del carbonio e al suo stoccaggio nella vegetazione e nel suolo, all'aumento della fertilità e della capacità del suolo di trattenere acqua, nonché ad una maggiore resilienza nei confronti delle avversità climatiche. L'iniziativa, nata con l'obiettivo di proporre soluzioni sostenibili per i territori, in primis quelli interessati dalla presenza di aree protette, aveva uno scopo meramente informativo, nell'ambito delle competenze istituzionali di promozione della cultura della biodiversità, nell'auspicio che l'informazione possa costituire un contributo alla futura nascita di nuove filiere orientate alla sostenibilità.



# Insetti e novel food: opportunità, moda, sostenibilità

DI ROSARIA LUCCHINI

Seppur suscitati ancora, nella maggioranza degli occidentali, perplessità se non disgusto, l'idea di allevare insetti a scopo alimentare si è diffusa negli ultimi anni in tutto il mondo, soprattutto come fonte nutrizionale alternativa, per fronteggiare i fabbisogni nutrizionali legati allo sviluppo demografico mondiale.

FAO (Organizzazione Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura) stima che nel 2050 la popolazione mondiale potrà superare i 9 miliardi e la capacità della Terra di rigenerare le risorse naturali è sempre più ridotta a causa dell'eccessivo sfruttamento, inquinamento e cambiamenti climatici. Gli insetti possono diventare un'opportunità per integrare le fonti nutrizionali a basso impatto ambientale, grazie al ridotto consumo di risorse idriche e di spazio per il loro allevamento; potrebbero consentire il riutilizzo di scarti dell'industria alimentare, altrimenti destinati ad essere smaltiti come rifiuti e contribuire alla riduzione dello spreco alimentare. Possono essere un'alternativa sostenibile alle proteine di natura animale per il loro alto valore nutrizionale, sono infatti ricchi di proteine, acidi grassi mono e polinsaturi, vitamine e minerali, come dimostrato da numerosi studi scientifici

FAO conferma che gli insetti integrano la dieta di quasi 2 miliardi di persone, circa un terzo della popolazione mondiale: una pratica alimentare comune e antica degli abitanti di molti paesi tropicali, che

risale a migliaia di anni fa. Oggi come oggi sono note più di duemila specie di insetti commestibili.

A partire dal 2015 gli insetti sono stati inseriti nella categoria dei *novel food*, e sono stati condotti vari studi per valutare le caratteristiche nutrizionali, la sicurezza alimentare e per individuare le migliori modalità per il loro utilizzo nella filiera agroalimentare, comprendente i mangimi animali e alimenti per l'uomo. Gli insetti arriveranno sulle nostre tavole direttamente o indirettamente, quali componenti di mangimi di alcune filiere zootecniche: il settore ittico è risultato particolarmente adatto all'inserimento delle farine di origine insetto come ingrediente dei mangimi per l'alto valore biologico in termini di proteine e acidi grassi polinsaturi della serie -3. Ma anche l'allevamento avicolo e suinicolo potrà avvalersi di derivati di insetti per le diete animali.

Per ora è arrivato il semaforo verde all'introduzione nei menù europei di cavallette (*Locusta migratoria*), grillo domestico (*Acheta domesticus*), larva gialla della farina (larva di *Tenebrio molitor*).

I prodotti alimentari contenenti insetti riporteranno in etichetta se l'insetto è congelato, essiccato o in polvere, e sarà indicato che tale ingrediente può provocare reazioni allergiche nei consumatori con allergie note ai crostacei e ai prodotti a base di crostacei, ai molluschi, ai prodotti a base di molluschi, agli acari della polvere.

# Emergenza UCRAINA

Il Trentino si mobilita



## DONAZIONI IN FAVORE DELL'EMERGENZA IN UCRAINA

È possibile fare donazioni  
per sostegno la popolazione civile  
che sta vivendo il dramma della guerra.

Le donazioni per l'Ucraina possono essere  
effettuate con le seguenti modalità:

**PORTALE DEI PAGAMENTI Mypay**

o

**VERSAMENTO DIRETTO**

sul conto di tesoreria della Provincia  
autonoma di Trento, presso gli sportelli  
del Tesoriere UniCredit S.p.A. e delle  
Casse Rurali, specificando i seguenti codici:

CODICE FILIALE:  
**5079**

CODICE ENTE:  
**400**

IBAN:  
**IT 12 5 02008 01820 000003774828**

CAUSALE:  
**Donazioni per Ucraina**



## LA SOCIETÀ CIVILE IN UN ACCORDO DI SOLIDARIETÀ

**"Fondo di solidarietà - Emergenza Ucraina 2022"**  
I lavoratori del settore pubblico e privato  
potranno scegliere di versare  
volontariamente una o più ore di lavoro.

L'accordo permette il coinvolgimento  
di tutti i lavoratori e i datori di lavoro  
della provincia, oltre a singole persone,  
associazioni o imprese che vogliono  
contribuire, con una donazione  
anche simbolica, ad esprimere solidarietà  
e vicinanza al popolo ucraino.

TUTTE LE INFORMAZIONI



[ufficiostampa.provincia.tn.it/Emergenza-Ucraina](http://ufficiostampa.provincia.tn.it/Emergenza-Ucraina)