



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

postatarget
magazine

NAZ/220/2008

Posteitaliane

www.trentinoagricoltura.it

terratrentina

nov./dic. 2016 - nr. 4 anno LXI

Periodico di agricoltura, ambiente, tecnica e turismo rurale

A spasso nelle reti di riserve





S O M M A R I O



PRIMO PIANO

- p. 4** LA COMUNITÀ DEL CIBO
GARDA DOLOMITI
- p. 6** PANE DELLE ALPI
- p. 8** SPRESSA
DELLE GIUDICARIE DOP



6



10



22

FIRMATO PROVINCIA

p. 22

ATTUALITÀ

- IL PSR AL GIRO DI BOA** **p. 10**
- MELO, IL MERCATO
VUOLE NUOVE VARIETÀ** **p. 14**
- DOVE NASCE
LA LEGITTIMAZIONE
SOCIALE A PRODURRE** **p. 18**
- LE CIPOLLE E IL TEMPO
DELL'ANNO CHE VERRÀ** **p. 20**

terratrentina

NUM. 04 | NOVEMBRE-DICEMBRE 2016 | ANNO LXI

Periodico di agricoltura,
ambiente, tecnica e turismo
rurale

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

Abbonamento gratuito
Numero verde 800-903606

In copertina
Foto Michele Zeni

IMPAGINAZIONE
Artimedia

STAMPA
Litotipografia Alcione



TERRA TRENTINA

Direttore responsabile
Gianpaolo Pedrotti
Coordinatore editoriale
Corrado Zanetti
Segreteria di redazione
Marina Malcotti

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

Fabrizio Dagostin;
Angela Menguzzato;
Silvia Ceschini; Emilio Broto

COMITATO DI DIREZIONE

Romano Masè;

Pietro Molfetta;

Fabrizio Adriano Dagostin;

Alberto Giacomoni;

Sergio Bettotti;

Maurizio Rossini;

Sergio Menapace

HANNO COLLABORATO:

Marco Benedetti; Pietro Bertanza;

Daniele Bondesan; Erica Cova;

Lucia Facchinelli; Sergio Ferrari;

Iris Fontanari; Walter Guerra;

Rosaria Lucchini; Giuseppe Michelon;

Walter Nicoletti; Giancarlo Orsingher;

Andrea Piazza; Cristina Salvadori;

Luca Sighel; Silvia Vernaccini;

Alessandro Wolynski

IL TURISMO "DOLCE" NEI PARCHI E NELLE RETI DI RISERVE

L'obiettivo è ambizioso: arrivare a certificare nel 2017 tutte le aree protette del Trentino con la Carta Europea del Turismo Sostenibile (CETS), raggiungendo così un risultato di eccellenza italiana e internazionale. Ai due Parchi naturali Adamello Brenta e Paneveggio Pale di San Martino, che hanno conseguito la certificazione rispettivamente nel 2006 e nel 2015, si aggiungerà così anche il sistema delle Reti di Riserve, l'innovativo modello trentino di gestione delle aree Natura 2000.

23



MARKETING E TURISMO

p. 38

LA MONTAGNA
ACCESSIBILE

NORMATIVE

p. 42

CARBURANTE AGRICOLO
AGEVOLATO. SI AMPLIA
LA PLATEA DELLE COLTURE

RUBRICHE

p. 58

A COME
Ambiente
Agricoltura
Alimentazione

p. 62

NOTIZIE FEM

p. 63

UE INFORMA

p. 64

NOTIZIE IN BREVE

p. 64

ANIMALIA

p. 65

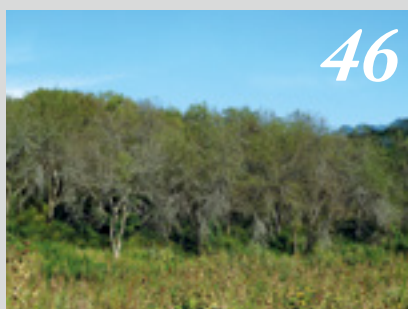
ENONEWS



38



42



46



59



70

TECNICA, RICERCA
E SPERIMENTAZIONEKAZAKISTAN
ALLE ORIGINI DEL MELO
COLTIVATO

p. 46

SITUAZIONE SELVICOLTURALE
E FITOSANITARIA
DELLE PINETE IN TRENTINO

p. 50

IL LAVAGGIO
DELLE IRRORATRICI

p. 52

LETAME MATURO?
SI PUÒ FARE!

p. 53

SPECIE ALIENE,
PIÙ CONOSCENZA
PER ADEGUATE STRATEGIE
DI CONTROLLO

p. 54

ALLA SCOPERTA
DELLE AMBRUSCHE
DELLA TERRA DEI FORTI

p. 55

PUBBLICAZIONI

p. 56

TECNICA FLASH

p. 57

ALTRI TEMPI

p. 66

SCAFFALE

p. 67

NELL'ORTO
I sentieri dell'orto

p. 68

AROMATICHE
Cannella

p. 70

RICETTE CONTADINE
*ORZO i mille usi di un antico
e nobile cereale*

p. 72

CIBO E SALUTE
MOCA

p. 74



Eccellenze alimentari del Trentino in rete

LA COMUNITÀ DEL CIBO GARDA DOLOMITI

La polenta di Storo, le trote Astro, la susina di Dro, le patate delle Giudicarie, l'olio di Riva, il vino di Toblino, ma anche la Sprezza delle Giudicarie: sono queste le sette eccellenze enogastronomiche riunite nella neonata "Comunità del cibo Garda Dolomiti". Un territorio che racchiude le Valli Giudicarie, la Valle dei Laghi e il Garda fino ai piedi delle Dolomiti a coprire una superficie coltivata di oltre 2200 ettari e che rappresenta quasi 1700 soci cooperatori, con un fatturato che si aggira sui 50 milioni di euro e occupa oltre un centinaio di addetti. Partire dal cibo – questa la loro mission – per valorizzare distretti diversi ma tutti vocati alle produzioni agricole di nicchia e quindi di assoluta qualità.

La nascita, sul finire dello scorso anno, dell'associazione traduce un impegno trasversale che punta a rilanciare in

chiave sinergica il rapporto tra singole aree geografiche trentine e le specialità enogastronomiche che lo distinguono. Una sfida raccolta e fatta propria dalla "Comunità del cibo Garda Dolomiti", un'alleanza innovativa presentata al pubblico a ridosso delle feste natalizie. Sette cooperative agricole espressione di altrettanti prodotti e zone del Trentino sud occidentale sono riuscite in poco meno di un mese a mettersi in rete, e confezionare una strenna natalizia (il cesto "Taste Judicaria" è un vero biglietto da visita esclusivo per i buongustai) commercializzata in tutti i diversi spacci aziendali delle coop aderenti.

L'idea della Comunità del cibo nasce innanzitutto da una consapevolezza, quella che l'assessore provinciale all'agricoltura Michele Dallapiccola, intervenuto alla presentazione dell'As-

sociazione, sintetizza nella formula "cooperare in cooperazione": «Nessuno da solo riesce a fare quella differenza che può emozionare e coinvolgere i consumatori locali ma soprattutto quei 5 milioni di turisti che ogni anno visitano il Trentino e che sono sempre più attenti ed esigenti».

Un ruolo importante quello svolto dalle cooperative e da quanti quotidianamente lavorano sul territorio in un'ottica di salvaguardia e sfruttamento rispettoso della vocazione e delle tradizioni. Bruno Lutterotti, presidente della Cantina di Toblino, presiede anche la neonata associazione e non nasconde l'orgoglio per essere riuscito in poco tempo a curare, in collaborazione con gli altri protagonisti di quest'avventura, la regia: «Essere riusciti a fare un ragionamento di sistema, concretizzando in breve tempo un progetto per la gestione

unitaria del territorio, ci ha entusiasmati. Ora speriamo che il mercato colga l'occasione per apprezzare l'offerta e ci dia soddisfazione».

L'obiettivo dal quale hanno preso le mosse le sette cooperative è stato quello di mettere a fattor comune esigenze trasversali, riuscendo a interfacciarsi con la pubblica amministrazione ma anche con gli enti territoriali quali la Comunità di Valle e i Comuni in maniera univoca, adottando strategie condivise di commercializzazione, capaci di garantire un'equa remunerazione ai produttori locali e agli operatori turistici.

Durante la presentazione è stato sottolineato più volte il senso di apertura e dell'ulteriore coinvolgimento, nel prossimo futuro, di altri attori di sistema. «Anche se in questo caso noi volevamo tutti insieme "metterci la faccia", convinti dell'assoluto livello qualitativo delle nostre produzioni – spiega Lutterotti – l'idea è quella di avvicinare e coinvolgere la Strada dei Sapori, che consideriamo un interlocutore privilegiato per la promozione dei nostri prodotti, insieme alle APT e agli altri attori impegnati nella promozione turistica».

Al di là della proposta commerciale, l'unione delle cooperative rappresenta



di fatto un ulteriore passo per rendere operativo uno dei cardini sui quali verte la gestione del territorio agricolo trentino: lo sfruttamento del suolo in maniera sostenibile e scientificamente monitorata grazie alla collaborazione con la Fondazione Mach di San Michele all'Adige. La *mission* perseguita è quella di raccontare attraverso il prodotto il lavoro dell'agricoltore, il ruolo del soggetto preposto alla trasformazione di

un prodotto, mettendo in luce cosa c'è dentro e attorno al prodotto stesso, che diventa interprete di un territorio e di quanti lo lavorano contribuendo a farlo conoscere anche in chiave turistica.

Non solo quindi una mera operazione di marketing, quanto piuttosto un progetto ad ampio respiro che parte dalla valorizzazione di prodotti finiti già conosciuti e apprezzati dai consumatori non solo locali, unitamente alla riscoperta di materie prime di assoluta qualità e che comprende anche un progetto di formazione mirata destinata alle scuole professionali alberghiere di Tione e Varone per finire con i ristoratori trentini, chiamati a diventare ambasciatori esclusivi e privilegiati della filiera corta dei prodotti locali.

La cifra distintiva dell'associazione Comunità del cibo Garda Dolomiti è rappresentata dall'innovativo cambio del paradigma che considerava il prodotto come interprete di un territorio: ribaltandolo infatti si parte dal territorio con la sua morfologia e la sua specifica vocazione per far conoscere un alimento prodotto in maniera tale che al suo interno si possa riconoscere e interpretare i colori (il giallo della farina di Storo e il rosso dei vini di Toblino) i sapori (dai salumi alle trote passando dall'olio alle patate) e le emozioni del Trentino.





PANE DELLE ALPI

Convivialità delle differenze

Lucia Facchinelli

Il pane come motore di promozione turistica e di riscoperta della biodiversità ambientale. Alimento che accompagna l'evoluzione umana e veicola valori universali quali l'accoglienza, la condivisione e l'identità di un popolo e del suo territorio. Sono i temi proposti ed affrontati da autorevoli esperti a Rovereto, presso la sala della Fondazione Caritro in occasione del convegno organizzato a margine dell'annuale manifestazione "Pane delle Alpi – Pane dei Popoli" curata dall'associazione Alpi

Bio in collaborazione con i Baldensis. Un evento capace di coinvolgere la città, le sue istituzioni, a partire dalla scuola alberghiera e dai maestri di arte bianca. Un confronto tra medici, ricercatori scientifici ed esperti per fare il punto su questo alimento e la sua valenza nutrizionale e sociale. Ad aprire il convegno il dottor **Angelo Giovannazzi**, che ha ripercorso





il cammino attraverso la storia e la simbologia del pane espressione dell'arco alpino: «Il pane è elemento della

cultura di un territorio, unisce e accoglie popoli, racconta storie di migranti e di integrazione, un alimento che rappresenta ad ogni latitudine la base nutrizionale di una sana alimentazione e che promuove la socialità per antonomasia».

L'importanza di una sana alimentazione intesa come strumento di prevenzione primaria per la cura del cancro è stata sottolineata anche dal dottor **Mario Cristofolini**, presidente della Lilt trentina, ed è stato ricordato come il Trentino offra ingredienti e materia prima di assoluta qualità per la preparazione del pane: fondamentale è però una preparazione, sia

casalinga che a livello industriale, consapevole e possibilmente utilizzando farine biologiche. La terra madre è stata la protagonista assoluta del convegno e con essa i prodotti che, soprattutto nel basso Trentino, sono coltivati e trasformati in chiave biologica, prestando attenzione alla salubrità dell'ambiente di coltivazione e al recupero di saperi antichi.

L'incontro è stata anche l'occasione per illustrare la "Carta di identità" territoriale salubre e sensoriale del pane prodotto nella regione alpina: una serie di caratteristiche ben definite per connotare il pane trentino, sostenendo il principio "meno sale e più sapori" che si esalta attraverso la combinazione con eccellenze gastronomiche e specialità botaniche uniche come le erbe aromatiche del Monte Baldo, le noci del Bleggio, (recentemente nominate presidio Slow Food), le molche del basso Sarca o i piccoli frutti trentini.

I ricercatori della Fondazione **Mach Fulvio Mattivi e Flavia Gasperi** hanno esposto al numeroso pubblico intervenuto i risultati di ricerche approfondite e accompagnato i presenti in un percorso sensoriale di degustazione di pani diversi prodotti dagli studenti della scuola alberghiera e dagli chef trentini specializzati nell'arte bianca. Il maestro Eliseo Bertini ha curato insieme agli studenti stranieri della scuola alberghiera lagarina, rappresentanti di diverse nazionalità, una serie di laboratori durante i quali ha accompagnato i ragazzi nella preparazione dei loro pani



tipici che sono poi stati offerti al pubblico. Una modalità interattiva e originale per raccontare l'arte di fare pane ad ogni latitudine e per sensibilizzare i consumatori sull'importanza di utilizzare pane preparato con ingredienti sani e possibilmente espressione del territorio.

Alla manifestazione è intervenuta anche l'associazione "Goever" che raccoglie agricoltori e appassionati attenti a reintrodurre la coltivazione dei cereali, soprattutto quelli di varietà antiche e autoctoni con i quali si preparano le ricette tipiche trentine nell'ottica di salvaguardia e recupero di antiche tradizioni culturali.





SPRESSA

DELLE GIUDICARE DOP

Pietro Bertanza

Il nome, Spressa, trae origine dal termine dialettale *spress* ad indicare la pressatura alla quale il formaggio viene sottoposto durante la fase di produzione. Già dalle origini del nome si può intuire il forte legame con il territorio di questo particolare derivato del latte tipico delle Valli Giudicarie, in particolare Val Rendena e alta Val del Chiese, tanto da meritare la denominazione di origine protetta (Dop). Un formaggio che affonda le sue radici nella consuetudine degli allevatori di produrre formaggio per l'autoconsumo e, proprio per questo, rimasto sino ai primi anni '80 fuori dai circuiti commerciali, ma comunque ricercato dagli estimatori. «Negli anni passati la Spressa non mancava mai nelle case degli allevatori del Chiese – racconta Giovanni Bazzoli, perito agrario da sempre profondo conoscitore di questo formaggio – e a quei tempi esistevano vari livelli qualitativi per questo formaggio. È un prodotto essenziale e caratterizzato da un contenuto in grasso molto basso, in quanto il prodotto da vendere era il burro, mentre il rimanente latte scremato veniva impiegato per produrre appunto la Spressa di casa. Con il passare del tempo e in particolare con l'avvento dei caseifici turnari la qualità del prodotto si è però notevolmente accresciuta».

La "crescita" della Spressa è confermata anche da Silvano Dalpiaz, già direttore del Concast:

«Fino ai primi anni dopo l'ultima guerra si tendeva a smagrarne il più possibile il latte per produrre burro, che trovava più facile smercio, e quindi a trasformare il latte lasciato ad affiorare in bacinelle in legno per 24 e anche 48

ore, in formaggio definito formaggio magro di raffreddamento, di qualità scadente ed utilizzato esclusivamente per l'autoconsumo». Erano formaggi di colore verdastro, duri ed insipidi, la cui produzione era molto diffusa anche in altre zone trentine. La Spressa alle sue origini era un formaggio simile, l'unico sopravvissuto fino ai giorni nostri. Oggi la Spressa delle Giudicarie dop si caratterizza per il sapore dolce, nel caso di prodotto giovane, e saporito, più o meno accentuato, per il prodotto stagionato, con un sentore amarognolo appena percettibile. L'odore e l'aroma sono invece quelli caratteristici dei formaggi di montagna, più decisi e marcati per il prodotto stagionato. La Spressa dop può essere prodotta esclusivamente con latte proveniente dalle valli Giudicarie, Chiese, Rendena e Ledro, trasformato e stagionato sempre nelle stesse aree.

LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE TRA ALTI E BASSI

Un iter lungo e complesso quello che ha portato La Spressa delle Giudicarie ad essere dichiarata dalla Commissione Europea un prodotto a denominazione di origine protetta "dop". «Il percorso è iniziato agli albori degli anni Novanta – scrive Giovanni Bazzoli proprio sulle pagine del numero 9 del 2003 di Terra Trentina – quando muove i primi passi un movimento di valorizzazione della Spressa sfociato poi nell'Associazione per la richiesta della dop avvenuta con la pubblicazione della domanda di registrazione che risale all'aprile del 2003 sulla Gazzetta Ufficiale». La Spressa delle Giudicarie è stato il primo formaggio dop del Trentino.

«Subito dopo la denominazione – spiega Mauro Povinelli, presidente del



I numeri della filiera

Produzione di latte certificato:
circa 4 milioni di litri

Produzione potenziale forme:
circa 30.000

Produzione 2015:
7.000 forme

Produzione 2016:
10.000 forme (stimate)

Produttori di latte:
24 aziende

Trasformatori:
1 (Latte Trento)



Carta d'identità della Spressa delle Giudicarie dop

La Spressa delle Giudicarie dop è un formaggio magro, a pasta semicotta, semidura a fermentazione naturale o indotta con l'aggiunta di starters naturali, segno distintivo è la presenza del marchio "Spressa delle Giudicarie dop" sullo scalzo. Esistono due versioni: **giovane** (pronta per il consumo dopo 3 mesi dalla produzione) e **stagionata** che richiede minimo 6 mesi di stagionatura. Il periodo di produzione va dal 10 settembre al 30 giugno, quindi non viene prodotta con latte di malga. Questo formaggio da tavola viene prodotto con **latte crudo di vacca**, parzialmente scremato per affioramento naturale e si caratterizza per la forma cilindrica, a scalzo basso, leggermente convesso o piano, con facce piane o leggermente orlate, una dimensione della forma con diametro di circa 30-35 cm, altezza dello scalzo di 8-11 cm e peso della forma dai 7 ai 10 kg. La **crosta** è irregolare, elastica, color grigio-bruno o ocre scuro, la pasta è compatta, con occhiatura sparsa di piccola o media grandezza, di colore bianco o paglierino chiaro. Aspetto fondamentale per la Spressa delle Giudicarie è il **contenuto in grasso** che deve andare da un minimo del 29% ad un massimo del 39% (sulla sostanza secca). L'umidità va da un minimo del 32% ad un massimo del 40% per il prodotto giovane e da un minimo del 28% ad un massimo del 38% per il prodotto stagionato. La **consistenza della pasta** è compatta ed elastica, il **sapore** è dolce, nel caso di prodotto giovane e saporito, più o meno accentuato, per il prodotto stagionato, con un appena percettibile sapore amarognolo. L'**odore e l'aroma** sono decisi, caratteristici dei formaggi di montagna, più decisi e marcati per il prodotto stagionato.

Consorzio volontario per le tutela del formaggio Spressa dop delle Giudicarie – questo formaggio ha riscosso un elevato interesse, basti pensare che nel 2006 sono state prodotte circa 15.000 forme sia per la versione giovane (minimo 3 mesi di stagionatura) sia per lo stagionato (almeno 6 mesi di stagionatura). Numeri che sono andati calando negli anni successivi fino a quando, con l'assorbimento del caseificio di Fivè da parte di Latte Trento, è iniziata la rinascita della Spressa. Una serie di prove, esperimenti, analisi ci hanno portato ad ottenere l'attuale prodotto di quali-

tà eccellente, un percorso che ha visto l'impegno di molte realtà, ad iniziare da primis dai produttori».

IL PROGETTO DI RILANCIO

Oggi la Spressa è nuovamente alla ribalta grazie al progetto di valorizzazione fortemente voluto dal Consorzio di tutela, formato da 24 aziende zootecniche produttrici di latte e 1 trasformatore-stagionatore (Latte Trento), ma aperto a chiunque voglia farne parte. «Questo è l'anno zero della Spressa dop – dichiara il presidente del Consorzio

– e per raggiungere gli obiettivi che ci siamo prefissati abbiamo a disposizione i fondi provenienti da due Bim (Bacino Imbrifero Montano del Chiese e del Sarca) e altri contributi da Casse rurali e Comuni, fondi che ci hanno permesso di porre le basi per il rilancio di questo prodotto con numerose attività, come lo Spressa Rolling, gli incontri sul territorio e la partecipazione alle fiere. Per il futuro abbiamo in serbo azioni di valorizzazione importanti, ad esempio vorremmo creare una collaborazione con l'altro formaggio dop del Trentino: il Puzone di Moena».

PSR

2014-2020

Programma di Sviluppo Rurale
Provincia Autonoma di Trento

*Approvate dalla Commissione europea
39 modifiche sostanziali*

IL PSR AL GIRO DI BOA

Angela Menguzzato – Servizio Politiche Sviluppo Rurale

La Commissione europea ha recentemente approvato le modifiche al Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 proposte dalla Provincia autonoma di Trento. Si tratta di ben 39 variazioni “sostanziali” (che richiedono l’approvazione mediante atti di esecuzione) e 15 di tipo editoriale, che avevano già ottenuto lo scorso ottobre l’approvazione del Comitato di Sorveglianza, ma che solo ora diventano esecutive.

A seguito del primo periodo di attuazione del PSR, per consentire una più efficace ed efficiente attuazione del Programma, è stato necessario da un lato chiarire alcuni passaggi del testo iniziale, dall’altro sono state recepite nuove disposizioni comunitarie.

CONDIZIONI DI AMMISSIBILITÀ

Delle 39 modifiche, poco meno di un terzo riguardano le condizioni di ammissibilità delle diverse Operazioni del PSR. Ad esempio, per l’Operazione 4.1.1 Investimenti nelle aziende agricole, l’ammissibilità prevedeva un rapporto UBA/Ha < 2 per “tutti gli altri allevamenti” diversi da vacche da latte, ovini e caprini. Nelle modifiche è stato specificato che tale obbligo vale solo per i bovini da ingrasso e non per l’avicoltura e cu-

nicoltura. Per la viabilità forestale, le recinzioni tradizionali, gli investimenti di fruizione pubblica, l’acquisto di mezzi e attrezzature forestali (Operazioni 4.3.2; 4.4.2; 7.5.1; 8.6.1), invece, è stata inserita l’ammissibilità dei costi riferiti alle spese generali che prima non era prevista.

BIOLOGICO, AUMENTATE LE RISORSE

A livello finanziario, per la Misura 13 Indennità compensativa è stata prevista la possibilità di ricorrere ad un finanziamento provinciale integrativo di un milione di euro, mentre vi è stato lo spostamento di 4.382.000 euro a favore della Misura 11 Agricoltura biologica al fine di compensarne, seppur parzialmente, l’insufficiente dotazione (stimata in circa 9 milioni di euro) derivante dal notevole incremento delle domande presentate nel 2015/16 attingendo dall’Operazione 10.1.1. Prati permanenti (1.858.000 euro) e dall’Operazione 10.1.2. Aiuti all’alpeggio (2.524.000 euro).

“ANTICIPI” PIÙ CORPOSI

Per le Misure 10 Pagamenti agro-climatico-ambientali, 11 Biologico e 13 Indennità, un’ulteriore modifica ha riguardato l’innalzamento dal 75% all’85% ►



Foto Daniele Lira - Fototeca Trentino Sviluppo

della percentuale di anticipo erogabile al beneficiario. Inoltre per le stesse misure sono state separate in modo netto le condizioni di ammissibilità dagli impegni. Tale distinzione è cruciale per una corretta attuazione: mentre l'assenza di una condizione di ammissibilità determina infatti l'esclusione della domanda, il mancato rispetto di un impegno comporta la graduale riduzione fino all'esclusione del sostegno in base alla gravità, intensità, durata e ripetizione dell'inadempienza (all'impegno o all'obbligo).

GIOVANI AGRICOLTORI

Per la Misura 1 Formazione è stata inserita la possibilità di ricorrere per alcuni corsi all'affidamento *in house* per garantire un'omogenea e capillare erogazione del servizio, nonché velocizzare l'avvio di azioni formative che concorrono all'attuazione di altre operazioni, come nel caso dei Giovani agricoltori. Per quanto riguarda questi ultimi, è stato specificato per l'Operazione 6.1.1. che per l'ammissibilità in caso di società, la dimensione economica minima è da considerarsi per ogni socio con i requisiti di giovane insediato, mentre il valore massimo è raddoppiato in presenza di due o più soci

(con requisiti). Per ben 6 Operazioni (4.3.2; 4.4.1; 7.1.1; 7.5.1; 8.5.1), inoltre, è stata inserita l'esenzione dell'aiuto dal regime *de minimis*, ossia i beneficiari non saranno più soggetti al limite di 200.000 Euro di concessione di contributo per il triennio.

NUOVI CRITERI NEI PROSSIMI BANDI

Infine, va ricordato che nel corso del Comitato di Sorveglianza di ottobre 2016 sono stati rivisti i criteri di selezione, che

saranno applicati ai prossimi Bandi, delle Operazioni 4.1.1 Investimenti nelle aziende agricole, 4.2.1 Trasformazione dei prodotti agricoli, 4.3.1 Viabilità agricola, 4.3.2 Viabilità forestale, 4.3.3 Irrigazione, 4.3.4 Bonifica, 4.4.1 Recupero degli habitat in fase regressiva, 4.4.2 Investimenti non produttivi, 6.1.1 Giovani agricoltori, 7.3.1 Banda larga, 7.5.1 Investimenti di fruizione pubblica, 8.5.1 Interventi selvicolturali non remunerativi, 8.6.1 Acquisto di mezzi e attrezzature forestali e 16.5.1 Progetti collettivi a finalità ambientali.



Foto Gianni Zotta - Fototeca Trentino Sviluppo

Ecco i numeri del PSR 2007/2013

RICAMBIO GENERAZIONALE FINANZIATE 260 AZIENDE

I risultati certificati dal Valutatore: quasi 12 mila persone hanno partecipato a corsi di formazione, per favorire il ricambio generazionale, i nuovi impianti irrigui hanno fatto risparmiare 4 milioni di metri cubi d'acqua all'anno, acquistati 637 nuovi atomizzatori a basso impatto.

Si è ufficialmente concluso, con la valutazione finale della società Ager srl e Starter srl il Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2007-13 della Provincia Autonoma di Trento. Il PSR è stato oggetto di un continuo processo di valutazione da parte della società selezionata mediante gara per svolgere, appunto, l'importante ruolo di Valutatore dell'attuazione del PSR e di verifica del raggiungimento degli obiettivi previsti.

I risultati possono essere definiti soddisfacenti: a fine periodo sono state spese più del 99% delle risorse finanziarie assegnate e la logica d'intervento ha risposto alle peculiarità e alle esigenze delle attività trentine. Alcuni dei risultati di maggiore interesse:

- Rilevante la **formazione** erogata con circa 500 corsi, 11.768 partecipanti e 179.793 giorni di formazione.
- È stato sostenuto il **rinnovo generazionale** con il finanziamento di 260 aziende ove i giovani sono subentrati al precedente conduttore o hanno riavviato le attività.
- Il contributo agli **investimenti nelle aziende agricole** ha visto una spesa pubblica di oltre 44 milioni di euro con prevalenza del settore lattiero caseario. Alla lavorazione, trasformazione e commercializzazione è andato un contributo di oltre 15 milioni che ha attivato ulteriori risorse private, superiori a 24 milioni.
- Numerose misure del PSR erano rivolte a soggetti pubblici. Gli interventi sulla **viabilità montana e forestale** hanno favorito l'accessibilità a molte aree altrimenti destinate alla marginalità.
- Rilevante l'intervento nel settore irriguo, soprattutto in Val di Non, con il passaggio a sistemi localizzati (impianti a goccia) su circa 3.000 Ha e un **risparmio medio di quantità di acqua irrigua** stimato in un totale di oltre 4 milioni di metri cubi/anno. Sono stati acquistati 637 nuovi atomizzatori con un miglioramento della distribuzione degli agrofarmaci e contenimento dei danni al suolo e alle falde acquifere.
- Nel **settore forestale** finanziate strutture tecnologiche che hanno potenziato le capacità di esbosco e la qualità del materiale commercializzabile.
- Uno specifico filone (Asse II) ha permesso di tutelare e consolidare gli **habitat semi-naturali**, rientranti nella rete di tutela comunitaria denominata Natura 2000. Tali habitat custodiscono al loro interno specie vegetali e animali di pregio che contribuiscono a contrastare la perdita di biodiversità.

- Con il **Leader**, è stata potenziata la *governance* locale nella Val di Sole mediante la condivisione di strategie e la gestione partecipata delle iniziative: il GAL ha finanziato complessivamente 271 progetti in ambiti e tematiche disparate.

Il Programma, in generale, ha mantenuto vitale l'attività agricola e contribuito a contrastare l'esodo rurale e la pressione dei centri urbani sia con interventi di tipo infrastrutturale, sia con premi distribuiti attraverso le misure dell'Asse II. Tali premi, seppure come effetto secondario rispetto alla loro finalità principale di promozione di forme di agricoltura "sostenibile", hanno fornito una integrazione al reddito per il **mantenimento dei prati e dei pascoli montani**.





MELO

IL MERCATO VUOLE NUOVE VARIETÀ

di Pietro Bertanza e Sergio Ferrari



In Trentino (ma anche nel resto d'Italia) ancora troppo poche cultivar, con la Golden delicious ancora prevalente, ma Prognosfruit prevede in calo tutte le varietà tradizionali. Passata l'emergenza "scopazzi" rallentano i nuovi impianti. La tendenza verso le varietà colorate e le "mele club".

Prognosfruit 2016, in Europa, dovrebbero calare quasi tutte le varietà tradizionali. Per Golden Delicious si stima un calo del 7%, per Fuji del 9% e per Gala del 4%. Dovrebbero scendere anche Red Delicious del 2%, Granny Smith del 4% e Jonagold dell'11%. Invece altre varietà dovrebbero crescere, tra queste: Cripps Pink, con un aumento del 7%, Braeburn (+3%) e le altre «nuove varietà» fanno registrare un +14%. Quest'ultimo dato indica un'attenzione maggiore da parte dei frutticoltori verso la scelta di varietà innovative con caratteristiche organolettiche ricercate dai consumatori.

Anche a livello nazionale si registra un calo delle varietà tradizionali, tra le quali Golden Delicious (-4%), Red Delicious (-2%), Fuji (-3%). Un abbassamento piuttosto marcato si prevede anche per Granny Smith (-10%). Invece un aumento moderato è previsto per la varietà Gala (+3%), mentre crescono in modo significativo Cripps Pink (+18%) e le cosiddette "altre varietà" (+27%) delle quali fanno parte in modo particolare le nuove varietà club, cioè soggette a gestione vincolata di filiera (sia di coltivazione sia di commercializzazione) e protette da marchi registrati (ndr fenomeno crescen-

Il melo è una delle colture più diffusamente coltivate in Trentino con una produzione di circa 530.000 t nel 2015 e, anche per questo, riveste un'importanza strategica per il tessuto sociale provinciale. Negli ultimi anni, però, si sta assistendo ad una lenta contrazione dei prezzi liquidati ai soci conferitori delle principali cooperative provinciali. Uno dei problemi alla base di questa mancata redditività è legato all'offerta varietale. Infatti l'attuale assetto varietale del Trentino è fortemente spostato verso un numero limitato di cultivar, con la Golden

Delicious che primeggia con quasi il 50% della superficie.

L'ATTUALE ASSETTO VARIETALE

Questa situazione varietale è riscontrabile anche a livello nazionale, basti pensare che in Italia dominano, da diversi anni, cinque varietà: Golden Delicious, Gala, Red Delicious, Fuji e Granny Smith, che assieme rappresentano l'82% della produzione italiana. Ma qualcosa si sta lentamente muovendo: secondo i dati

te nel comparto melicolo e in espansione soprattutto tra i produttori dell'Alto Adige).

IL RALLENTAMENTO NEI RINNOVI

Per quanto riguarda il rinnovo varietale a livello provinciale, stiamo affrontando una fase transitoria. Ad affermarlo sono produttori, tecnici e vivaisti della realtà melicola trentina. «Dopo i numerosi rinnovi determinati dalla sostituzione delle piante colpite da scopazzi (ndr malattia del melo causata dal fitoplasma *Apple Proliferation Phytoplasma*) – spiega Gastone Dallago della Fondazione E. Mach – stiamo assistendo ad un arresto dei nuovi impianti. Attualmente le piante colpite da scopazzi sono meno rispetto agli anni passati e per questo anche i rinnovi si sono quasi fermati. Basti pensare che alcuni anni fa i rinnovi erano circa il 5% del totale degli impianti, adesso siamo al 2%. Nei nuovi impianti stiamo assistendo ad un cambio di rotta: Golden Delicious viene progressivamente sostituita, in quanto ha segnato il passo dal punto di vista commerciale.» Un discorso diverso lo merita il biologico. «In questo settore – spiega ancora il tecnico della FEM – le mele Golden sono ancora richieste e riescono a spuntare ottime quotazioni, sia per il mercato fresco che per quello da trasformazione, ad esempio si può arrivare a circa 30 centesimi di euro al chilo per la purea.

In diminuzione sono anche le varietà Fuji e Granny Smith, la prima per problemi di alternanza specialmente in fondo valle, mentre per la seconda, dopo aver vissuto un boom negli ultimi 10 anni, ne viene consigliato l'espanto. In forte aumento Crisp Pink, in quanto sono stati riaperti i termini di superficie, visto che è una varietà tutelata da marchio registrato e contingentata. Le Red Delicious sono stabili con circa l'8% della superficie. Emerge parallelamente un nuovo interesse verso alcuni cloni della Fondazione Mach (FEM 8), e verso le ticchiolatura resistenti, in particolare Evelina che può raggiungere anche il 5% della superficie aziendale. «È cambiato il modo di vedere la scelta varietale conclude Dallago – una volta in un'azienda tipo della Val di Non vi erano al massimo tre varietà, invece

oggi si deve puntare ad un assetto varietale aziendale ampio che può arrivare sino a dieci cultivar».

«La tendenza in Val di Non – spiega Paolo Lezzer, agronomo noneso – è quella di piantare varietà sempre più colorate e in particolare rosse; ad esempio per le Gala sono fortemente consigliati i cloni migliorativi che abbiano come minimo l'80% della superficie colorata. Melinda sconsiglia di piantare Golden e Renetta al fine di ridurre drasticamente la presenza di Golden e mantenere costante la presenza della seconda. Nel futuro Melinda punterà ancora di più sulle varietà club, infatti ha acquisito l'esclusiva per tre varietà, Sweetango, Gradisca e Kizuri, che verranno commercializzate esclusivamente con marchio Melinda e saranno disponibili per i nuovi impianti dal 2018», ha concluso Lezzer.

Entrambi i tecnici da noi interpellati evidenziano una sostanziale stasi nella nostra provincia che si contrappone con la vivacità che si registra in Alto Adige dove è attivo il Consorzio di rinnovamento varietale (Sortenerneuerungskonsortium) al quale fanno capo sia Vog che Vi.P e che si pone l'obiettivo di arrivare con la maggiore rapidità possibile a disporre di varietà di mele innovative e identificabili come "mele club".

Ad avvalorare la tesi di una lenta ma inesorabile volontà di rinnovo si citano le indicazioni riportate dai vertici della organizzazione di produttori CIO SCA durante l'assemblea degli associati che si è svolta il 19 settembre 2016. I vertici hanno illustrato la delibera che regola l'accesso dei soci al contributo che l'Unione europea dovrebbe concedere sulla base delle indicazioni contenute nel



programma di rinnovo varietale inserito nel piano operativo. In pratica saranno esclusi dal finanziamento i rinnovi che prevedono la messa a dimora di astoni Golden e Granny; verrà data priorità di accesso a mele di varietà innovative tipo MC38, Rosy Glow, Isaaq, RS1 e RM1 a polpa rossa. Troveranno successivo spazio le varietà di melo Gala esclusivamente per nuovi cloni (Schniga, Schnico red e similari), Fuji (con i cloni Kiku, Fubrax, Ko-cif, San-cif, Fusion e similari) e per i nuovi cloni del gruppo Red (Roat, Jeromine e similari).

LE TENDENZE DEL MERCATO

Ma cosa vuole il mercato? Secondo una recente indagine condotta da Ami (azienda tedesca specializzata nelle analisi di mercato per il mondo agricolo) e presentata da Helwig Schwartau ad Interpoma 2016 sono molti gli scenari che si delineano per il futuro mercato delle mele. In *primis* lo studio condotto ha evidenziato che le mele commercializzate con la formula del club e coltivate con il metodo biologico sono quelle che riescono a raggiungere il più alto valore aggiunto. Altro aspetto fondamentale per la riuscita economica riguarda la qualità offerta che deve essere sempre ai massimi livelli. Invece di puntare alla quantità, meglio puntare sulla qualità ad un prezzo congruo che non vuol dire basso.

Anche le caratteristiche organolettiche sono nuovamente al centro dell'attenzione del consumatore, sempre più alla ricerca di mele che soddisfino le sue esigenze. Un consumatore che nel corso degli anni è diventato esigente e che richiede informazioni sulla provenienza, sulla tracciabilità, sui residui, sui contenuti salutari, ecc. Infine, ha riportato Schwartau, bisogna tenere conto del fatto che le famiglie attuali sono composte da una media di 2-3 persone e per questo risulta importante fornire il giusto packaging, in pratica pacchetti più piccoli.

Qualità che risulta fondamentale anche secondo Roger Harker (Istituto per le piante e la ricerca alimentare della Nuova Zelanda) che, sempre ad Interpoma 2016, ha evidenziato come «mangiare qualità è di primaria importanza per il consumatore. E i frutticoltori hanno il controllo sulla qualità attraverso la se-

lezione di cultivar, la gestione dei frutteti e la scelta del momento di raccolta della frutta. Il valore delle mele per i consumatori è definito dalla interazione tra qualità e prezzo». Sul fronte delle caratteristiche organolettiche, la ricerca condotta da Ronan Symoneaux (Scuola superiore d'agricoltura francese) evidenzia come a seconda del gruppo di consumatori la consistenza, il gusto e l'aroma influenzano in maniera più o meno importante l'acquisto. Inoltre, secondo Symoneaux, la dolcezza è sempre una preferenza fondamentale per il consumatore. Alcuni consumatori sono certamente più sensibili alla consistenza croccante e succosa del prodotto, ma altri prestano più attenzione alla consistenza fondente.

LA RICERCA DI NUOVI PAESI IMPORTATORI

Resta il fatto che il consumo di mele è in netto regresso in Europa mentre in Asia la domanda è in crescita, ma dove per altro permangono molti vincoli e difficoltà per raggiungere questi mercati. In una intervista rilasciata al quotidiano Fresh Plaza il direttore di Assomela Alessandro Dalpiaz ha spiegato quali sono le difficoltà reali che impediscono o rallentano l'accesso delle mele italiane e del

Trentino-Alto Adige nei mercati dell'estremo Oriente: «Le barriere fitosanitarie costituite da controlli e limiti che i Paesi importatori impongono all'entrata di ortofrutta, allo scopo, talora solo pretestuoso, di impedire l'ingresso di nuovi insetti e malattie, si possono con il tempo superare.

Il vero problema nello stabilire accordi bilaterali (Stato-Stato) è di tipo organizzativo e burocratico: rispetto all'Italia, altri Paesi sono bene organizzati; un esempio è la Polonia che per sbloccare il mercato cinese ha impiegato appena otto mesi, mentre l'Italia nelle trattative con lo stesso Paese è ferma a marzo 2015. Noi italiani abbiamo un'ottima esperienza, ma scarsa capacità di coordinarci. Ci sono poche persone esperte per far fronte ai molti problemi da affrontare. C'è poi il tema del frazionamento delle competenze con quattro ministeri coinvolti: Agricoltura, Salute, Esteri e Sviluppo economico. È sufficiente che una carta si blocchi in un ufficio per far arenare la trattativa. Una possibile via di uscita? Sia l'Unione europea a trattare per tutti i Paesi aderenti che producono mele o altri prodotti ortofrutticoli con il Paese potenziale importatore; una volta spianata la strada subentreranno i Paesi interessati nel portare avanti l'ingresso nel nuovo mercato».

ALCUNI NUMERI DELLA MELA IN ITALIA

1° posto nella classifica della frutta consumata dalle famiglie in Italia, ma in calo tendenziale (www.italiafruitnews.it)

1° posto nell'export frutticolo italiano

3° posto tra gli esportatori mondiali di mele (circa il 14% del totale mondiale) (www.worldstopexport.com)



La presentazione del bilancio sociale di Apot al Teatro Sociale di Trento

DOVE NASCE LA LEGITTIMAZIONE SOCIALE A PRODURRE

Sergio Ferrari

L'utilizzo di fitofarmaci in agricoltura coinvolge direttamente o indirettamente una molteplicità di soggetti che traggono benefici o subiscono svantaggi da tale attività. Vi sono, innanzitutto, gli addetti alla produzione delle sostanze attive e alla formulazione dei prodotti, i quali beneficiano di un reddito derivante da tale attività ma allo stesso tempo sono esposti a rischi per la loro salute; gli addetti al commercio, che cercano di massimizzare i loro ricavi ma vivono in un ambiente inquinato consumando cibi che contengono residui dei prodotti da loro venduti; gli agricoltori, che per mezzo dei trattamenti con fitofarmaci riescono ad ottenere frutta più bella e quindi più vendibile, ma che sono allo stesso tempo i soggetti più a rischio di intossicazione acuta o cronica perché più direttamente a contatto sia nella fase di preparazione e distribuzione della miscela antiparassitaria, sia per essere costretti a vivere costantemente in un ambiente da loro stessi inquinato. Infine i consumatori dei prodotti agroalimentari, che traggono nutrimento da tali prodotti ma che al tempo stesso sono anch'essi esposti a rischi di danno immediato o consequen-

ziale dovuto all'assunzione di molecole dannose per l'organismo umano.

Il professor Geremia Gios, economista agrario e direttore del Dipartimento di Economia dell'Università di Trento, ha utilizzato per primo, a metà degli anni '90, il concetto di "legittimazione sociale a produrre", in base al quale l'agricoltore non ha diritto di per sé ad esercitare la propria attività inquinante a carico non solo di sé stesso e dei familiari o dipendenti, ma anche e soprattutto della popolazione, della quale fa egli stesso parte, o di quanti consumano i suoi prodotti. Ecco dunque che la legittimazione sociale a produrre deriva dall'assunzione di precisi impegni volti a ridurre al minimo o addirittura eliminare il ricorso a fitofarmaci inquinanti dell'ambiente o dannosi alla salute propria o di altri.

Concetti, questi, che costituiscono anche il filo conduttore della tesi di laurea di Massimo Tamanini ("La regolamentazione dei fitofarmaci in agricoltura") discussa nell'anno accademico 1995-96, relatore lo stesso professor Geremia Gios, che prospetta quale soluzione la strada della concertazione organizzativa. Sulla collaborazione tra più soggetti privati e pubblici si basa del resto il primo Protocollo di produzione integrata sottoscritto già nel 1980 dai frutticoltori trentini e

dalle loro organizzazioni più rappresentative.

È in questo contesto dunque che si inserisce l'incontro pubblico che si è svolto il 19 gennaio scorso al Teatro Sociale di Trento, organizzato da Apot allo scopo di presentare in anteprima il primo bilancio di sostenibilità del sistema frutticolo trentino nell'ambito del "Progetto trentino sostenibile" promosso da Apot. Sotto questa denominazione si collocano numerose iniziative messe in atto negli ultimi anni nell'ottica della tutela dell'ambiente e del territorio, della salvaguardia della salute ma anche della necessaria ricaduta economica frutto del lavoro di enti pubblici, associazioni di categoria, cooperative agricole e produttori. Benché fosse auspicio dei promotori la partecipazione all'incontro anche di cittadini non addetti ai lavori, il folto pubblico presente nella sala e nei soppalchi del Teatro Sociale era costituito quasi esclusivamente da agricoltori, tecnici, ricercatori e addetti ai servizi di consulenza della Fondazione Mach di S. Michele all'Adige.

All'associazione delle due più importanti organizzazioni di produttori ortofrutticoli del Trentino (Melinda e la Trentina) si deve riconoscere il "coraggio" di avere affrontato con determinazione e secon-



Disciplinare di Produzione Integrata (Consuntivo campagna di controlli 2016)

tipologia di controllo	programma	n. controlli	non conformità	incidenza	sanzioni
analisi residui fitosanitari	800	904	9	1,00%	esclusione P.I.
quaderni di campagna	1.000	1.031	43	4,17%	40 € - 200 €
diserbi	200	1.000	20	2,00%	300 - 1.000 €/ha
confusione sessuale	400	650	0	0,00%	150 €/ha
rispetto obbligo estirpazione piante sintomatiche per "scopazzi"	2.000	2.009	44	2,19%	400 €/ha
controllo atomizzatori	800	966	0	0,00%	esclusione P.I.
modalità di lavaggio attrezzature per i trattamenti fitosanitari	casuale	520	10	1,92%	monitoraggio
totale	5.200	7.080	126	1,78%	

do un programma di comunicazione ben articolato un incontro che si poteva trasformare nell'ennesima contrapposizione tra posizioni e opinioni opposte. Già all'inizio del 2016 i dirigenti di Apot avevano dichiarato di voler avviare un dialogo aperto con la società civile attraverso iniziative di comunicazione sulle problematiche legate all'impiego dei fitofarmaci in frutticoltura, e l'incontro del 19 gennaio è una delle prime tappe di questo percorso.

La parte espositiva è stata svolta in abbinata da Alessandro Dalpiaz, direttore di Apot, e da Roberto Della Casa, ordinario di marketing ortofrutticolo nell'Università di Bologna (Cesena) e titolare della società Agroter che svolge attività di consulenza per Apot, Melinda e la Trentina. La conferenza, non seguita da alcun dibattito, si è protratta per oltre due ore. Se, come ha detto all'inizio dell'incontro il presidente di Apot Ennio Magnani, l'incontro doveva servire a rendere note, verificare e analizzare criticamente (con finalità migliorative) le iniziative del "Progetto Trentino Frutticolo Sostenibile", si può certo affermare che i tre obiettivi sono stati raggiunti, anche se in taluni passaggi il resoconto è apparso limitato in particolare a chi è addentro alle problematiche trattate. Così, ad esempio, è certamente vero – come è stato detto nel corso della serata – che la sospensione dei trattamenti con clorpirifos contro le psille vettrici del mal degli scopazzi del melo all'interno di una superficie a frutteto di 2.600 ettari ha dato risultati positivi perché la molecola non è risultata presente nel corso d'acqua che attraversa la zona. Resta però aperta una domanda: dove sono finite le molecole di clorpirifos impiegate negli anni precedenti? È solo un esempio, che non inficia in ogni caso la buona impostazione e la positività di uno schema espositivo preparato con estrema cura. Gli organizzatori hanno annunciato che analoghe iniziative, sebbene strutturate diversamente ovvero con possibilità di interlocuzione da parte dei partecipanti, saranno intraprese nei prossimi mesi.

Il governatore Ugo Rossi annuncia l'imminente varo del regolamento unico provinciale sulle distanze da osservare nei trattamenti con prodotti fitosanitari

«IN TRENTINO UN ALTO LIVELLO DI SICUREZZA MA POSSIAMO FARE DI PIÙ»

Il convegno promosso al teatro Sociale di Trento da APOT sul tema dell'agricoltura sostenibile ha offerto l'occasione al governatore del Trentino Ugo Rossi, presente al convegno assieme all'assessore all'agricoltura Michele Dallapiccola, per annunciare che a breve sarà pronto il regolamento unico provinciale sulle distanze minime di rispetto per i trattamenti fitosanitari. "Massima vigilanza e regole chiare" la parola d'ordine dettata da Rossi. "La qualità dei controlli messi in atto dagli organismi ufficiali per garantire un alto livello di sicurezza – ha affermato Rossi – ci porta a dire che, in termini di concentrazione di patologie, non ci sono differenze con altre zone dove le colture intensive non si praticano. Ma si può fare di più, ossia favorire una interazione positiva fra produttori, portatori di interessi dei cittadini e istituzioni locali perché ci siano delle regole chiare, che definiscano quali sono i comportamenti corretti e quali quelli da evitare. Siamo finalmente giunti alla vigilia del varo di un unico regolamento provinciale sulle distanze da osservare nei trattamenti, e va dato atto ai produttori di aver saputo mettersi in discussione nell'accettare un regolamento più restrittivo rispetto al precedente".

Serviranno modalità di monitoraggio costante e la Provincia farà la sua parte, come pure per il marketing e la ricerca, con un ruolo come sempre centrale affidato alla Fondazione Mach che – ha ricordato sempre Rossi – sarà centro Euregio per un importante filone di ricerca dedicato all'agroalimentare, in particolare sugli aspetti dell'alimentazione e degli stili di vita". (gp)



Quando possiamo considerare affidabile una previsione meteo?

LE CIPOLLE E IL TEMPO DELL'ANNO CHE VERRÀ

Andrea Piazza e Erica Cova

Non contente del loro ruolo fondamentale come regine del soffritto, ogni anno la notte tra il 24 e il 25 gennaio, le cipolle diventano previsori meteo. In molte regioni italiane un'antica tradizione vuole che si espongano 12 spicchi di cipolla cosparsi di sale su un davanzale rivolto a oriente nella notte che commemora la conversione di San Paolo. La mattina seguente, prima del sorgere del sole, analizzando quanto sale si è sciolto su ogni spicchio, sarà possibile capire se il mese corrispondente sarà asciutto oppure bagnato.

Nel mondo contadino di un tempo nel mese di gennaio, cuore dell'inverno, la campagna era ferma e c'era il tempo per pianificare i lavori dell'anno successivo. Esistono quindi molte credenze e tradizioni legate a questo periodo dell'anno che cercano di trarne indicazioni sul tempo che verrà. L'interesse per il meteo non si è di certo affievolito nel tempo e questa tradizione è viva anche al giorno d'oggi. In Trentino le meteo-cipolle più famose sono forse quelle della Val di Non. Livio Iob a Cunevo, Ruggero Pinter a Dardine e Franco Zanini a Flavon ogni anno elaborano le loro previsioni, spesso riprese dai mezzi di informazione locale.

Ma come si sono comportate le previsioni delle cipolle quest'anno? Nella tabella sono riportate le previsioni 2016 a confronto con le analisi mensili di Me-



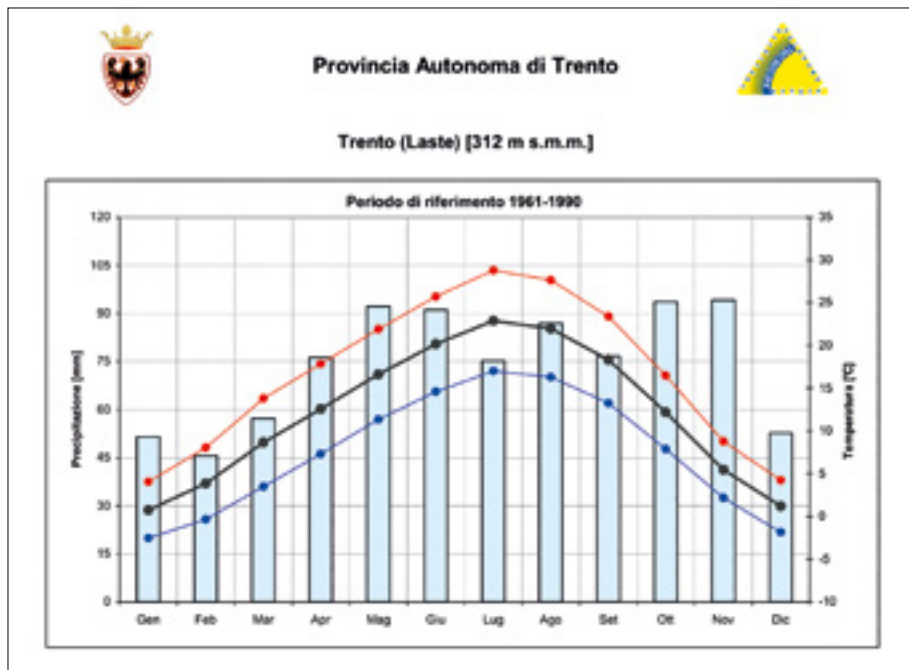
teotrentino (che potete trovare a questo link: http://www.meteotrentino.it/analisiMM/reports_mensili.aspx?id=217). Giudizio sospeso su gennaio (non ancora concluso mentre scriviamo) ma probabilmente tutt'altro che bagnato dato che nella prima metà del mese sono caduti solo alcuni centimetri di neve tra il 12 ed

il 13. Per quest'anno siamo a 4 mesi su 11 (probabilmente 12). Lo stesso Livio Iob in un'intervista dell'anno scorso (Il Trentino 26 gennaio 2016) diceva "per quanto riguarda il 2015 posso affermare che le cipolle hanno indovinato il tempo al 50%: credo non sia poco". Dal punto di vista scientifico (trascurando il fatto che non c'è, ovviamente, alcuna ragione per la quale una cipolla dovrebbe poter prevedere il tempo) una previsione meteo è considerata buona se ha una performance migliore della previsione fatta col "metodo climatico".

Di che cosa si tratta? Se ipotizziamo che il tempo dell'anno che verrà sarà uguale alla media degli anni precedenti abbiamo (sul nostro territorio) il 70% di probabilità di azzeccarci. Nel deserto l'affidabilità della previsione col metodo climatico è assai più elevata ed arriva a superare il 90%: dove piove molto raramente le previsioni di siccità si verificano infatti quasi

Mese	Cipolle	Analisi Meteo	Verifica
Febbraio	Piovosio/variabile	Piovosio	✓
Marzo	Bagnato	Nella media	✗
Aprile	Asciutto	Asciutto e caldo	✓
Maggio	Asciutto	Un po' più freddo e piovoso della media	✗
Giugno	Bagnato	Piovosio	✓
Luglio	Piovosio/variabile	Nella media	✗
Agosto	Asciutto	Nella media	✗
Settembre	Asciutto	Caldo e asciutto	✓
Ottobre	Molto piovoso	Nella media	✗
Novembre	Molto piovoso	Nella media	✗
Dicembre	Molto piovoso	Eccezionalmente secco e caldo	✗
Gennaio	Molto piovoso	Molto secco e freddo	✗

Figura 2. Precipitazioni e temperature medie registrate alla stazione meteo di Trento Laste tra il 1961 e il 1990.



sempre. Nel grafico in figura 2 possiamo trovare un esempio di previsioni col metodo climatico per il Trentino:

- maggio, giugno, ottobre e novembre: piovosi
- luglio: caldo
- dicembre, gennaio e febbraio: asciutti

Il metodo climatico pone l'asticella con cui qualsiasi altro metodo di previsione, compresi i modelli matematici utilizzati per le previsioni meteo dei prossimi 5-7 giorni, deve confrontarsi per essere ragionevolmente utilizzato. Se col metodo climatico la previsione è mediamente corretta nel 70% dei casi, ogni altro metodo, dalle cipolle ai modelli di previsione numerica, devono riuscire a fare meglio di così per fornire delle informazioni utili e giustificare il loro utilizzo. Se l'affidabilità è inferiore, meglio lasciar perdere.

I migliori modelli di previsione meteo disponibili passano questo test ampiamente nei primi 3 gg e di poco attorno al 7° giorno. Per questo Meteotrentino fornisce le previsioni più dettagliate per i primi 3 gg e una tendenza fino al 6° giorno. Ovviamente questo è un dato valido in media: ne abbiamo avuto la dimostrazione proprio nel dicembre appena trascorso e in questa prima parte di gennaio. In situazioni molto stabili, come un forte anticiclone invernale è possibile avere una previsione affidabile anche a 10 gg. In situazioni invece più instabili e

variabili, come capita spesso in autunno e in primavera, la previsione può essere molto incerta e poco affidabile già al 2° o 3° giorno.

Ma se le cipolle sbagliano e i modelli meteo non vedono bene oltre la settimana, c'è modo di sapere che tempo farà a Pasqua o la prossima estate?

Negli ultimi anni si sta investendo moltissimo nella ricerca per le previsioni a lungo termine. Sono particolarmente interessati a sviluppi in questo campo tutti quelli che si occupano di pianificazione soprattutto in agricoltura e nel settore energetico. La strada maestra sembra

essere quella di estendere i modelli che permettono di prevedere con successo il tempo nella prossima settimana (modelli a medio termine) a previsioni mensili e addirittura stagionali. Al momento i risultati sull'Europa non sono entusiasmanti e si è ancora lontani dal loro utilizzo operativo, basti pensare che nessuno di questi modelli era stato in grado di prevedere il gran caldo dell'estate 2015, oppure le precipitazioni della primavera 2014.

In ogni caso, oltre il medio termine non si punta ad una previsione dettagliata delle varie variabili (l'errore medio della previsione di temperatura al suolo, per esempio, sarebbe talmente grande da rendere inservibile il dato) ma a prevedere le anomalie rispetto ai valori medi del periodo (ritorniamo al metodo climatico di cui abbiamo parlato sopra). È quindi possibile che in futuro potremmo sapere con qualche mese di anticipo se la prossima stagione sarà più fredda o calda della media, incline alla siccità oppure particolarmente piovosa, ma al momento rimane ancora più affidabile il metodo climatico. Da ricordare:

- Le previsioni meteo scadono in fretta: sono affidabili nei primi 2-3 gg e poi via via sempre meno. Consumatele solo fresche!
- Diffidate di chi vi fornisce previsioni a 30-45 (e addirittura 90!) giorni. A questa distanza funzionano molto meglio le previsioni climatiche.
- Non è ancora possibile sapere ora come sarà la prossima estate.

I MODELLI METEO

Esistono 3 tipi principali di modelli meteo.

I **modelli ad area globale** prevedono il tempo su tutto il mondo fino a 15 giorni, hanno una risoluzione massima di 10 km. Riescono a vedere molto bene l'evoluzione dei grossi fenomeni atmosferici (anticicloni e perturbazioni) ma non hanno abbastanza risoluzione per i fenomeni su scale minori. L'esempio più classico sono i temporali che hanno dimensioni tipiche di qualche chilometro: i modelli non sono in grado di prevedere dove e quando si formeranno.

I **modelli ad area limitata** sono una sorta di lente d'ingrandimento: vengono inizializzati a partire dai modelli ad area globale, ne prendono i dati e cercano di aumentarne la risoluzione, arrivando anche ad 1 km o addirittura fino a 100 m (come nelle notizie riportate nei giorni scorsi del nuovo modello di Lorenzo Giovannini dell'Università di Trento). Riescono a simulare fenomeni a scala più piccola ma sono ovviamente più "nervosi". Più aumenta la risoluzione spaziale meno in là nel tempo si può andare: oltre i 2-3 gg sono inutilizzabili.

I **modelli mensili e stagionali** cercano di prevedere le anomalie rispetto al clima medio: il tempo tenderà ad essere più o meno caldo? Sia la risoluzione spaziale che temporale cala: non si prevede più la temperatura ogni 10 km ogni 3 h per esempio, ma l'anomalia di temperatura su un'area e per una decina di giorni.

Parco Stelvio, le linee guida per il Piano e il regolamento

Il Comitato di coordinamento e di indirizzo del Parco Nazionale dello Stelvio ha approvato il 19 gennaio scorso all'unanimità le Linee guida per il piano e il regolamento del Parco. Ieri. Grande attenzione viene data alla tutela e alla gestione del patrimonio faunistico e floristico, così come alle attività agro-silvo-pastorali, riconosciute quali strumento principale per la conservazione e la tutela attiva di habitat e paesaggi caratteristici delle Alpi e del Parco, altrettanta attenzione è stata dedicata alle altre attività umane che si svolgono entro il Parco, consapevoli della necessità di garantire alle comunità locali il necessario sviluppo sostenibile sociale ed economico, affinché vedano nel Parco nazionale un'opportunità e non un vincolo. Ampio spazio è stato inoltre dedicato alla ricerca e alla formazione. "Il percorso del Piano – afferma l'assessore all'ambiente Mauro Gilmozzi – sarà caratterizzato dall'attivazione di processi partecipativi volti ad assicurare il pieno coinvolgimento di cittadini, enti ed associazioni territorialmente interessati nelle scelte strategiche e di pianificazione del Parco nazionale".

Qualità Trentino, nel paniere anche la carne fresca

La carne bovina fresca entra a far parte della famiglia dei prodotti a marchio Qualità Trentino. Lo ha deciso la Giunta provinciale approvando una delibera che intende valorizzare i cosiddetti animali da ingrasso, un patrimonio che in provincia di Trento conta meno di 10.000 capi.



I prodotti locali fanno gola al Regno Unito. Operatori in visita al Trentino

La qualità e la tradizione dei prodotti trentini si sposano con il gusto del Regno Unito, dove vincono la cura e l'originalità delle proposte. Dodici aziende trentine dei settori food e casa hanno incontrato il 26 e 27 gennaio una delegazione di operatori economici inglesi nel corso dell'iniziativa di incoming promossa da Trentino Sviluppo in collaborazione con la Provincia autonoma di Trento e la Camera di Commercio e Industria italiana per il Regno Unito. Le imprese trentine hanno presentato la propria attività creando nuovi preziosi contatti con questo Paese, ad oggi quarto mercato per l'export italiano e, nonostante l'incertezza legata alla Brexit, tappa strategica per internazionalizzare la propria attività. Grande l'interesse per i prodotti tipici e di alta qualità in grado di soddisfare la curiosità e la richiesta di alimenti che rispettano l'ambiente e la salute.



non hanno ancora trasmesso (il termine ultimo è scaduto il 16 gennaio) la preventiva comunicazione obbligatoria registrandosi sul sito di Trentino Riscossioni. Oltretutto, è intervenuta nel frattempo una modifica, in senso semplificativo, al regolamento attuativo della normativa provinciale che, a partire dal 1° gennaio 2017, ha fissato una misura fissa dell'imposta (25 euro a posto letto all'anno, ad eccezione dell'ambito di Madonna di Campiglio, Pinzolo, Val Rendena dove l'importo è stato elevato a 50 euro) trasferendone l'obbligo di versamento dal turista al titolare dell'alloggio concesso in affitto. Per tali ragioni e per mettere i titolari degli alloggi turistici nelle condizioni di assolvere in tempo utile e facilmente all'obbligo fiscale, l'assessore al turismo Michele Dallapiccola ha inviato ai titolari degli alloggi offerti in locazione per uso turistico una lettera che riassume tutte le informazioni utili.



Il marchio Trentino sui mezzi pubblici

È il marchio Trentino il protagonista del "nuovo vestito" di tutti i mezzi del trasporto pubblico locale, già a partire dalla prossima estate per i bus urbani. Lo ha deciso oggi la Giunta provinciale, su proposta dell'assessore Mauro Gilmozzi, in linea con la nuova strategia di brand identity territoriale. L'operazione coinvolge i treni, i mezzi urbani ed extraurbani del trasporto pubblico locale trentino. Nel corso della prossima estate si inizierà con la pellicolatura dei circa 100 bus urbani, ovvero gli attuali bus di colore violetto/grigio in esercizio quotidiano a Trento e Rovereto. Entro il 2017 è programmato anche l'adeguamento di 6 treni, in particolare di 4 elettrotreni di Trentino trasporti in esercizio sulla ferrovia Trento Malè e 2 treni Minuetto diesel della Valsugana. Anche attraverso questa operazione il territorio – espresso attraverso la notorietà del logo "Trentino" e dalla sua "Farfalla" – diventerà il valore primario veicolato e promosso.

Imposta provinciale di soggiorno: ecco le scadenze e cosa cambia per il 2017

Entro il prossimo 16 febbraio i circa 4500 trentini titolari di alloggi concessi in locazione a turisti sono tenuti, al pari degli operatori professionali del settore, a versare a Trentino Riscossioni s.p.a. l'imposta di soggiorno per il periodo che va dall'1 maggio al 31 dicembre 2016. Il tributo sugli appartamenti turistici, come è noto, è dovuto dalla primavera dello scorso anno ma non tutti i proprietari di alloggi posti sul mercato degli affitti turistici sanno ancora esattamente cosa devono fare per assolvere all'obbligo evitando di incorrere in sanzioni. Molti proprietari, ad esempio,

Il turismo “dolce” nei Parchi e nelle Reti di Riserve

A cura del Servizio Aree Protette e Sviluppo sostenibile



La candidatura alla Carta europea

Reti di Riserve

Laboratori di “conservazione attiva”
per il nuovo turismo sostenibile

L'obiettivo è ambizioso: arrivare a certificare nel 2017 tutte le aree protette del Trentino con la Carta Europea del Turismo Sostenibile (CETS), raggiungendo così un risultato di eccellenza italiana e internazionale. Ai due Parchi naturali Adamello Brenta e Paneveggio Pale di San Martino, che hanno conseguito la certificazione rispettivamente nel 2006 e nel 2015, si aggiungerà così anche il sistema delle Reti di Riserve, l'innovativo modello trentino di gestione delle aree Natura 2000.



È giunto alla conclusione il processo partecipato per la candidatura del sistema delle Reti di Riserve trentine alla Carta Europea del Turismo Sostenibile (CETS). Nel corso del 2016 le Reti di Riserve hanno organizzato sui loro territori 26 tavoli di confronto, coinvolgendo i principali attori del tessuto economico e sociale – Aziende e Consorzi per il Turismo ma anche le amministrazioni locali, le associazioni, i musei, i singoli operatori del ricettivo, le guide di montagna, le imprese agricole – nell'ideazione di progetti ed interventi nel campo del turismo sostenibile. Questi incontri hanno permesso di coinvolgere 146 attori e portatori di interesse locali: 75 operatori privati, 23 pubbliche amministrazioni, 14 tra Aziende per il Turismo e Consorzi turistici, 45 tra associazioni, musei e simili.

Il progetto di adesione alla CETS delle Reti di Riserve – che la Provincia di Trento ha ritenuto opportuno attuare con un approccio di sistema – è la naturale prosecuzione della strategia di sviluppo turistico sostenibile nelle Aree Protette del Trentino (TurNat) delineata negli ultimi anni. Ed è proprio nel corso dei seminari e laboratori TurNat degli anni scorsi che sono sbocciate le idee che oggi si sono trasformate in progetti e azioni concrete. Il percorso della Carta prevede di chiedere agli attori del territorio, sia pubblici sia privati, di impegnarsi in prima persona, mettendo in circolo idee, risorse, competenze e progetti di cui si fanno direttamente e volontariamente promotori e responsabili.

240 azioni sottoposte ad Europarc

In tutto il sistema sono state messe in campo per i prossimi 5 anni (2017-2021) 232 azioni locali nei territori interessati: 87 proposte da operatori privati, 27 da APT e Consorzi turistici, 41 da Comuni e altri enti pubblici, 77 dalle Reti di Riserve stesse. Inoltre sono state elaborate 8 “azioni di sistema” a livello provinciale. Sono queste 240 iniziative che costituiscono il Piano di Azioni che la Provincia autonoma di Trento ha inviato ad Europarc per la candidatura di adesione alla Carta. Nelle prossime pagine sono riportate alcune delle azioni più emblematiche e innovative, una per ogni Rete.

Oltre 12 milioni di investimento

Ma quanto “vale” in termini di peso economico questo sforzo? Il budget potenziale della CETS delle Reti di Riserve del Trentino, che somma il contributo di tutti i soggetti coinvolti, mette in campo per i 5 anni di validità poco meno di 10 milioni di euro, pari a circa 2 milioni di euro annui (circa 250.000 euro di media all'anno per ogni Rete di Riserve) di investimenti – di cui oltre il 36% messo a disposizione direttamente delle Reti di Riserve stesse (circa 100.000 € annui di media per Rete), circa il 20% da altri enti pubblici del territorio (Comuni, Comunità di Valle principalmente), 41% dagli operatori privati e dalle associazioni del territorio e il 3% da altri soggetti legati alle azioni di sistema; a questi si aggiungono 2.5 milioni di euro di valorizzazione di giornate lavoro.

Parco Naturale Locale del Monte Baldo

Speciale tutto l'anno

L'obiettivo è quello di coordinare all'interno di un calendario stagionale le diverse offerte di turismo esperienziale legato al mondo dell'enogastronomia (vini, erbe aromatiche e officinali, i formaggi delle malghe, gli ortaggi biologici), e dell'osservazione naturalistica nel Parco del Baldo, per costruire sinergie e destagionalizzare l'offerta turistica. Il Parco insieme all'APT Rovereto-Vallagarina si occupano del calendario delle attività con un impegno economico di 55.000 euro, mentre gli operatori si impegnano con ore lavoro nella promozione dell'offerta, nell'accoglienza del turista e nella proposta dell'esperienza.



Rete di Riserve Bondone

La montagna in città

L'azione prevede di attivare una forte collaborazione con Trento Film Festival per far conoscere la Rete di Riserve Bondone a cittadini e visitatori di Trento attraverso iniziative di promozione durante i giorni del festival e su tutto l'arco dell'anno (proiezioni, letture di montagna, punti informativi e incontri), ma anche organizzando esperienze dirette nei luoghi della Rete (camminate, lettura all'aria aperta, ecc.) in collaborazione con SAT e APT. Le risorse finanziarie sono da definire di anno in anno, a cui vanno aggiunte 100 giornate/uomo della Rete di riserve.



Rete di Riserve Alta Val di Cembra - Avisio

Percorsi nella biodiversità agricola



L'obiettivo è quello di coordinare le diverse offerte di turismo esperienziale ed enogastronomico presenti sul territorio della Rete di Riserve Alta Val di Cembra – Avisio, creando degli itinerari segnalati che uniscano le aziende agricole, con la possibilità durante tutto l'anno di soste per attività didattiche e degustazione, ristorazione e pernottamento. Percorsi volti ad offrire e raccontare il territorio attraverso le esperienze concrete di chi lo presidia ed i prodotti che offre. Le 8 aziende private coinvolte nel progetto si impegnano ad investire complessivamente 44.000 euro, la Rete di Riserve ne mette a disposizione altri 25.000, oltre a complessive 25 giornate/uomo annuali.

Parco Fluviale della Sarca

Un tesoro comune da condividere

L'obiettivo è quello di facilitare la compresenza di pratiche ludico-sportive varie per promuovere un'offerta unitaria e differenziata nel corso dell'anno, in equilibrio con la salvaguardia dell'habitat fluviale della Sarca. L'azione prevede l'apertura di un tavolo con gli operatori per la definizione di linee guida/regolamenti per gli ingressi in acqua, affrontando l'analisi partecipata delle opportunità, delle problematiche ed esigenze specifiche al fine di individuare modalità sostenibili e collaborative di svolgimento e/o potenziamento delle varie discipline. Per attuare questo progetto il Parco Fluviale della Sarca prevede un impegno economico di 15.000 euro.



Parco Fluviale della Sarca

Cammini di lunga percorrenza



L'azione si pone l'obiettivo di promuovere turisticamente e culturalmente il territorio del Parco Fluviale della Sarca attraverso lo sviluppo di "cammini di lunga percorrenza", favorendo quindi una fruizione lenta e sostenibile. I percorsi individuati in sede di progettazione sono: "Il Cammino di San Vili" e il "Ring dell'Acqua", composto a sua volta da tre itinerari. Le 4 APT ed il Consorzio Turistico che propongono l'azione si impegnano alla promozione e comunicazione del prodotto turistico, mentre il Parco Fluviale della Sarca si occuperà dell'infrastrutturazione dei percorsi, della segnaletica e soprattutto del confronto con gli operatori del territorio (operatori del ricettivo, guide, altri servizi e aziende di produzioni tipiche, ristoranti) per la creazione dell'offerta turistica integrata vera e propria. Nei 5 anni i proponenti contano di mettere a disposizione oltre 600.000 euro e 100 giornate di lavoro.

Rete di Riserve Fiemme-Destra Avisio

Green Stop, una Casa per la CETS

L' Avisio con la sua area di protezione fluviale è la "spina dorsale" della Rete di Riserve Fiemme-Destra Avisio, oltre che il corridoio ecologico fondamentale. Da questa centralità nasce l'idea di realizzare, in prossimità del torrente, un portale d'accesso alla rete, per divulgare tematiche ambientali, progetti e conoscenze. Il progetto prevede la costruzione di un edificio a Masi di Cavalese, presso i coltivi della Cooperativa sociale agricola «Terre Altre», per ospitare un info point della Rete, una vetrina espositiva dei prodotti della Cooperativa e di altri produttori locali dell'area natura-bio, ed un servizio di minimo ristoro per i turisti. Risorse a disposizione nei 5 anni: 180.000 euro della Rete di Riserve e 330 giornate/uomo della Cooperativa "Terre Altre".



Rete di Riserve Alpi Ledrensi

Il ritorno dei Carbonari





L'azione si propone di recuperare la filiera locale del carbone di legna a Bondone, nella Rete di Riserve Alpi Ledrensi, con il concorso di diversi attori: il Comune di Bondone si propone di individuare le aree più adatte per le carbonaie e ricostruirne il “bait” tradizionale presso l'odierna carbonaia, il Muse svolge una ricerca finalizzata a dare profondità storica e contenuto scientifico all'attività tradizionale, la costituenda associazione dei carbonai dovrebbe poter riattivare, attraverso la pulizia del bosco e del pascolo, una piccola produzione di carbone che offra l'occasione di visitare la carbonaia durante eventi divulgativi e formativi e che rifornisca gli agritur della zona che cucinano carne alla griglia con il carbone km 0, nonché la vendita al turista di piccole quantità. L'impegno economico è di 20.000€ per il Comune e di altri 20.000 € per Rete di Riserve e Muse.



Foto Juri Santini

Rete di Riserve Alto Noce

Biowatching nell'ontaneta

Il Comune di Croviana e l'Associazione l'Alveare intendono sviluppare uscite guidate per scuole, turisti e residenti nell'Ontaneta di Croviana, una delle aree protette nella Rete di Riserve Alto Noce. Alcune ipotesi di esperienze: birdwatching nell'Ontaneta; alla scoperta del vecchio alveo: la storia alluvionale e morfologica; gli anfibi dell'ontaneta, con l'entomologo nel bosco. I proponenti contano di impegnare 18.000€ e 150 giornate/uomo e di coinvolgere anche l'ApT Val di Sole ed il Consorzio Dimaro-Folgarida.



I Parchi “producono” 70 milioni di euro l’anno

Il processo di certificazione CETS del sistema delle aree protette trentine è un preciso obiettivo della strategia TurNat, la strategia di sviluppo sostenibile per le aree protette del Trentino che integra tutela della biodiversità, turismo e agricoltura. L'obiettivo è di soddisfare le esigenze di quei flussi turistici con una forte sensibilità ambientale e interessati a scoprire l'unicità e le specificità della biodiversità naturale e culturale trentina. Le aree protette sono emblema di questa biodiversità e – sulle basi del progetto TurNat e tramite il percorso partecipativo CETS – si impegnano ad offrire un turismo più sostenibile per le proprie comunità e allo stesso tempo rispondente alle esigenze di diverse nicchie interessate ai loro valori. Uno studio condotto in anni recenti dall'Osservatorio del Turismo trentino ha quantificato in circa 70 milioni di euro/anno la ricaduta economica sul sistema turistico trentino riconducibile all'effetto dei Parchi.

La CETS in Trentino

Parco Naturale Adamello Brenta

Il Parco ha ottenuto la certificazione CETS nel 2006 (rivalidazione nel 2012), tra i primi parchi in Italia, nell'ambito della strategia di turismo sostenibile portata avanti dall'area protetta insieme ai suoi 38 Comuni ed oltre 30 partner territoriali. In questa strategia si inseriscono i progetti volti a promuovere la diffusione di modelli di gestione ambientale delle strutture ricettive (marchio ambientale Qualità Parco), le azioni per favorire una mobilità sostenibile, le proposte di educazione ambientale e di attività turistiche a basso impatto, la progettazione degli itinerari Dolomiti Brenta Trek e Dolomiti Brenta Bike.

Nel 2015 il Parco Naturale Adamello Brenta ha attivato anche la Fase II della CETS, primo in Italia grazie ad un progetto pilota voluto da Federparchi. Questa fase vede come principali protagonisti gli operatori privati locali ed è volta a rafforzare i legami tra l'area protetta e le aziende partner situate nel territorio, affinché il turismo possa contribuire positivamente allo sviluppo di un'economia sana, che utilizza e sviluppa il potenziale e le risorse lo-



Che cosa è la CETS

La Carta Europea del Turismo Sostenibile (CETS) è stata elaborata nel 1991 dalla Federazione Europarc, che riunisce più di 400 aree protette. La CETS è un metodo di governance partecipata per strutturare le collaborazioni delle aree protette in ambito turistico e per favorire così un'offerta credibile di turismo sostenibile, ed è anche una certificazione di processo. Ad oggi sono 30 le aree protette italiane certificate (sulle 143 certificate in totale in Europa). Sia la Convenzione delle Alpi che lo studio di Eurac per la Fondazione Dolomiti UNESCO riconoscono nella CETS lo strumento per eccellenza per sviluppare turismo sostenibile nelle aree protette.

cali. Il PNAB, potendo vantare di una rosa di circa 40 albergatori aderenti al progetto “Qualità Parco” (aziende che rispondono a rigorosi requisiti di tutela ambientale e legame col territorio e aderiscono alla cultura del Parco), ha deciso in prima battuta di coinvolgere nel progetto della Carta queste strutture. Di queste, 21 sono state insignite ufficialmente del riconoscimento europeo.

Parco Naturale Paneveggio Pale di San Martino

Dopo un processo partecipativo durato circa un anno ha ottenuto la CETS a fine 2015: 32 schede progetto con indicati obiettivi, attività e risultati attesi, per realizzare nei prossimi 5 anni altrettanti progetti di sviluppo territoriale.

L'inverno nelle aree protette del Trentino



Nella stagione in cui l'uomo si ritira nei paesi di fondovalle, gli animali diventano padroni di un mondo incantevole, silenzioso e selvaggio. Questo è il momento più affascinante per visitare i Parchi e le Reti di Riserve trentine, che da dicembre a marzo mettono in campo un ricco calendario di attività, occasioni uniche per vivere una dimensione diversa di una natura straordinaria.

A chi vuole godere della montagna in bianco ma non necessariamente in verticale, a chi ama la tranquillità e luoghi meno frequentati, le aree protette trentine offrono avvincenti proposte: passeggiate guidate, escursioni con racchette da neve, affascinanti esplorazioni ed avventure all'aria aperta. Una compilation di occasioni diverse e divertenti per esplorare il Trentino in bianco, vivere l'atmosfera dei paesi di montagna e scoprire luoghi preziosi con il passo lento delle ciaspole, sulle tracce degli animali per scoprire le strategie messe in atto per superare il rigido inverno. Ma anche "a caccia" di paesaggi immensi, di colori tenui e di atmosfere senza tempo.

Il Parco Naturale Paneveggio Pale di San Martino propone le passeggiate nell'atmosfera fiabesca della "Foresta dei violini" di Paneveggio. A San Martino di Castrozza un'iniziativa tra "storia e natura" porta a scoprire le radici storiche e i pregi naturalistici della rinomata località dolomitica, mentre una passeggiata nei dintorni racconta le soluzioni adottate dalla valle per vivere a basso impatto ecologico. Le escursioni con le racchette da neve, con l'accompagnamento delle Guide Alpine, conducono in luoghi magici del Parco: i Laghetti di Colbricon con le storie dei cacciatori preistorici, l'Altopiano delle Pale con la suggestiva atmosfera di un mare di neve, i Piani della Cavallazza con i branchi di camosci.

Molto nevoso per le alte cime delle montagne che sfiorano i 3800 metri, il Parco Nazionale dello Stelvio Trentino offre nelle vallate di Peio e di Rabbi molti itinerari innevati. Grazie ai racconti delle Guide Parco, le escursioni con le racchette da neve – sia diurne che serali al chiaro di luna – si trasformano in piccole avventure nelle bellezze naturalistiche del territorio: vecchi masi, pendii terrazzati, boschi, malghe.

Orientate soprattutto a famiglie e bambini le proposte del Parco Naturale Adamello Brenta, sia all'aperto che nei centri visita: i trucchi degli animali per sopravvivere d'inverno, i loro rifugi, i segreti delle piante. Ciaspole ai piedi, si possono visitare i luoghi simbolo del Parco: Monte Spinale, Val Brenta, Val Genova. Le Guide Alpine non solo accompagnano i partecipanti e raccontano l'area protetta, ma sono impegnati anche in dimostrazioni delle attività d'alta quota: arrampicata su ghiaccio, sci alpinismo, ricerca dispersi in valanga.

Programma completo dell'inverno su www.areeprotette.provincia.tn.it





LA MONTAGNA ACCESSIBILE

Disabili, famiglie con bambini, anziani: 100 milioni di turisti “deboli” ai quali guarda il Trentino





***Operatori turistici,
associazioni, professionisti,
società sportive a confronto
in un convegno a Rovereto
promosso da Accademia
della Montagna.***

***“Un mercato che non
conosce saturazione: più si
migliora e più cresce”***

“**M**ontagna accessibile non significa essere tale a tutti i costi nelle diverse dimensioni nelle quali si offre, ma che ognuno la trovi accessibile in rapporto alle proprie possibilità fisiche. Per le persone disabili non è quasi mai così; alle volte bastano piccoli accorgimenti per rendere fruibili i luoghi e le strutture ricettive anche a coloro che si ritrovano diversamente abili”. Iva Berasi, direttore di Accademia della Montagna, ha aperto così a Rovereto il convegno che Accademia ha dedicato nel dicembre scorso al “turismo accessibile”, un’occasione per mettere a confronto le varie “voci” – operatori turistici, associazioni, professionisti, società sportive ecc. – che rivolgono attenzioni al mondo della disabilità, ma non solo a questo. Il turismo accessibile non riguarda infatti solo persone con disabilità fisica, sensoriale, intellettiva; un territorio accessibile favorisce la vacanza anche alle mamme con bambini e a persone della terza età, una fetta di persone che nel 2050 arriverà al 32% del totale dei turisti.

Rendere accessibili paesi e città, percorsi di media montagna, impianti di risalita e strutture ricettive è possibile, con l’obiettivo di intercettare dunque un target turistico continuamente in crescita e favorire il diritto di cittadinanza e l’inclusione nel territorio trentino a beneficio dei residenti e anche dei turisti. “Dopo quattro anni di impegno – dice Iva Berasi – possiamo dire che è aumentata la cultura dell’accoglienza accessibile, la disponibilità di strutture sbarriate e l’offerta di attività outdoor specifiche. Il Trentino è visto come esempio per aver saputo creare un sistema dell’accessibilità che vede impegnati nello stesso progetto soggetti pubblici e privati, ma in particolare i portatori di interesse; un impegno comune verso una cultura dell’accessibilità che coinvolge i decisori, chi progetta il territorio e chi gestisce servizi”.

Ma accessibilità è anche formazione e informazione, come ha sottolineato al convegno Graziella Anesi della Coop Handicrea, curatrice su incarico di Accademia del sito www.trentinopertutti.it.

it e della stesura dei criteri di applicazione, con le categorie economiche di riferimento, dei marchi di qualità Open, oggetto di una delibera della Giunta provinciale ed unici in Italia ad essere istituzionali e non privati.

Il “giro d’affari” del turismo accessibile è in ogni caso notevole, come dimostrano i dati portati al convegno da Matteo Bonazza della società Hotel Klinik: attorno al turismo accessibile ruotano dagli 80 ai 120 milioni di persone in Europa, con un giro finanziario di oltre 800 miliardi di euro (considerando anche l’indotto) e che occupa, dati 2012, oltre 9 milioni di persone tra cui migliaia di persone con disabilità. “Sono in crescita le persone disabili che amano lo sport e la vacanza all’aria aperta e che scelgono per questa proprio l’Italia e il Trentino. Un business per le imprese turistiche, il mercato c’è ma mancano gli imprenditori”. Il turismo accessibile è impresa e non assistenza sociale: la persona con disabilità è un turista, un ospite e un cliente esattamente come gli altri. “Solo con interventi di messa a norma o con la formazione del personale – ha aggiunto Bonazza – si otterrebbe un incremento del fatturato europeo del 18% equivalente a 140 miliardi. Un mercato che non conosce saturazione: più si migliora più cresce”.

Sulle piste del Trentino sono già abilitati all’accompagnamento di persone disabili duecentocinquanta maestri di sci, che consentono a ragazzi e adulti diversamente abili, di affrontare le piste nella stagione invernale. Un’opportunità che si attua anche durante l’estate, grazie alla formazione di professionisti preparati ad accompagnare in arrampicata e in escursione bambini, ragazzi e adulti ipovedenti e autistici.

Dal convegno di Rovereto un’indicazione chiara è però emersa: si devono riempire le strutture con “cose da fare”, esperienze da vivere, sport da praticare. Non si potrà mai prendersi una vacanza dalla propria disabilità, ma si possono vivere momenti in cui la disabilità può apparire qualcosa di esterno a noi, di lontano. Difficile sì, impossibile no.



PROFESSIONI ALPINE PER LA DISABILITÀ

Accademia della Montagna del Trentino all'interno del progetto Montagna Accessibile ha rivolto l'attenzione alle figure professionali della montagna con una proposta di formazione all'accoglienza e accompagnamento dell'allievo disabile. Un'iniziativa di formazione finalizzata ad aumentare la possibilità di vivere le montagne da parte delle persone diversamente abili.

Il progetto è stato inserito all'interno delle 15 Best Practice di Turismo Accessibile in Europa ed è citato e preso ad esempio da numerosi altri territori. "Vivere o lavorare in contesto di montagna dolomitica dichiarato bene dell'Umanità – spiega Alberto Benchimol, maestro di sci formatore – significa operare in una casa che è di tutti: il turista non è un soggetto di passaggio, un estraneo, uno straniero, ma un cittadino del villaggio globale. Allo stesso modo il diversamente

abile non è un turista più difficile di altri, quanto invece una persona che ha diritto ad una cittadinanza piena che passa anche attraverso momenti di forte contraddizione rispetto ai propri limiti fisici".

Investire nella formazione di guide alpine, accompagnatori di montagna, maestri di sci, risponde alla necessità di valorizzare queste figure professionali e contribuire allo sviluppo di nuove competenze nonché ad un ulteriore rafforzamento dell'offerta di turismo accessibile in Trentino. Molti ospiti diversamente abili scelgono volentieri il Trentino perché qui trovano risposta alle proprie particolari esigenze, in ragione di una cultura dell'accoglienza diffusa e generalmente strutturata. La bellezza delle montagne trentine, delle Dolomiti deve essere conosciuta non solo come valore ambientale, ma anche e soprattutto come valore paesaggistico e culturale.

Un ospite disabile ha infatti diritto di godere appieno del territorio e della bellezza delle nostre montagne e delle Dolomiti, ma ciò purtroppo non sempre è realizzabile, poiché le figure preposte ad accompagnare gli ospiti nella scoperta del territorio mancano di strumenti e procedure adeguate.

Da qui il progetto di formazione rivolto al Collegio delle Guide Alpine, all'Associazione Accompagnatori di Montagna e al Collegio Maestri di sci del territorio provinciale, al fine di mettere nelle condizioni queste figure di poter proporre un servizio realmente adeguato alle necessità dell'utenza. Un progetto dotato quindi di quelle caratteristiche di innovatività e concretezza che hanno sino a qui contraddistinto l'esperienza della Provincia autonoma di Trento nel settore della montagna e delle tematiche di turismo, accessibile e non.

“Sulle piste del Trentino sono già abilitati all’accompagnamento di persone disabili 250 maestri di sci” – fa sapere Marco Villotti, maestro di sci, accompagnatore di montagna ed esponente del Collegio



trentino – “essi consentono a ragazzi e adulti diversamente abili di affrontare le piste nella stagione invernale; un’opportunità che si attua anche durante l’estate, grazie alla formazione di professionisti preparati ad accompagnare in arrampicata e in escursione bambini, ragazzi e adulti ipovedenti e autistici”.

Dal corso di formazione è nata per iniziativa della guida alpina Simone Elmi, in occasione del 150° anniversario della prima scalata, l’impresa “Cima Tosa Open”: “Il nostro obiettivo è che l’anniversario non sia solo una celebrazione, vogliamo dimostrare come la montagna sia davvero una palestra per tutti, una palestra che aiuta a superare i limiti, una palestra che unisce”. E nel 2016 Elmi ha proposto la stessa esperienza con l’iniziativa “Brenta Open”.

A Predazzo, Stenico e in Vigolana

ESPERIENZE IN CORSO

In Trentino le offerte outdoor per persone con disabilità sono numerose, proposte da soggetti nati a tale scopo come l’associazione SportABILI di Predazzo o da parte di soggetti del turismo o associazioni culturali. A Predazzo, in valle di Fiemme, con sede staccata a Bellamonte sulle piste del Lusia l’Associazione SportABILI Onlus opera da circa 20 anni a favore delle persone con disabilità avviandoli, fra l’altro, alla pratica degli sport di montagna, sia estivi che invernali, ritenendo lo sport strumento ideale di aggregazione sociale, di acquisizione di autostima e di autonomia personale.

SportABILI è riconosciuta a livello nazionale e internazionale ed è stata scelta per l’organizzazione di competizioni sportive per disabili come i campionati di para snowboard nel 2016. Tra i soci fondatori dell’associazione c’è pure la Scuola alpina della Guardia di finanza, come ricorda Fabio Mannucci responsabile di sede ma anche vicecomandante della scuola delle Fiamme Gialle: “La nostra filosofia – spiega – si può riassumere nella frase ‘Se posso fare questo posso fare tutto’, che implica l’importanza della pratica sportiva per l’inserimento della persona con disabilità nella società che la circonda”.

SportABILI organizza per l’inverno corsi di sci, sia alpino che nordico, progettati ed adattati alle specifiche disabilità, l’uso del monosci (per paraplegici, post-polio), del bi-sci e dualski (specifico per tetraplegici), outrigger per amputati e la slitta per il fondo. Durante il periodo estivo, escursioni con carrozzine elettriche su 14 sentieri accessibili, equi-

tazione, tiro con l’arco, nuoto, gite in bicicletta, arrampicata, visite in fattorie e agriturismo, ippoterapia, tennis.

In valle Giudicarie, nella zona delle Terme di Comano, a Stenico, è stato realizzato il percorso “BoscoArteStenico” certificato Open Bronzo per i criteri di accessibilità applicati. Un’agevole passeggiata completamente accessibile che si snoda a monte dell’abitato. Un percorso artistico open air che permette di ammirare le opere lasciate sul luogo d’esecuzione dagli autori ospiti di incontri con l’Arte contemporanea. “È bello essere riusciti a offrire anche a persone in carrozzina un percorso che permette di ammirare opere artistiche che diventano parte della natura stessa” afferma il giovane Matteo Corradi, intervenuto al convegno che vede nel padre Maurizio Corradi con l’associazione culturale BAS l’artefice del progetto.

Andrea Facchinelli, grande sportivo rimasto in sedia a rotelle dopo un incidente, ha presentato al convegno di Rovereto il video, da lui stesso girato, del tracciato che in Vigolana diventerà un percorso gara per il quale è impegnato assieme al Comune e al Consorzio turistico. Il video mostra la forza che lo sport riesce a dare alle persone: “La bicicletta era la mia passione e per la stessa ora sono costretto ad utilizzare una handbike che mi porta comunque a godere della bellezza del territorio e della gioia dell’attività sportiva; vorrei trasmettere questa sensazione alle tante persone che si trovano nella mia stessa condizione”.



CARBURANTE AGRICOLO AGEVOLATO SI AMPLIA LA PLATEA DELLE COLTURE

Luca Sighel - Appag

Dal 1° gennaio 2017 entrano in vigore le nuove tabelle dei consumi medi validi per il Trentino

Le imprese che esercitano attività agricola hanno la possibilità di beneficiare di agevolazioni fiscali sui carburanti delle macchine utilizzate nello svolgimento delle attività agricole [vedi riquadro]. La quantità di carburante ammessa all'agevolazione viene stabilita da apposite tabelle ministeriali e viene calcolata moltiplicando il consumo medio standard previsto per ogni coltura e per ciascuna lavorazione per il numero di ettari da lavorare.

Le tabelle ministeriali, per tener conto delle realtà agricole di ciascun territorio

italiano, vengono recepite e approvate dalle varie regioni e dalle provincie autonome e così ha fatto anche la nostra Provincia.

Dopo 13 anni di applicazione delle tabelle di riferimento, il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha approvato nuove tabelle di assegnazione del carburante agricolo con il D.M. 30 dicembre 2015, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il 1 marzo 2016. Il nuovo decreto è divenuto ufficiale in un momento nel quale le assegnazioni di carburante per il 2016 e le dichiarazioni dei consumi

relative al 2015 avevano già interessato oltre l'85% delle imprese agricole locali; il suo recepimento da parte della Provincia non avrebbe consentito un corretto riconoscimento di carburante per i nostri agricoltori, pertanto la Giunta provinciale ha stabilito di mantenere, per l'annata agraria 2016, le vecchie tabelle di calcolo del carburante agricolo.

Cosa è cambiato con le nuove tabelle ministeriali rispetto alle precedenti? Sono aumentate, da 18 a 46, le colture che ne possono beneficiare e c'è la possibilità, prima non esistente, di assegnare il car-

burante per effettuare lavorazioni alternative fra di loro (es nel mais il carburante per la raccolta trinciato viene concesso in alternativa alla raccolta granella e alla raccolta pastone).

Considerata la difficoltà di applicazione delle tabelle ministeriali, l'UTA per gli Investimenti dell'Agenzia provinciale per gli investimenti (APPAG), che per la Provincia di Trento si occupa del settore dei carburanti agricoli, in collaborazione con l'Ufficio UMA della Provincia Autonoma di Bolzano hanno intrapreso un lavoro di analisi e taratura delle tabelle ministeriali per individuare dei valori di assegnazione del carburante agricolo che tenessero conto delle condizioni ambientali ed orografiche che caratterizzano l'agricoltura del nostro territorio.

Oltre a cercare di individuare quantitativi di assegnazione più attinenti alla realtà regionale, si è cercato al contempo di semplificare e di razionalizzare sia le modalità che i criteri di assegnazione del carburante.

INDIVIDUATE PER IL TRENTINO 30 CLASSI DI ASSEGNAZIONE

Anzitutto si sono selezionate le colture presenti nel nostro territorio alle quali riconoscere l'assegnazione del carburante, passando così dalle 46 classi di assegnazione del decreto a 30 classi sulle quali concentrare l'attenzione. Per ciascuna coltura sono state analizzate tutte le lavorazioni e le relative assegnazioni di carburante, simulando l'adozione di cicli di lavorazioni fra loro alternativi.

COS'È IL CARBURANTE AGRICOLO AGEVOLATO

Per carburante agricolo agevolato si intende il gasolio o la benzina utilizzati nei mezzi agricoli come combustibile per le attività legate all'agricoltura. Beneficiari di queste agevolazioni sono gli Utenti Motori Agricoli (U.M.A.).

La legge fondamentale in materia è attualmente rappresentata dal D.Lgs. 26 ottobre 1995, n° 504 (T.U. Imposte produzione e consumi) il quale prevede gli "impieghi in lavori agricoli, orticoli, in allevamento, nella silvicoltura e piscicoltura e nella florovivaistica" con la seguente agevolazione sull'accisa:

- Gasolio 22% aliquota normale
- Benzina senza piombo 49% aliquota normale.

L'assegnazione del carburante agevolato destinato agli usi agricoli è regolamentata dal D.M. 14 dicembre 2001 n. 454 – "Regolamento concernente le modalità di gestione dell'agevolazione fiscale per gli oli minerali impiegati nei lavori agricoli, orticoli, in allevamento, nella silvicoltura e piscicoltura e nella florovivaistica". I valori di assegnazione sono stabiliti dal decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali del 26 febbraio 2002, ora sostituito dal decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali 30 dicembre 2015.

Le agevolazioni sul carburante spettano agli esercenti le attività agricole iscritti nel registro delle imprese e nell'anagrafe delle aziende agricole, alle cooperative, iscritte nel registro delle imprese, costituite tra i soggetti esercenti le attività agricole per lo svolgimento in comune delle medesime attività, alle aziende agricole delle istituzioni pubbliche, ai consorzi di bonifica e di irrigazione e alle imprese agromeccaniche iscritte nel registro delle imprese.

La consapevolezza che in ogni ciclo di lavorazione è importante raggiungere un determinato obiettivo (es. preparare il terreno per la semina, gestire la salute della pianta con specifiche tecniche colturali, ottimizzare le fasi di raccolta...), piuttosto che verificare se è stata fatta una precisa lavorazione al posto di un'altra come veniva richiesto dalle vecchie tabelle, ha fatto nascere l'idea di raggruppare le operazioni colturali in 3 momenti temporali coincidenti indicativamente con i momenti fondamentali del ciclo di coltivazione: le fasi "iniziali", le fasi "di gestione" e le fasi "di raccolta". Ciò ha permesso di superare l'innumerevole

combinazione di possibili assegnazioni di carburante derivanti dal confronto di sequenze di operazioni colturali fra loro alternative ed ha aperto la strada ad una semplificazione e razionalizzazione delle modalità di assegnazione del carburante. Alle nuove tabelle di assegnazione del carburante sono state quindi applicate delle maggiorazioni peraltro previste dal D.M. 30 dicembre 2016 ed in particolare:

- la maggiorazione del 20% sulle operazioni "in campo" in considerazione del fatto che tutto il territorio provinciale è zona svantaggiata di montagna (*Direttiva 75/268/CEE del Consiglio, del*

I CONSUMI DI CARBURANTE IN PROVINCIA DI TRENTO

La tabella sotto riportata evidenzia i consumi di gasolio e benzina agricoli negli ultimi 11 anni: a fronte di un consumo totale annuo di carburante mediamente oscillante fra i 17 e i 18 milioni di litri si nota una decremento costante dei consumi di benzina a favore di quelli di gasolio, dovuto al "ringiovanimento" del parco macchine che privilegia quest'ultimo tipo di alimentazione.

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Totale Gasolio consumato	17.108.709	17.532.243	17.697.952	18.108.662	18.156.510	17.323.347	17.809.754	17.782.158	17.720.622	16.607.990	15.341.845
Totale Benzina consumata	314.344	272.629	229.374	204.322	169.890	135.172	121.829	105.703	77.927	87.294	57.549
Totale carburanti consumati	17.423.053	17.834.872	17.927.326	18.312.984	18.326.400	17.458.519	17.931.583	17.887.861	17.798.549	16.695.284	15.399.394

NOTA: a partire dall'anno 2013 con varie leggi di stabilità è stata disposta una riduzione dei quantitativi di carburante assegnati: 10% in meno per il 2013, 15% in meno per il 2014, 23% in meno per il 2015 che, aggiunto alla riduzione del 3,11% previsto dal cd. "decreto serre", porta ad una riduzione complessiva pari al 26% per il 2015, un livello di assegnazione che è stato mantenuto anche per il 2016.

28 aprile 1975, sull'agricoltura di montagna e di talune zone svantaggiate);

- la possibilità di assegnare una maggiorazione fuori campo per le operazioni svolte dalle imprese agro-meccaniche e/o dagli agricoltori con aziende frammentate per tenere conto dei trasferimenti extra aziendali.

Assegnazioni per gruppi di lavorazioni

Il risultato del lavoro è una tabella etaro/coltura semplificata basata sul riconoscimento del carburante per lavori da svolgersi in tre fasi o momenti temporali del piano colturale: lavori iniziali, lavori di gestione e lavori di raccolta, concedendo il carburante non più per lo svolgimento di singole lavorazioni, ma per il raggiungimento di un obiettivo del ciclo di lavorazione. Per ciascuna coltura è così possibile effettuare una assegnazione base di carburante, valida per tutti i richiedenti e coerente con i valori del D.M. 30 dicembre 2015, che considera un fabbisogno medio aziendale non più per singola lavorazione bensì per gruppi di lavorazioni che possono essere anche fra di loro alternative. Oltre all'assegnazione base è possibile per l'agricoltore, a completamento, ottenere assegnazioni per specifiche lavorazioni e/o esigenze aziendali.

I vantaggi sono così riassumibili:

- tabelle facili da utilizzare;
- maggior numero di colture che beneficiano di assegnazione;
- flessibilità nell'assegnazione del carburante (non obbligatoria la dichiarazione precisa della tipologia di lavori che si intendono eseguire);

GESTIONE DEL CARBURANTE AGRICOLO: UN ESEMPIO DI SEMPLIFICAZIONE

Fino a qualche anno fa richiedere il carburante agricolo non era così facile: l'agricoltore, infatti, doveva rivolgersi al proprio CAA (Centro Assistenza Agricola) dove, dopo aver dichiarato i consumi dell'anno precedente, chiedeva l'emissione del "libretto di controllo", sul quale era indicato il quantitativo di carburante riconosciuto sulla base del calcolo delle superfici e delle operazioni colturali che si prevedeva di eseguire nel corso dell'anno ed i prelievi effettuati. I tempi di consegna del libretto erano di circa 45 giorni dalla richiesta. Dopo alcune semplificazioni introdotte fra il 2011 e il 2012 l'agricoltore ottiene in pochi minuti dal proprio CAA l'assegnazione del carburante e ne può immediatamente beneficiare. L'emissione del libretto non avviene più in modo cartaceo ma on-line e in tempo reale (all'agricoltore viene consegnato semplicemente un foglio di sintesi che riporta un codice identificativo per effettuare l'acquisto presso il distributore). Qualche minuto dopo aver ottenuto l'assegnazione l'agricoltore può telefonare al proprio distributore di fiducia comunicare il proprio codice e il proprio CUA per ordinare il carburante. Il distributore abilitato per la provincia di Trento collegandosi al Sistema informativo provinciale (SIAP) verifica i dati dell'agricoltore, la sua assegnazione e procede con la vendita. L'informatizzazione delle assegnazioni di carburante agricolo agevolato ha portato indubbi vantaggi quali la certezza sul quantitativo di carburante assegnato a ciascun utente, l'eliminazione dei libretti di controllo con sensibile risparmio di carta, l'eliminazione dei problemi legati allo smarrimento dei libretti, la garanzia di trasparenza agli organi di controllo e non ultimo l'azzeramento dei tempi necessari per ottenere l'assegnazione e l'acquisto del carburante. Per richiedere il carburante agricolo agevolato è necessario che l'agricoltore si rechi presso un CAA (centro assistenza agricola) e provveda a:

- costituire o aggiornare il proprio fascicolo aziendale come impresa agricola;
- chiedere l'assegnazione del carburante sulla base delle attività agricole che si intende eseguire. L'assegnazione viene calcolata in modo automatico in base alle superfici coltivate presenti in fascicolo e alle colture che si intende realizzare;
- ricordarsi che ad ogni variazione di superfici e piani colturali è necessario aggiornare il proprio fascicolo aziendale ed effettuare l'aggiornamento della propria assegnazione di carburante;
- ricordarsi entro il 30 giugno dell'anno successivo di effettuare la dichiarazione consumi di carburante.

- flessibilità in caso di nuove lavorazioni/colture;
- controllo sul raggiungimento del risultato previsto dal piano colturale e non della singola lavorazione;

- riconoscimento delle maggiorazioni per le zone svantaggiate;
- riconoscimento di supplemento per aziende frammentate;
- poter fare assegnazioni "standard" facili e immediate che vadano bene a tutti e differenziare con le assegnazioni straordinarie le particolarità di ciascuna azienda.

Il 2 dicembre 2016 la Giunta provinciale ha approvato le nuove tabelle di determinazione dei consumi medi dei prodotti petroliferi da ammettere all'impiego agevolato in agricoltura in provincia di Trento, tabelle che saranno applicate a partire dal 2017, tenuto conto che va comunque rispettato l'art. 4, comma 2 del D.M. 30 dicembre 2015 in base al quale "Eventuali modifiche all'allegato 1 previste da leggi di stabilità sono automaticamente applicate dalle Regioni e Province Autonome".



TECNICA, RICERCA E SPERIMENTAZIONE

46-49



**KAZAKISTAN
ALLE ORIGINI DEL MELO
COLTIVATO**

**SITUAZIONE SELVICOLTURALE
E FITOSANITARIA
DELLE PINETE IN TRENTINO**

50-51



52



**IL LAVAGGIO
DELLE IRRORATRICI**

**LETAME MATURO?
SI PUÒ FARE!**

53



54



**SPECIE ALIENE,
PIÙ CONOSCENZA
PER ADEGUATE STRATEGIE
DI CONTROLLO**

**ALLA SCOPERTA
DELLE AMBRUSCHE
DELLA TERRA DEI FORTI**

55



56



PUBBLICAZIONI

TECNICA FLASH

57



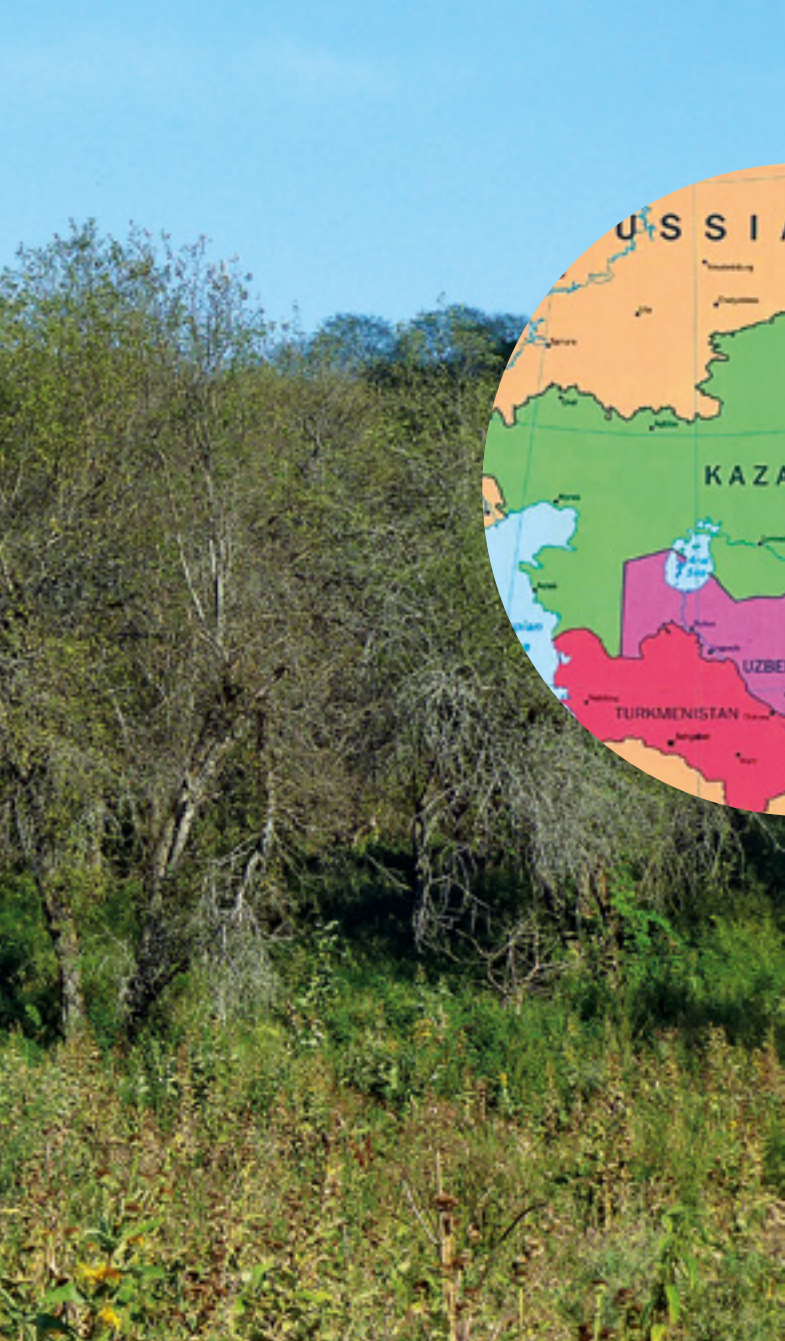
KAZAKISTAN

Alle origini del melo coltivato

Walter Guerra, Centro di Sperimentazione Agraria di Laimburg, Kurt Werth, Egna



Malus sieversii si trova anche nelle valli percorse da ruscelli, proprio all'interno della steppa. In alto, tipica foresta di meli.



Nelle foreste di melo del Kazakistan crescono veri e propri tesori. I costitutori varietali hanno cercato e sono tuttora alla ricerca di forme selvatiche portatrici di determinati caratteri da utilizzare nei loro incroci. Ecco il loro "diario di viaggio"



Il gruppo di 4 persone che ha effettuato il viaggio, composto dal botanico Vladimir Kolbintsev. Da sinistra a destra: Kurt Werth, Walter Guerra, Klaus Platter e Markus Bradlwarter.

I VERI PROGENITORI

A lungo, nei testi scolastici, *Malus sylvestris*, il melo selvatico europeo, è stato presentato come il progenitore del melo coltivato, la specie *Malus domestica*. Solo nell'ultimo decennio le ricerche biomolecolari condotte presso l'Università di Oxford e la decodificazione del genoma del melo, effettuata con successo presso la Fondazione Edmund Mach di San Michele, hanno confutato questa ipotesi. Il melo domestico deriva infatti direttamente da *Malus sieversii*, forma selvatica che si trova sia nella Cina occidentale, nel Kirghizistan e nell'Uzbekistan, ma per la maggior parte proprio nelle regioni meridionali del Kazakistan.

Il patrimonio kazaco di *Malus sieversii* è stato fortemente decimato, nel passato, con estirpazioni selvagge per ricavare legna da ardere e destinando le superfici alla coltivazione. Oggigiorno, la crescente urbanizzazione e la quasi inesistente rigenerazione delle foreste di melo rappresentano una nuova sfida per il mantenimento e la tutela di questo tesoro nascosto. Questi fatti sono apparsi decisamente sufficienti per intraprendere un viaggio da lungo tempo immaginato, alla ricerca delle zone di origine del melo coltivato nel Kazakistan.

KAZAKISTAN

Questo Paese è, per dimensioni (quasi 3.000 km tra est ed ovest e circa 2.000 km da sud a nord), il 9° del mondo, con una superficie grande quasi quanto quella europea. Nel multietnico Kazakistan, caratterizzato da territori immensi nei quali prevale nettamente la steppa e che in origine era abitato da popolazioni nomadi, vivono 17 milioni di persone. Oltre il 50% di queste risiedono nelle città, che a causa dell'abbandono delle campagne crescono molto rapidamente. Accanto ai pochi benestanti e ad una sparuta classe media sopravvive una stragrande maggioranza di poveri; la corruzione è ovunque, anche nei parchi naturali nei quali ci siamo recati. Il centro economico del Paese è Almaty, con i suoi 1,5 milioni di abitanti, mentre la capitale politica, sin dagli anni '90, è Astana.

L'economia kazaka è dominata dalla produzione di materie prime. Sotto il controllo sovietico sono stati avviati grandi progetti agricoli nelle zone steppiche che in parte hanno condotto però a gravi catastrofi naturali. A causa dell'enorme fabbisogno idrico per la produzione di cotone sviluppatasi intorno al lago Aral si è per esempio ridotta drasticamente la quantità di acqua del bacino provocando una forte salinizzazione. Nel nord del Paese si coltivano soprattutto cereali, mentre nelle zone meridionali si trovano frutteti e vigneti, la cui importanza, nei decenni trascorsi, si è però progressivamente ridotta. L'espatrio dei tedeschi, russi, polacchi ed ucraini, che un tempo si occupavano del settore frutticolo kazako, è stato causa del suo drammatico declino. La varietà più importante era ed è tutt'ora Aport: si

tratta della varietà francese Kaiser Alexander (a pezzatura grande) importata anni fa dai sovietici. Oggigiorno si trovano in Kazakistan poche occasioni formative, nel settore agricolo.

Sono in atto le prime prove di una rinascita commerciale di melo e vite con l'ausilio di know-how e materiale vivaistico importato dall'estero. Ma torniamo a *Malus sieversii* della cui esistenza il mondo ha saputo solo nel XVIII secolo.

MALUS SIEVERSII

Nel 1796, il farmacista tedesco Johann August Carl Sievers scoprì, durante una spedizione su commissione della Libera Società Economica Russa, le foreste di meli del Kazakistan. L'erbario allora approntato è oggi conservato a San Pietroburgo. Inizialmente i campioni raccolti vennero classificati nel genere *Pyrus* (pero) e solo successivamente nel genere *Malus* (melo) collegati con una dedica al loro scopritore (*Malus sieversii*).

Nel periodo tra le due Guerre Mondiali – quindi oltre un secolo dopo le scoperte di Sievers – vennero organizzate diverse spedizioni russe in questo territorio (Vorunov 1925, Paskevitch 1929, Popov 1929, Vavilov 1929 e 1930). A partire dagli anni '80, poi, seguì quasi una dozzina di iniziative sistematiche di raccolta da parte di genetisti anglosassoni, soprattutto americani. Lo studio di *Malus sieversii* è comunque ancora relativamente recente e lacunoso.

L'attuale patrimonio di foreste con *Malus sieversii* è stimato intorno a 15.000 ha e corrisponde quindi a svariati milioni di piante. Aymuk Djangaljev (1913-2009) è la prima figura chiave della mappatura e descrizione di *Malus sieversii*. Questo geniale accademico kazako, eroe di guerra e con due lauree, venne estromesso dal partito comunista per ben due volte. Per due volte è stato sottoposto a processo e destituito dalle sue funzioni, dato che la sua teoria dell'evoluzione non era in linea con quella antropomorfa propagata da genetisti filo-sovietici.

Alcune parti della sua attività scientifica furono ufficialmente smentite e le sue collezioni varietali furono distrutte addirittura per tre volte, l'ultima dopo la sua morte nel 2012. A 16 anni prese parte per la prima volta ad una spedizione nei monti kazaki con il famoso genetista russo Nikolaj Vavilov, con lo scopo di effettuare una ricerca sui meli selvatici – questa fu un'esperienza determinante. Nel corso della sua carriera, Djangaljev ha selezionato centinaia di ibridi di *Malus sieversii*, per 27 dei quali è stata richiesta la protezione varietale. Nel Dendrarium di Issyk sono ancora conservate 15 di queste varietà, con nomi come Askar, Asia, Gialla di Zungaria, Bella di Zungaria, Zaily a



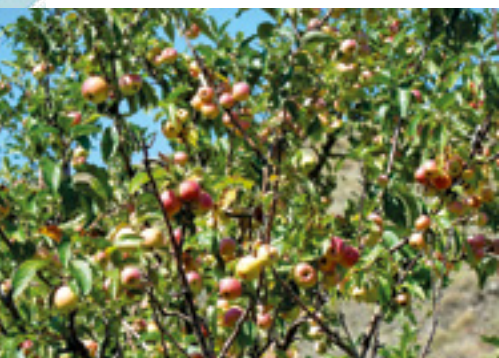
I frutti raccolti di *Malus sieversii* testimoniano la grande variabilità.

In basso, in ordine: *Malus sieversii*: un tipo con frutti rosa, con frutti giallo-verdi e feci di orso con semi di melo.

frutto grosso: tutte selezionate da Djangaljev.

Le tipiche mele di *Malus sieversii* che abbiamo trovato nel nostro viaggio erano gialle, di piccolo calibro, con gusto amarognolo e sensibili alla ticchiolatura e ad altre patologie. Nelle foreste si trovano però anche esemplari con gusto più dolce, con calibro maggiore, bicolori e assolutamente sani. Anche il progenitore di molte varietà di melo a polpa rossa si trova nelle foreste di meli del Kazakistan, classificato come specie a sé ovvero *Malus niedzwetzkyana*, sebbene numerosi specialisti ritengano che si tratti di una mutazione di *Malus sieversii*.

Nell'evoluzione millenaria di *Malus sieversii* gli animali giocano un ruolo fondamentale: soprattutto orsi, ma anche cervi, cinghiali, porcospini e uccelli si sono nutriti dei frutti di questa specie, selezionandola e diffondendola. Attraverso la via della seta l'uomo ha poi





trasferito in Occidente semi, marze e giovani piante. Il patrimonio di *Malus sieversii* si trova, protetto e tutelato, in sei parchi naturali ed in 3 riserve situate sulle pendici della catena montuosa del Tien Shan, lunga 1.600 km. Nel corso del nostro viaggio di 10 giorni ne abbiamo visitati 4: i Monti Transiliani nell'area protetta presso Taldygar (25% del patrimonio di *Malus sieversii* del Kazakistan), i Monti Giungari (area di Lepsi e Sarkan) a nord-est di Almaty (48%), il Kara-

tau sud-orientale (valli di Berkara e di Almaty) a sud-ovest (12%) e il monte Aksu Zhabagly (valli di Taldybulak e di Kshi-Kaindy), ad ovest del Tien Shan.

Questi territori sono estremamente diversi tra loro e ciò conferma l'ipotesi che *Malus sieversii* si sia adattato a differenti condizioni pedoclimatiche. Abbiamo scoperto esemplari da 650 fino a 1.800 m s.l.m., in aree montuose relativamente umide, lungo ruscelli in zone steppiche di alta collina, ma anche in località collinari estremamente siccitose. *Malus sieversii* cresce prevalentemente in gruppo, ma anche in folte foreste o come pianta singola, con altezze che variano da quella di un uomo fino a 12 m, apparentemente anche fino a 25 m, con le più diverse architetture. Si stima che le piante più vecchie possano avere un'età che sfiora i 1.000 anni. Sorprendentemente ticchiolatura, oidio, carpocapsa, falene, cimici e cicaline sono fortemente presenti anche su piante singole, il che lascia presupporre una coevoluzione di questi patogeni/parassiti. La variabilità e la biodiversità del patrimonio ancora esistente sono estremamente affascinanti e impressionanti e rappresentano senza dubbio un'eredità del processo evolutivo, da proteggere e preservare anche nell'ambito di uno sviluppo della nostra frutticoltura basato sull'attività di miglioramento genetico.

RINGRAZIAMENTI

I partecipanti al viaggio sono riconoscenti e desiderano ringraziare sentitamente Wladimir Kolbintsev, competente e appassionato zoologo e botanico e Dagmar Schreiber, titolare di www.kazakhstan-reisen.de, per l'esperienza unica vissuta, in territori isolati e incontaminati.

walter.guerra@provincia.bz.it

L'articolo è stato pubblicato per la prima volta sulla rivista Frutta e Vite del Centro di Consulenza per la fruttivitticoltura dell'Alto Adige, n.6, novembre-dicembre 2016.



Grave attacco di ticchiolatura.

SITUAZIONE SELVICOLTURALE E FITOSANITARIA DELLE PINETE IN TRENTINO

Cristina Salvadori – Fondazione E. Mach; Alessandro Wolynski – Servizio Foreste e fauna, PAT

Le pinete di pino nero interessano in Trentino circa 6.000 ettari (1,6% della superficie boscata), derivano da impianti realizzati a partire dalla fine dell'800 fino al secondo dopoguerra, e hanno oggi età variabili tra i 50 e i 130 anni. Il pino nero, che venne piantato per la sua rusticità e la sua capacità di attecchire su terreni difficili, è riuscito a svolgere egregiamente il suo ruolo di specie pioniera e in molti casi si sono create le condizioni per la sua graduale sostituzione con formazioni di latifoglie più in equilibrio, con carpino nero, orniello e altre specie nelle aree più "calde", con aceri, frassino maggiore, ciliegio, ecc. nelle zone più "fresche". Tali pinete sono quindi da considerarsi soprassuoli transitori, la cui sostituzione, già in atto, dovrebbe completarsi nell'arco di 30-40 anni dove è più urgente, mentre potrà richiedere tempi più lunghi laddove le formazioni sono più estese o presentano carat-

teri di maggiore stabilità. Molto più vasta è, invece, la presenza del pino silvestre, che copre in provincia circa 21.000 ettari (5,7% del bosco). A differenza del pino nero deriva da diffusione spontanea, sia come risultato della colonizzazione di aree abbandonate dall'agricoltura, sia come regressione dovuta ad un passato di impoverimento del suolo a causa del pascolo e della raccolta di stame; oggi, in molte situazioni, si assiste al ritorno della componente a latifolia, che procede in parallelo con il graduale recupero di fertilità. In generale, però, i boschi di pino silvestre sono più stabili e non è prevista una loro sostituzione con altre tipologie di bosco.

I problemi fitosanitari che affliggono i due tipi di pineta sono spesso di natura ed entità differenti. Nei boschi di pino nero, che



I Azzurramento del legno causato da *Diplodia sapinea*



Pineta attaccata da *Ips acuminatus*. A fianco disseccamenti da *Diplodia sapinea*

vegetano a basse quote nella fascia delle specie termofile, sono costanti e intense le infestazioni della processionaria, pur con oscillazioni legate alla sua periodicità caratteristica (picchi ogni 7-8 anni). L'interesse verso di essa, tuttavia, più che ai danni alle piante è dovuto alle ripercussioni sociali delle sue infestazioni, a causa dei problemi sanitari arrecati alle persone e agli animali domestici (irritazioni di vario tipo causate dai peli urticanti delle larve). Gli interventi di controllo, per questo motivo, sono generalmente effettuati solo in ambito urbano/periurbano, soprattutto negli anni di pullulazione. Su pino nero si possono riscontrare anche altri danneggiamenti da insetti, ma in genere essi sono localizzati (attacchi di Scolitidi) o comunque reversibili (ad es. le defogliazioni del Cercopide *Haematoloma dorsatum*). Sempre su pino nero sono ricorrenti le infezioni del fungo che causa il disseccamento dei getti (*Diplodia sapinea*), un patogeno di debolezza a presenza ubiquitaria come endofita, ma che diventa dannoso nelle situazioni di sofferenza causate da deficit idrico. In tali casi il fungo può colonizzare interamente le piante e portarle a morte, determinando una spinta propulsiva nel processo di con-

versione delle pinete a boschi di latifoglie. Anche su pino silvestre è riscontrabile la processionaria, seppur con minor intensità: essa, infatti, è endemica in quasi tutte le valli del Trentino, con un areale che si è esteso negli ultimi decenni a causa del cambiamento climatico, con un innalzamento di quota (fino anche a 1500 m s.l.m.) e la colonizzazione di vallate a clima più continentale. Inoltre, legato a questa specie ospite vi è il bostrico acuminato (*Ips acuminatus*), forse il più aggressivo tra gli Scolitidi dei pini, che può arrecare perdite anche ingenti di massa legnosa. Grande attenzione, attualmente, viene posta a una serie di avversità di temuta introduzione, di cui si attua su tutto il territorio un monitoraggio preventivo per garantirne l'eventuale individuazione precoce. Si tratta di organismi invasivi, il cui arrivo e insediamento determinerebbero danni ingenti, mettendo anche a rischio la sopravvivenza stessa dei soprassuoli colpiti. Tra questi sono da ricordare il pericoloso nematode *Bursaphelenchus xylophilus*, oltre ad alcuni funghi (*Gibberella circinata*, *Dothistroma septosporum*, e *D. pini*) e insetti (*Pissodes* non-europei, *Dendrolimus sibiricus* e *D. superans*).



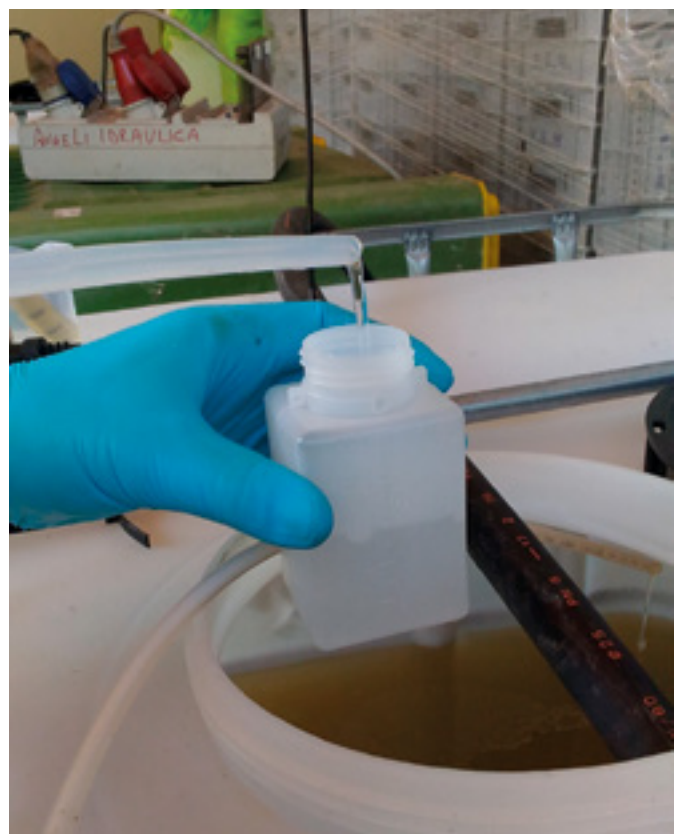
Larve di processionaria del pino

IL LAVAGGIO DELLE IRRORATRICI

Daniel Bondesan – Fondazione E. Mach

Per fonte di inquinamento puntiforme o puntuale si intende una sorgente che determina una contaminazione diretta di un corpo idrico e su superficie circoscritta. Le misure volte a prevenire contaminazioni da agrofarmaci di questa natura sono molteplici ed in alcuni Paesi europei (come Francia, Svezia e Polonia), specificate da disposizioni normative che regolamentano la materia ai fini della tutela ambientale. Con riferimento al lavaggio delle irroratrici, le modalità di gestione possono essere di tipo individuale, con il lavaggio in campo o in azienda, oppure collettivo, presso impianti dedicati ed accessibili solo da utenti autorizzati. Proprio in Francia ad oggi sono stati attivati in complesso circa 4500 impianti di lavaggio a partire dal 2006, anno di entrata in vigore della normativa specifica.

Nel nostro Paese una prima indicazione in tal senso è prevista dal PAN per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari. Per smaltire le acque di lavaggio delle attrezzature è possibile effettuare la pulizia in campo, ponendo attenzione a svolgere tale operazione in zone sem-



Aspetto del campione d'acqua decontaminata rispetto a quello dell'acqua presente in cisterna durante la sperimentazione 2016.

In alto: atomizzatore con serbatoio maggiorato per il lavaggio dell'irroratrice da 120 L (fonte Lochmann Plantatec)

pre diverse dell'appezzamento e lontano da corsi d'acqua. Le moderne irroratrici possono essere dotate fin dalla fabbrica di impianti di gestione dell'acqua pulita per il lavaggio interno ed esterno dell'attrezzatura, anche con serbatoi maggiorati e doppia valvola a tre vie per aumentare la disponibilità di acqua in campo. In alternativa esistono dei kit portatili per quelle attrezzature che non ne dispongono già. Per quanto riguarda gli impianti aziendali o interaziendali, il PAN ne prevederebbe un'adozione specifica come "misura di accompagnamento per incrementare i livelli di sicurezza durante le fasi di manipolazione e stoccaggio", tenendo comunque conto della normativa in vigore, delle indicazioni tecniche emerse dal progetto europeo sulla formazione degli operatori per prevenire l'inquinamento da fonti puntuali (Life-TOPPS) e degli orientamenti e delle linee guida nazionali e regionali. In ogni caso l'area dedicata deve rispettare specifici requisiti costruttivi per il recupero delle acque di lavaggio, oltre a prevedere uno dei numerosi sistemi di trattamento di tipo fisico, chimico o biologico. In attesa di un definitivo chiarimento normativo, da alcuni anni alla Fondazione Mach sono in valutazione vari dispositivi di questo tipo, da quelli più semplici che funzionano per biodegradazione da microrganismi del terreno o per disseccamento del refluo a quelli più sofisticati per la separazione della frazione contaminata da quella di acqua ancora riutilizzabile (foto 2). Questi ultimi sono sistemi di derivazione industriale ed agro-industriale per la depurazione dell'acqua, spesso impiegati per desalinizzarla e renderla potabile, che hanno mostrato una notevole capacità di abbattimento delle sostanze indesiderate e sono potenzialmente adatti a gestire anche quantità elevate di acque reflue. Alcuni dei risultati emersi sono stati presentati alla Giornata tecnica "Lavaggio delle irroratrici: gestione dei reflui" svoltasi recentemente a S. Michele a/A.

LETAME MATURO? SI PUÒ FARE!

Andrea Cristoforetti – Fondazione E. Mach

Con la rivoluzione francese è iniziato il lento ma irreversibile declino delle monarchie che oggi, ove ancora esistono, sono destinate a meri scopi di rappresentanza. Anche il “re dei concimi”, come viene spesso definito il letame nei testi di agronomia, pare aver seguito questa tendenza abdicando *de facto*, a causa di uno scadimento qualitativo dovuto a tutta una serie di motivi. Fra i più importanti ricordiamo la riduzione dei tempi di maturazione, specie negli allevamenti di grandi dimensioni, per la difficoltà di reperire idonee aree di stoccaggio e il limitato impiego di paglia come lettiera per gli animali, con conseguente aumento dell’umidità e riduzione della porosità del materiale. Il letame prodotto con questi presupposti è caratterizzato da sostanza organica poco trasformata, biologicamente instabile, da elevate percentuali di azoto minerale a scapito di quello organico, da elevati tenore idrico e peso specifico e da odore sgradevole. È evidente che, specie in comparti agrari di elevata specializzazione come, ad esempio, la frutticoltura trentina, ciò ha provocato un sempre più limitato ricorso all’impiego di questo letame, spesso sostituito da ammendanti organici commerciali.

Negli anni più recenti, tuttavia, la comparsa dei fenomeni di stanchezza del terreno proprio nei suoli a coltivazione più intensiva, ha indotto una rivalutazione del ruolo della sostanza organica, o meglio della sua componente più nobile, l’humus. Ecco allora che in diverse realtà trentine si è palesata quella che a prima vista pare un’assurdità: allevatori che producono grandi quantità di letame ma che hanno difficoltà a collocarlo e, non lontano da questi, frutticoltori (e viticoltori) che necessitano di ammendanti di qualità a costi ragionevoli ma che hanno difficoltà a reperirli. Sulla base di queste considerazioni la Fondazione Mach ha maturato l’idea di una “filiera del letame di qualità”, per mettere in rete produttori e utilizzatori: i primi si impegnano a sottoporre il letame a processi di maturazione controllata al fine di migliorarne le caratteristiche agronomiche, i secondi si impegnano ad acquistare il prodotto a prezzi e in quantitativi concordati. Ma in cosa consiste la maturazione controllata?

La sostanza organica “fresca”, contenuta nelle deiezioni animali, viene trasformata in “humus” grazie all’attività di microrganismi aerobi (vivono solo in presenza di ossigeno) presenti in natura, come batteri, funghi e attinomiceti. Quello che si deve fare è creare le condizioni ecologiche ottimali affinché questi possano svilupparsi e operare. Primo passo, aumentare il contenuto di paglia in miscela alle deiezioni per “asciugare” la massa e renderla più soffice e porosa, facilitando la circolazione dell’aria. Secondo, rifornire periodicamente di ossigeno i materiali in trasformazione, mediante rivoltamenti dei cumuli di stoccaggio impiegando apposite macchine da applicare alle trattorie agricole. Terzo, mantenere coperti i cumuli con teli in geotessile, che isolano dalle precipitazioni, ma consentono il passaggio dell’aria. Con questa tecnica è possibile produrre letame ben maturo in circa 3 mesi, contro i 12-15 mesi che si rendono necessari con la tradizionale maturazione in cumulo statico, come certificato dalle ripetute analisi effettuate sulla stabilità della sostanza organica, sulla frazione di azoto organico, sull’umidità e su altri parametri qualitativi propri degli ammendanti.

Le sperimentazioni condotte sul territorio hanno indicato che la via è percorribile dal punto di vista tecnico ed economico, il buon vecchio letame può riprendersi lo scettro di “re dei concimi”.



SPECIE ALIENE, PIÙ CONOSCENZA PER ADEGUATE STRATEGIE DI CONTROLLO

Silvia Ceschini – Fondazione E. Mach

Più di cento esperti mondiali nel campo dell'ecologia, dell'epidemiologia e della modellistica di specie invasive come zanzare tigre (*Aedes albopictus*) e *Drosophila sukukii* hanno partecipato lo scorso mese di novembre a Trento alla conferenza internazionale dedicata alle specie aliene. L'evento, organizzato dalla Fondazione Edmund Mach in collaborazione con l'Università degli Studi di Trento, FBK e MUSE, è stata l'occasione per illustrare alla comunità scientifica i risultati principali del progetto LExEM, finanziato dalla Provincia autonoma di Trento e coordinato dalla Fondazione Edmund Mach.

In particolare, sono state messe in luce le nuove conoscenze ottenute sull'ecologia, sulla distribuzione e sulla dinamica di popolazione di zanzare vettrici di agenti patogeni responsabili di importanti malattie da virus quali Zika, Dengue e Chikungunya. Sono stati mostrati i risultati riguardanti la previsione del rischio d'introduzione e diffusione di queste malattie di origine tropicale sul territorio provinciale ottenuti attraverso l'applicazione di modelli matematici che sono stati utilizzati anche per la valutazione di possibili strategie di controllo, tenendo conto del rapporto costi/benefici dei diversi tipi di intervento.

Sono stati presentati, inoltre, i risultati ottenuti su *Drosophila sukukii* e in particolare i nuovi modelli di sviluppo delle popolazioni di *Drosophila* sulla base delle variabili ambientali e la loro potenzialità di applicazione pratica per la valutazione precoce del rischio ed il supporto alle decisioni di tecnici ed agricoltori. Come nel caso delle zanzare, i modelli sono anche in grado di stimare l'impatto che alcune strategie di difesa in fase di sviluppo possono avere sulle popolazioni del fitofago. Particolare attenzione è stata infine posta alle prospettive di utilizzo di nuovi metodi di controllo biologico con parassitoidi indigeni e quelli che si ba-



Da destra: Pontalti, Rizzoli, Rosa. In basso: *A. Albopictus*, *Ae. Koreicus*, *D. Sukukii* femmina.

sano sulle nuove conoscenze genetiche, genomiche e microbiologiche. La conferenza scientifica internazionale dal titolo "Facing the invasion of alien arthropods species: ecology, modelling and control of their economic impact and public health implications" ovvero "Affrontare l'invasione di specie invasive di artropodi: ecologia, modellistica e controllo del loro impatto sull'economia e sulla salute pubblica" ha affrontato il tema delle implicazioni sanitarie, economiche e sociali legate alla loro introduzione e progressiva diffusione nell'ambiente.

"Il convegno di Trento – ha spiegato Annapaola Rizzoli, dirigente del Centro Ricerca e Innovazione FEM – è stata un'occasione unica per un confronto internazionale in cui sono stati condivisi risultati, esperienze e casi di studio tra ricercatori, tecnici e operatori delle principali realtà impegnate nella lotta alle principali specie invasive. La ricerca scientifica su questo tema è essenziale per mettere a punto strategie di controllo e prevenzione sostenibili sia dal punto di vista ambientale che economico".



AD AVIO UNA GIORNATA DEDICATA AI VITIGNI STORICI

ALLA SCOPERTA DELLE AMBRUSCHE DELLA TERRA DEI FORTI

Solo pochi specialisti della zona della Bassa Vallagarina conoscono le Ambrusche della Terra dei Forti. Le uve di questo territorio vengono trasformate in vini Enantio e Casetta e un tempo nell'ormai scomparso Ambruscone. A questi vitigni storici è stata dedicata a fine novembre scorso una giornata di approfondimento ospitata a Palazzo Venturi di Avio. Un appuntamento scientifico di grande valore, perché per la prima volta si è dato conto in maniera completa delle origini di questi vitigni in via di estinzione (la produzione annua sfiora le 50 mila bottiglie certificate doc), oggi vinificati solo da una decina di produttori fra Trentino e Veneto; sebbene i vini che ne derivano siano di qualità eccellente, ormai riconosciuta anche dalle più importanti guide di settore.

Folta la presenza di ricercatori e tecnici della Fondazione Edmund Mach di San Michele che hanno relazionato sul ruolo della ricerca e del trasferimento tecnologico per la valorizzazione di questi vecchi vitigni. Gli esperti hanno presentato in anteprima i risultati dei loro studi sulla genetica di questi vitigni. Stella Grando – responsabile del progetto di Genetica e miglioramento genetico della vite – ha rivelato che tra Lambrusco a foglia frastagliata e la Negrara trentina esiste una parentela di tipo genitore-figlio provata dalle analisi del DNA. Sia Lambrusco a foglia frastagliata che Casetta mostrano inoltre una forte similarità genetica con alcune *Vitis sylvestris*. Le analisi escludono invece che l'Ambruscone ritrovato in provincia e riportato a suo tempo da Rebo Rigotti nella Carta viticola del Trentino, corrisponda al vitigno minore del modenese che ha lo stesso nome. Questi vitigni costituiscono l'elemento identitario più marcato della Val d'Adige trentina e veronese. Un patrimonio di biodiversità culturale e culturale che vale la pena preservare dalla scomparsa.

Francesco Penner, Giorgio Nicolini e Luciano Groff hanno mostrato invece l'evoluzione della coltivazione delle Ambrusche nel tempo in

Trentino e suggerito alcuni accorgimenti per la moderna vinificazione delle uve di Lambrusco a foglia frastagliata. Tiziano Tomasi e Marco Stefanini infine hanno presentato il lavoro di recupero di vecchi ceppi del vitigno Casetta che ha portato alla selezione di 14 promettenti biotipi.

In apertura dei lavori è intervenuto anche l'assessore all'agricoltura Michele Dallapiccola, esprimendo agli organizzatori l'apprezzamento per il lavoro portato avanti in questi anni per il recupero di queste eccellenze del territorio che rischiano la scomparsa. Dallapiccola ha colto l'occasione per ricordare il lavoro fin qui svolto a favore della valorizzazione e commercializzazione del mercato vitivinicolo provinciale. "Un lavoro non semplice – ha affermato – in un settore che si presenta spesso in maniera frammentata e divisa. Aggettivi che comunque nel contesto trentino possono assumere un valore perché ciascuno dei player di questa partita ha in realtà potuto esprimersi nella sua personalità".

Nel corso della giornata è stato anche possibile partecipare ad un assaggio assistito di 15 campioni da uve Casetta vinificati in via sperimentale dalla Cantina di Microvinificazione della Fondazione Mach, che ha lavorato su altrettanti cloni. In degustazione anche 11 referenze di vini Enantio e Casetta di altrettanti produttori (Albino Armani 1607, Antico Fenilon, Lorenzo Bongiovanni Viticoltore, Cantina Valdadige, Cantina Viticoltori in Avio, Giuseppe Cristini Viticoltore, I Dolomitici, La Cadalora, La Prebenda, Roeno e Tenuta La Casetta). Sempre durante la giornata è anche stata ricordata la figura di Nereo Cavazzani, originario di Avio, scomparso pochi anni fa, uno dei maestri dell'enologia nazionale e indimenticato direttore tecnico di Cavit negli anni pionieristici. Cavazzani è stato anche inventore di un metodo di spumantizzazione in autoclave che porta il suo nome (Metodo Cavazzani). (c.z.)

MANUALE DI FRUTTICOLTURA SOSTENIBILE

A cura di Claudio Panizza, Matteo de Concini, Roberto Torresani

Il Manuale tratta l'argomento della produzione della mela in modo completo, nell'ottica del miglioramento della sostenibilità. Sono illustrati tutti gli aspetti della filiera produttiva: suolo, acqua, progettazione e gestione dell'impianto, gestione di carica e vigoria, maturazione e fisiologia, protezione delle piante, comprendendo un'accurata descrizione delle principali patologie del melo. Il risultato è un'approfondita analisi dello stato dell'arte ma con molteplici proposte per il futuro, fornendo una visione completa e concreta di cosa significhi frutticoltura sostenibile. Il Manuale, di 191 pagine, è articolato in 10 capitoli e comprende sezioni di approfondimento su temi innovativi e numerose schede sulle tecniche colturali che, seguendo un modello elaborato dagli stessi autori, riportano una valutazione di sostenibilità per fornire utili indicazioni sull'effettivo miglioramento della sostenibilità stessa, senza trascurarne la reale applicabilità. Linguaggio chiaro, approccio mirato, argomenti tecnici concreti corredati da un consistente apparato iconografico a supporto, fanno di questo Manuale un punto di riferimento per approfondire la tecnica della coltivazione del melo, anche quale valido sussidio didattico.

Per acquistare il volume info su www.fmach.it/CTT



IL TRENTINO OLEARIO

Trascrizione del manoscritto del Prof. Carlo Hugues

A cura di Franco Michelotti

Il volume è la trascrizione dell'opera inedita "Trentino oleario: Principi generali di Elaiografia e Monografia dell'olivo e dell'olio nel Trentino" del Prof. Carlo Hugues. Il manoscritto originale, conservato presso la Biblioteca Statale Isontina di Gorizia, è il frutto di un lavoro di scrittura, aggiornamento ed ampliamento del testo iniziato nel 1881, quando il professore era ormai alla fine della sua permanenza in Trentino. La trascrizione ha inteso riportare le esatte parole di Hugues, che rappresentano una notevole fonte di informazioni ed una testimonianza delle conoscenze di quel periodo su elaiografia, storia e letteratura, suolo e clima, varietà, tecniche di coltivazione ed estrazione dell'olio. Può essere considerato altresì come una "zonazione olearia" che evidenzia un approccio multidisciplinare di concezione molto attuale ed un significativo documento storico, in quanto le vicissitudini favorevoli ed avverse all'olivo incorse nei secoli sono analizzate e descritte in maniera approfondita e molto avvincente. La pubblicazione riporta le illustrazioni, le tavole con i disegni fatti a mano dall'autore e la mappa della "Regione olearia della Valle del Sarca", integrate con immagini di attualità.

Info: www.fmach.it/CTT



Patentini, in arrivo novità

Sono in arrivo alcune modifiche alle disposizioni per il rilascio e il rinnovo dei certificati di abilitazione per acquisto, utilizzo e vendita dei prodotti fitosanitari. Alla Fondazione Mach saranno affiancate altre strutture formative già accreditate, quali il Servizio Europa, mentre l'aggiornamento delle conoscenze nelle materie indicate dal PAN per il rinnovo delle abilitazioni degli utilizzatori professionali, che fino ad oggi avveniva solo mediante la partecipazione ad un corso di aggiornamento di 12 ore, potrà ora avvenire ricorrendo integralmente ai crediti formativi. I crediti da acquisire nell'arco del periodo di validità dell'abilitazione (5 anni), sono 12, di cui almeno 6 devono essere conseguiti nei 24 mesi antecedenti la scadenza del patentino.



Pecore soggette alla Scrapie

La Giunta provinciale di Trento ha approvato il piano di profilassi delle principali malattie del patrimonio zootecnico allevato in Trentino da realizzare nel corso del 2017. Le malattie dei bovini oggetto di monitoraggio sono: tubercolosi, brucellosi, leucosi, rinotracheite infettiva e diarrea neonatale dei vitelli

o malattia delle mucose. Per ovini e caprini la delibera della Giunta prevede solo il controllo della brucellosi e per le capre la selezione volontaria dei soggetti affetti da artrite encefalica virale. Rispetto al piano 2016 una novità è rappresentata dall'adozione anche in Trentino di un piano di selezione genetica degli ovini finalizzata ad individuare i capi che nel DNA presentano geni predisponenti all'encefalopatia spongiforme denominata Scrapie.

Tipi diversi di frutteto in parete

Nel programma di un seminario sulla frutticoltura che si è svolto dal 23 al 25 gennaio 2017 in Alto Adige per iniziativa dell'Associazione diplomati scuole agrarie (ALS) era inclusa una relazione di Alberto Dorigoni intitolata "Diverse tipologie di frutteto in parete". L'invito rappresenta un ennesimo riconoscimento del lavoro svolto da Alberto Dorigoni e Franco Micheli nel frutteto sperimentale di Maso delle Parti di Mezzolombardo gestito dalla Fondazione Mach. I due tecnologi si occupano dal 2005 di nuove forme di allevamento dei meli.



Fondo Euregio finanzia ricerca su biodiversità e mele

Il cambiamento della biodiversità e gli effetti salutari della mela sono al centro di due progetti pluriennali di ricerca, ai quali stanno lavorando insieme Tirolo, Alto Adige e Trentino. Due attività di ricerca per le quali sono stati stanziati 775mila euro. Il Fondo Euregio per la ricerca scientifica ha chiuso il secondo bando con l'approvazione di due progetti di ricerca interregionali che vedono coinvolti la Fondazione Mach di San Michele all'Adige, la Libera Università di Bolzano e l'Università di Innsbruck. Dei due progetti, che accederanno al finanziamento triennale stanziato dall'Euregio, uno analizza l'evoluzione della biodiversità sulla base di campioni prelevati dai ghiacciai, l'altro studia gli effetti positivi dei componenti della mela sulla salute. <https://www.ufficiostampa.provincia.tn.it/Comunicati/Fondo-Euregio-finanzia-ricerca-su-biodiversita-e-mele>



Cocciniglia farinosa della vite

Un viticoltore della Valle dei Laghi chiede se il freddo delle ultime settimane può avere determinato la morte di esemplari di cocciniglia farinosa che si trovano sotto la scorza che ricopre il tronco delle viti. Risponde Luisa Mattedi, ricercatrice della Fondazione Mach, Unità agricoltura biologica: «Dati certi sulla moria da freddo si potranno avere nel corso della stagione 2017. È da ritenere confermata la presenza di cocciniglia in Vallagarina e nella Valle del Sarca. Mentre risulta finora indenne la zona viticola situata a nord di Trento. È pertanto giustificata la prosecuzione della confusione sessuale avviata nel 2016. Si ripeterà anche il lancio del parassitoide Anagyrus pseudococci fornito dalla ditta Biogard».

A
come
AMBIENTE

Adriano, Lorenzo e IL RITORNO del cavallo IN VAL di GRESTA

Forse, ma il condizionale è d'obbligo, siamo di fronte ad cambiamento di paradigma.

Da secoli, ovvero da quanto la cultura illuminista e razionalista ha obbligato tutti noi a ragionare in termini di "progresso delle scienze e delle tecniche", ci eravamo abituati alla supremazia delle macchine sull'uomo e di conseguenza sugli animali.

In val di Gresta, invece, sta succedendo esattamente il contrario. Per una volta l'animale, e quindi l'uomo, si sono presi la rivincita sulla macchina. L'edizione 2016 del "Premio Ambiente Euregio" ha infatti classificato al terzo posto nella sezione "Impegno e attività" l'esperienza di Adriano Beltrami e Lorenzo Campedelli. Amici da una vita, coetanei e compagni di scuola nell'età giovanile, si sono ritrovati in alta val di Gresta per condividere un'esperienza legata all'agricoltura che li ha portati alla riscoperta dell'utilizzo del cavallo come animale da lavoro. Adriano Beltrami, diploma di perito agrario a San Michele, è da anni impegnato nella coltivazione di ortaggi biologici. Lavoro che condivide con la moglie



Elisa e che l'ha portato ad intraprendere un'esperienza di trasformazione e vendita diretta del prodotto.

Complessivamente coltiva una decina di ettari di terreni: quattro ad ortaggi, poco più di un ettaro a vigneto e il restante a prato, pascolo per l'allevamento di alcune

scotone e una piccola parte a cereali. Fra i trasformati troviamo i crauti, la passata di pomodoro, il succo di carota oltre al sedano rapa sottolio.

Per la vendita, Adriano si affida ai canali diretti, ma anche al mercato contadino di Coldiretti di Arco, ad alcuni Gas e recentemente anche ad una fortunata esperienza di vendita a domicilio in Sudtirolo. Da sottolineare a riguardo il particolare successo di questi ortaggi trentini sulle tavole degli amici altoatesini, tanto che Adriano riesce ad inviare in questa





provincia una parte non trascurabile di prodotto.

Alla proposta hanno aderito altri due giovani coltivatori della val di Gresta fra i quali Lorenzo Campedelli.

Laurea in psicologia, Lorenzo è da sempre un amante dei cavalli tanto da diventare un valido addestratore e gestire un maneggio in località Santa Barbara.

Nel tempo il giovane psicologo ha anche trovato il modo di dedicarsi all'orticoltura biologica, tanto da lasciare un impegno professionale nel settore del sociale per intraprendere una nuova avventura in compagnia dello zio Ignazio Benedetti. Quest'ultimo segue il settore orticolo dell'azienda l'Abete rosso, mentre Lorenzo si occupa anche dell'allevamento dei cavalli e di alcuni soggetti di Black Angus destinati per lo più al pascolo e quindi all'ingrasso.

L'incontro fra Adriano e Lorenzo ha portato ad una perfetta sinergia fra le conoscenze agronomiche del primo e quelle zootecniche e del mondo degli animali del secondo.

Il risultato è stato, appunto, il ritorno all'utilizzo del cavallo in alcune operazio-

ni di campagna. Con due cavalle di razza Norica allevate presso il maneggio di Lorenzo, i due amici e colleghi intervengono in campagna nelle operazioni di aratura, erpicatura, strigliatura, semina, sarchiatura e rincalzatura. Il risultato è stata la progressiva sostituzione del motocoltivatore per queste specifiche operazioni con un sostanziale risparmio nelle spese per la meccanizzazione ed un ragguardevole beneficio quanto al rispetto dell'apparato radicale delle colture e al problema della pressatura e appesantimento del terreno. Il passaggio dell'animale, considerato a tutti gli effetti meno invasivo rispetto al mezzo meccanico, consente a detta di questi nuovi coltivatori grestani, un aumento delle produzioni valutabile almeno nella misura del 20%.

La resa oraria del cavallo rispetto al motocoltivatore nella rincalzatura è almeno del doppio, mentre nella fresatura è di tre volte tanto.

Visti i risultati, Adriano e Lorenzo hanno pensato ad un rilancio, per non dire ad un raddoppio dell'esperienza. Dal prossimo anno le due cavalle Noriche verranno incrociate con un prestante esemplare di

asino ragusano. Il risultato sarà il ritorno in val di Gresta, oltre al cavallo, anche del mulo, un animale considerato ancora più "a sangue freddo" del Norico e quindi ancora più adatto al lavoro.

L'utilizzo degli animali da lavoro è un trend assolutamente attuale negli Stati Uniti dove si contano migliaia di aziende impegnate in questo settore, ma anche in Germania ed in Francia, specie nei settori biologici e biodinamici.

Altro obiettivo di questo originale sodalizio fra produttori è infine quello di dare vita ad aziende tradizionali di tipo multifunzionale ancorate alla piena sinergia fra orticoltura e zootecnia.



ADRIANO BELTRAMI

Via Nazario Sauro 19- 38065 Nomesino di Mori - Tel. 331 9198414

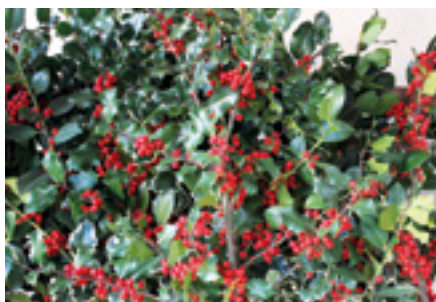
LORENZO CAMPEDELLI - Azienda Agricola L'Abete rosso

Via Case sparse, 20 b - Santa Barbara - 38060 Ronzo Chienis - Tel. 349 6425620

A
come
AGRICOLTURASERGIO, IL SIGNORE
delle Piante Invernali

Da quasi mezzo secolo ad ogni Natale lo si trova all'angolo fra Corso Rosmini e via Stoppani a Rovereto. Sergio Baroni è fra gli ultimi venditori professionisti di vischio, agrifoglio e pungitopo, insomma, l'uomo delle piante invernali. Piante che, secondo la tradizione prima pagana e poi cristiana, sono di buon auspicio e fortuna, specie in amore. Baciarsi sotto il vischio a Capodanno, sostiene la tradizione, porta fortuna alla coppia e poi alla famiglia.

Ma oggi, ci spiega Sergio, ci si bacia anche prima dell'ultimo dell'anno, in barba a tante dicerie e tradizioni. I tempi cambiano, ma la postazione di Sergio è sempre la stessa ed anche la clientela continua a dimostrare interesse per queste piante decorative. Da oltre sessant'anni Baroni si occupa della raccolta di queste piante. Ancora bambino, correavano allora i primi anni Cinquanta, saliva in corriera con il padre Remo alla volta di Besenello per poi incamminarsi verso la Scanuccia, alla ricerca di ramoscelli di vischio. Fatta incetta di questa preziosissima pianta i due rientravano in città risalendo in corriera dopo aver sistemato gli arbusti



nel grande baule del mezzo pubblico. Per agrifoglio e pungitopo c'erano allora le distese boschive di passo Buole e dei monti Lessini. Di quelle stagioni "iniziatriche", Sergio ricorda oggi soprattutto il gran freddo, quello che da piccoli morde ancora di più, quando non si è ancora avvezzi al clima invernale. L'attività di raccoglitore spontaneo è così proseguita

nel corso degli anni anche dopo che Sergio Baroni venne assunto dal comune di Rovereto come giardiniere per curare gli spazi verdi di tutte le scuole materne. A questo lavoro, sempre portato avanti con competenza a passione, Sergio ha alternato anche la conduzione di una piccola azienda agricola (è ancora iscritto all'albo degli imprenditori agricoli a part time), che nel tempo è diventata anche un vivaio. A metà degli anni Settanta, infatti, si verificò un vero e proprio terremoto per i raccoglitori, quando le autorità statali e provinciali vietarono la raccolta di agrifoglio e pungitopo. È in quel momento che a Sergio è venuta la grande idea di costruirsi un vivaio acquistando circa 200 piantine a Pistoia anche al fine di salvare una tradizione roveretana che altrimenti si sarebbe estinta. Le piante sono così cresciute di vari metri e ancora oggi occupano due piccoli settori nei margini boschivi di Lizzana e Lizzanella dai quali si ricavano i pregiatissimi ramoscelli che Baroni vende in piazza in occasione delle festività.

Diverso il discorso per il vischio, pianta sempreverde e semiparassita che si nutre della linfa delle piante ad alto fusto che la ospitano. A primavera Sergio incide delle piante imprimendo al loro interno il seme del vischio che prenderà forma e consistenza nei due anni successivi. Nascono così i piccoli ramoscelli augurali provenienti da piante di melo, pero, susina, tiglio, frassino, acero, sorbo, abete, pino, ma anche lillà, biancospino e rosa rampicante con le caratteristiche bacche chiare e le foglie che cambiano colore a seconda dell'intensità dell'irraggiamento solare.

**SERGIO BARONI**Corso Verona, 46 – 38060 Rovereto
Tel. 347 1209964

L'Arguta, IL PRODOTTO diventa una destinazione

A
come
ALIMENTAZIONE

Un marchio unico fra agriturismo e azienda agricola, capacità di innovazione, alleanza con il territorio nel segno della salubrità del prodotto e della vacanza attiva. Nasce così la **Locanda de l'Arguta**, una vera e propria destinazione rurale alle porte di Trento.

Nella struttura a metà strada fra le campagne di Mattarello e Romagnano ci ospitano Alessandro Nicolli e Sabrina Clementi, un'affiatata coppia che ha dimostrato di credere nell'agriturismo di nuova concezione, nella vendita diretta e nel turismo green. Il logo è improntato sull'Arguta, un particolarissimo frutto della famiglia dell'Actinidia scoperto dal nonno di Alessandro e le cui proprietà alimentari e salutistiche si coniugano alla perfezione con una filosofia dell'accoglienza improntata ad una motivazione sportiva, salutistica e culturale.

L'Arguta esalta fino a dieci volte le proprietà intrinseche del Kiwi quanto a contenuti di minerali, vitamina C, rame, ferro e potassio. La loro combinazione eleva enormemente anche le qualità anallergiche, antisettiche e antianemiche. A tutto questo, grazie alla trasformazione di questo frutto in prelibate confetture, si aggiungono anche le proprietà lassative



dell'Arguta, fattore da non sottovalutare all'interno di una vacanza che si vuole all'insegna del benessere e della salute.

Accanto a questo caratteristico frutto, l'azienda agricola, grazie alle competenze agronomiche del padre di Alessandro, Claudio, si è sviluppata seguendo il principio della diversificazione stagionale. Accanto alle mele e all'Arguta troviamo pertanto anche i kiwi, diverse piante di albicocche, ciliegie, oltre diverse piante di uve resistenti che vengono proposte direttamente ai clienti dell'agriturismo. Questo, realizzato in legno e secondo i rigidi criteri della bioedilizia, si presenta anch'esso come una destinazione di supporto alla vacanza attiva. Alle sette stanze autonome si aggiungono sette piazzole per camper o roulotte oltre ad

un simpatico agriturismo, meta preferita dai tanti bikers tedeschi che affollano la pista ciclabile lungo la valle dell'Adige.

La struttura offre poi delle sostanziose colazioni con frutta fresca di stagione, succo di mela e confetture autoprodotte, oltre ad una cornice di qualità molto apprezzata per il relax e come punto d'appoggio per escursioni in tutto il Trentino. I canali di vendita delle produzioni frutticole, oltre al consumo in agriturismo e alla vendita diretta ai clienti, riguardano anche la prenotazione a chiamata direttamente in azienda da parte dei clienti, oltre al sistema dei mercati di Campagna Amica di Trento e Rovereto. Il rimanente viene inviato presso grossisti oppure, come nel caso dell'Arguta, presso la Cooperativa Sant'Orsola in alta Valsugana. L'ulteriore punto di forza si incentra sui servizi, elemento considerato strategico accanto alle produzioni fresche e all'agriturismo. In questo modo la Locanda de l'Arguta si è specializzata nella creazione e nella manutenzione di giardini e nella vendita di piante tanto da allestire, attorno all'agritur, una siepe dimostrativa mista lunga circa 350 metri a disposizione dei clienti.



**ALESSANDRO NICOLLI -
LOCANDA DE L'ARGUTA**

Via delle Ischie, 37
Romagnano (Trento)
Tel. 333 7614660
info@locanda-arguta.it

NOTIZIE FEM

a cura di Silvia Ceschini
responsabile rapporti con i media FEM

Difesa senza chimica: i bioagrofarmaci nel progetto "Interfuture"

La produzione sostenibile in agricoltura sta diventando una priorità per la ricerca ed una sfida per il futuro e c'è sempre maggior richiesta di prodotti ad alto contenuto tecnologico, ma a basso impatto ambientale. La Fondazione Edmund Mach, in prima linea nella ricerca di bioagrofarmaci, coordina un nuovo progetto finanziato dalla Commissione europea denominato "Interfuture" che prevede 11 dottorati di ricerca industriale, un'assoluta novità nel panorama accademico europeo. Il 12 dicembre, presso l'Ufficio della Provincia autonoma di Trento per i rapporti con l'Unione Europea a Bruxelles, si è svolto il kick off meeting del progetto. FEM

affronta un tema estremamente innovativo su cui il modo produttivo ed industriale punta molto: lo sviluppo di bioagrofarmaci e metodi alternativi ai pesticidi di sintesi chimica. L'approccio scelto dal progetto è quello di sfruttare i microrganismi associati alla pianta e i loro metaboliti, cioè il "microbioma delle piante". L'obiettivo della ricerca è sviluppare bioagrofarmaci di prossima generazione per il controllo dei patogeni e parassiti delle piante e di nuovi fertilizzanti che possano promuovere la crescita vegetativa senza effetti inquinanti sull'ambiente.



Il corso per imprenditori agricoli compie 30 anni, 2000 i partecipanti

Sono più di 2000 gli imprenditori agricoli formati alla Fondazione Edmund Mach dal 1986 ad oggi grazie al corso di qualificazione professionale delle 600 ore. Il trend delle iscrizioni è in continua crescita: dalle 60 adesioni registrate nel 2007 si è passati alle oltre 120 iscrizioni dell'edizione 2016-18. Tre anni fa è stata introdotta una apposita selezione per far fronte all'elevato numero di iscritti e garantire al contempo una offerta formativa di qualità. Il 21 novembre scorso i 60 giovani hanno iniziato il nuovo corso di formazione biennale e sono stati consegnati i brevetti a 87 imprenditori che hanno concluso il percorso 2014-2016. La percentuale femminile si è stabilizzata a intorno al 20%, un imprenditore su dieci ha in mano una laurea e più della metà ha un titolo di scuola superiore. In apertura con un video messaggio è arrivato il saluto del presidente

FEM, Andrea Segrè. Alla cerimonia sono intervenuti l'assessore provinciale all'agricoltura, Michele Dallapiccola, il direttore generale Sergio Menapace, il coordinatore della formazione professionale, Michele Covi, e gli organizzatori del corso, Paolo Dalla Valle e Carlo Micheli.



Nasce il primo corso per mastro apicoltore

La Fondazione Edmund Mach attiva la prima edizione del corso per formare apicoltori professionisti. Il percorso della durata di 608 ore è promosso congiuntamente dal Centro Istruzione e Formazione e Centro Trasferimento Tecnologico. Ci sono 25 posti e le preiscrizioni sono aperte fino al 15 gennaio 2017 sul sito <http://eventi.fmach.it/MastroApicoltore>. Il corso, il primo di questa vastità e con docenti da tutta Italia presso il campus di San Michele, si rivolge a chi intende conoscere a fondo tutti gli aspetti teorici e pratici legati al mondo delle api e dell'apicoltura, dalla biologia delle api, alla storia dell'apicoltura alle problematiche burocratiche e di marketing. Iscrizione. Iscriverti ai colloqui di selezione entro domenica 15 gennaio 2017. Seguiranno dei colloqui di selezione e relativa graduatoria. Quota massima di partecipanti: 25 per l'intero corso e 10 uditori per singola lezione. Durata e struttura. Il corso si svolgerà dal 3 febbraio al 2 dicembre 2017. Si compone di 9 moduli per un totale di 402 ore di lezione frontale e 126 di attività pratico-laboratoriali internamente a FEM. A queste seguiranno 80 ore di attività pratiche presso i partner professionali dell'iniziativa per complessive 608 ore. Sarà possibile frequentare anche singoli moduli. Organizzatori e partner del corso. Il corso è promosso dal Centro di Trasferimento Tecnologico e dal Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach. L'organizzazione è la gestione del Corso sono curate dal Dipartimento di istruzione post secondaria. Tra i partner ci sono le principali istituzioni, gruppi di ricerca e realtà produttive nel campo dell'apicoltura in Italia. <http://eventi.fmach.it/MastroApicoltore>



Seguici su fmach.it
e sui nostri social media!



www.facebook.com/fondazionemach



www.twitter.com/fondazione_mach



www.youtube.com/fondazionemach



www.pinterest.com/fondazionemach



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



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



Si mangia ancora troppo poca verdura

Il consumo regolare di frutta e verdura è elemento fondamentale di una dieta sana e bilanciata, ma nell'UE solo poco più di un terzo delle persone con più di 15 anni di età mangia almeno cinque porzioni di frutta e verdure ogni giorno e una persona su tre ne consuma meno di una al giorno. La campagna "5 in un giorno", promossa a livello europeo per dare concretezza ai consigli dell'Organizzazione Mondiale della Sanità la quale raccomanda di mangiare almeno 400 grammi al giorno di frutta e verdure (patate e altri tuberi esclusi), sembra quindi essere ancora ben lungi dall'aver ottenuto buoni risultati. La differenza di comportamento fra i vari Stati membri è notevolissima: se da un lato ben due rumeni su tre non mangiano quotidianamente almeno una porzione di frutta o verdure, questa percentuale si abbassa al 16,5% in Belgio, con l'Italia che si posiziona tra i Paesi più virtuosi, ma dove in ogni caso ancora il 23% della popolazione non mangia verdura/frutta quotidianamente. Il "5 in un giorno" viene rispettato per lo più dai britannici (una persona su tre) e da olandesi e danesi (uno su quattro), ma solo dal 3,5% dei rumeni. In Italia 12 persone su 100 dichiarano di consumare 5 o più porzioni di frutta/verdura quotidianamente... molto poche se consideriamo la varietà e la qualità dei prodotti che abbiamo a disposizione! Infine due curiosità: le donne europee sono mediamente più vegetariane dei maschi e la dieta equilibrata e ricca di vegetali è più praticata da persone con un alto livello di istruzione. Ricordiamo che per quanto riguarda i più giovani, non compresi in questa analisi, l'UE ha da anni attivato il programma "Frutta nelle scuole" (che dal 1° agosto 2017 sarà unificato al programma "Latte nelle scuole"), per fornire frutta e verdura agli alunni, per lo più di età compresa fra 6 e 10 anni, mettendo a disposizione circa 150 milioni di euro ogni anno. Nell'anno scolastico 2014-15 sono stati così raggiunti oltre 120 milioni di bambini in più di 68 000 scuole. Con circa 28 milioni di euro, l'Italia è lo Stato membro che usufruisce dell'importo maggiore per distribuire frutta e verdura agli alunni, mediamente tre-quattro volte alla settimana.

http://ec.europa.eu/agriculture/school-scheme_it



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

Foto Commissione Europea - Servizio Audiovisivo

UE INFORMA

Chiusi 64 vecchi PSR su 92

I Programmi di Sviluppo Rurale (PSR) finanziati dall'UE nel passato periodo di programmazione (2007-2013) hanno beneficiato di un budget complessivo di 95,8 miliardi di euro. Entro la fine del 2016, la Commissione ha saldato e chiuso 64 PSR su 92 in 23 Stati Membri, ovvero il 70% del totale. Gran parte dei PSR hanno utilizzato l'intero budget a disposizione, contribuendo ad un livello molto elevato di esecuzione (99%). Dei 21 PSR regionali italiani quelli dichiarati conclusi al 31 dicembre scorso sono solamente sette: Bolzano, Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Toscana, Trento e Veneto con una percentuale di esecuzione che va dal 98,2% del Piemonte al 100% di Emilia Romagna, Toscana e Veneto. L'Esecutivo di Bruxelles prevede di chiudere i restanti 28 PSR nei prossimi mesi. Per quanto riguarda lo stato di attuazione dei nuovi PSR 2014-2020 delle regioni italiane, il "Report di avanzamento della spesa pubblica" relativo al terzo trimestre 2016 recentemente pubblicato dalla Rete Rurale Nazionale ci dice che quattro regioni hanno superato la soglia del 10% della spesa, con in testa Bolzano (17,94%), seguito dal Veneto (12,67%), da Trento (11,41%) e dalla Sardegna (10,89%). Sette regioni non hanno invece ancora raggiunto il 5% della spesa. Per maggiori informazioni sullo stato di avanzamento dei PSR italiani: www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16409



Italia sempre più leader nei prodotti di qualità

Negli ultimi mesi l'elenco dei prodotti agroalimentari di qualità DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta) è aumentato ulteriormente, toccando complessivamente la quota di 1 383. L'Italia continua a fare la parte del leone, al punto che tra i dieci prodotti registrati negli ultimi tre mesi ben quattro provengono dal Belpaese. Si tratta di una DOP (l'Olio di Gaeta) e di tre IGP (l'Olio di Calabria, la Burrata di Andria e l'Anguria reggiana). Grazie a queste ultime registrazioni l'Italia consolida il suo primato portando a 289 il numero totale dei prodotti registrati, staccando ulteriormente la Francia, ferma a 237. In particolare dall'Italia proviene il maggior numero di prodotti DOP (ben 166 contro i 98 francesi), mentre i cugini transalpini sono leader fra le IGP (139 contro le nostre 123). Ricordiamo che la nostra regione conta 13 prodotti "griffati": le DOP Puzzone di Moena, Sprezza delle Giudicarie, Susina di Dro, Mela Val di Non, Olio Garda, Grana Padano e formaggio Asiago per il Trentino e formaggio Stelvio per l'Alto Adige e le IGP Trota del Trentino, Salmerino del Trentino, Mortadella Bologna per la provincia di Trento e Mela Alto Adige e Speck Alto Adige per quella di Bolzano. Sul database della Commissione europea "DOOR" sono presenti tutti i prodotti DOP e IGP registrati: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>



L'apicoltura nell'UE

Con una produzione di circa 250 000 tonnellate/anno, l'UE è il secondo produttore di miele al mondo dopo la Cina, ma questa quantità non è sufficiente a coprire il consumo interno; il tasso di autosufficienza nel 2015 è stato infatti di circa il 60%. Lo Stato membro che nel 2015 ha prodotto più miele è stata la Romania con 34.999 tonnellate, l'Italia ha una produzione di circa 23.000 tonnellate. I programmi nazionali beneficiano annualmente di circa 33 milioni di euro provenienti dal bilancio dell'UE e dal Rapporto sull'apicoltura pubblicato a fine dicembre 2016 emerge che nel 2015 il numero di alveari nei 28 Stati membri era di circa 15,7 milioni, con un aumento del 12% rispetto al periodo 2011-13. Il piccolo apicoltore è ancora la norma nell'UE con il 96% di loro che gestiscono meno di 150 alveari ciascuno. Il sostegno europeo al settore si incentra soprattutto sulla lotta alla varroasi e l'assistenza tecnica, sulla razionalizzazione della transumanza e sul ripopolamento del patrimonio apistico.

NOTIZIE
IN BREVE

a cura di Sergio Ferrari

Il legno trentino
in rete

Da febbraio è diventato operativo il nuovo sistema di commercializzazione in rete del legno trentino promosso dalla Camera di commercio di Trento in collaborazione con il Servizio Foreste e fauna della Provincia.

Questo nuovo sistema, che si colloca all'interno del portale www.legnotrentino.it, consentirà in modo rapido ed economico di acquisire offerte di acquisto o vendita del legname delle nostre foreste e della biomassa da parte di tutti i soggetti interessati, sia

privati che pubblici, e permetterà nel tempo di costruire anche una banca dati statistica sui movimenti commerciali relativi alla materia prima legnosa.

Quarto concorso Euregio
“Il turismo incontra l'agricoltura”

C'è tempo fino al 24 marzo 2017 per partecipare alla quarta edizione del concorso Euregio “Il turismo incontra l'agricoltura”. Il concorso ha l'obiettivo di stimolare in maniera innovativa l'integrazione tra il mondo agricolo e quello turistico attraverso la valutazione e la premiazione di idee o progetti presentati da operatori privati e/o istituzionali, residenti o con sede legale in uno dei territori appartenenti all'Euregio. È possibile presentare provvedimenti, iniziative, manifestazioni, progetti, prodotti o servizi (realizzati, in fase di sviluppo o in pianificazione) riguardanti Tirolo, Alto Adige o Trentino. Sono previsti premi anche per idee o proposte, che contribuiscono a sostenere e promuovere la cooperazione tra turismo ed agricoltura. Si può partecipare scaricando il modulo di adesione da www.tla-euregio.info. Il valore complessivo dei premi è di 6.000 euro, i vincitori saranno premiati durante una cerimonia a maggio 2017 a Bolzano. Ulteriori informazioni allo 0471-289087 e a info@transkom.it. http://www.tla-euregio.info/default_ita.aspx



Oasi irrigua in val di Gresta

Enrico Cappelletti presidente del Consorzio di miglioramento fondiario di Ronzo Chienis procederà a breve all'affidamento dell'incarico per la realizzazione di un impianto irriguo di 6 ettari al quale sono interessati una ventina di proprietari di terreni situati a sud dell'abitato in località Sant'Anna. Il progetto ha un costo di 150 mila euro ed è sostenuto da un contributo della Provincia di Trento dell'80%. L'impianto è a bocche di utenza e porta l'acqua al limite dei singoli appezzamenti, lasciando al proprietario l'onere di allestire il proprio impianto di distribuzione.

Convegno sulla coltivazione del luppolo

Mercoledì 8 febbraio 2017 nella sede staccata della Fondazione Mach a Vigalzano di Pergine Valsugana avrà luogo un convegno dedicato alla coltivazione del luppolo per la produzione di birra artigianale. L'iniziativa è proposta da Flavio Kaisermann, tecnico della Fondazione che si occupa di coltivazioni ritenute marginali ma che rivestono una importanza notevole per le aziende situate fuori dal perimetro dell'agricoltura da alto reddito rappresentata da frutticoltura e viticoltura. La relazione introduttiva sarà tenuta dal prof. Tomaso Ganino dell'Università di Parma. Seguiranno le testimonianze di due agricoltori e una descrizione della situazione attuale della coltivazione di luppolo e orzo da birra da parte di Flavio Kaisermann e Rino Minutolo, docente dell'Istituto professionale di agricoltura della Fondazione Mach, settore agroalimentare che si occupa di birra artigianale.



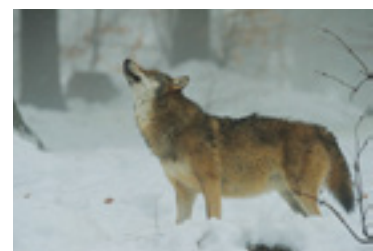
ANIMALIA

Un'aquila reale
salvata nel Parco naturale
Adamello Brenta

La sensibilità di un escursionista che ha segnalato la circostanza al personale del Parco naturale Adamello Brenta, il loro pronto intervento e la professionalità degli operatori del Centro recupero fauna selvatica della LIPU sono valsi a trarre in salvo un'aquila reale in difficoltà. Indebolita da un'infezione batterica ad un artiglio che non le consentiva più di alzarsi in volo per procacciarsi il cibo, l'aquila è stata prelevata in una zona della Valchiestria, vicino a Sant'Antonio di Mavignola, e curata presso il Centro della LIPU a San Rocco di Trento in attesa di essere liberata nella stessa zona in cui è stata salvata.

Il “coro” dei lupi
sulle Piccole Dolomiti

Come ululano i lupi, e perchè lo fanno? È possibile determinare il numero dei lupi di un branco ascoltando i loro ululati? È quanto si spiega nel report mensile di dicembre 2016 pubblicato sul sito Orso e grandi carnivori <https://orso.provincia.tn.it/News/Dicembre-2016>. Nel Report le ultime news sulla popolazione di orsi (ma si sa che nei mesi invernali i plantigradi riposano e non danno molte notizie di sé) e di lupi presenti in Trentino. Sui lupi, in particolare, il sito offre uno straordinario documento sonoro: la registrazione, per la prima volta in Trentino, delle vocalizzazioni (ululati) di un gruppo di lupi, con ogni probabilità il branco/gruppo familiare della Lessinia, o parte di esso. Il “coro” dei lupi è stato registrato sul gruppo del Carega/Piccole Dolomiti da un escursionista del posto lo scorso 28 dicembre.



Teroldego e Lagrein in concorso



Il Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach, Istituto Agrario di San Michele all'Adige organizza nell'ambito del Corso Enotecnico il I° Concorso "ENOTecnico valorizzazione VINItterritorio" che si terrà a San Michele all'Adige nelle giornate di giovedì 6 e venerdì 7 aprile 2017 dalle ore 9.00 alle 17.00.

La manifestazione, autorizzata (autorizzazione N.0093502 del 15/12/2016) come Concorso Ufficiale dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF), è alla sua prima edizione, ma raccoglie l'eredità della Rassegna Teroldego svolta nell'aprile 2016, dove 42 aziende locali hanno esposto e visto assaggiare ben 72 vini tra Teroldego Rotaliano DOC e Teroldego IGT da parte di esperti del mondo del vino che hanno apprezzato le unicità di questi vini del territorio confermando il buon livello delle produzioni locali.

Il I° Concorso "ENOTecnico valorizzazione VINItterritorio" si presenta come opportunità per valorizzare e promuovere la qualità del vino Teroldego Rotaliano DOC e dei vini Lagrein Trentino DOC e Lagrein Südtirol – Alto

Adige DOC e le loro peculiarità territoriali. I vini delle aziende partecipanti saranno valutati da esperti enologi, enotecnici, sommelier e giornalisti del settore sia locali che provenienti dal resto d'Italia.

Si propone allo stesso tempo come opportunità didattica per gli studenti del Corso Enotecnico per iniziare a prendere confidenza con i vini prodotti nel territorio Trentino - Alto Adige/Südtirol e con le aziende produttrici. Gli studenti potranno osservare come gli esperti del settore enologico valutano i vini e a loro volta essere guidati nelle degustazioni al fine di acquisire una corretta metodica di attribuzione di un valore ai vini del territorio.

Possono partecipare al Concorso le aziende produttrici del settore vitivinicolo e le cantine, produttrici di **Teroldego Rotaliano DOC, Lagrein Trentino DOC, Lagrein Südtirol – Alto Adige DOC** prodotti nel rispetto dei relativi disciplinari (DOP). Possono partecipare al Concorso soltanto le partite di vino già imbottigliate con i seguenti quantitativi minimi:

1. Teroldego Rotaliano DOC annate 2016/2015/2014 1000 bottiglie da 0,75 L.
2. Teroldego Rotaliano DOC annate precedenti 1000 bottiglie da 0,75 L.
3. Lagrein Trentino DOC annate 2016/2015/2014 1000 bottiglie da 0,75 L.
4. Lagrein Trentino DOC annate precedenti 1000 bottiglie da 0,75 L.
5. Lagrein Südtirol – Alto Adige DOC annate 2016/2015/2014 1000 bottiglie da 0,75 L.
6. Lagrein Südtirol – Alto Adige DOC annate precedenti 1000 bottiglie da 0,75 L.

Le aziende che intendono partecipare al Concorso possono reperire tutte le informazioni necessarie da Salvatore Maule salvatore.maule@fmach.it o Andrea Panichi andrea.panichi@fmach.it presso Fondazione Mach, Istituto Agrario di San Michele all'Adige, Coordinatori responsabili di questa iniziativa oppure visitare il sito internet: corsoenologico.fmach.it (scrivere direttamente sul motore di ricerca google senza mettere www). La partecipazione al concorso è gratuita. Saranno premiate le prime tre posizioni per ogni singola categoria.



Merlot rivalutato

Qualche cantina sociale del Trentino sta rialzando il prezzo dell'uva conferita di varietà delle quali hanno consigliato finora la riduzione per fare posto al più remunerativo Pinot grigio. È il caso della cantina sociale di Mori che nell'ultimo esercizio ha pagato l'uva Merlot fino a 80 euro a q.le. A livello provinciale la spinta a privilegiare vitigni a frutto bianco sta mettendo in evidenza anche la scarsità di altri vini rossi tipo Schiava.

Contrari al Pinot grigio da spumante

L'inserimento nel disciplinare di produzione della DOC Pinot grigio Venezia o delle Venezie della possibilità di utilizzare l'uva anche per produrre vino spumante metodo charmat in alternativa al Prosecco di Glera è tra i motivi che hanno bloccato fino all'autunno 2017 l'iter burocratico. Il dissenso a questa proposta è stato condiviso non solo da Cavit in difesa dello spumante Trento DOC ma anche dall'enologo Albino Armani, che è stato tra i promotori della doc che dovrebbe valorizzare a livello internazionale il Pinot Grigio vino tranquillo prodotto da Trentino, Veneto e Friuli Venezia Giulia.

Altri tempi

di Sergio Ferrari

Il Re dei bianchi

Questo titolo si può dare al vitigno/vino Pinot grigio del Trentino. Dalle assemblee di bilancio che si sono svolte nel mese di dicembre risulta infatti che a determinare l'elevato prezzo liquidato da Cavit per le uve conferite nella vendemmia 2015 è stato il buon andamento delle vendite di questo vino negli USA. Anche nella vendemmia 2016 il Pinot grigio si è confermato ai vertici della classifica delle uve bianche prodotte in Trentino. Se entrambi i fatti rappresentano più una conferma che una novità, del tutto inaspettata è la notizia che lo stesso appellativo ("Re dei bianchi") è stato attribuito a Bruno Pojer (*nella foto*), mediatore di vini di Pochi di Salorno.

Bruno Pojer, che ha iniziato l'attività nel 1950 e che ha compiuto 91 anni lo scorso mese di dicembre, può vantare infatti il merito di avere contribuito in prima persona a lanciare ben 4 vini bianchi: Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay in Trentino Alto-Adige e Durello in provincia di Verona. Ha iniziato a lavorare come mediatore di vini dell'Alto-Adige nel 1950 per conto della Cinzano. Negli anni successivi ha svolto la stessa mansione anche per altre cantine e/o società vinicole importanti: Carpenè Malvolti (Veneto), Frescobaldi (Toscana), Santa Margherita di Portogruaro. A quest'ultima Bruno Pojer si sente legato in modo particolare. Il gruppo vinicolo fondato nel 1935 dal conte Gaetano Marzotto ha acquistato tramite Bruno Pojer nel 1961 il primo quantitativo (60 qli) di Pinot grigio Alto Adige, che allora si chiamava Rulaender, dal nome di un commerciante di vini di Spira (Germania) Seger Ruland che ha promosso la diffusione del vitigno da parte dei vivaisti di questo e di altri Paesi del Nord Europa. In quell'anno, racconta Pojer, la vendemmia diede una produzione scarsa di Pinot bianco. Si dovette ripiegare sul Pinot grigio (Rulaender) perché il committente aveva già acquisito un ordinativo dalla Svizzera. Si deve al diretto-

re di allora della Santa Margherita, Mussolo, il colpo di genio di introdurre nel mercato degli USA le prime partite di Pinot grigio. Il riscontro nei confronti del Pinot grigio

ha innescato una scintilla che nei successivi decenni è diventata incendio che arde ancora oggi. Il flusso delle vendite, pur contrastato dai vari Pinot grigio prodotti negli USA, è mantenuto alto per la superiore qualità del prodotto altoatesino e trentino.

A metà degli anni '70 la Gallo Vinery, importante società vinicola degli USA, mandò in Italia suoi rappresentanti per cercare fonti di approvvigionamento di Pinot grigio. Giacinto Giacomini, direttore generale di Cavit, non lasciò cadere l'occasione. E' iniziata con vent'anni di ritardo la messa a dimora senza condizionamenti di vigneti di Pinot grigio anche in Trentino, soprattutto nel fondovalle. Bruno Pojer ricorda di essere sceso a SMichele a/Adige per chiedere al dirigente dell'Ufficio repressione frodi Giovanni Alciati il permesso di vendere oltre al Pinot grigio Alto Adige anche il Val d'Adige doc, che comprendeva oltre al Pinot grigio anche altri vini bianchi. La richiesta fu accolta e contribuì ad estendere l'ambito di fornitura di Pinot grigio anche al Trentino, zona di Roverè della Luna e di Lavis in particolare. Luigi Togn dice di avere invitato per primo Bruno Pojer ad acquistare Pinot grigio anche a Roverè della Luna. Una quota di Pinot grigio di questa zona era destinata alla produzione di vermut in Piemonte da parte della Cinzano. Per questa particolare destinazione l'attività intermedia di Bruno Pojer è stata determinante.



SCAFFALE

a cura di Silvia Vernaccini



Alberto Fostini,
ERBE PIANTE FRUTTI,

Reverdito, Trento, pp. 140, euro 12

Vivere semplice. Secondo Natura, Quo vadis Homo?, L'avventuroso viaggio della vita sono i titoli dei precedenti libri di Fostini che accompagnano alla realizzazione di questo suo ultimo: «una guida del buon senso per vivere meglio», ricollegando cioè la propria Esistenza al corso della Natura. Per l'autore, infatti, «armonia e salute, piacere e bellezza vanno di pari passo», come ben spiega in queste pagine dove prende in considerazione specie vegetali con caratteristiche nutrizionali e salutistiche interessanti, ma al contempo facili da coltivare sul balcone di casa, nell'orto, in giardino o da reperire al supermercato. Sono dunque 65 le specie di erbe (fiori, piante aromatiche, verdure), arbusti e alberi, frutti e cereali che vengono qui presentati attraverso informazioni generali e "conditi" con i parametri di salute-cucina-bellezza ai quali si aggiungono ricette gastronomiche, preparazioni cosmetiche, consigli alimentari e inaspettati "segreti".



Morena Paola Carli,
L'ORTO DEI BAMBINI 2 (pp. 228, euro 16),
L'ORTO DEI BAMBINI 3 (pp. 80, euro 7),

Edizioni Forme Libere, Collana "L'Arcipelago", 2016, Trento

Con questi due numeri si conclude il progetto dedicato all'orto dei bambini avviato nel 2014 con un primo numero specifico su come creare e coltivare un orto in famiglia e a scuola: una trilogia davvero ben congegnata per appassionare i bambini alla coltivazione di ortaggi e piante aromatiche. Il numero 2, sempre nella sua veste colorata e attraente, adatta al mondo dell'infanzia, presenta diverse schede tecniche sulla coltivazione orticola: un modo per divertirsi osservando e rispettando la natura. Il numero 3, invece, comprende un diario per raccogliere e scrivere la storia del proprio orto e un ricettario con preziosi e gustosi consigli per mettere in tavola le piante coltivate. Il tutto è frutto dell'esperienza diretta dell'autrice, Morena Paola Carli, socia dell'Associazione Italiana Scrittori per Ragazzi, e da oltre dieci anni impegnata con marito e figli nella cura dell'orto di casa!



Roberto Bazzanella,
**IL "POMO DELLA TERRA"
E L'AGRICOLTURA TRENTEINA
DELL'OTTOCENTO,**

Servizio Agricoltura, Provincia autonoma di Trento, 2016, pp. 120
(distribuzione gratuita: tel. 0461 495641)

Patate, patatine fritte, purea di patate, tortel di patate... suona tutto normale, ma forse pochi sanno che la coltivazione delle patate, appunto, del "pomo della terra", si è intensificata in Trentino, ma non solo, dopo il 1816, il cosiddetto *an da la fam*.

L'eruzione del vulcano Tambora, nel Pacifico, aveva creato un abbassamento delle temperature nell'Europa centrale alpina causando una grave crisi in agricoltura. Ecco che la patata, prima destinata al solo bestiame, viene introdotta nell'alimentazione umana grazie anche alla sua versatilità in cucina. In queste pagine scorre così un panorama della situazione economica e sociale nelle valli trentine dell'Ottocento, con evidenziati gli interventi messi in atto dopo l'*an sedese* per frenare l'emigrazione, fino ai Consorzi cooperativi e alle nuove certificazioni di qualità.



Albino e Davide
Morando (a cura di),
VITENDA 2017,

Edizioni VitEn,
Calosso (AT), 2016, euro 18
(www.viten.net)

Anche per questo anno, 2017, non poteva mancare Vitenda, l'agenda del vitivinicoltore giunta ormai alla XXII edizione. Edita da VitEn, casa editrice da decenni specializzata in viticoltura ed enologia, oltre alle pagine deputate ad agenda/diario e alla rubrica, utili sono gli approfondimenti che accompagnano le settimane dedicati A "cento anni fa...", le "Notiziole" curiose, i QRCode per le ricerche sul Web, gli aggiornamenti dalle riviste scientifiche, gli aforismi sul vino. Alle specifiche inserzioni pubblicitarie, alle informazioni su nuovi macchinari e prodotti ("Note di tecnica enologica") si aggiungono interessanti articoli che fanno il punto su presente e futuro della viticoltura ed enologia italiana. Ad esempio il boom sui vini bio che vede l'Italia ai primi posti nella produzione, la novità normativa dell'approvazione del Testo Unico del vino che, tra i temi trattati, vede l'istituzione di un registro unico dei controlli.



Heinrich Gasteiger,
Gerhard Wieser,
Helmuth Bachmann
(a cura di),
**PIATTI
INTEGRALI,**

Athesia, Collana 33x, 2016,
pp. 88, euro 9,90

L'alimentazione integrale è una filosofia di vita, in quanto è salutare perché equilibrata; è sostenibile per l'ambiente (dalla produzione allo smaltimento); è sostenibile socialmente perché non si ripercuote negativamente sulle condizioni di vita delle persone. Ne consegue che nell'alimentazione integrale il cibo viene visto in una visione globale. Non solo ricette con prodotti integrali vengono dunque presentate in questo libro, ma soprattutto vengono spiegati i valori nutrizionali dei diversi alimenti in base al loro grado di lavorazione, se crudi, cotti o riscaldati. Integrale significa cereali integrali – che forniscono carboidrati, minerali, fibre e proteine – ma anche frutta e verdura cruda, miele e oli vegetali, il tutto preferibilmente biologico. Gustosa e sana risulta così l'insalata di ceci con curcuma, la pizza al miglio, la zuppa di farro, i biscotti ai semi di zucca...

NELL'ORTO

a cura di Giuseppe Michelon

Assicurano pianificazione, lavori e interventi agronomici

I SENTIERI dell'ORTO

I passaggi tra le aiuole calpestati in continuazione si compattano infatti molto e modificano continuamente la posizione dei sentieri finendo per rovinare e comprimere tutto il terreno. Non solo. Senza una suddivisione stabile e precisa delle aiuole diventa molto problematico annotare e ricordare le colture effettuate nei vari punti e programmare razionalmente consociazioni e rotazioni. L'improvvisazione impedisce poi anche di valutare bene lo spazio disponibile, cosicché succede alla fine di non trovare posto per la semina o il trapianto di una specifica coltura. L'assenza di punti stabili di riferimento complica anche la pianificazione dei sovesci e delle concimazioni che vanno valutati sulla base delle esigenze nutritive delle colture previste o delle verdure che si intendono avere a disposizione in un determinato periodo dell'anno o che si preferisce coltivare e gustare.

PROGETTARE

Quindi soprattutto se appartenete a quella schiera di persone che arrivano all'ultimo

In un orto i sentieri sono spesso trascurati. Essi non solo sono necessari per attraversare la superficie coltivata senza danneggiare le piante e comprimere eccessivamente il suolo, ma anche per avere una suddivisione stabile delle singole aiuole, presupposto principale per pianificare facilmente le colture, i lavori e tutti gli interventi agronomici di cura e coltivazione

minuto per preparare l'orto vi consigliamo di disegnare da subito, prima che arrivi la primavera, uno schema o meglio una bella piantina del vostro amato orto ed accingervi a progettare una disposizione, magari fantasiosa e gradevole, ma decisamente stabile. Nella maggior parte degli orti la ripartizione è assai regolare, con aiuole di forma quadrata o rettangolare, fra le quali corrono sentieri o viottoli. Molti orti presentano un sentiero centrale più largo che implica spesso una successiva disposizione simmetrica delle aiuole laterali. Più

raro, ma non infrequente, è la presenza di un'aiuola centrale rotonda dove crescono fiori e piante aromatiche e dalla quale si dipartono, a raggiera, aiuole diverse per dimensione.

SEMPLICE TERRA BATTUTA

I passaggi attraverso le aiuole sono nella maggior parte degli orti fatte di terra battuta, che ha il difetto di cedere presto al calpestamento e soprattutto in caso di maltempo ci fa rincasare con intere zolle di fango appiccicate alle scarpe. Molto diffusa è la copertura dei sentieri con assi di legno che evitano l'inconveniente lamentato: tuttavia le assi di legno appoggiate sul terreno sono sempre instabili, si deformano facilmente con l'umidità e con la pioggia diventano scivolose. Ecco allora che per avere sentieri più pratici e



*Viottoli di sabbia e pietre.
In basso, sentieri di assi.*

resistenti alle condizioni atmosferiche è necessario lastrarli o coprirli con materiali adatti, stabili e porosi quali pietre, lastre, sabbia grossa, mattoni, piastre di cemento.

Vantaggi

I sentieri lastricati impediscono o perlomeno ostacolano la crescita delle erbacce e perciò si mantengono puliti senza fatica e permettono di accedere alle colture con qualsiasi tempo, anche dopo un violento acquazzone, senza dover sprofondare nel fango. Diventano però spesso un gradevole e importante elemento di strutturazione dell'orto, in particolare se sono realizzati con materiali naturali. Generalmente si usa lastricare almeno il sentiero di mezzo che è quello principale e più largo, ma quando è possibile è bene pavimentare stabilmente anche i passaggi divisorii tra le aiuole.

Molto importante è pavimentare il sentiero che porta alla compostiera, sia perché vi si deve accedere con frequenza anche durante la stagione fredda per portarvi i residui organici della cucina, sia perché deve reggere bene il peso della cariola. Le aiuole spesso hanno una delimitazione fissa di legno, di assi o di elementi di cemento o altri materiali che servono a rialzare e contenere la terra rispetto a viottoli e sentieri e ad impedire l'ingresso delle erbacce. La delimitazione viene realizzata per lo più con assi tenute insieme da pioli di legno agli angoli, ma molto più estetiche risultano le aiuole fatte con travi di legno che si possono reperire tra quelle derivate da



demolizione di vecchie case o baracche o tettoie. Non sono da consigliare invece le vecchie traversine di legno delle rotaie in quanto impregnate di sostanze tossiche (carbolineum). La delimitazione delle aiuole con assi risulta indispensabile nel caso di sentieri in terra battuta, mentre se i viottoli sono fatti di lastre di pietra, mattoni o pietre non serve. Tra il resto è preferibile che le aiuole si trovino a livello dei sentieri e non più in basso come molti usano. In caso di pioggia i sentieri diventano facilmente luoghi di ristagno di acqua e quindi impraticabili. Nelle aiuole rialzate poi l'evapotraspirazione è maggiore e soprattutto ai bordi la terra si secca facilmente costringendo a irrigare più spesso.

Stabilizzare il fondo

Gli elementi o materiali per il rivestimento dei sentieri vanno sistemati su

fondo stabile e regolare che non contenga materiale organico: per questo lastre o pietre vanno posate su terreno livellato dopo aver distribuito uno strato di sabbia assai spesso previa asportazione della terra vegetale per almeno una ventina di cm. Per risparmiare sul materiale di pavimentazione, lastre e pietre o mattoni, si possono distanziare le une dalle altre di qualche cm. lasciando degli spazi che corrispondano alla distanza di un passo. Se i sentierini non sono rettilinei, bisogna optare per elementi di piccole dimensioni che permettano di creare soluzioni serpeggianti. La larghezza dei sentieri può variare, ma deve essere tale da assicurare un camminamento facile e sicuro. Per i camminamenti principali si indica una larghezza pari a 40-50 cm., per i passaggi tra le singole aiuole sono sufficienti 30 cm.

Facile manutenzione

La manutenzione dei sentieri lastricati o coperti di sabbia grossolana o cortecce in genere è facile e non dà problemi. Visto però che la natura ha una forza incredibile, spesso le erbacce fanno capolino anche in fenditure o interstizi molto sottili e riescono a spuntare perfino dal cemento. Per eliminarle senza rimuovere piastre e pietrisco, basta ricorrere al diserbo termico usando una lancia termica di facile utilizzo che scotta le foglie delle infestanti. È sconsigliato il diserbo chimico. Meglio di tutti, anche se più faticoso, è l'estirpo manuale.



AROMATICHE

a cura di Iris Fontanari



cannella

la Regina delle Spezie

Quando, in certe ricorrenze dell'anno, ci accingiamo a togliere dallo scaffale di cucina la cannella per preparare i numerosi dolci o i piatti tipici tradizionali, forse non ci rendiamo conto di quale preziosa "aromatica" stiamo per servirci.

In un tempo molto lontano essa era tenuta in così grande considerazione – a motivo anche delle sue numerosissime proprietà medicinali – che il dono di un pezzo di questa scorza giallastra, fragile e sottile, era considerato uno dei più preziosi, equivalente quasi ad un piccolo tesoro. Basti dire che la stessa quantità che oggi noi comperiamo dal droghiere, avremmo dovuto, a quel tempo, pagarla ad un prezzo favoloso (più dell'oro!). Chiamata anche "cannella degli dei", la spezia era ritenuta pure un profumo sacro, al pari della mirra e dell'incenso. Attualmente questa pianta aromatica,

benché non occupi un posto altrettanto preminente dal punto di vista farmaceutico, è tuttavia sempre presente, spesso come ingrediente essenziale, nella cucina di moltissimi Paesi.

Note botaniche e culturali

La cannella, nota in passato anche come cinnamomo, è una spezia ottenuta dalla corteccia di *Cinnamomum zeylanicum*, una pianta originaria dell'isola di Ceylon, ma presente pure in Cina, in Brasile, in India, nel Madagascar, nell'Arcipelago della Sonda e ai tropici, ossia nelle zone in cui il sole caldissimo, l'ariapregna di profumi e la terra fertile possono donare alle piante gli aromi più acuti.

L'albero della cannella ha il tronco cilindrico, talvolta schiacciato e subquadrangolare che può raggiungere, allo stato spontaneo, un'altezza di 8-17 metri; se

coltivato e potato come un salice per fargli assumere una forma cespugliosa, l'alberello non supera però i 5-6 metri. Appartiene alla stessa famiglia dell'alloro (Lauracee) e, come l'alloro è perenne, con foglie sempreverdi, ovali, lucenti e coriacee.

I fiori sono piccoli, inodori e verdastrì; riuniti in pannocchie terminali o inserite all'ascella delle foglie, hanno un involucro non distinto in calice e corolla. Quella che costituisce la spezia, in realtà, è la corteccia più interna dei rami giovani che vengono raccolti, tagliati in piccoli pezzi, raschiati esternamente, quindi inseriti uno nell'altro e fatti essiccare all'ombra.

Note terapeutiche e usi

La cannella migliore ha un colore biondo scuro ed emana un aroma caratteri-



©nadin333 - Fotolia

FRITTELLE INGLESÌ

INGREDIENTI:

300 g di farina, 200 g di zucchero, 50 g di burro, 2 uova, una bustina di lievito in polvere, una bustina di zucchero vanigliato, un cucchiaino di cannella in polvere, una cucchiainata di latte, olio, sale.

Sbattere in una terrina le uova con lo zucchero, poi unire il burro fuso e infine il lievito mescolato con la farina, la cannella e un pizzico di sale.

Mescolare bene gli ingredienti e aggiungere al tutto una cucchiainata di latte tiepido.

Impastare e formare un composto omogeneo non troppo duro.

Quando la pasta risulterà elastica e compatta, formare un lungo cilindro del diametro di tre centimetri e tagliarlo con un coltello in tanti pezzetti: unendo le estremità, dare ad ognuno la forma di una ciambellina.

Mettere al fuoco una padella con abbondante olio e, quando questo sarà bollente, farvi friggere le ciambelle. Appena saranno gonfie e dorate, scolarle e spolverizzarle con lo zucchero vanigliato. Le frittelle inglesi vanno servite calde.

sempre le indicazioni del fitoterapista. Nell'uso domestico la cannella può, invece, trovare impiego nei vini caldi, come tonico e sudorifero in caso di debolezza generale, raffreddore e influenza. Sempre con questa spezie, è possibile ottenere anche un buon liquore digestivo, facendo macerare per una notte 50 g di corteccia di cannella e 20 g di corteccia di frassino in un litro di buon vino; si filtra e se ne beve un bicchierino da liquore dopo ogni pasto principale.

IN CUCINA

La cannella si usa nella preparazione di dolci, salse, marmellate, condimenti, vini sciropi e liquori (aperitivi e digestivi in particolare).

È utilizzata in grande quantità anche dall'industria dei profumi e come ingrediente per preparare incensi.

Un tempo, durante il Carnevale, per combattere il freddo di certe giornate, si usava offrire (ma in montagna o durante le sagre invernali si usa farlo tuttora), assieme ai dolci tradizionali, anche il notissimo vin brulé, ossia del vino bollente. Questa bevanda si preparava mettendo a bollire del vino rosso con un cucchiaino di miele e un pezzetto di corteccia di cannella e, spesso, con questo vino scomparivano anche i malanni di stagione, come il raffreddore e l'influenza...

Numerosi sono ancora oggi i dolci di carnevale che hanno fra gli ingredienti questa aromatica: oltre al famosissimo strudel e a molte torte e frittelle a base di mele, ci sono anche le frittelle di riso, i biscotti alle spezie, i canederli dolci e le frittelle inglesi.

stico, dovuto ad un olio essenziale in essa contenuto, i cui costituenti principali sono l'aldeide cinnamica e l'eugenolo. Altri componenti sono: resine, tannini e pectine. L'olio, usato a piccole dosi, ha proprietà stimolanti, tonificanti, digestive, antisettiche e vermifughe.

Presso gli antichi la cannella era considerata una medicina "sacra" a motivo dei suoi numerosi utilizzi terapeutici che, in realtà, sono gli stessi di oggi. La si usa generalmente in farmacia per preparati con attività stimolante per uso esterno ed interno. Oltre a tonificare l'intero organismo e ad eccitare le funzioni digestive, è anche utile per liberare l'intestino e lo stomaco dai gas, per accelerare la respirazione e il battito cardiaco, per frenare emorragie e regolare il flusso mestruale. Naturalmente, per prevenire gli inconvenienti dovuti a superdosaggio, nelle prescrizioni medicinali è opportuno seguire



©artush - Fotolia

ORZO

I mille usi di un antico e nobile cereale

La storia dell'orzo (*Hordeum vulgare*) è molto simile a quella del frumento: entrambi i cereali, infatti, sarebbero stati coltivati già nel periodo neolitico, ossia molti secoli avanti Cristo.

In Egitto era molto coltivato, ma quando si scoprì la capacità lievitante della pasta di frumento, venne da quest'ultimo soppiantato, perché per la panificazione l'orzo era nettamente inferiore. Tuttavia, gli uomini delle più antiche civiltà già lo utilizzavano per nutrire il bestiame.

Originario del vicino Oriente, l'orzo è oggi largamente diffuso, in molte varietà, in gran parte del mondo. Circa il 60% della produzione attuale viene comunque ancora usato come alimento per il bestiame, spesso in alternativa al mais.

Rispetto a quella di tutti gli altri cereali, la sua area di diffusione è senz'altro la più vasta: lo si trova, in realtà, sia in regioni subtropicali (Medio Oriente, Africa settentrionale) sia in regioni quasi polari (Svezia e Finlandia settentrionale), dal livello del mare fino ad altitudini che possono raggiungere i 4.000 metri.

L'ampia distribuzione, nonché coltura, di questo cereale è favorita soprattutto dalla sua particolare resistenza ai freddi invernali e dalla sua adattabilità a molti tipi di terreno.

La grande velocità di sviluppo gli consente, inoltre, di sfuggire ai caldi estivi, mentre le modeste esigenze idriche e la sua rusticità gli permettono di adattarsi anche alle più diverse condizioni climatiche.

Nel corso dei secoli i contadini delle varie regioni del mondo hanno continuato ad usare l'orzo, sia come alimento, sia per preparare bevande. Ancora oggi, con la sua farina si confeziona

pane e si preparano minestre che costituiscono l'alimento base per molte popolazioni dell'Asia e del Nord-Africa.

Gli impieghi dell'orzo sono numerosi e perciò si ricorre a diverse varietà e cultivar, alcune delle quali

sono ottenute da incroci tra specie e varietà diverse.

I semi (cariossidi) di questo cereale, interi o lavorati, hanno svariati impieghi, per cui in commercio si trovano vari tipi di orzo: l'orzo *nudo* o *mondato* (o "svestito"), che ha cariossidi prive di glumette e, dopo la tostatura, si usa come surrogato del caffè; l'orzo *perlato*, con cariossidi bianche sbucciate e arrotondate, che proviene da orzi che sono stati sottoposti ad un processo di sbiancatura; l'orzo *brillato*, privato degli involucri e rivestito di sostanze che lo rendono brillante, adatto per preparare creme, minestre ecc., proprio come la semola o *farina d'orzo*, ottenuta dalla macinazione dei chicchi; l'estratto di *malto*, derivato dai



©nipaporn - Fotolia



©Jeny_k - Fotolia

semi germogliati e privati delle radichette, tostati ed eventualmente polverizzati; i *fiocchi d'orzo*, anch'essi utilizzati per l'alimentazione.

Le *pappe* con la farina di malto e i *brodi* ottenuti dall'orzo bollito sono nutrienti e indicatissimi per i bimbi, i vecchi e i sofferenti di stomaco perché l'amido dell'orzo, germogliato e tostato, per azione di un enzima (la diastasi) si trasforma in maltosio e quindi diventa più digeribile ed anche più gradevole.

Sotto forma di malto, l'orzo viene inoltre utilizzato, in grande quantità, per la produzione di bevande fermentate come la birra e il whisky; ma, già in tempi lontanissimi, i semi dell'orzo, torrefatti e trituriati e poi messi a fermentare nell'acqua, fornivano una bevanda alcolica e spumosa, la cosiddetta cervogia, precorritrice proprio dell'attuale birra.

Questo cereale è dunque un alimento ricco e ricostituente: non a caso lo si ritrova nella cucina e negli usi di moltissimi popoli che ne hanno saputo sfruttare sia le proprietà alimentari che quelle curative.

ORZÈT (ORZETTO)

Questa minestra d'orzo è un antico piatto della cucina trentina del XV secolo, preparato al giorno d'oggi con l'orzo perlato, mentre un tempo si faceva quasi sempre con l'orzo integrale (o "vestito").

INGREDIENTI: circa un pugno d'orzo a persona, una

manciata di fagioli secchi, un pezzo di carne affumicata (o pancetta), carote, patate, sedano, formaggio grana grattugiato, olio d'oliva, mezzo dado, sale.

Ammorbidire in acqua fredda, almeno per una notte, i fagioli e l'orzo. Rosolare in poco olio d'oliva le verdure, aggiungere acqua tiepida (nella quale, a piacimento, sarà stato sciolto mezzo dado) e, quando bolle, i fagioli e l'orzo. Durante la cottura, che dovrà essere piuttosto prolungata (circa tre ore) e a fuoco basso, aggiungere un pezzetto di carne affumicata o di pancetta fresca, stufata o affumicata (ideale un piedino di maiale o un osso di prosciutto); rigirare ogni tanto con un mestolo di legno. Servire la minestra con il grana grattugiato sopra e con un filo d'olio. Questa vivanda può servire per più giorni e, riscaldata, accresce ancora di più il suo sapore. L'orzèt trentino ha pure una versione di magro: al posto della carne affumicata, a metà cottura si aggiunge latte in quantità adeguata e, verso la fine, un po' di burro.



DECOTTO D'ORZO

Un prezioso medicamento è l'orzo perlato, col quale si può preparare un antico decotto, (da molti detto anche acqua d'orzo), utile contro il catarro bronchiale, i disturbi gastro-enterici e la cirrosi epatica. Si devono far bollire e ribollire per un paio d'ore, in un litro d'acqua, due manciate d'orzo perlato e lavato in acqua fredda; si aggiunge poi acqua bollente di mano in mano che quella del decotto evapora. Dopo aver fatto passare il liquido attraverso un telo, lo si raccoglie in un recipiente nel quale vi siano già 400 grammi di zucchero e la scorza di un limone. Infine, si aggiunge il succo di 4 limoni.

CAFFÈ D'ORZO

Al tempo dei nostri nonni, una bevanda salutare e nutriente era il caffè d'orzo, diffusissimo sulle mense dei contadini, i quali lo preparavano seguendo un "rito" tradizionale: prima di tutto mettevano i chicchi a tostare nel "brustolin", ponevano poi sul fuoco questo utensile domestico piuttosto rudimentale e rigiravano di continuo l'orzo in esso contenuto, badando a non far bruciare i chicchi, che dovevano però assumere un bel colore bruno scuro. Poi, col "masnin" (macinacaffè), li macinavano e li riducevano in polvere grossolana. La polvere del caffè era bollita nell'acqua per alcuni minuti e lasciata poi depositare; infine il liquido veniva passato attraverso un filtro e il caffè, colato e zuccherato, era pronto per essere bevuto. I contadini lo bevevano più volte durante la giornata e spesso, soprattutto a colazione e a merenda, vi aggiungevano anche del vino. Fra le bevande a base di orzo un posto d'onore merita l'orzata, uno sciroppo fatto con farina d'orzo, mandorle triturate, zucchero ed acqua; oltre a costituire una gustosa bevanda dissetante, è anche molto utile in caso di catarro e febbre.

CIBO e SALUTE

a cura di Rosaria Lucchini -
IZSVe

MOCA

MATERIALI e oggetti
a contatto con
gli alimenti: Quale
IMPORTANZA hanno
PER LA SICUREZZA
del cibo?

Negli ultimi anni il consumatore è diventato molto attento alla genuinità e naturalità degli alimenti, alla freschezza degli ingredienti, alla presenza di conservanti e coloranti. Come ben sappiamo, gli alimenti possono subire una lunga fase di lavorazione, dalla trasformazione alla conservazione e preparazione, prima del loro consumo finale. Lungo tale percorso l'alimento entra in contatto con molte superfici nell'industria alimentare e contenitori vari, definiti per l'appunto MOCA "Materiali e Oggetti destinati al Contatto con gli Alimenti", cioè le varie parti di macchinari e attrezzature per la trasformazione e manipolazione degli alimenti, i materiali per il confezionamento, gli utensili

da cucina e da tavola, i recipienti e i contenitori.

Tali materiali possono essere di varia natura: vetro, legno, ceramica, plastica, metallo, cartone, resine, materiali composti come il tetrapack e i nuovi multistrato che compongono le bottiglie di plastica o le pellicole che avvolgono gli alimenti. La prerogativa comune a tutti questi materiali è la loro "garanzia chimica" nei confronti degli alimenti, delle bevande e dell'acqua, cioè devono essere sufficientemente "inerti" per non alterare la qualità degli alimenti e quindi non influenzare negativamente la salute del consumatore.



Dobbiamo tener presente che le abitudini alimentari degli ultimi 40 anni hanno subito cambiamenti molto importanti. Si è ridotto il tempo dedicato alla preparazione domestica dei pasti, è aumentata la tendenza al consumo di alimenti già pronti, c'è una grande disponibilità di alimenti "fuori stagione" e una ricerca spiccata di prodotti alimentari provenienti da "Paesi lontani". Tale mercato ha delle precise esigenze di confezionamento e conservazione, soddisfatte dal progresso tecnologico e dalla ricerca scientifica che consentono lo sviluppo di sempre nuovi materiali.

Infatti sono già presenti "imballi intelligenti", sistemi di confezionamento capaci di mantenere nel tempo le caratteristiche dell'alimento, strumenti pratici e molto utili come i contenitori da forno in silicone. Per esempio, sono stati sviluppati dispositivi applicabili sulla confezione dei prodotti refrigerati, che in base al cambiamento del colore sono

in grado di evidenziare eventuali sbalzi termici.

Per tutti questi motivi, e per favorire la libera circolazione delle merci, oltre che per ridurre, se non evitare, il rischio legato alla probabile contaminazione chimica degli alimenti riconducibile a "migrazione" di componenti (composti chimici) dal contenitore all'alimento stesso, la produzione e l'utilizzo dei MOCA sono disciplinati da standard internazionali e da provvedimenti nazionali ed europei, che prevedono anche forme di controllo. L'Unione Europea nell'ultimo decennio ha lavorato intensamente per produrre una normativa specifica che garantisca la sicurezza dei MOCA, proprio allo scopo di poter verificare ed escludere la presenza irregolare di metalli negli alimenti derivanti dalle superfici a contatto con gli alimenti, oppure per regolamentare l'utilizzo di inchiostri specifici ad uso alimentare (gli inchiostri utilizzati per decorare le confezioni).

I principi stabiliti nei regolamenti per la sicurezza dei materiali e oggetti che possono entrare in contatto con gli alimenti considerano le normali e corrette condizioni d'impiego, o comunque quelle prevedibili e possono essere così riassunti:

- a) non devono costituire un pericolo per la salute umana;
- b) non devono comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- c) non devono comportare un deterioramento o alterazione delle loro caratte-

ristiche organolettiche (colore, odore, sapore, aroma)

- d) i MOCA devono essere opportunamente identificati con il simbolo ; o tramite la dicitura "per contatto con i prodotti alimentari", o tramite indicazioni circa il loro impiego (ad es. come macchina da caffè, coltello da cucina, posate da tavola); inoltre sono fornite istruzioni per garantire un impiego corretto da parte del consumatore.

Il presupposto necessario per la produzione di imballaggi e articoli destinati al mondo alimentare è l'impiego di materiali con un grado di purezza tale da poter essere posti a contatto con l'alimento senza cedere sostanze tossiche in grado di generare rischi per il consumatore. *Infatti la plastica utilizzata per i biberon deve essere chiaramente diversa da quella utilizzata per una panchina del parco.*

E noi come ci comportiamo?

Il vetro è sicuramente un materiale per eccellenza adatto alla conservazione degli alimenti, ma essendo pesante e fragile è facilmente sostituito con contenitori di plastica. È necessario ricordare allora di utilizzare contenitori specifici per alimenti, quando travasiamo per esempio l'olio o il vino dalle damigiane, contrassegnati con l'apposito simbolo  o con la dicitura "per alimenti".

Non sempre la bottiglia di plastica dell'acqua è adatta per contenere altre bevande. Può essere utilizzata per brevi periodi per trasportare un po' di vino o di birra o di latte, ma non certo per conservarli per periodi lunghi. Anche certi termos di metallo sono adatti per conservare l'acqua, ma non per altri liquidi (esempio bevande alcoliche o gassate e acide che potrebbero nel tempo intaccare la superficie di contatto e rendere meno sicuro il contenitore).

Verifichiamo che tutto il materiale che utilizziamo in cucina e in dispensa, in frigorifero o in congelatore sia etichet-



tato con il simbolo o con la scritta "per alimenti", anche per frutta, verdura, biscotti, il pane. Certe scatole di metallo non sono adatte per contenere neanche i biscotti, perché non presentano la scritta per alimenti. Ma verifichiamo anche il buono stato degli utensili che non presentino scrostature o parti arrugginite.



PER SAPERNE DI PIÙ

È possibile reperire maggiori e utili informazioni sui MOCA sul sito web della Commissione europea, alla pagina http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/index_en.htm, dove sono presenti anche i collegamenti alla normativa di riferimento. Oppure consultare l'opuscolo predisposto dal Ministero della Salute scaricabile alla pagina http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_opuscoliPoster_289_allegato.pdf

UNA SCELTA IN COMUNE

*Esprimi la tua Volontà
sulla Donazione di Organi e Tessuti*



INFORMATI, DECIDI E FIRMA SU WWW.TRENTINOSALUTE.NET I COMUNI ADERENTI

DA OGGI, ESPRIMERTI SULLA DONAZIONE DI ORGANI E TESSUTI È ANCORA PIÙ FACILE. Quando ritiri o rinnovi la carta d'identità richiedi all'ufficiale d'anagrafe il modulo per la dichiarazione, riporta nel campo indicato la tua volontà, firmalo e riconsegnalo all'operatore. La tua decisione sarà trasmessa in tempo reale al Sistema Informativo Trapianti, la banca dati del Ministero della Salute che raccoglie tutte le dichiarazioni rese dai cittadini maggiorenni. E' sempre possibile cambiare idea sulla donazione perché fa fede l'ultima dichiarazione rilasciata in ordine di tempo.



LE ALTRE MODALITÀ PER ESPRIMERTI SULLA DONAZIONE: COME E DOVE

- 1 ► Richiedi il modulo all'Azienda provinciale per i servizi sanitari;
- 2 ► Firma l'atto olografo dell'AIDO (Associazione Italiana Donatori di Organi, Tessuti e Cellule);
- 3 ► Compila e firma il Tesserino Blu consegnato dal Ministero della Salute nel 2000 oppure le tessere distribuite dalle Associazioni di settore. In questo caso portale sempre con te;
- 4 ► Scrivi su un foglio libero la tua volontà ricordandoti di inserire i dati anagrafici, la data e la tua firma. Custodisci questo foglio tra i tuoi documenti personali.

LA DICHIARAZIONE DEPOSITATA PRESSO I COMUNI, L'APSS E L'AIDO È REGISTRATA E CONSULTABILE ATTRAVERSO IL SISTEMA INFORMATIVO TRAPIANTI.

NON ESISTONO LIMITI DI ETÀ PER DONARE GLI ORGANI E AIUTARE A VIVERE.

INFORMAZIONI

Presso il tuo comune di residenza

ProntoSanità
848 806806
Lunedì - venerdì: 8⁰⁰ - 16⁰⁰

www.trentinosalute.net (qui l'elenco ufficiale aggiornato dei comuni aderenti)
www.apss.tn.it
www.comunitrentini.it
www.trapianti.salute.gov.it



Consorzio dei
Comuni Trentini

