



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

gen./feb. 2015 | nr.1 anno LX

Periodico di agricoltura, ambiente, tecnica e turismo rurale



Nella terra della Carne Salada

SPECIALE SALUMI TARENTINI



S O M M A R I O



PRIMO PIANO

p. 4 "PENSIAMO PIÙ AL CIBO MENO AL TELEFONINO"



FIRMATO PROVINCIA

p. 24

ATTUALITÀ

p. 6 ACQUE IN BUONO STATO, MA MIGLIORABILI

p. 7 IL FUTURO DELLA VALLAGARINA È NEI VINI AUTOCTONI?

p. 10 VINO TRENINO, SERVE UNA NUOVA CULTURA ORIENTATA ALL'EXPORT

p. 12 RISTRUTTURAZIONE E RICONVERSIONE DEI VIGNETI

p. 14 QUALE FUTURO PER LE SESSIONI FORESTALI

p. 18 UNA VITA DEDICATA AI FITOFARMACI

p. 20 UN CORNER PER LA VALSUGANA

p. 22 LA FISICA DELLE GELATE TARDIVE

terratrentina

NUM. 01 | GENNAIO - FEBBRAIO 2015 | ANNO LX

“ *Abbiamo avuto cinque estinzioni di massa, la natura riuscirà a sopportare anche una sesta estinzione ma lo farà senza noi esseri umani. Se la natura fa bancarotta, l'economia e la società dell'uomo non ci saranno più. Noi dobbiamo avere consapevolezza dei limiti. Abbiamo già perso molto tempo.* ”

Luca Mercalli - presidente Società Meteorologica Italiana

Periodico di agricoltura, ambiente, tecnica e turismo rurale
Reg. Trib. Trento n. 41 del 29.8.1955

In copertina

Foto di Daniele Lira. Fototeca Trentino Marketing

GRAFICA
Pluris Consulting

STAMPA
PublStampa Arti Grafiche

TERRA TRENINA

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; Giuliano Dorigatti;
Emilio Brotto.**

COMITATO DI DIREZIONE

Romano Masè;

Pietro Molfetta;

Fabrizio Adriano Dagostin;

Alberto Giacomoni;

Sergio Bettotti;

Paolo Manfrini;

Mauro Fezzi

HANNO COLLABORATO:

**Gino Angeli; Bortolo Bertanza;
Pietro Bertanza; Maurizio Caldini;
Stefano Cavallari; Mario Chemelli;
Erica Cova; Fabiana Cristofolini;
Antonella Cristofori; Diego Freo;
Lucia Facchinelli; Sergio Ferrari;
Iris Fontanari; Stefano Fori;
Franco Frisanco; Massimo Furlan;
Gianluca Giuliani; Elena Gottardini;
Rosaria Lucchini; Francesco Marcovecchio;
Chiara Masè; Giuseppe Michelon;
Davide Modena; Elisabetta Nardelli;
Walter Nicoletti; Giancarlo Orsingher;
Tommaso Pantezzi; Andrea Piazza;
Fabio Piccoli; Davide Profaizer;
Cristina Salvadori; Lina Salvadori;
Stefano Tamadini; Silvia Vernacini;
Maria Cristina Viola**

MARKETING E TURISMO

p. 36 SE AL RISTORANTE
UN TURISTA VEGANO...

*La ristorazione trentina
e le nuove tendenze alimentari*

p. 37 IL SAPORE DELL'ALBA
*Trentino Ski Sunrise*TECNICA, RICERCA,
SPERIMENTAZIONEp. 40 I PREZIOSI
"ABITANTI" DEL SUOLOp. 42 CICALINE,
FUNGHI E COCCINIGLIEp. 44 GESTIONE DELLA
TICCHIOLATURA

p. 48 DROSOPHILA SUZUKII

p. 50 NON SOLO RETI:
CONTRO L'INSETTO LA
RICERCA SI FA "GLOBALE"

RUBRICHE

p. 56 A COME
*Ambiente
Alimentazione
Agricoltura*

p. 60 NOTIZIE FEM

p. 61 UE INFORMA

p. 62 IN BREVE

p. 64 ANIMALIA

p. 65 ENONEWS

p. 66 ALTRI TEMPI

SALUMI

Territorio, tradizione, semplicità: i salumi trentini interpretano da sempre così la loro appartenenza alla cultura alimentare alpina, un sapere che passione e lavoro tenace hanno tradotto in sapori unici e fortemente legati al contesto ambientale nel quale nascono. Carne salada, luganega, mortandela, speck: la norcineria trentina ha affinato nei secoli prodotti oggi considerati delle vere eccellenze, la cui qualità è resa riconoscibile dal marchio Qualità Trentino e da un "patto di filiera" stretto da allevatori, macellai e impianti di sezionamento.



25



FORMAZIONE

CFP ENAIP
DI VILLAZZANO
La cittadella dei mestieri

p. 38



TREC POLLINI:
LA NUOVA APP
SU POLLINI E ALLERGIA
IN TRENTINO

p. 51

UN OCCHIO
ELETTRONICO SUL BOSCO
DEL PRESIDENTE

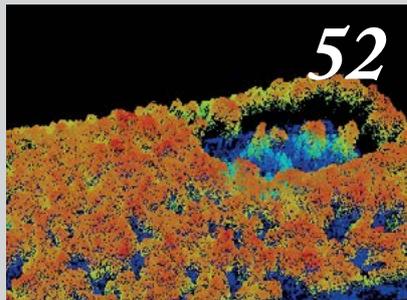
p. 52

TECNICA FLASH

p. 53

FRONTE COMUNE
TRA SERVIZI VETERINARI
E APICOLTORI

p. 54



SCAFFALE
NELL'ORTO

p. 67

Trapianti sicuri

p. 68

AROMATICHE
Borraggine

p. 70

RICETTE CONTADINE
*Le uova, l'alimento perfetto
cucinato in mille modi*

p. 72

CIBO E SALUTE

p. 74

Amico uovo, quanto lo conosciamo?





Foto di: Daniele Lira - Fototeca Trentino Marketing

“PENSIAMO PIÙ AL CIBO MENO AL TELEFONINO”

"Il mondo chiede risposte ed azioni concrete: il tempo delle parole è finito. Coltivare la sostenibilità significa anche cambiare lo stile di vita e puntare sulla qualità. L'autoreferenzialità non basta più, occorre dimostrare, ad esempio, che il prodotto di montagna è migliore rispetto ad altri.

La sfida delle certificazioni passa quindi attraverso la conoscenza e l'Istituto agrario di San Michele ha le competenze e le capacità per farlo. Occorre partire dall'educazione del consumatore, che deve essere disposto a spendere di più per il cibo e meno per il telefonino".

L'assessore provinciale all'agricoltura Michele Dallapiccola ha aperto così, lo scorso 30 gennaio, i lavori del convegno "Coltivare la sostenibilità. Le opportunità della green economy per la filiera agroalimentare trentina", organizzato, con il patrocinio di Expo 2015, presso la sala don Guetti di Cassa Centrale Banca dalla Federazione Trentina della Cooperazione in collaborazione con Trentino Green Network, rete di impresa che si occupa di innovazione e sostenibilità per aziende ed enti pubblici. Un intervento con il quale Dallapiccola ha sottolineato, in particolare, la necessità per il Trentino di ricercare nuove vie all'alimentazione e ai prodotti, così da migliorare la filiera del cibo.

Non solo i consumatori ma anche gli stessi produttori, spesso all'oscuro sull'impatto delle proprie produzioni, devono però essere formati e informati. Un impegno - ha affermato Luca Rigotti, vicepresidente della Cooperazione Trentina - che per le cooperative è un dovere morale ed etico, un investimento sull'ambiente che non è immediatamente misurabile, ma che avrà sicuramente effetti positivi sulla società e sul territorio.

Centrale, per chiunque si presenti oggi sul mercato con un prodotto, è il tema della comunicazione. "La qualità dell'ambiente - ha detto Filippo Lenzerini di Trentinogreen Network - si può capitalizzare se si riesce a comunicare la distintività di un territorio e l'eccellenza dei suoi prodotti. Soprattutto all'estero, i consumatori sono molto sensibili a questi temi. Per chi esporta, quasi un obbligo. La tracciabilità di filiera, l'impronta di carbonio, l'impronta idrica, sono certificazioni che vengono sempre più richieste, anche nei bandi pubblici, ad esempio per la ristorazione di scuole od ospedali. Il prodotto a

km zero non è detto che sia anche il più green, ora conta sapere quanto impatta sull'ambiente, numeri alla mano. Ma attenzione, nel comunicare i dati occorre essere chiari, comprensibili e dare informazioni verificate".

Per prima cosa occorre farsi controllare da enti terzi, a loro volta certificati da autorità in grado di fare i controlli e comminare sanzioni a chi diffonde notizie non vere. Gli strumenti sono molti e anche l'Unione europea interviene a sostenere quei produttori che si impegnano a migliorare la sostenibilità ambientale delle loro aziende.

Il convegno ha alternato interventi di presentazione a momenti di confronto con casi di studio. In particolare, sono state presentate le testimonianze di realtà cooperative nazionali (Granarolo, Conserve Italia, Caviro, Unipeg) in riferimento ai quattro strumenti di sostenibilità: impronta di carbonio, impronta idrica, rintracciabilità della filiera e bilancio di sostenibilità.

Un tema, la sostenibilità, che Dallapiccola ha ripreso declinandolo in chiave trentina, territorio in cui - ha spiegato - è necessario intervenire per elevare la qualità dei prodotti per competere sui mercati, ma che richiede al contempo anche un cambiamento negli stili di vita: "Nel settore agroalimentare c'è fame di tecnica per produrre, vendere i prodotti e proporsi anche sui nuovi mercati. Questo vale per il Trentino, ma anche per tutto il resto del Paese. A fronte della ricerca legittima di guadagno e di business, il settore ha necessità di confrontarsi con il limite imposto al nostro diritto di usare il territorio solo nella misura in cui potremo lasciarlo ai nostri figli così come lo abbiamo trovato".

Il mercato agroali-

mentare è fortemente condizionato da stili di acquisto imposti dai grandi media e da modelli e stili di vita oramai globalizzati. "Poco importa - ha detto Dallapiccola - il lavoro costa di più in montagna. Per garantirsi il mercato è necessario dimostrare che il prodotto di montagna è migliore di altri. L'autoreferenzialità non è più sufficiente. È necessario quindi trovare strade nuove, ad incominciare dalla sfida delle certificazioni. L'Istituto di San Michele ha le competenze e le capacità per farlo".

"Occorre quindi - ha concluso l'assessore provinciale all'agricoltura, foreste, turismo e promozione, caccia e pesca - partire dall'educazione, dal consumatore che deve essere disposto a spendere di più per il cibo e di meno per il telefonino. Occorre formazione e cultura di chi va al supermercato. Dobbiamo andare verso un mondo migliore ed ecco perché il Trentino ha scelto di andare all'Expo 2015 puntando sul tema della biodiversità e della qualità: una sfida che vinceremo".



ACQUE IN BUONO STATO, MA MIGLIORABILI

di: Francesco Marcovecchio

Le acque trentine stanno bene. E sono in arrivo misure che potranno renderle ancora migliori. Merito del nuovo Piano di tutela delle acque, approvato il 16 febbraio scorso dalla Giunta provinciale. "Grazie agli interventi messi in campo negli ultimi anni - spiega l'assessore Mauro Gilmozzi - lo stato chimico ed ecologico delle nostre acque è per lo più buono e in alcuni casi elevato.

Il nuovo Piano prevede un monitoraggio approfondito e rigoroso dei corsi d'acqua trentini ed azioni e interventi che ci permetteranno di mantenerne alta la qualità e di migliorarla ulteriormente, laddove necessario." Ed è sulla base di queste conoscenze che si sono fissate anche le nuove regole per le concessioni idroelettriche e posto le basi per la revisione dei valori di Deflusso Minimo Vitale.

di qualità ad una serie di corpi idrici tipizzati, che possono essere un tratto di fiume, un lago o un volume distinto di acque sotterranee.

Rispetto al vecchio Piano, che dava rilievo soprattutto ai problemi relativi all'eutrofizzazione, ovvero all'inquinamento da azoto e da fosforo, il nuovo Piano tiene in considerazione una più vasta gamma di agenti inquinanti, nonché la composizione e abbondanza delle comunità biologiche acquatiche.

Le misure per migliorare ancora

Il nuovo Piano prevede due principali tipologie di misure per migliorare lo stato delle acque trentine:

- 1. Interventi di depurazione.** Si prevede di potenziare il trattamento delle acque reflue urbane e quindi di ridurre l'inquinamento organico.
- 2. Interventi per proteggere le acque dall'inquinamento dei fitosanitari.** L'applicazione delle misure, concordata con il Servizio Agricoltura della Provincia, l'Apot e la Fondazione Mach, verrà puntualmente programmata entro sei mesi dall'approvazione del Piano con specifici accordi che mireranno a un maggior controllo e a una migliore gestione nell'utilizzo dei prodotti fitosanitari alle colture nelle zone limitrofe ai corsi d'acqua.

Nuove regole per le concessioni idroelettriche

Il nuovo Piano ha inteso conciliare la tutela delle acque con la produzione idroelettrica. Per questo il Piano vieta nuove concessioni nei corpi idrici in stato di qualità inferiore a buono. Negli altri corpi idrici, a tutela degli obiettivi di qualità già raggiunti, l'eventuale prelievo idrico dovrà essere condotto con un elevato grado di cautela e un costante controllo degli effetti nel tempo.

La revisione del DMV

Oggi, in base alle aumentate conoscenze, è possibile ipotizzare la revisione in via sperimentale dei valori di DMV sulle concessioni delle grandi derivazioni idroelettriche. Questo processo di revisione, che sarà oggetto di accordo con i concessionari, deve in ogni caso essere affiancato dal monitoraggio degli effetti sulla qualità delle acque. Ciò consentirà un parziale recupero della capacità produttiva da parte del sistema idroelettrico trentino. "I maggiori proventi economici derivanti dall'aumento di produttività - assicura però l'assessore Gilmozzi - non andranno a beneficio esclusivo delle società idroelettriche, ma dovranno ricadere anche sulla collettività e quindi essere utilizzati da Provincia e Comuni per investimenti e politiche sociali."

L'alto corso del fiume Noce;
Foto di: Giuliano Bernardi
Fototeca Trentino Marketing

Il buono stato delle nostre acque

Il 18% dei corpi idrici fluviali trentini presenta uno stato ecologico elevato, il 70% buono, l'8% sufficiente e il 4% scarso. Rispetto al 2009, si è registrato il miglioramento di 18 corpi idrici fluviali, 16 dei quali sono passati dallo stato sufficiente allo stato buono e 2 dal buono all'elevato. Per quanto riguarda i corpi idrici lacustri, non vi sono problemi relativamente alla balneazione, laddove prevista; per tutti i laghi, poi, lo stato chimico è buono, mentre lo stato ecologico va da sufficiente a buono. Tutti i corpi idrici sotterranei, infine, sono risultati in stato chimico buono, sottratte le aree oggetto di bonifica.

Rispetto al vecchio Piano, che prevedeva il raggiungimento degli obiettivi di qualità solo per le aste principali dei corsi d'acqua, il nuovo attribuisce gli obiettivi

IL FUTURO DELLA VALLAGARINA È NEI VINI AUTOCTONI?

di: **Pietro Bertanza**

Gli autoctoni della Vallagarina possono dire ancora la loro? Marzemino, Enantio e Casetta potrebbero essere le bandiere enologiche della Vallagarina? Il Marzemino può diventare un brand? Sono alcune delle domande alle quali le "Giornate del Marzemino", organizzate lo scorso mese di dicembre da Skywine, hanno cercato di dare risposta.

“Domande alle quali – ammette subito Giada Licenzi, presidente di Skywine – è difficile trovare risposta. Proprio per questo gli incontri del Marzemino sono stati l'occasione per discutere “senza veli” con i decisori politici provinciali, i produttori, i consumatori e non solo, al fine di indagare quali spazi commerciali, culturali, politici siano disponibili per gli autoctoni lagarini”. Il dibattito parte da una doverosa distinzione, quella tra il Marzemino e le uve ambrusche, e più precisamente Lambrusco a foglia frastagliata e foglia tonda, rispettivamente Enantio e Casetta. Infatti, il primo viene coltivato su una superficie di circa 360 ettari, l'Enantio su circa 60 e la Casetta non arriva a 10

ettari. Per questo le ambrusche rivestono un ruolo di nicchia esclusiva e, di contro, il Marzemino trova una buona presenza sul territorio trentino, quasi nella totalità proprio in Vallagarina, quel territorio che è stato definito “a sud di Trento e a Nord di Verona”.

Secondo il parlamentare europeo Herbert Dorfmann l'importanza economica che l'agroalimentare e il vino rivestono per il nostro Paese, soprattutto in termini di export, sono i fondamentali da tenere in considerazione per lo sviluppo di un territorio. “La viti-vinicoltura trentina – afferma l'europarlamentare altoatesino – deve guardare lontano e fuori dall'Unione Europea: un'opportunità a tale scopo sono sicuramente i vitigni autoctoni.”

Il Marzemino si presume sia presente in Vallagarina già dal XV secolo e da allora ha caratterizzato la valle. Un vitigno che esprime al meglio le sue caratteristiche proprio nei terreni lagarini e in particolare nell'area di Isera. È uno dei due autoctoni trentini rossi, assieme al Teroldego, alla base della nostra realtà viticola. Un vino che ha visto una stagione entusiasmante negli anni 80-90, dopodiché ha subito una contrazione e una perdita di notorietà. Attualmente si sta cercando di riportare in auge questo vitigno. Ma quale può essere il suo spazio? "Il mondo vitivinicolo trentino - spiega Michele Dallapiccola, assessore all'agricoltura della Provincia di Trento - è caratterizzato da due realtà distinte: i grossi oligopoli e le piccole cantine. I primi devono continuare la strada intrapresa visto i buoni risultati registrati negli ultimi anni, mentre per le piccole aziende c'è l'opportunità di concentrarsi anche sulle varietà "minori" proprio come Marzemino, Enantio e Casetta."

PAROLA D'ORDINE: QUALITÀ

Sul fronte delle indicazioni varietali, Cavit, che gestisce direttamente e attraverso le sue associate circa il 70% del Marzemino trentino, suggerisce da ultimi anni di piantare il Marzemino solo nelle zone realmente vocate, per ottenere vini di qualità superiore. Infatti, dal 2011 sono stati estirpati circa 60 ettari di Marzemino dalle aree dove il vitigno non esprime al meglio le sue caratteristiche, sicuramente non per una volontà di abbandono del vitigno simbolo della Vallagarina, bensì per valorizzarlo. La scelta varietale, secondo Andrea Faustini - enologo della cantina di Ravina - deve essere consapevole e deve tenere in debita considerazione tre valori: la vocazione dell'ambiente, la storia e le tradizioni, il mercato e la possibilità di valorizzare il prodotto. Per Paolo Spiani, presidente della Cantina Mori Colli Zugna, "è fondamentale per il Marzemino puntare sulle aree vocate al fine di proporre un prodotto riconoscibile di qualità, anche ricorrendo alla riduzione delle rese ad ettaro."



Vigneti di Maso Romani;
(foto CAVIT)

IL CASO DI MASO ROMANI

"Con il progetto sviluppato a Maso Romani - spiega Adriano Orsi, presidente di Cavit e Vivallis - si vuole rilanciare il Marzemino, anche per far diventare questo vino un elemento caratteristico del nostro territorio. Maso Romani può trasformarsi nella Casa del Marzemino, un punto da dove partire per sviluppare "l'idea Marzemino". Maso Romani si trova nel comune di Volano e dispone di circa 6 ettari di vigneto tutti investiti a Marzemino, fa sapere Andrea Faustini, enologo Cavit. Un progetto iniziato nel 2003 che ha visto la collaborazione tra Cavit e Fondazione E. Mach, per valorizzare, valutare e salvaguardare la biodiversità del Marzemino, un vero e proprio campo prova dove è possibile testare e toccare con mano. Sono state eseguite molteplici ricerche al fine di sviluppare un vigneto sperimentale e dimostrativo. L'obiettivo è quello di produrre un Marzemino doc superiore dei Ziresi, creare un vero e proprio cru.

IL LEGAME CON LA STORIA COME VALORE COMMERCIALE

Marco Raffaelli, consulente del turismo, è convinto che potrebbe essere economicamente sostenibile creare una traccia sul territorio che ripercorra la storia del Marzemino, ad esempio una “Casa del Marzemino”, per valorizzare il vino e il territorio, “ma questo progetto si può raggiungere solo attraverso la promozione, gli eventi, l’aggregazione e il coinvolgimento di tutti gli attori della filiera, dai produttori ai ristoratori.”

E per quanto riguarda l’Enantio? Tra quanti credono che il legame di questo vino con la storia possa e debba essere un “booster”, c’è sicuramente l’assessore alla cultura Tiziano Mellarini (“Si cerca di valorizzare nuovamente questo vitigno, anche grazie alla cantina di Avio”). Va per altro ricordato che per l’Enantio esiste il Consorzio di tutela Terra dei Forti, la cui attività sembra però essersi arenata da qualche anno.

IL PUNTO DI VISTA DEI CONSUMATORI

Le giornate del Marzemino, come evidenzia Tiziano Bianchi – deus ex machina di Skywine – hanno dato l’opportunità ai consumatori di degustare oltre 50 vini autoctoni lagarini ed esprimere il loro giudizio. Sono stati effettuati oltre 8.000 assaggi che hanno messo in luce una elevata variabilità tra i vini, specialmente per il Marzemino e per l’Enantio, dove si possono trovare vini ad elevata tannicità e altri più “leggeri”. “Le diversità sottolineate dai consumatori – afferma Bianchi – sono un problema in quanto chi si avvicina a questi vini non riesce a trovare un filo conduttore unico e ciò crea disaffezione.”

Secondo Mauro Baldessari, direttore cantina della Vivallis, “serve un’identità chiara per il vino Marzemino: ovviamente non si parla di standardizzare, ma almeno di viaggiare sulla stessa linea d’onda al fine di produrre un vino

all’altezza delle aspettative del cliente.” Un obiettivo per raggiungere il quale si stanno muovendo alcuni produttori, che si sono impegnati a creare un tavolo di lavoro per confrontarsi con degustazioni alla cieca dei propri vini, per capire dove migliorare e come valorizzare il Marzemino trentino.

Molte le idee e le proposte, dunque, scaturite dalle Giornate del Marzemino; ora, probabilmente, serve un vero progetto condiviso per rilanciare questi vini autoctoni, ma a chi il compito di redigere il piano di lavoro? Un consorzio, un’associazione?

Inoltre, un ulteriore dubbio rimane: se il prezzo delle uve ai conferitori si aggira attorno ai 100-120 euro/quintale per il Pinot grigio contro i circa 80 per il Marzemino (ancora meno per Casetta ed Enantio) come possiamo immaginare un cambio di rotta? ∞∞∞



MARZEMINO

Superficie vitata: 360 ettari

Caratteristiche: il vino è caratterizzato da un colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, un profumo floreale-fruttato, al gusto presenta bassa tannicità con aroma di viola e note speziate.



ENANTIO

Superficie vitata: circa 60 ettari

Caratteristiche: vino dal colore rosso rubino, olfatto caratterizzato da note speziate e vegetali. Caratterizzato da una buona tannicità che se proposto in purezza richiede un periodo di maturazione in legno e in bottiglia.



CASETTA

Superficie vitata: meno di 10 ettari

Caratteristiche: dal punto di vista enologico presenta una buona alcolicità e caratteristiche organolettiche intense e fruttate. Molto colorato, si presta per la produzione di vini in purezza e per invecchiamento con altri vini.

UN'INDAGINE DI
WINE MONITOR NOMISMA
SVELA COME IL TRENTINO STIA
SFRUTTANDO NON PIÙ DEL 10-20%
DELLE POTENZIALITÀ ENOTURISTICHE
OFFERTE DAL TERRITORIO

VINO TRENTINO, SERVE UNA NUOVA CULTURA ORIENTATA ALL'EXPORT

di: **Fabio Piccoli**

Nel corso di due recenti incontri, fortemente voluti dal Consorzio Vini del Trentino, Wine Monitor Nomisma ha illustrato lo scenario mondiale del vino, con particolare focus su alcuni Paesi altamente strategici, e le opportunità offerte da enoturismo e vendita diretta. Indagini nate con l'obiettivo di offrire ai produttori soci una serie di spunti di riflessione su cui tarare il loro approccio al mercato per adeguarsi ai cambiamenti di scenario in corso.

Analizzando le tendenze degli ultimi anni, emerge in maniera chiara come l'Italia da sola non sia sufficiente a rappresentare un mercato di sbocco per i nostri vini. I consumi, infatti, continuano a diminuire (-27% dal 2003 al 2013) e, secondo le proiezioni presentate da Nomisma, entro il 2018 dovrebbero scendere ulteriormente attestandosi attorno ai 32 litri pro capite annui. Fortunatamente, però, sono sempre di più i Paesi che manifestano un interesse crescente nei confronti del vino, evidenziando sia aumenti di consumo che di vendite: per citare alcuni esempi, dal 2000 al 2013, +37% a volume negli USA, +57% in Cina e addirittura +121% in Russia, dove però il valore assoluto rappresenta circa un terzo di quello degli Stati Uniti (10 mio vs 30 mio di hl).

Un benefico "contagio" da cui non è esente il Nord Europa, da sempre più legato ad altri prodotti alcolici. Basti pensare che Paesi come la Svezia e la Norvegia da tempo rappresentano importanti opportunità per molte aziende italiane. Nei mercati più dinamici il nettare di Bacco passa da bevanda elitaria a bevanda sociale, sostituendosi ai consumi di birra, al contrario di quanto avviene in Italia dove viene spesso relegato da bevanda quotidiana ad occasionale.

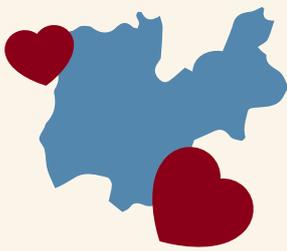
Un quadro in continua evoluzione dunque, che da un certo punto di vista preoccupa perché stravolge certezze sedimentate da anni, ma dall'altro può offrire grandi opportunità. E allora, come intercettarle e sfruttarle al meglio? Le aziende trentine sono oggi dotate di strumenti, e di strutture adeguate per affrontare la complessità dei mercati internazionali?

Il primo elemento necessario al fine di costruire una possibile competitività sui mercati esteri è una loro profonda conoscenza: comprenderne le dinamiche; i canali di distribuzione; sapere quali sono i referenti, gli intermediari (importatori, distributori, buyer, ecc.) con i quali andare a costruire vere e proprie partnership commerciali.



12%

DEI TURISTI ITALIANI CONSIDERA IL TRENTINO LUOGO IDEALE PER TRASCORRERE LE VACANZE



DEI TURISTI TRENTINI, L'ENO-GASTRONOMIA RAPPRESENTA IL PRINCIPALE PUNTO DI FORZA

ENO-TURISTI



HA BEVUTO IN ALMENO UN'OCCASIONE VINI TRENTINI



ACQUISTA VINO DEL TERRITORIO IN NEGOZI/ ENOTECHE AD OGNI VACANZA



PIACEREBBE TRASCORRERE UNA VACANZA IN UN'AZIENDA VITIVINICOLA TRENTINA

La collaborazione con Nomisma va proprio in questo senso: aiutare le imprese trentine, soprattutto le piccole e medie, a capire meglio quali sono le dinamiche in atto. In sintesi, “creare cultura all'internazionalizzazione” partendo dal presupposto che esportare non significa “solo” vendere vini all'estero, ma significa cambiare impostazione culturale dell'impresa; ragionare in maniera internazionale; dotarsi di risorse umane capaci di confrontarsi con partner di tutto il mondo; conoscere le lingue; essere pronti a rimanere anche più di 100 giorni all'anno all'estero.

Insomma, un cambiamento di visione, già colto per altro da molte piccole imprese trentine, che contribuisce a creare fondamentali sbocchi professionali anche per le giovani generazioni. Un'occasione, dunque, per promuovere complessivamente il vino trentino nel mondo, attualmente rappresentato solo da poche imprese: l'ampliamento della base, infatti, consentirebbe di rafforzarne il posizionamento e contribuirebbe a comunicarne la forte identità e la grande varietà.

Ma, pur con tutte le opportunità che offre, l'export non deve essere considerato un'ultima spiaggia per le imprese trentine, ma uno degli elementi su cui lavorare. È infatti fondamentale costruire il successo anche migliorando le performance sul mercato

interno, proprio a partire dal proprio territorio. Ed è qui che si inserisce la seconda parte dell'indagine Nomisma, quella incentrata su enoturismo e vendita diretta.

Allo stato attuale, infatti, stiamo sfruttando non più del 10-20% delle potenzialità enoturistiche offerte dal Trentino. Territori logisticamente meno “felici” del nostro, infatti, riescono a far portare a casa alle aziende vendite dirette per oltre il 30% del fatturato complessivo, mentre mediamente le nostre rimangono al di sotto del 10%. Eppure, per il 20% degli italiani risulta fondamentale fare vacanze in un territorio ricco di vini di qualità: l'85% dei turisti consuma vino del territorio dove va in vacanza, il 27% lo acquista per sé e per gli amici e il 10% direttamente in azienda. Percentuali promettenti, a cui si aggiunge il fatto che il 12% degli italiani considera il Trentino luogo ideale dove trascorrere le vacanze e fare escursioni e per l'11% l'enogastronomia rappresenta il principale punto di forza dopo, ovviamente, la natura incontaminata che continua ad attirare la maggior parte dei visitatori.

Non solo. Il nostro territorio è considerato tra i luoghi del Bel Paese in cui i vigneti contribuiscono maggiormente a rendere unica la bellezza del paesaggio. Inoltre, va considerato che il 77% di turisti ed escursionisti ha bevuto in almeno una occasione

vini trentini durante il soggiorno e ben il 24% dei turisti acquista vino del territorio in negozi/enoteche ogni volta che trascorre una vacanza da noi. Anche gli acquisti diretti in azienda rappresentano un canale utilizzato da escursionisti e turisti e sono soprattutto questi ultimi che acquistano più spesso vino in cantina.

Non indifferente, infine, il dato relativo al fatto che il 40% degli escursionisti e turisti del Trentino potrebbe essere interessato a trascorrere un breve periodo di vacanze accolto da un'azienda vitivinicola trentina. Questo dimostra che i tempi sono probabilmente maturi per sviluppare un modello ricettivo nuovo che non solo faccia leva sull'originalità, ma che stimoli al contempo la componente enoica ancora latente nel turismo italiano oltre a puntare l'occhio in quello internazionale, maggiormente attento a questi aspetti. Insomma, è necessario che il vino trentino catalizzi l'attrattività che è in grado di esprimere puntando maggiormente sul contesto paesaggistico di riferimento, che non deve essere considerato un mero contorno ma un fondamentale attore del processo di acquisto. A questo proposito, diventa sicuramente indispensabile costruire legami più forti con la ristorazione locale e, più in generale, con le eccellenze gastronomiche del territorio. ∞∞∞

RISTRUTTURAZIONE E RICONVERSIONE DEI VIGNETI: ECCO GLI AIUTI PREVISTI DAL PIANO PROVINCIALE

di: Mario Chemolli, Maurizio Caldini;
Ufficio Tutela delle produzioni agricole PAT

L'Unione Europea, attraverso l'O.C.M. Vino (Organizzazione Comune Mercato), prevede un regime di misure di sostegno specifiche a favore dei viticoltori (Regolamenti (UE) n. 1308/2013 e n. 555/2008), tra queste la misura relativa alla Ristrutturazione e Riconversione vigneti, applicata in provincia di Trento con la deliberazione n. 55 di data 24 gennaio 2014.

Gli obiettivi del piano di ristrutturazione e riconversione della viticoltura trentina, validi per le campagne viticole dal 2013/2014 al 2017/2018, sono:

- l'aumento della competitività dei produttori di uva da vino, attraverso l'adeguamento varietale ai nuovi orientamenti dei consumi;
- l'adozione di sistemi di allevamento che in relazione con l'ambiente possano migliorare la qualità delle uve;
- la scelta della varietà in funzione delle caratteristiche ambientali della zona di produzione;
- la riduzione dei costi di produzione.

Al fine di accedere all'aiuto, l'azienda viticola interessata dovrà presentare domanda attraverso i servizi telematici messi a disposizione da A.G.E.A., che è l'Organismo Pagatore per l'O.C.M. vino (Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura). A.G.E.A. con apposite circolari dispone le necessarie istruzioni operative per la presentazione delle domande e per la gestione della misura.

In base ai tempi di realizzazione dell'impianto nelle aziende, può essere scelta la forma di aiuto: pagamento anticipato, prima della conclusione dei lavori, previa presentazione di idonea garanzia fidejussoria o pagamento direttamente a collaudo. Vediamo nel dettaglio alcuni aspetti.



AZIONI AMMISSIBILI

Sono ammesse a beneficiare dell'aiuto le operazioni di riconversione e ristrutturazione che riguardano i seguenti interventi:

a) la riconversione varietale che consiste:

aa) nel reimpianto sullo stesso appezzamento o su un altro appezzamento, con o senza la modifica del sistema di allevamento, di una diversa varietà di vite, ritenuta di maggior pregio enologico o commerciale;

ab) nell'estirpazione totale delle viti e messa a dimora di materiale vegetale di varietà diverse da quelle estirpate mantenendo invariata la struttura già presente;

b) la ristrutturazione che consiste:

ba) nella diversa collocazione del vigneto: è il reimpianto del vigneto in una posizione più favorevole dal punto di vista agronomico, sia per l'esposizione che per ragioni climatiche ed economiche;

bb) nel reimpianto di vigneto: è l'impianto nella stessa particella, ma con modifiche al sistema di coltivazione della vite, attraverso la modifica della forma di allevamento oppure attraverso la modifica del sesto d'impianto con un aumento di ceppi per ettaro pari ad almeno il 20%.

Ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (CE) n. 555/2008, non costituisce operazione di riconversione e ristrutturazione e non beneficia di aiuto, il rinnovo normale dei vigneti giunti al termine del loro ciclo di vita naturale.

Per rinnovo normale del vigneto si intende il reimpianto della vite sulla stessa particella, con la stessa varietà, secondo lo stesso sistema di allevamento della vite.

Ai soli fini del pagamento, la superficie vitata oggetto dell'aiuto è definita in conformità all'articolo 75, paragrafo 1) del Regolamento (CE) n. 555/2008 della Commissione. In particolare, la superficie vitata è delimitata dal perimetro esterno dei ceppi di vite a cui si aggiunge una fascia cuscinetto della larghezza pari a metà della distanza tra i filari.

Sono ammessi a finanziamento solo i vigneti, ubicati in Provincia di Trento, atti a produrre vini Dop e Igp.

Le varietà di uve da vino utilizzate nelle operazioni sono quelle comprese tra le varietà riconosciute idonee alla coltivazione e classificate dalla Provincia Autonoma di Trento in conformità all'Accordo tra il Ministro delle politiche agricole e forestali e le Regioni e Province Autonome del 25/07/2002.

Il numero minimo di ceppi per ettaro è pari a 3.800 per la spalliera (archetto, cordone speronato, guyot) e pari a 2.500 per la pergola in tutte le sue varianti.

La superficie minima oggetto dell'operazione di riconversione e di ristrutturazione ammessa al beneficio dell'intervento per tutto il bacino provinciale è di 0,2 ettari.

La superficie minima oggetto dell'operazione di riconversione e di ristrutturazione ammessa al beneficio dell'intervento nel caso di estirpazione totale delle viti e messa a dimora di materiale vegetale di varietà diversa da quella estirpata mantenendo invariata la struttura già presente è di 0,3 ettari.

La superficie massima oggetto di aiuto non potrà essere superiore ad 8 ettari.

DEFINIZIONE DELL'AIUTO

L'aiuto ai costi di ristrutturazione e di riconversione di cui all'articolo 8, comma 1, lettera b) del D.M. n. 15938 del 20 dicembre 2013, è definito in modo forfettario, sulla base di quanto disposto dalla Giunta provinciale e comunque con riferimento ad un importo medio per ettaro fissato, sulla base di analisi dei costi effettuate da Istituti di settore a livello nazionale, in 13.500,00 €/ha tenendo presente quanto disposto dall'articolo 8, paragrafo 2 del Regolamento (CE) n. 555/2008.

L'aiuto, in ogni caso, non può superare il 50% dei costi effettivi della ristrutturazione e della riconversione.

L'impianto del vigneto dovrà comunque essere completato, secondo la tipologia indicata nella domanda, entro la scadenza prevista dall'Organismo Pagatore.

Viene disposto il pagamento di importi forfettari secondo i livelli di aiuto di seguito specificati:

- per i vigneti ristrutturati/riconvertiti a seguito del possesso di un diritto di reimpianto in portafoglio, l'aiuto corrisposto è di 11.000,00 €/ha;
- per i vigneti realizzati a seguito di estirpazioni effettuate ai fini dell'attuazione della misura di ristrutturazione e riconversione, l'aiuto corrisposto viene aumentato di 2.000,00 €/ha in relazione ai costi dell'estirpazione del vigneto;
- l'indennizzo per i mancati redditi è corrisposto nella misura pari a 2.000,00 €/ha per una sola annualità.

Al fine di sostenere la viticoltura in zone ad alta valenza ambientale e paesaggistica, considerati anche i maggiori costi, gli importi dell'aiuto precedentemente definiti sono elevati come di seguito specificato.

Per le particelle coltivate a vigneto che in base alle caratteristiche riportate nello schedario viticolo, integrato sul Sistema informativo Agricolo Provinciale (S.I.A.P.), hanno pendenza media del terreno superiore al 30% e/o altitudine media superiore ai 500 metri s.l.m., con esclusione dei vigneti situati su altipiano, viene disposto il pagamento di importi forfettari secondo i livelli di aiuto di seguito specificati:

- per i vigneti ristrutturati/riconvertiti a seguito del possesso di un diritto di reimpianto in portafoglio, l'aiuto corrisposto è di 15.000,00 €/ha;
- per i vigneti realizzati a seguito di estirpazioni effettuate ai fini dell'attuazione della misura di ristrutturazione e riconversione, l'aiuto corrisposto viene aumentato di 2.000,00 €/ha in relazione ai costi dell'estirpazione del vigneto;
- l'indennizzo per i mancati redditi è corrisposto nella misura pari a 2.000,00 €/ha per una sola annualità.

Per i vigneti oggetto di riconversione varietale, nel caso di sostituzione delle viti, mantenendo le strutture di sostegno esistenti, in quanto ancora idonee all'utilizzo, viene corrisposto un aiuto di 4.000,00 €/ha (in tal caso la superficie minima è di 0,3 ettari) ed una compensazione finanziaria per le perdite di reddito pari a 2.000,00 €/ha erogato per una sola annualità. ∞



QUALE FUTURO PER LE SESSIONI FORESTALI?

di: Sergio Ferrari

Il rapporto tra bosco e uomo e tra questo binomio e le autorità preposte al settore esiste da sempre. Era molto stretto anche nei primi anni dell'800, quando il Governo austriaco con decreto legge 17 agosto 1822 art. 46 istituì le sessioni forestali nei territori amministrati, compreso naturalmente anche quello che oggi corrisponde al Trentino Alto Adige.

La norma prevedeva lo svolgimento annuale della sessione forestale in ogni comune, con potere di tradurre anche coattivamente alla seduta pubblica il capo comune e ogni capofamiglia. “I renitenti – recita il dispositivo - dovranno essere puniti rigorosamente con adatte pene corporali o di lavoro, oppure pecuniarie.” Ai convenuti incombeva l’obbligo di presentare, per ogni singolo cittadino, la richiesta di legna, legname, fascine per le calcare, rami di supporto per il baco da seta; istanze di pascolo bovino, caprino, pecorino, di raccolta di vincigli e la quantità di strame da farsi utilizzando i boschi comunali (tassativamente senza l’uso del rastrello di ferro), le richieste di estrazione di trementina dal larice e il fabbisogno boschivo per l’anno in corso sia ad uso privato che per eventuale commercio.

Una vera e propria sudditanza che richiama alla mente lo schema dei valori sociali e delle funzioni forestali prioritarie nei diversi tipi di società riportato in un recente articolo (“La partecipazione pubblica nella definizione degli obiettivi e delle azioni della gestione forestale...”) pubblicato su *Dendronatura* 2/2014 a firma di Alessandro Paletti e Isabella De Meo, ricercatori del CRA di Villaz-

zano e Firenze. Nell’articolo si afferma che i cambiamenti sociali verificatisi nel corso della storia hanno comportato un mutamento dei valori prioritari del bosco e conseguentemente della gestione forestale. Questa è passata attraverso tre paradigmi principali: tradizionale (legata al soddisfacimento dei bisogni primari), moderna (rivolta ad aumentare e sostenere la produzione di legname e di legna) e post moderna (approccio integrato al bosco, cioè ispirato all’aspetto ambientale, ecologico e sociale).

La sessione forestale è una forma di partecipazione di tutti i portatori di interesse che, singolarmente o in gruppi organizzati, possono scambiare informazioni, esprimere opinioni e interessi articolati, potendo influenzare le decisioni o i risultati di specifiche questioni legate al settore forestale (definizione FAO, 2000).

Pur trattandosi di declaratoria recente, la definizione si può adattare al lungo periodo che separa il 1822 dall’attualità. Finalità, modalità di conduzione, contenuti dell’incontro possono essere stati diversi nel corso dei decenni.

Mauro Confalonieri, direttore dell’Ufficio affari tecnico amministrativi e contabile del Servizio foreste e fauna della Provincia di Trento, fornisce alcune in-

formazioni sullo stato attuale delle sessioni forestali. A differenza della Provincia di Bolzano, dove la sessione forestale è prevista e convalidata con legge di riferimento, in Trentino non è indicata neppure nell’ultima legge forestale n. 11 del 23 maggio 2007. La tradizione è comunque sempre stata rispettata e i criteri di impostazione e conduzione si possono dedurre dal testo di legge. È lasciata ai dirigenti degli uffici distrettuali (9 in tutta la Provincia con 35 stazioni subalterne) la facoltà di adattarli alla situazione locale.

Il calendario viene concordato con il Comune. Si tengono in media 10-12 sessioni per distretto, cercando possibilmente di aggregarle. L’affluenza non è sempre numerosa. L’interesse è infatti legato anche ai temi trattati e all’orario di effettuazione della sessione forestale. Accanto agli argomenti tradizionali, l’esperienza dimostra che la gente partecipa di più se si trattano argomenti attuali. Vanno tenute presenti in ogni caso due varianti rispetto ai decenni passati. La disponibilità finanziaria



CRITICITÀ E OPPORTUNITÀ
MESSE IN LUCE DA DUE DIRETTORI
DI DISTRETTO FORESTALE

“Va recuperato il rapporto culturale dei cittadini con il bosco”

di: Lucia Facchinelli

“Il bosco è natura, cultura, vita. Rappresenta una risorsa non solo dal punto di vista economico quanto piuttosto e soprattutto ai giorni nostri, un’opportunità di svago e turismo. Un’occasione per comprendere l’importanza di tutelare quest’habitat a beneficio delle generazioni future, chiamate ad essere custodi consapevoli ed attenti”. È questa la visione che Giorgio Zattoni, classe 1960, direttore di uno dei nove uffici distrettuali forestali – Rovereto e Riva – ha del patrimonio boschivo trentino. Originario della sponda bresciana del lago di Garda, trentino d’adozione, laurea in Scienze Forestali, dal 1989 presta servizio nel corpo forestale trentino in qualità di direttore distrettuale con la qualifica di vice questore aggiunto. Quello di Rovereto, il distretto da lui diretto, confina con tre province: Vicenza, Verona e Brescia. Risulta essere uno dei più grandi in termini di superficie, dopo aver incorporato quello di Riva, distretto autonomo fino al 2010.

Nell’attuale organizzazione provinciale, i responsabili dei diversi distretti forestali, sono chiamati a svolgere numerosi compiti tra i quali quello di promuovere e gestire le sessioni forestali annuali proposte in collaborazione con gli enti pubblici di riferimento di ciascun territorio. Giorgio Zattoni per alcuni anni ha scelto di proporre questi incontri in autunno, in modo da consentire ai singoli Comuni interessati di mettere a bilancio gli interventi proposti già nell’anno successivo. Questa abitudine ha permesso infatti di evitare perdite di tempo

talvolta importanti e strategiche, considerato che la prassi abituale prevede la convocazione delle sessioni a inizio anno, con conseguente spostamento degli interventi all’anno successivo. “A volte basta poco per ridurre i tempi di intervento” chiarisce lo stesso Zattoni.

Ripercorriamo quindi nel dettaglio la cronistoria e i principali obiettivi delle sessioni.

La sessione forestale è il nome tecnico con cui si identifica l’incontro e il confronto tra amministrazioni pubbliche e cittadini privati, portatori di interesse.

Deriva da antiche consuetudini: già durante l’impero austro-ungarico, nel 1822, esistevano queste iniziative.



Giorgio Zattoni

assegnata dalla Provincia è sempre più ridotta. Si deve fare ricorso in caso di interventi selvicolturali o infrastrutturali eccezionali al Fondo forestale (7-8 milioni di euro) costituito dall’accantonamento da parte dei Comuni del 10% dei proventi delle vendite di legname. Da annotare, infine, che gli incontri con i censiti e gli utilizzatori del bosco possono tenersi anche al di fuori della tradizionale sessione forestale. ∞∞∞





Operazioni forestali;
Pieve di Bono - Pascolo Malga Clef;
Festa dei forestali a Madonna di Campiglio.



Le sessioni forestali furono istituite ufficialmente con il Regio Decreto n.3267 del 1923, che rappresenta la prima legge forestale italiana. Diverse erano le norme prescritte, che spaziavano dalla gestione dei boschi al taglio e alla vendita del legname, a quelle che riguardavano i pascoli e gli alpeggi, passando per la salvaguardia idrogeologica del territorio.

In particolare tale legge disciplinava il compito di vigilanza e polizia della forestale. L'articolo 30 prevedeva la convocazione di periodiche sessioni forestali. Una

aggiornata indicazione della figura di custodia dei boschi e dei suoi compiti precisi, si ha con la legge forestale 3 dic. 1852, valevole in Tirolo, rimanendo validi i principali regolamenti boschivi preesistenti (dal 1839 in poi), fino alla emanazione dell' "Ordinamento del servizio di custodia forestale" del 5 giugno 1897 e le conseguenti nuove "Norme direttive per la custodia dei boschi e la tutela dei monti".

A questa legge ne sono seguite altre, come quella del 1978, fino ad arrivare alla legge provinciale 11 del 2007 che ha definitivamente sancito la competenza primaria in tema forestale alla Provincia

“Oggi il ruolo delle sessioni forestali è in crisi e non potrebbe essere altrimenti: la Forestale in senso generale lo è, così come il suo scopo primario.”

autonoma di Trento. Quest'ultima legge non cita espressamente l'istituzione delle sessioni, ma le nomina indirettamente in maniera generica. Ciò dipende dal fatto che nel corso degli anni la valenza del patrimonio boschivo è diminuita sotto tutti i punti di vista, così come si è notevolmente ridimensionato il rapporto tra boscaioli e agenti forestali. Oggi, comunque, con cadenza annuale si tengono questi incontri, ma essi risultano poco partecipati e di solito sono svolti più come una incombenza imposta, di-

versamente da quando la sessione rappresentava un momento strategico per pianificare gli interventi nel bosco, regolamentare il taglio delle piante da ardere o la gestione dei pascoli e delle malghe in montagna. E ancora: in quella sede si decideva l'uso civico di strade e sentieri, ghiaia dei tor-

renti e soprattutto il carico delle malghe in montagna.

In concreto oggi le sessioni si tengono con gli addetti ai lavori e i rappresentanti dei Comuni, per i quali la gestione del bosco rappresenta spesso un costo fine a se stesso, e non più – se non nelle zone vocate al turismo – una risorsa strategica, capace di incidere sull'economia di un territorio. In certe aree del Trentino il valore del legname era fondamentale, e quindi la figura dell'agente forestale era tenuta in grandissima considerazione, alla stregua del medico e del prete.

“Oggi il ruolo delle sessioni forestali è in crisi – ammette Giorgio Zattoni – e non potrebbe essere altrimenti: la Forestale in senso generale lo è, così come il suo scopo primario. Viviamo una profonda crisi di identità e ruolo”. La crisi economica, la progressiva riduzione di risorse finanziarie dedicate alla salvaguardia del territorio, il blocco del turn over che non consente di sostituire i lavoratori addetti alla manutenzione rischiano fra l'altro di omologare la nostra regione a quelle del resto del Paese, dove la cronaca quotidiana registra dissesti idrogeologici e l'inarrestabile avanzamento del bosco a scapito delle colture.”



Castel Condino - Pascolo Malga Table;
San Lorenzo - fontana Pra del Vescof;
Montagne - Strada Dos da Part.

Se la rivitalizzazione delle sessioni forestali deve necessariamente avvenire innanzitutto a livello istituzionale, è nondimeno necessario riconquistare a livello soprattutto culturale il rapporto di affezione con il territorio e il bosco, a partire ad esempio dalle scuole dove sarebbe opportuno inserire nei programmi scolastici, specifici percorsi di cultura ambientale e di sensibilizzazione verso l'ambiente boschivo e montano”.

A seconda delle zone considerate, l'intervento dei forestali si distingue in base alle criticità espresse e presenti nei singoli ambiti. Nel distretto di Tione, ad esempio (il più grande del Trentino con una superficie pari a 116 mila ettari, pari al 20% della superficie totale del territorio

A seconda delle zone considerate, l'intervento dei forestali si distingue in base alle criticità espresse e presenti nei singoli ambiti.

provinciale), la situazione che ha maggiormente preoccupato lo scorso anno ha riguardato il problema degli schianti delle piante. Nel 2014 sono stati assegnati, tra proprietari pubblici e privati, circa 100 mila metri cubi di legname a fronte di un quantitativo ordinario di circa 60 mila metri cubi lordi annui. “Il problema degli schianti – afferma Giacomo Antolini, capo del distretto – è determinante rispetto all'incidenza sui costi: aumenta quelli di utilizzazione e abbassa il valore del legname da opera, che non è mai ottimale al momento del recupero. Il legname viene poi venduto dai singoli proprietari a segherie locali e anche esterne.”

Dal dopoguerra ad oggi la qualità dei boschi e la quantità di legname utilizzato è sensibilmente migliorata. Ciò nonostante, si verifica sovente un paradosso: il bosco privato avanza a causa dell'abbandono dei prati e delle colture agricole tradizionali. “Non è facile individuare strumenti adeguati per fronteggiare la situazione, perchè è difficile superare il vincolo della proprietà privata” sottolinea Antolini.

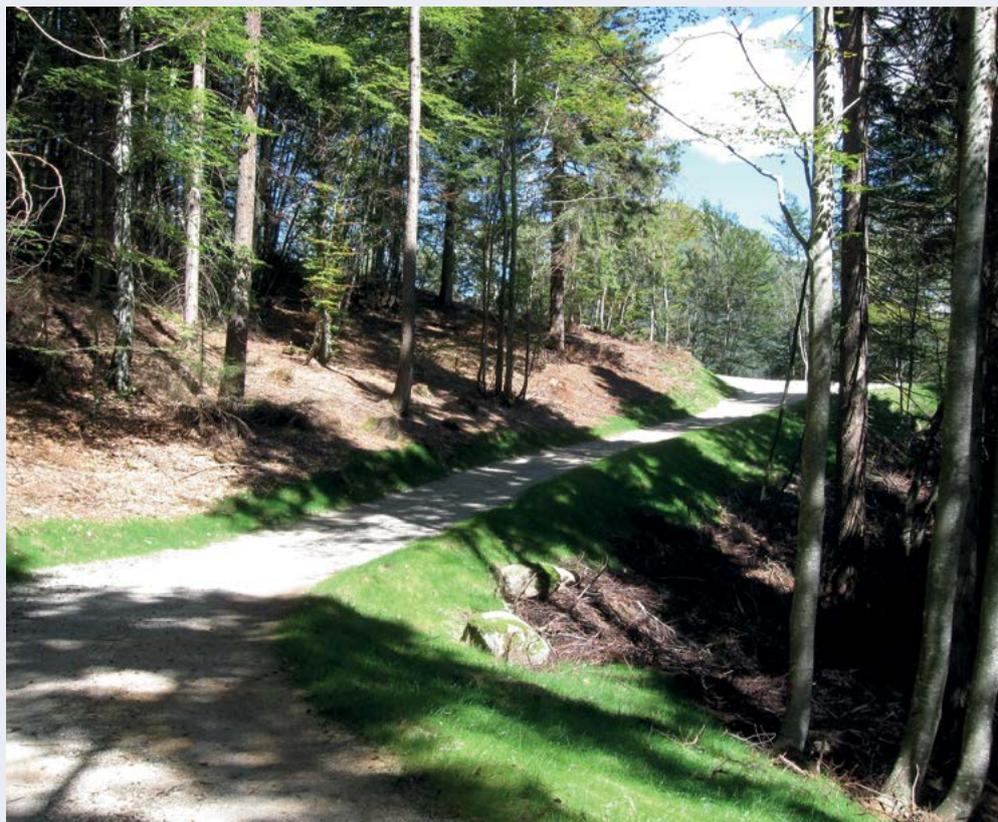
Nessuna preoccupazione viene espressa invece dal capo distretto di Tione rispetto alla riorganizzazione in atto dei Consorzi di vigilanza boschivi: “Gli attuali consorzi da cui dipendono i cu-

stodi forestali, con i quali collaboriamo sistematicamente, passeranno alle dipendenze dei Comuni. Ciò consentirà di uniformare procedure e norme per gli interventi, evitando ulteriori problemi organizzativi”.

Per ciò che riguarda la sessione forestale, qui come negli altri distretti essa inizia a fine gennaio in forma aggregata. La convocazione avviene in pratica nel comune capofila a Val Daone dove si riuniscono tutte le associazioni e gli enti, evitando così spostamenti e trasferimenti di per-

sonale e mezzi in ogni singolo comune. Dopo aver relazionato sui temi generali, la sessione si concentra sulle singole aziende: “Ciò permette – spiega Antolini – di avere una visione più ampia e di condividere con tutti le linee guida generali

di gestione degli ambiti forestali, garantendo l'obiettivo di fondo che punta alla stabilità e alla qualità del territorio boscato e montano, e conseguentemente alla messa in sicurezza delle aree urbanizzate di fondovalle”. *****



L'INTERVISTA: Michele Lorenzin

UNA VITA DEDICATA AI FITOFARMACI

di: Sergio Ferrari

Dopo 35 anni di servizio, prima presso la Sezione chimica del Laboratorio provinciale di Igiene e profilassi, quindi collaboratore chimico a disposizione dell'Agenzia provinciale per l'ambiente e dal 1995 in poi come direttore del Settore Laboratorio e Controlli dell'Appa, Michele Lorenzin ha lasciato dal primo novembre scorso il lavoro attivo per la pensione.

Un lungo impegno professionale, il suo, interamente dedicato ai fitofarmaci: in effetti, Lorenzin rappresenta la memoria storica dell'impiego dei fitofarmaci nell'agricoltura trentina, un ambito di studio e ricerca che lo ha portato ad anticipare in Trentino pratiche volte a ridurre sempre più l'impiego di questi prodotti ma, soprattutto, a mettere a punto metodologie di analisi e raccolta dei dati sui residui presenti nelle matrici alimentari che sono diventate un punto di riferimento per lo stesso Ministero della salute pubblica e l'Istituto superiore di sanità.

“Ho cercato di potenziare e valorizzare al massimo il lavoro del Laboratorio chimico provinciale prima e del Settore laboratorio e controlli poi - afferma Lorenzin -, collaborando con tutti gli uffici e organi ispettivi e/o funzionali pubblici; sono grato per la collaborazione a Cristina Giaier, Marco Del Bianco, Rosinella Micheli e Mario Ramponi, che mi è subentrato alla direzione del laboratorio.”

Tra i suoi lavori più importanti va citata la sperimentazione svolta sulla deriva di miscele di fitofarmaci (dispersione ambientale) fatta nel 1990 nell'azienda Maso delle Parti di Mezzolombardo insieme ad Alberto Betta, al tempo dirigente del Servizio di medicina del lavoro. “È stato il primo lavoro teorico/pratico svolto sull'argomento in Trentino” ricorda Lorenzin: “Abbiamo avuto molti consensi, anche da fuori provincia, per la corretta impostazione delle prove e per avere saputo ricavare dai dati sperimentali consigli pratici e accorgimenti per ridurre o eliminare la deriva”.

Degli stessi anni è un altro lavoro innovativo (“Abbiamo visto lungo e anticipato i tempi”). Si tratta di tre monografie intitolate “Rassegna bibliografica su alcuni pesticidi impiegati in provincia di Trento” a

cura della Stazione sperimentale agraria e forestale di S. Michele. Coautori: Alberto Betta, Livio Fadanelli, Giovanna Flaim, Alessandro Franchi e Luisa Mattedi. “È stato un lavoro di gruppo molto impegnativo, perché dei singoli principi attivi la scheda conteneva oltre una diecina di voci raccolte da tutte le fonti esistenti all'epoca, in prevalenza cartacee”. Le schede hanno costituito materiale di informazione per gli agricoltori e i tecnici in occasione di lezioni, conferenze e convegni.

Nel biennio 2005-2006 l'attività di Michele Lorenzin è uscita dai confini del Trentino per realizzare il “Progetto residui nel pranzo pronto”, finalizzato ad accertare la quantità dei residui di fitofarmaci ingeriti con la consumazione di un pranzo completo, analizzando il primo piatto, il secondo e contorno, la frutta, il pane e il vino, in rapporto alla dose giornaliera massima “ADI” che si può introdurre nell'organismo senza subire danni. Una ricerca alla quale hanno collaborato 17 agenzie provinciale e/o regionali preposte al controllo della salubrità dei cibi e che ha coinvolto in particolare le mense pubbliche, in prevalenza scolastiche. I risultati? “Presenza costante di più residui, ma in quantità singola o cumulata inferiore al livello massimo consentito. Un dato che abbiamo consegnato a medici e tossicologi per lo studio delle conseguenze dell'accumulo”.

Forte del sostegno dell'Istituto Superiore di Sanità e del Ministero della Salute pubblica, Lorenzin ha proposto in sede nazionale due importanti oggetti di ricerca: l'indice di qualità dei prodotti agricoli basato sulla sommatoria ponderata della quantità dei residui presenti sulla stessa matrice, e l'elenco prioritario dei principi attivi da ricercare nei corsi d'acqua superficiali e in falda.





Fitofarmaci, antiparassitari, fitosanitari, prodotti per la difesa delle piante, pesticidi. Quale di questi termini ritiene più corretto?

Fitofarmaci è la denominazione usata dal legislatore nazionale nel testo della legge 30 aprile 1962 sugli alimenti e le bevande e nel regolamento di applicazione contenuto nel DPR 1255 del 1968. Gli altri sono sinonimi. Diffuso, ma fuorviante, è il nome pesticidi, traduzione del termine inglese pesticides che significa prodotti per combattere le avversità delle piante, ma che suscita una istintiva reazione di segno negativo.

Come si è evoluta la legislazione nazionale in materia di fitofarmaci?

L'Italia è all'avanguardia rispetto ad altri Paesi. Già nel citato regolamento si parla della necessità di fissare limiti di residui negli alimenti e bevande e tempi di carenza tra l'intervento chimico e l'immissione sul mercato del prodotto agricolo trattato. Negli anni e decenni successivi, attraverso atti normativi mirati e complementari, anche l'Unione europea si è avvicinata ad una armonizzazione delle regole. La direttiva 128/2009 recepita in Italia dal Piano di azione nazionale entrato in vigore il 14 febbraio 2014, ha completato il quadro normativo, soprattutto per quanto riguarda l'impiego ecosostenibile dei fitofarmaci.

Come giudica il fatto che utilizzatori di fitofarmaci e consumatori di prodotti agricoli abbiano sempre più a cuore il problema della salubrità, dei residui e dell'inquinamento?

Lo ritengo un fatto positivo nella misura in cui tale accresciuta sensibilità è frutto di una conoscenza oggettiva dei fatti.

Ci sono falsi e/o errati convincimenti da correggere o lacune da colmare?

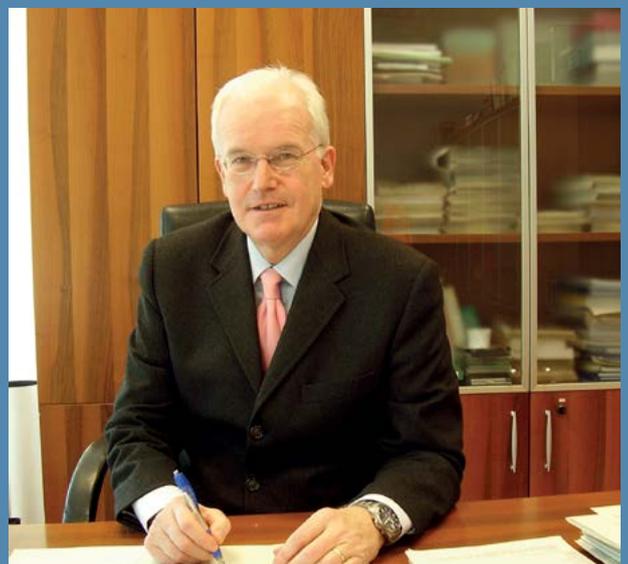
Un aspetto ancora poco studiato o forse tenuto in ombra volutamente è, ad esempio, l'effetto sinergico di più residui sullo stesso prodotto agricolo e nell'organismo umano.

Nella legge del 1962 e nel suo regolamento di attuazione i fitofarmaci vengono classificati in quattro classi tossicologiche con riferimento esclusivo alla tossicità acuta. Quali passi sono stati compiuti nei decenni successivi?

Va riconosciuto che nell'arco di 50 anni sono stati compiuti notevoli progressi nella ricerca e sul piano applicativo. L'attenzione è concentrata sugli effetti a lungo termine considerati all'interno di una gamma molto ampia. È diventato obbligatorio segnalare in etichetta sulle confezioni anche più tipi di rischio potenziale: azione neurotossica, malformazioni genetiche, effetti mutageni o cancerogeni, riduzione della fertilità. Anche la classificazione dei fitofarmaci per gradi di tossicità è cambiata. ∞∞∞

MICHELE LORENZIN

Michele Lorenzin è nato a Castelnuovo (Borgo Valsugana) il 5 febbraio 1952. Ha frequentato l'Istituto Tecnico Industriale Pacinotti di Mestre acquisendo il diploma di perito chimico nel 1971. Si è laureato in chimica all'Università di Padova nel 1976. Dopo il servizio militare, ha insegnato matematica e materie scientifiche in una scuola media dell'obbligo per un anno e mezzo. Una borsa di studio gli ha consentito di svolgere la funzione di assistente alla cattedra di chimica dell'Università di Trento di cui era titolare il prof. Pietra. Il 1° gennaio 1980 è entrato per concorso nell'organico della Provincia di Trento ed è stato assegnato al Laboratorio provinciale di igiene e profilassi, sezione chimica. Ha lavorato in qualità di collaboratore chimico a disposizione dell'Agenzia provinciale per l'ambiente, occupandosi a tempo pieno di fitofarmaci. Il 1° aprile 1995 è passato nei ruoli della neo costituita Azienda provinciale per la protezione dell'ambiente assumendo il ruolo di direttore del settore laboratorio e controlli. Ha lasciato il servizio il 1° novembre 2014.



UN CORNER PER LA VALSUGANA

di: Franco Frisanco*

La Fondazione “de Bellat” nasce nel 1975 e gestisce il lascito che Agostino de Bellat lasciò per iniziative a favore dello sviluppo della Valsugana. Qui si trovano infatti le proprietà fondiarie più significative, a Castelnuovo, Telve, Borgo, Villagnedo; a Marco di Rovereto invece si trova un'altra tenuta agricola.

Lo Statuto riporta, all'art. 2, che la fondazione “ha lo scopo di elargire aiuti a volenterosi agricoltori della Valsugana e in generale di stimolare e sostenere attività che siano espressione del mondo rurale della valle”. A partire da questo, il consiglio di amministrazione della Fondazione, seguendo l'intuizione e il forte impegno del suo presidente

Mario Dandrea, alcuni anni fa ha bandito un concorso di idee per la valorizzazione della tenuta Spagolle.

L'idea forte è quella di creare un'attività agricola di coltivazione e trasformazione dei prodotti, ma di farne anche luogo di forte attrazione turistica ed esperienziale, grazie al coinvolgimento di Arte Sella, che in questi anni ha dato rilievo internazionale alla zona coinvolgendo migliaia di visitatori. I primi sei ettari di terreno sono già stati assegnati alla Naturalmente Trentino srl, il soggetto che ha vinto il bando di concorso per l'assegnazione di parte della tenuta de Bellat, della villa padronale e del maso minore. In primavera inizieranno le prime coltivazioni.

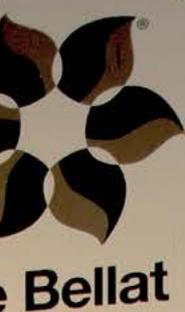
Naturalmente Trentino Naturalmente



LA FONDAZIONE DE BELLAT

METTE IN MOSTRA

L'AGRICOLTURA E IL TERRITORIO



Naturalmente Trentino



Il marchio "de Bellat"

Intanto prosegue la commercializzazione dei prodotti a marchio "de Bellat". Dopo una fase preliminare, a fine luglio dello scorso anno è iniziata la vendita dei primi prodotti con questo marchio, un progetto fortemente voluto dalla Fondazione de Bellat, appoggiato da Trentino Sviluppo e sostenuto finanziariamente dalle Comunità della Valsugana e Tesino e dell'Alta Valsugana Bersntol. Per l'occasione brand e comunicazione sono stati ripensati con un forte richiamo alla tradizione e ai valori del territorio, ma anche all'innovazione e alla ricerca di un nuovo modo di intendere il rapporto fra cibo, territorio e benessere.

Un'opportunità per le aziende locali

Si tratta di un'area test che coinvolge un primo gruppo di produttori della Valsugana e con punti vendita in importanti città come Milano e Roma. Un "Corner per la Valsugana", questo il nome dell'iniziativa, che è stata presentata a Borgo nel luglio 2014 dagli esperti Stefano Milani (Milani & Partners) e Giovanni Rovelli (Activart), assieme a Mauro Casotto (Trentino Sviluppo). Un corner pensato come una sorta di "ambasciatore" delle eccellenze enogastronomiche locali e dell'offerta turistica del territorio per aiutare tante piccole aziende agricole a vendere i propri prodotti anche fuori dai confini locali e con una migliore remunerazione.

Più qualità dei prodotti tipici, una cultura dell'alimentazione moderna, leggera e genuina, ma attraverso i corner sarà l'intero territorio ad essere promosso. Prodotti quali confetture e conserve, miele, succhi e nettari, erbe officinali, vini e spumanti, farina e prodotti secchi, birra e, in una seconda fase, anche salumi

e formaggi. Spazio anche alla tecnologia: la società di marketing che segue il progetto ha dotato il corner di video, per promuovere le specialità enogastronomiche del territorio e divulgare pacchetti turistici.

Punto vendita a Spagolle

È stato realizzato un sito internet dedicato (www.debellat.it) dove, oltre ad ospitare la rassegna dei singoli prodotti, vi saranno aree dedicate alle bellezze naturalistiche della Valsugana, ai suggerimenti per l'alimentazione e il benessere, alla storia e alle tradizioni, passando anche da un'interessante sezione dedicata alle leggende del territorio. Sul sito, inoltre, i consumatori potranno prenotare una vacanza in Valsugana con particolari sconti usufruibili a fronte dell'acquisto presso i punti vendita selezionati.

La comunicazione, il package dei singoli prodotti e il posizionamento strategico sono stati studiati da Activart, l'agenzia di Marketing e Comunicazione Integrata che ha anche coinvolto l'Istituto Alberghiero di Rovereto e Levico Terme in una campagna nazionale sulla cucina anticolesterolo. Presso la villa padronale della tenuta De Bellat in località Spagolle nel comune di Castelnuovo, in fase di ristrutturazione, saranno attivati entro l'autunno una vetrina e un punto vendita dei prodotti della Valsugana a marchio De Bellat. Il punto sarà gestito dalla società Naturalmente Trentino srl.

Una bella scommessa quindi, per tutti gli attori di questo progetto, che vede la Fondazione de Bellat forte stimolo per il progresso della Valsugana. Così il nuovo presidente della Fondazione Carlo Spagolla: "Sapremo in questo modo interpretare al meglio la volontà di chi ha lasciato i beni fondiari alla comunità affinché siano a vantaggio della valle".

*Vicepresidente Fondazione De Bellat

LA FISICA DELLE GELATE TARDIVE

di: Andrea Piazza e Erica Cova

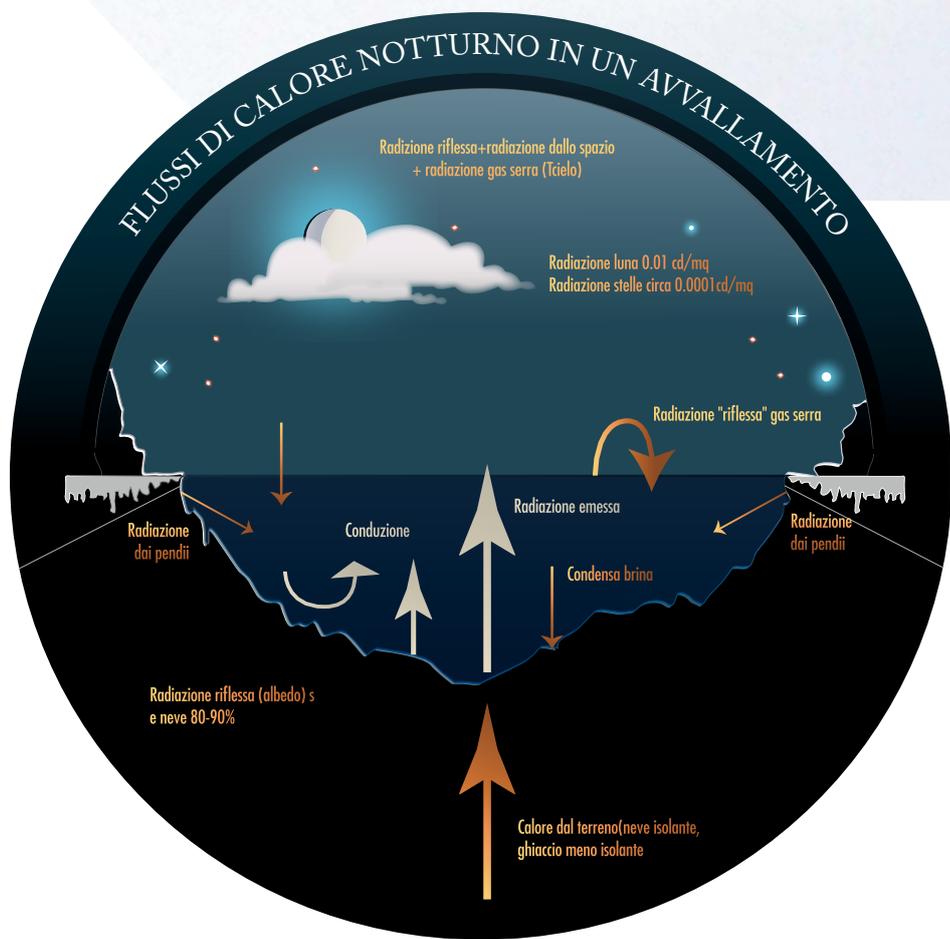
Per prevedere le gelate è necessario capire come si trasmette il calore, in particolare come si raffredda la gemma o il fiore. Il calore si trasmette in tre modi: irraggiamento, convezione e conduzione. Tutti e tre i modi di trasmissione del calore sono importanti nelle gelate.

La trasmissione di calore per conduzione permette al calore del terreno di fluire verso la superficie limitando quindi l'abbassamento della temperatura. La conduzione del calore nel terreno è molto più efficiente nel caso di terreni bagnati e compatti e assai scarsa in terreni argillosi e secchi. Periodi siccitosi rendono quindi pericolose le gelate perché il calore del terreno non riesce a raggiungere facilmente la superficie.

La convezione si riferisce invece ai movimenti delle masse d'aria. Nel caso delle gelate da irraggiamento questo fenomeno è importantissimo in quanto l'aria fredda è più densa e tende a scivolare verso il basso: i pendii quindi sono molto meno soggetti alle gelate rispetto agli avvallamenti ed alle zone pianeggianti.

L'irraggiamento è il modo in cui il terreno, ma anche il fiore o la gemma, perdono calore. Nelle notti serene, senza vento e con bassa umidità l'irraggiamento è massimo.

Le gelate possono essere distinte in tre



tipi: da irraggiamento, da avvezione e miste. Le gelate da irraggiamento avvengono in totale assenza di vento nelle nottate serene. Il vento è importante invece nelle gelate da avvezione, legate all'ingresso di masse d'aria con temperature inferiori allo zero. Nelle gelate miste, dopo l'iniziale calo delle temperature causato dai venti freddi, segue un'ulteriore perdita di calore per irraggiamento quando il vento si calma.

L'unico modo per limitare i danni nelle gelate da avvezione è l'assicurazione, mentre esistono diversi sistemi per difen-

dersi dalle gelate da irraggiamento. Il più diffuso in Trentino è l'irrigazione sopra chioma.

Prima di descrivere la fisica dell'irrigazione sopra chioma vediamo di capire cosa succede di notte in un avvallamento del terreno. La freccia grande rivolta verso l'alto rappresenta la perdita di calore per irraggiamento. Trascurabili sono i flussi di calore di luna e stelle mentre un effetto significativo è dovuto alla presenza di nubi, specie se basse, ed alla concentrazione di vapore acqueo, che è un efficiente gas serra.

Metodi di difesa dalle gelate da irraggiamento

In passato per difendersi dalle gelate si accendevano fuochi nei campi o si bruciavano copertoni. Questi metodi in realtà non hanno grande utilità come riscaldamento diretto, ma se i fuochi vengono accesi nei punti più bassi dei campi possono riuscire a "smuovere" l'aria evitando che ristagni e quindi, nelle situazioni più fortunate, i danni da gelata.

Anche l'installazione di ventilatori ha lo scopo di mescolare l'aria ed evitare quindi che quella fredda ristagni negli avvallamenti.

L'irrigazione sopra chioma sfrutta invece il fatto che l'acqua congelando cede 333,5 Joule a grammo e il ghiaccio sulle gemme o sui fiori mantiene la temperatura a 0°C. Ma se è vero che l'acqua cede 333,5 Joule a grammo quando gela, è altrettanto vero che assorbe ben 2272 Joule a grammo quando evapora. È quindi importantissimo tenere presente che, se l'umidità dell'aria è bassa, l'acqua tenderà ad evaporare e quindi a raffreddarsi. Grazie a questo effetto i cannoni da neve riescono a funzionare anche con temperature dell'aria superiori allo zero di qualche grado se l'umidità dell'aria è sufficientemente bassa; quando l'umidità è elevata invece non c'è evaporazione e i cannoni da neve funzionano solo con temperature inferiori allo zero.

• Quando accendere l'impianto

Non sempre è però facile decidere quando accendere l'impianto e quando spegnerlo. Bisogna ricordare che, durante la notte, le piante asciutte hanno la temperatura che segna il termometro asciutto mentre subito dopo l'avvio dell'impianto assumono quella del termometro bagnato. Il termometro a bulbo bagnato fornisce la temperatura minima che l'aria potrebbe raggiungere se il vapore acqueo contenuto evaporasse. È per questo motivo che la scelta del momento d'avvio è effettuata in base a delle soglie termiche misurate con il termometro a bulbo bagnato; queste soglie d'intervento sono, per sicurezza, di circa 2-3 °C superiori alle soglie termiche di danno da congelamento della pianta.

• Cosa succede quando si inizia l'irrigazione.

A seguito della bagnatura le parti meno massive, come i fiori e le gemme, vanno quasi istantaneamente alla temperatura

del termometro bagnato. Il momento iniziale è quindi il più delicato e l'impianto irriguo va fatto funzionare alla sua massima potenza. In seguito, grazie al calore ceduto dal processo di solidificazione dell'acqua, la temperatura si assesta attorno a zero gradi e l'umidità aumenta rapidamente e si assesta su valori prossimi al 100%, per cui le temperature del termometro bagnato e asciutto coincidono. In assenza di vento, una volta che le piante sono bagnate, sarebbe sufficiente un'irrigazione di poco più di 1 mm all'ora per difenderle dal pericolo gelo.

Per una corretta gestione della difesa dalle gelate l'agricoltore deve conoscere, in base allo stadio fenologico in cui si trova la pianta, la temperatura minima che è possibile raggiungere e la temperatura d'intervento. Se ad una certa ora della notte la temperatura del bulbo bagnato è prossima alla temperatura d'intervento ma quella del termometro asciutto è molto superiore, bisogna saper prevedere se nelle ore successive la temperatura "asciutta" scenderà sotto il limite sopportabile dalle piante. In caso affermativo l'impianto va acceso e tenuto in funzione fino a dopo la levata del sole. In caso contrario l'impianto non va acceso. Se in seguito si riscontrasse un abbassamento della temperatura del termometro asciutto sotto la temperatura minima, l'impianto non va comunque assolutamente acceso in quanto così facendo i fiori verrebbero istantaneamente portati alla temperatura del termometro bagnato. In pratica, se non si accende l'impianto, quello che conta è la temperatura minima notturna del bulbo asciutto, se si accende è quella del bulbo bagnato al momento dell'accensione dell'impianto.

Questi consigli valgono in caso di gelate da irraggiamento. Molto più complessa è la situazione in caso di gelata mista dove la temperatura del bulbo asciutto rimane quasi sempre sopra lo zero in presenza di vento mentre quella di bulbo bagnato è abbondantemente sotto lo zero. Quando il vento cala la temperatura del bulbo asciutto scende velocemente, indipendentemente dall'ora della notte; accendere l'impianto appena cala il vento significa portare per un tempo seppur breve i fiori alla temperatura del bulbo bagnato. La decisione non è facile, bisogna valutare se



CONDIZIONI FAVOREVOLI ALLE GELATE DA IRRAGGIAMENTO

- terreno asciutto
- notte serena
- assenza di vento
- avvezione di aria fredda nei giorni precedenti
- bassa umidità dell'aria
- mesi precedenti con temperature sopra la media (anticipo fase fenologica)

il temporaneo raffreddamento dei fiori provocherà un danno superiore a quello subito senza l'irrigazione.

• Quando spegnere l'impianto

Con la chiusura dell'impianto non viene più apportata energia alle piante e quindi il calore fornito del sole deve essere superiore a quello perso per evaporazione dell'acqua. Quando il termometro bagnato segna una temperatura superiore ad 1-2 °C significa che il flusso di calore del sole è superiore a quello dell'evaporazione. Il termometro bagnato va però tenuto esposto al vento perché più vento c'è più si dovrà aspettare a spegnere l'impianto. Quando l'impianto viene spento il ghiaccio non deve seccarsi. ∞



Terme del Trentino, ci sono le Linee guida

Dopo l'approvazione, nel 2011, della legge provinciale 6 dedicata al settore, la Giunta provinciale ha provveduto all'adozione delle Linee guida per lo sviluppo del settore termale trentino, un ambito economico che, in termini di ricadute complessive, "vale" tra i 25 e i 30 milioni di euro, con circa 400 occupati. "Alle linee guida - spiega l'assessore Dallapiccola - sono affidati tre fondamentali obiettivi: la pianificazione strategica e il coordinamento, la valorizzazione delle proprietà delle singole offerte termali, e la definizione di un modello di governance per il buon funzionamento di queste stazioni."

Per quanto riguarda il coordinamento, le Terme si avvarranno per la promozione sui mercati esteri di Trentino Marketing, che riceverà input dall'Assessorato al turismo e dal Coordinamento termale; quest'ultimo, formato da rappresentanti delle otto stazioni termali, sarà il punto di riferimento per affrontare temi di fondamentale importanza per il settore, quali la ricerca sull'efficacia delle acque, il monitoraggio dei clienti, la formazione, il personale medico, l'innovazione, la comunicazione e gli investimenti condivisi.

Alla Commissione per il termalismo - che funzionerà come "cabina di regia" - parteciperanno invece, accanto alla componente scientifica composta da medici, gli Assessorati al Turismo e della Salute. Terza "gamba" della governance è Trentino Sviluppo, che avrà una funzione di supporto. Si prevede la creazione di un unico marchio, denominato "Terme del Trentino", composto dalle diverse stazioni. Per la ristrutturazione degli stabilimenti sono previsti investimenti provinciali importanti che riguarderanno un po' tutte le stazioni termali, in particolare quelle di Comano e Levico. Maggiorazioni sui contributi saranno concesse a iniziative volte a promuovere il risparmio energetico e a limitare l'impatto ambientale.

La missione delle imprese trentine nel Sichuan

Un piccolo sistema economico e territoriale come quello trentino può trovare un proprio spazio di posizionamento nella provincia a più forte crescita della Cina (15% nei primi 9 mesi del 2014) che conta una popolazione di quasi 90 milioni di abitanti di cui 14 nella sua capitale? La risposta è positiva se - come è avvenuto in occasione della missione di promozione economica e turistica del sistema trentino a Chengdu - a riconoscere tale spazio siano gli stessi vertici economici e di governo della Provincia cinese, nonché le principali rappresentanze del sistema Italia in Cina e se a muoversi in prima persona siano gli operatori economici che "fanno l'economia e i numeri del turismo trentino".

La filiera agroalimentare e del vino, la meccanica e le tecnologie green: sono questi i principali settori di collaborazione fra il Trentino e la provincia cinese del Sichuan. Oltre 70 le imprese cinesi coinvolte negli incontri con le aziende trentine attive nel campo dell'edilizia sostenibile, della meccanica e dell'agroalimentare. A supporto del lavoro sul campo, vi sono stati anche alcuni importanti incontri istituzionali avuti dall'assessore al turismo Michele Dallapiccola, al centro dei quali c'erano le progettualità da mettere in campo per sostenere gli scambi commerciali e l'accoglienza in Trentino di delegazioni economiche e turistiche in arrivo dal Sichuan in occasione di Expo 2015.



Un "patto di fiducia" per il Parco dello Stelvio

L'Accordo raggiunto il 28 gennaio scorso fra le Province autonome di Trento e Bolzano, la Regione Lombardia, il sottosegretario agli affari regionali Gianclaudio Bressa e il sottosegretario all'ambiente Barbara Degani sul Parco dello Stelvio riconosce la competenza in materia degli enti regionali e provinciali, in un'ottica di "rete" proiettata ad esempio verso la vicina Engadina svizzera - salvaguardando però la sua dimensione unitaria, di cui si farà garante lo Stato, attraverso il controllo dell'applicazione delle linee guida e degli atti di indirizzo elaborati ai fini della stesura del Piano del Parco e del relativo Regolamento attuativo. "Una proposta equilibrata e bilanciata - sottolinea l'assessore provinciale all'ambiente Mauro Gilmozzi - basata sulla fiducia reciproca e in grado di sbloccare una situazione che fin dalla fondazione del Parco era rimasta largamente irrisolta."



Foraggi di scarsa qualità a causa dell'estate bagnata

Si va dai 773 millimetri di pioggia rilevati da Meteo-trentino a Castel Tesino, dove i giorni piovosi sono stati ben 65 in quattro mesi, e i 737 mm di Lavarone (53 giorni piovosi) ai 540 mm di Cavalese (58 giorni piovosi), i 524 mm di Trento Laste (45 giorni piovosi), i 467 mm di Tione (56 giorni piovosi) e i 377 mm di Malè, la meno bagnata, dove l'ombrello è servito in 47 giorni. Sono le precipitazioni, cumulate, dell'estate-autunno 2014 (mesi di giugno, luglio, agosto e settembre), periodo caratterizzato, come tutti ricorderanno, da piogge prolungate e ripetute il cui effetto si è fatto sentire, in negativo, sulla provvista di foraggio per le aziende zootecniche.

Una situazione - comune all'intero arco alpino - attestata dalla Giunta provinciale con una propria delibera del 9 febbraio scorso che mette al riparo gli allevatori da eventuali contestazioni relativamente agli obblighi loro richiesti dall'adesione a protocolli, disciplinari e certificazioni sulla filiera produttiva e sulla qualità del foraggio

Andrea Segrè nuovo presidente della FEM

È Andrea Segrè, agronomo ed economista nonché docente di politica agraria internazionale all'Università di Bologna il nuovo presidente della Fondazione Edmund Mach. La nomina è avvenuta il 23 febbraio scorso con una delibera presentata dal presidente della Provincia autonoma di Trento, Ugo Rossi che ha ricordato che a guidare la scelta è stata la volontà di individuare nel presidente Fem una figura capace di valorizzare il rapporto tra mondo della ricerca e quello dello sviluppo. "Il prossimo passo - ha aggiunto il presidente - riguarderà gli assetti definitivi nella direzione di un istituto che deve continuare ed essere sempre più un punto di riferimento per i nostri agricoltori".



★
SPECIALE
Salumi
★



La terra della Carne salada

CON LA REGINA DELLA NORCINERIA TRENINA
ANCHE SPECK, LUGANEGA, MORTANDELA E CIUÌGA

di: Corrado Zanetti

Territorio, tradizione, semplicità: i salumi trentini interpretano da sempre così la loro appartenenza alla cultura alimentare alpina, un sapere che passione e lavoro tenace hanno tradotto oggi in sapori unici, riconoscibili, fortemente legati al contesto ambientale nel quale nascono. Carne salada, luganega, mortandela, speck, ciuiga: la norcineria trentina ha affinato nei secoli prodotti oggi apprezzati dai turisti della montagna e dei mercatini, considerati delle vere eccellenze, ingredienti ricercati per stellate preparazioni gastronomiche, ma che non hanno però mai perso la loro anima "popolare", le loro radici geografiche e storiche.

La Carne Salada ha una storia antichissima ed è legata al territorio quanto lo sono gli alpeggi o la coltura della vite. Conservare la carne con il sale è la più antica delle tecniche, ma scegliere di conservare la carne di bovino è una caratteristica identitaria della nostra tradizione che deve la sua nascita a norme sul transito delle merci varate dal Principe Vescovo Bernardo Clesio.

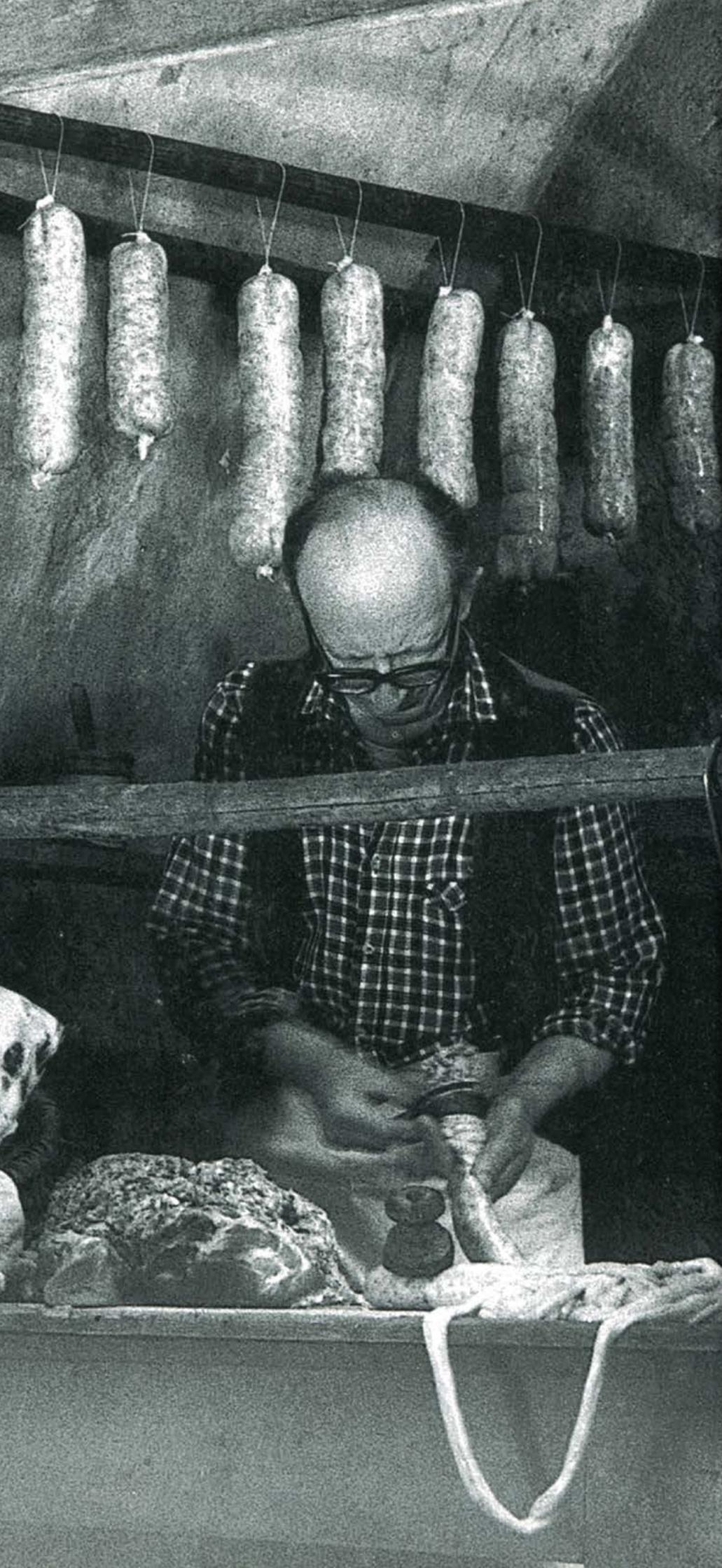
Fin dall'antichità, infatti, la valle dell'Adige, solcando il territorio montano dell'attuale Trentino da nord a sud, è stata una cerniera anche commerciale fra il nord Europa e il Mediterraneo, una peculiarità sfruttata dal Principato Vescovile che, a proposito di commercio delle carni, emanò specifici statuti. Aldo Berto-

luzza nel suo "Casa e cucina in otto secoli di Principato" (Dossi Editore 1972) ci ricorda una delle prescrizioni: "Qualunque forestiero condurrà Bestie da Carne da qualunque luogo, e condizione si siino eccettuando li Porci non grassi, e se vorrà passare fuori dal Distretto di Trento, sii obbligatolo o ammazzare la quinta parte di dette Bestie, quali volesse condor vive, e venderle al Macello di Trento".

Così veniva assicurato indirettamente, l'approvvigionamento delle carni che, non potendo essere immediatamente consumate, dovevano essere conservate. La Carne Salada nasce da questa necessità. Se ne parla, probabilmente per la prima volta, più precisamente di carbonata di carne salada, già in un manoscritto quattrocentesco dal lungo titolo: "Libro de cosina composto et ordinato per lo egregio homo Martino de Rubei de la Valle de Bregna, coquo dell'illustre Signore Johanne Jacopo Trivulzio".

Nel Settecento due famiglie di Tenno, una delle quali si era salvata dalla peste che nel secolo precedente aveva colpito la zona, iniziarono la produzione per la commercializzazione. Un tempo dunque, e fino agli anni '50, si usava salmistrare tutti i pezzi del manzo che si volevano conservare per lungo tempo. Nei mesi invernali e in primavera si consumavano poi "bolliti", cotti in acqua non salata (oppure alla brace o ai ferri con contorno di fagioli, saluggia o broccoli di Torbole lessati), mentre oggi si usa invece salmistrare solo pezzi pregiati.





Dallo stesso bisogno di conservazione nasce anche lo Speck, ottenuto dalla coscia del maiale, prodotto della tradizione contadina dell'area tirolese e trentina, simbolo nobile dell'allevamento, e della cultura, del maiale, le cui origini risalgono sicuramente al Cinquecento.

Il salume tradizionale per antonomasia di ogni famiglia contadina è però la Luganega stagionata (da non confondere con quella fresca), ma forse sarebbe meglio dire le Luganeghe, considerando le molte varianti che questo tradizionale insaccato composto da carne di maiale pesante di prima scelta assume in ogni vallata trentina.

Anche in valle di Non, zona storicamente a forte vocazione norcina, si sono sempre fatte luganeghe, ma il salume noneso per eccellenza è la rustica Mortandela, oggi un Presidio Slow Food. Un tempo ogni famiglia acquistava alla Fiera dei Santi un maialino e lo allevava per un anno a patate, crusca, scarti di ortaggi e fieno. Con la carne di questi animali (oggi si utilizzano tagli del maiale di spalla, pancetta, coscia ma un tempo anche la gola o più raramente cuore e polmoni) si producevano appunto – ed ancor oggi sono prodotte da alcuni rari artigiani locali – le caratteristiche mortandele, dalla curiosa forma a polpetta.

Un insaccato misto, composto da carni suine e bovine, è invece un altro Presidio Slow Food, la Ciuiga del Banale, celebrata ogni anno a novembre con una sagra a San Lorenzo in Banale. La storia delle ciuighe del Banale è la storia dell'estrema povertà nei secoli passati del territorio delle Giudicarie Esteriori. Qui le famiglie contadine destinavano le parti migliori del maiale alla vendita ed utilizzavano quelle meno nobili, aggiungendo una grande quantità di rape (quando cuociono le rape aumentano di volume, ingannando l'occhio e lo stomaco), ortaggio anch'esso tipico della valle e che oggi viene impiegato nella preparazione di questo antico salume in quantità assai minore, mentre le carni impiegate sono anche quelle migliori e non più solo quelle meno pregiate. Si capisce perché a San Lorenzo in Banale.

SALUMI "QUALITÀ TRENINO"

Una filiera certificata dalla stalla al negozio

Carne salada, mortandela, luganega e speck: sono queste le specialità della salumeria trentina che possono fregiarsi, accanto ad altre produzioni agroalimentari d'eccellenza, del marchio "Qualità Trentino" e che ora si presentano ai consumatori con una ulteriore garanzia, quella di una filiera certificata ISO 22005 dalla stalla al negozio. Nata all'interno del progetto Origine Garantita Trentinosalumi e frutto di un anno di lavoro del Consorzio Produttori Trentini di Salumi, l'iniziativa coinvolge 23 allevamenti, 3 impianti di macellazione e altrettanti di sezionamento.

Il "patto di filiera" che allevatori, macellatori e impianti di sezionamento della carne hanno stretto con il Consorzio Produttori Trentini di Salumi è stato verificato e accreditato da CSQA Certificazioni. Il certificato garantisce la conformità allo standard UNI EN ISO 22005:2008 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.

"I consumatori - spiega Loris Largher, presidente del consorzio - potranno scegliere in tutta sicurezza una carne nata e allevata in un territorio delimitato, nonché macellata e lavorata solo in Trentino dalle nostre aziende consorziate".
Nata per rendere disponibile carne garantita per la produzione di salumi a marchio Qualità Trentino, la filiera Origine Garantita Trentinosalumi traccia 22 elementi significativi: gli allevamenti di nascita, gli allevamenti di ingrasso, l'ubicazione degli allevamenti, la sede e la data di macellazione, il numero e il peso dei suini macellati e il lotto di macellazione; sede e data di lavorazione e sezionamento, ubicazione dei macelli e dei centri di sezionamento, lotto del prodotto sezionato, data e sede di lavorazione, lotto e quantità dei prodotti; cliente destinatario, data, tipologia, quantità e lotto del prodotto finito. "Crediamo fortemente nei valori dei nostri consumatori, valori che condividiamo - dice ancora Loris Largher - perché consideriamo noi stessi e le nostre famiglie i nostri primi consumatori. L'opportunità di poter offrire carni di ottima qualità e strumenti per poterle identificare e scegliere è un servizio che abbiamo scelto di garantire, e con il marchio Origine Garantita Trentinosalumi diamo forma grafica all'impegno che da sempre mettiamo nel nostro lavoro."

Un incoraggiamento a proseguire sulla strada della qualità è arrivato, alla presentazione del progetto, dall'assessore all'agricoltura Michele Dallapiccola: "Un'iniziativa in cui la politica riceve giovamento dall'intrapresa privata e che aggiunge valore alla promozione dei nostri prodotti a marchio Qualità Trentino non solo nei confronti dei consumatori di casa nostra ma anche del sistema turistico". (c.z.)

ORIGINE GARANTITA
Trentinosalumi®

Maturazione dei salumi in una cantina;
foto di: Daniele Lira, Fototeca Trentino Marketing.





IL CONSORZIO TRENTINOSALUMI

*"Depositari, non delocalizzabili,
della nostra tradizione"*

Promuovere e commercializzare i prodotti della salumeria trentina sotto un unico marchio di qualità: è con questo intento che l'1 dicembre 2003 nasce il consorzio "Trentinosalumi", una realtà che oggi rappresenta 16 aziende con oltre 500 addetti e un fatturato di circa 200 milioni di euro annui. Tutela della qualità e consulenza, qualificazione, formazione e promozione dei prodotti tradizionali della salumeria trentina in Italia e all'estero sono gli ambiti di attività più importanti del Consorzio. Trentinosalumi si prefigge anche obiettivi economici e commerciali, culturali, sociali e ambientali con progetti mirati sul territorio a salvaguardia di ogni specialità. Ad oggi il Consorzio ha investito in progetti comuni di tutela e qualità circa un milione di euro. Controllare il prodotto in tutta la sua filiera manifesta una grande volontà di valorizzare il Trentino. "Ci consideriamo depositari e garanti della tradizione e ambasciatori, non delocalizzabili, del nostro territorio" spiega Loris Largher, il presidente del consorzio. "Con orgoglio e soddisfazione portiamo i nostri prodotti in quasi 50 Paesi del mondo. Oggi Trentinosalumi partecipa al progetto QualitàTrentino

promosso dalla Provincia autonoma di Trento e che coinvolge quattro produzioni: la Carne Salada del Trentino, la Luganega del Trentino, la Mortandela della Val di Non e lo Speck del Trentino.

Ma Trentinosalumi si occupa di valorizzare tutte le professionalità legate alla lavorazione della carne e pertanto è promotore del progetto "Origine Garantita Trentinosalumi" che si fonda su un solido patto di filiera fra allevatori, macellatori, sezionatori e trasformatori.

"Origine Garantita Trentinosalumi - spiega ancora Largher - è un progetto molto vasto che si costruirà nel tempo e consentirà al consumatore di poter scegliere in un banco di un supermercato come in un menu di un ristorante una carne nata in un'area delimitata del nostro bel paese e lavorata esclusivamente dalle nostre aziende in Trentino."

Loris Largher, presidente del Consorzio Trentinosalumi



La carne salada



• LA LAVORAZIONE •

Carne pregiata di bovino adulto, salata ed aromatizzata in salamoia, da consumare a fette, cruda o cotta. Consistente al tatto, di colore rosso rubino, gradevolmente sapida, di profumo aromatico e speziato, la Carne salada è una vera e propria specialità nata nell'area compresa tra i comuni di Arco, Varone e Tenno ed ora sviluppata in tutto il Trentino. Si tratta di carne magrissima, con un tenore medio di grassi dell'1%, da consumarsi cruda a fette molto sottili o leggermente passata in padella e bagnata con l'aceto di vino.

MATERIE PRIME

Carne di manzo sceltissima (fesa), sale, pepe, aglio, aromi e spezie, rosmarino, alloro, ginepro

STORIA

La carne salada divenne da subito una ghiotta specialità, tant'è che già agli albori del '700 si parlava di questo prodotto e della sua tipicità. La produzione nacque nel basso Sarca e su, fino al lago di Tenno,

ma si propagò ben presto in tutto il Trentino. Un tempo, e fino agli anni '50, si usava salmistrare tutti i pezzi del manzo che si volevano conservare per lungo tempo, questo per poter consumare durante il lungo inverno e la primavera i "bolliti", cotti nell'acqua senza sale perché già saporiti e sapidi.

LAVORAZIONE

Dopo un'accurata frollatura, la carne, la fesa di manzo, viene ripulita da nervi e grasso. Ogni singolo pezzo viene passato a secco in una miscela di sale medio/grosso, alloro, pepe nero, bacche di ginepro, aglio a spicchi schiacciati e rosmarino. La carne così trattata viene riposta in appositi contenitori, un tempo in legno o terracotta, oggi d'acciaio evitando così l'insorgere di vuoti d'aria tra i pezzi lasciati a insaporire. I contenitori vengono chiusi con dei coperchi e sopra di essi vengono aggiunti dei pesi per favorire la fuoriuscita dell'acqua e l'assimilazione degli aromi. La maturazione della carne avviene in 20-25 giorni. Il liquido che la carne perde durante questa fase e che arriva a ricoprirla completamente non è altro che la salamoia. Da qui il nome di "carne salmistrata" o "carne salada" nell'accezione dialettale.

A TAVOLA

La carne salada si può consumare cruda e accompagnata da una leggera salsa di olio extravergine d'oliva. Il piatto tradizionale la vuole accompagnata dai fasò in bronzòn, meglio se accompagnati con pane nero. Ma in molte zone si preferisce gustarla con un'altra specialità del Trentino, la torta di patate.





Lo speck

• LA LAVORAZIONE •

La selezione della coscia del maiale per la preparazione dello speck è quanto di più rigoroso. Ma per gustare uno speck gustoso occorre anche guardare alla stagionatura, all'equilibrio tra grasso e magro e alla corretta affumicatura. Una buona lavorazione attribuisce allo speck il suo tipico colore acceso.

MATERIE PRIME

Coscia di maiale, sale, spezie ed aromi, pepe, ginepro

STORIA

Lo speck è un prodotto d'origine regionale, la cui diffusione nel territorio risale al periodo precedente al 1918 e si produce ormai in tutte le valli trentine. Come molti altri salumi è nato per la necessità di conservare le carni per lungo tempo.

LAVORAZIONE

La coscia del maiale viene disossata, arrotondata alla punta, rifilata e mondata, poi messa in una vasca in salamoia secca, costituita da sale, pepe, aromi, spezie e ginepro (tale composizione può variare con aggiunta di altri aromi e spezie a seconda di chi lo produce), per un periodo di almeno tre settimane, durante le quali si procede a rivoltare il prodotto (lo speck che sta in fondo alla vasca si porta in alto e viceversa) e quindi ad un massaggio dei pezzi in modo da uniformare la salatura. Terminata la salatura si procede all'affumicatura in apposito locale con ginepro e trucioli di segatura di alberi a foglia caduca, inumidita, la cui combustione produce il

fumo necessario. Lo speck viene poi introdotto nei locali di stagionatura a una temperatura che per tutto l'anno deve rimanere costante tra i 10 e i 15 °C. Nei periodi migliori (primavera ed autunno), si usa porre gli speck all'aria aperta per alcune ore al giorno. L'aria fine e frizzante della montagna Trentina, dona un sapore speciale al prodotto. Il periodo di stagionatura varia a seconda del prodotto che si vuole ottenere e cioè: un periodo minimo di sei mesi per il prodotto stagionato; un periodo minimo di 100-120 giorni per quello semistagionato. Dopo tali periodi di stagionatura lo speck è pronto per la commercializzazione.

A TAVOLA

Lo speck nella cucina trentina è usato a partire dall'antipasto.

Usato spesso per insaporire i sughi, nella cucina moderna è più facile il suo utilizzo nella preparazione dei primi piatti, come i canederli, gli gnocchi di pane o le caramelle ripiene di speck.



La luganega trentina

LA LAVORAZIONE

Insaccato stagionato di puro maiale, da consumarsi allo stato crudo dopo adeguata stagionatura. Per la luganega trentina è stato istituito un Presidio Slow Food.

MATERIE PRIME

Carne fresca di puro suino, sale marino fino, pepe nero macinato, aglio tritato, spezie. Nelle varianti è mischiata alla carne di maiale la carne di cavallo, di capra o di manzo.

STORIA

La luganega trentina è in assoluto il salume più diffuso sul territorio e viene considerata la base della cucina tipica contadina. Negli anni la ricetta base venne modificata a seconda della zona di provenienza e le sue variazioni oggi sono considerate tutte una tipicità.

LAVORAZIONE

La luganega è composta da carne magra di prima scelta, da suini pesanti, prevalentemente provenienti da allevamenti locali o nazionali, con aggiunta di grasso morbido (in percentuale variabile), sale, pepe macinato e aglio tritato. Le carni sono insaccate in budello naturale del diametro di 45-50 mm, in file lunghe anche quattro metri e legate a intervalli regolari in salamini lunghi circa 15 centimetri. Tra una luganega e l'altra si fa una doppia legatura, in modo tale che siano distanziate da una minima porzione di budello vuoto. Questa lavora-

zione particolare è necessaria per assicurare un corretto asciugamento e stagionatura del prodotto. Terminata la lavorazione, la luganega viene portata per circa una settimana in un apposito locale di asciugatura, costituito da una sala climatizzata a temperatura ed umidità controllate. Successivamente, appese a stagionare in un luogo fresco (o in sale apposite climatizzate), dopo un periodo di produzione minimo di 3 settimane, sono pronte per il taglio.

A TAVOLA

Gustare assieme ai crauti, alla polenta o alla torta di patate, o da usare per cucinare piatti tradizionali come lo smacafam, un piatto di stagione preparato in molte case per chiudere degnamente il carnevale. La luganega è usatissima anche per cucinare i canederli, in brodo o al sugo, o per insaporire il tradizionale tönco del pontesèl.



La mortandela fresca e affumicata



• LA LAVORAZIONE •

Tipico della Val di Non, è un salume di carne suina macinata e impastata a forma di polpetta, molto saporita. La mortandela è un prodotto sostanzialmente fresco. Al naso non deve prevalere l'odore di carne e le spezie non devono essere troppo invadenti. In bocca la qualità dipende dalla buona mondatura della carne: non si devono sentire nodi, parti coriacee e cartilagini. Si può consumare cruda o cotta in abbinamento a polenta, patate o verdure di campo lesse, come il tarassaco. La mortandela della Val di Non è un Presidio Slow Food.

MATERIE PRIME

Le parti del maiale con poco grasso, compreso il fegato.

STORIA

In passato, in Val di Non, ogni famiglia usava acquistare un maialino alla Fiera dei Santi e allevarlo per circa 12 mesi a patate, crusca, scarti di ortaggi e fieno. Con la carne si produceva il più tipico dei salumi della valle, una zona storicamente a forte vocazione norcina, usando esclusivamente il suino, compresa la gola e, più raramente, il cuore e i polmoni.

LAVORAZIONE

La lavorazione della mortandela non è affatto cambiata, rimane completamente artigianale come accadeva in passato, fermo restando che al giorno d'oggi non è altrettanto semplice reperire animali allevati come una volta. Si ottiene disossando le carni, sgrassandole, snervandole, maci-

nandole e aggiungendo un mix di spezie. L'impasto così ottenuto si divide in piccole porzioni di circa due etti. Le carni non sono insaccate, ma appallottolate manualmente e adagiate su assi di legno, su uno strato di farina di grano saraceno. Dopo una prima asciugatura di circa 12 ore si passa all'affumicatura (ad una temperatura di circa 25°C) e, dopo sei o sette ore, le mortandele devono essere girate, una a una, perché si asciughino e affumichino in modo uniforme. Dopo una settimana di stagionatura sono pronte, ma risultano più gustose se lasciate stagionare per un mese intero.

A TAVOLA

Da gustare assieme alla polenta il piatto meglio si completa se preparato con i crauti o verdure di stagione cotte in pentola o lesate.



CIUÌGA DEL BANALE

Le "pigne" con le rape

di: Bortolo Bertanza

La Ciuìga è un insaccato che nasce nelle Giudicarie Esteriori e precisamente a San Lorenzo in Banale. Sulle sue origini non ci sono dubbi, infatti è stata prodotta, per la prima volta, negli anni che vanno dal 1875 al 1880, da Palmò Donati, macellaio del paese. L'intuizione del professionista fu di abbinare, nei primi tentativi, ai tagli minori ed alle frattaglie del maiale, sangue compreso, una congrua quantità di rape bollite e ben scolate.

Anche il nome testimonia con certezza che è un prodotto del luogo, infatti la Ciuìga è il nome locale delle pigne, accomunato con la salsiccia che a fine stagionatura assomiglia del tutto al frutto dell'abete.

In seguito, visto il risultato ottenuto nella diffusione in tutte le famiglie (da ricordare che un maiale era allevato in ogni stalla, acquistato nella fiera di San Bartolomeo, il 23 settembre, e macellato in dicembre - gennaio) la preparazione della Ciuìga diventò una consuetudine annuale.

Alla fine dell'Ottocento si vivevano tempi grami. La popolazione era quasi tutta dedicata all'agricoltura ed alle attività ad essa collegate, le famiglie numerose con tante bocche da sfamare ed i raccolti sempre appena sufficienti per una dignitosa sopravvivenza. La Ciuìga contribuì, non poco, ad ingannare la gran fame degli allora numerosi abitanti dei paesi, mentre le parti buone del maiale come la coscia e la spalla erano venduti per ricavarne qualche corona da spendere.

Il rimanente, cioè la testa, i polmoni, le frattaglie e gli straccetti, venivano amalgamati con le rape, il tutto insaccato e messo ad affumicare in un avvolto senza camino, con residui di ceduo, resinose e bei ceppi di ginepro, che trasmetteva un aroma particolarmente gradito.

Con il passare degli anni e con il miglioramento delle condizioni economiche anche la Ciuìga cambia connotati. Da quel venti per cento di carne di maiale presente nei primi anni, ed il resto rape bianche, si è arrivati ad invertire la proporzione, quindi adesso questo insaccato si produce con il settanta/ottanta per cento di carne di maiale, compresi i tagli scelti e solamente il venti per cento di rape. Dunque questo insaccato - definiamolo, almeno alle origini, "povero" - ha mantenuto la sua caratteristica ed a pieno merito è entrato nei prodotti tipici del presidio Slow food. Poveri, del resto, erano anche altri insaccati, quali la mortandela - altro presidio Slow food - le morette della Bassa Vallagarina, il cotechino.

Si può paragonare la Ciuìga al "vim picól", quel vinello, detto anche vinucolo, pisciarelo, ciriboli, ciól, che si produceva dopo che il vino fiore era estratto dalle vinacce alle quali si aggiungevano acqua e limoni.

Ne usciva una bevanda dissetante, più che un vino, che si consumava in primavera al momento delle semine ed alla prima fienagione, poi, purtroppo le vinacce si deterioravano. Insomma, la ciuìga contribuì a sopperire alla fame come il "second vim" sopperiva alla sete dei contadini.





Foto di: Marco Simonini

LA (DOLCE) RAPA

L'ingrediente dapprima principale, poi secondario per la produzione della Ciuèga è la rapa (*Brassica rapa*), pianta erbacea della famiglia delle Crocifere.

Sono almeno una trentina le specie che si chiamano comunemente con il nome di rapa, un ortaggio molto generoso nella produzione che viene coltivato sia per la sua radice, sia per le sue cime.

La prelibatezza più caratteristica delle rape è costituita dai germogli, bianchissimi, che spuntano dal bulbo interrato in cassette ed ammassato in luoghi bui. Nel giro di poche settimane una rigogliosa vegetazione spunta per la delizia dei palati alla ricerca di vere squisitezze.

La rapa cresce rigogliosa, in terreni anche senza molte pretese, dal livello del mare sino ai 1500 metri d'altitudine. Le forme dell'ortaggio sono le più disparate: molto piccole, sferiche, allungate, rotonde, curve; anche i colori sono variegati: si passa dal bianco al violetto al giallo al nero, la più diffusa nelle Giudicarie è quella allungata col colletto viola ed il fittone bianco.

Oltre ad essere adoperata come ingrediente della ciuèga, si consuma generalmente cotta, ha un gusto dolciastro, ma dolciastra è anche se consumata cruda.

SE AL RISTORANTE UN TURISTA VEGANO...

La ristorazione trentina e le nuove tendenze alimentari

di: Elisabetta Nardelli

Vegariani, crudisti, vegani, fruttaristi. In questi ultimi anni in Italia (ma non solo) c'è stata un'esplosione di nuovi trend in merito a diete e alimentazione. Come stanno cambiando i gusti degli italiani? E questo come si traduce poi nelle richieste dei turisti di fronte alle proposte delle strutture ricettive trentine? Secondo l'Eurispes sono 5 milioni gli italiani vegetariani e lo 0,6% di questi ha optato per un cambio di alimentazione ancora più drastico, diventando vegani. Dando uno sguardo anche fuori dai nostri confini nazionali, si stima che nel mondo siano un miliardo i cultori della cucina vegetariana e vegana. La Germania, il mercato principale per il turismo straniero in Trentino, è il Paese europeo con il maggior numero di vegetariani. Pertanto, che sia per motivi di salute o per coscienza, una riflessione è opportuno farla!

Ma cerchiamo di mettere ordine e dare un significato a questi termini.

I vegetariani escludono rigorosamente e categoricamente le carni di qualsiasi animale. All'interno di questa pratica alimentare se ne distinguono altre molto più rigide come il crudismo, che prevede il consumo esclusivo di alimenti crudi, non trasformati o lavorati e con una grande attenzione all'agricoltura biologica. Per quanto riguarda il veganismo, il discorso è un po' diverso, più complesso, perché il rifiuto di fronte allo sfruttamento animale non riguarda solo l'alimentazione ma tocca anche altri aspetti come l'abbigliamento o qualsiasi altro scopo. Infine c'è il fruttarismo, pratica che si basa sul consumo di certe tipologie di frutta ed ortaggi ed esclude alcune parti delle piante come le radici, i fiori, i fusti ed in particolare i semi.

Tornando alle statistiche di Eurispes, c'è un altro dato interessante: i vegetariani sono soprattutto donne, il 7,3%, mentre il 5,3% tocca gli uomini.

I giovani tra i 18 e i 24 anni che hanno fatto questa scelta rappresentano il 13,5% e sono in crescita, mentre gli over 65 raggiungono il 9,3%. I vegani sono al momento in numero inferiore: donne 0,5%, uomini 0,3%. Tra i motivi di questa scelta non ci sono solamente quelli legati all'esclusione di tutti gli alimenti di origine animale, ma anche motivi di tipo ambientalista, che puntano l'attenzione su minori sprechi di risorse e su un minor impatto ambientale.

In quale misura queste nuove tendenze alimentari modificano le aspettative dei turisti in vacanza in Trentino? Rispetto a 10 anni fa, cosa scelgono tra le infinite proposte che la tradizione locale offre? La ristorazione in Trentino sta registrando questa nuova tendenza? Un primo dato lo troviamo nell'aumento dei locali che esaltano la dieta verde; se ne contano una ventina sul territorio provinciale e in molti menu si trovano piatti vegetariani. Franca Merz, chef della locanda 2 Camini di Baselga di Pinè da quest'anno organizza dei corsi di cucina vegana, che non solo registrano il tutto esaurito, ma vengono addirittura triplicati. Anche altri operatori in Trentino si stanno muovendo in questa direzione.

QUALE MOTIVO L'HA SPINTO A PUNTARE SULLA CUCINA VEGANA?

“Da tre anni presento corsi di cucina di vario genere, dalla cucina tradizionale a quella adatta per i bambini. Negli ultimi anni ho però riscontrato nei miei ospiti sempre più problemi di intolleranze ed allergie alimentari, e così anche alla locanda ho iniziato a concentrarmi su ricette diversificate che potessero rappresentare una proposta vincente per le persone con problemi di salute. Appena partiti con la promozione del primo corso di cucina vegana, ho dovuto triplicarlo. L'interesse è sicuramente alto.”

I SUOI MENU HANNO PROPOSTE VEGETARIANE, VEGANE, CRUDISTE O FRUTTARISTE?

“È da molto tempo che gran parte dei miei piatti sono vegetariani e qualche pietanza prevede menu con variazioni sui latticini. Esalto sempre i miei piatti con l'olio extravergine d'oliva. Faccio parte degli eco-ristoranti trentini che puntano molto sui prodotti a km 0 e sulla filiera corta. Visto l'aumento di richieste ho iniziato ad ampliare il menu con qualche piatto vegano. Mai avuto richieste da crudisti o fruttaristi.”

ZUPPA DI CASTAGNE E FARRO

Ingredienti:

150 gr di farro, 200 gr di castagne già sbucciate, 1 foglia di alloro,
1 ciuffo di prezzemolo, 1 spicchio d'aglio,
4 fette di pane casereccio, olio evo, sale e pepe.

Versare il farro in una ciotola con acqua fredda e farlo ammolare per qualche minuto in modo che vengano a galla eventuali frammenti di spighe. In una casseruola mettere a rosolare un po' d'aglio in 2 cucchiaini di olio evo, aggiungere il farro lavato e le castagne, regolare di sale e pepe e coprire d'acqua. Cuocere la zuppa per un'ora. Versarla quindi nelle fondine individuali con una fetta di pane abbrustolito, condire con un filo d'olio evo crudo e servire subito.



foto di: Daniele Lira, Fototeca Trentino Marketing



foto di: Daniele Lira, Fototeca Trentino Marketing

Trentino Ski Sunrise

IL SAPORE DELL'ALBA

Un'altra esperienza arriva da Roberta Manzoni, titolare insieme al marito Francesco Antonioli di una delle più antiche osterie del centro storico di Trento, il Ristorante al Vò.

PRESENTANDO IL MENU, HA NOTATO QUALCHE CAMBIAMENTO NELLE SCELTE DEI VOSTRI OSPITI?

“Da noi non mancano mai i piatti della tradizione come i taglieri di salumi e formaggi locali e piatti di cacciagione. Chi viene a trovarci, clienti abituali o turisti, apprezza sempre di più anche la nostra continua ricerca di materie prime di qualità. All'interno del menu c'è sempre almeno un piatto vegetariano. Di sicuro c'è molta attenzione verso i condimenti e l'olio extravergine d'oliva la fa da padrone. Noto invece che le intolleranze alimentari sono in preoccupante crescita.”

FARIFRITTATA DI PORRI

Ingredienti:

100 gr di farina di ceci,
200 ml di d'acqua, 1 porro, sale e pepe, cannella, prezzemolo tritato.

La preparazione è molto semplice.

Si fa una pastella con la farina, l'acqua, sale, pepe e il prezzemolo. Si rosolano i porri tagliati a julienne per poi aggiungerli alla pastella. Si cuoce in padella antiaderente come per una frittata.

È entrata nel vivo la seconda edizione di «Trentino Ski Sunrise», un evento sempre in grado di riscuotere apprezzamenti da coloro che hanno scelto di vivere un'esperienza diversa dal solito, coniugando la neve con i sapori del territorio, in un contesto paesaggistico di forte impatto emotivo.

La formula, infatti, è rimasta immutata e le prime luci dell'alba, l'aria frizzante e la neve fresca vengono affiancati da una ricca colazione in rifugio, dolce e salata, con i sapori tradizionali locali, per provare nuove emozioni e godersi un'inedita e affascinante discesa sulla neve immacolata, grazie ad un'apertura degli impianti di risalita anticipata appositamente di qualche ora. L'obiettivo, infatti, è proprio quello di creare un incontro tra il mondo della neve e i sapori trentini, in un progetto che mira anche ad aumentare la presenza di prodotti tipici del territorio nei rifugi posizionati nelle ski area della nostra provincia.

L'appuntamento inaugurale si è tenuto sabato 10 gennaio sull'Alpe Cimbra. Per ogni uscita sono stati circa una quarantina i partecipanti, che, dopo aver ammirato lo spettacolo dell'alba e aver consumato una ricca colazione, hanno potuto divertirsi in una discesa sugli sci o dedicarsi ad una rigenerante camminata o ciaspolata sulla neve. «Conoscevamo Trentino Ski Sunrise già dallo scorso anno - hanno spiegato, soddisfatti, Ilario e Sabrina - visto che avevamo partecipato all'uscita sul Monte Bondone. Ci era piaciuto e così abbiamo deciso di rilanciare: il valore aggiunto è senza dubbio il fatto di poter vivere l'esperienza dell'alba da un punto di vista insolito, dall'alto, godendosi il paesaggio e lo spettacolo dei colori. Siamo rimasti molto soddisfatti della colazione in rifugio ed abbiamo optato per la discesa a piedi, accompagnati da una Guida Alpina. Ci piacerebbe partecipare anche ai prossimi eventi per scoprire altre località del Trentino».

Trentino Ski Sunrise, in programma ogni sabato, proseguirà fino al 21 marzo. I prossimi appuntamenti si terranno sul Monte Baldo e sull'Alpe Cimbra (28 febbraio), sul Monte Bondone e a Passo Rolle (7 marzo), nelle Valli di Sole, Peio e Rabbi (14 marzo) e in Val di Fassa (21 marzo). (mf)

Info: www.visitrentino.it/trentinoskisunrise.



Il CFP ENAIP di Villazzano

LA CITTADELLA DEI MESTIERI

di: **Diego Freo**, direttore del Centro
Chiara Masè, docente e coordinatrice della didattica
Massimo Furlan, architetto e tutor dell'apprendimento nei percorsi di Alta formazione Professionale

Il CFP ENAIP di Villazzano è l'articolazione organizzativa attraverso cui ENAIP Trentino è presente sul territorio della città di Trento per garantire un servizio formativo complesso volto a rispondere sia alla domanda d'istruzione e formazione delle famiglie e delle imprese, sia all'individuazione e realizzazione di progetti territoriali d'innovazione e sviluppo. Cardine della proposta formativa di ENAIP Trentino è mettere al centro del processo formativo lo studente attraverso pratiche e percorsi flessibili e individualizzati in grado di valorizzare le opportunità di ognuno, favorirne il "benessere" attraverso la condivisione di patti formativi che sostengano un impegno consapevole, formarlo al riconoscimento di contesto, di ruolo e alla consapevolezza di diritti e doveri per promuovere una cittadinanza responsabile e, infine, utilizzare metodi di valutazione trasparente che sappiano rendere il giovane protagonista del proprio percorso formativo.

L'offerta formativa

Il CFP ENAIP di Villazzano accoglie circa 500 allievi di quasi tutta la provincia di Trento, anche se gli allievi provenienti dal comune di Trento e zone limitrofe rappre-

sentano il 35% circa del totale. Il percorso di formazione professionale di base all'interno del settore Industria e Artigianato si articola su tre annualità che culminano in cinque diverse qualifiche:

- **operatore professionale edile**
- **operatore elettrico**
- **operatore elettronico**
- **operatore alle lavorazioni meccaniche**
- **riparatore di veicoli a motore.**

Dopo l'acquisizione della qualifica, la frequenza di un ulteriore anno scolastico porta a quattro tipi di diplomi professionali: tecnico edile, tecnico elettrico, tecnico per la conduzione e manutenzione di impianti automatizzati e tecnico riparatore di veicoli a motore.

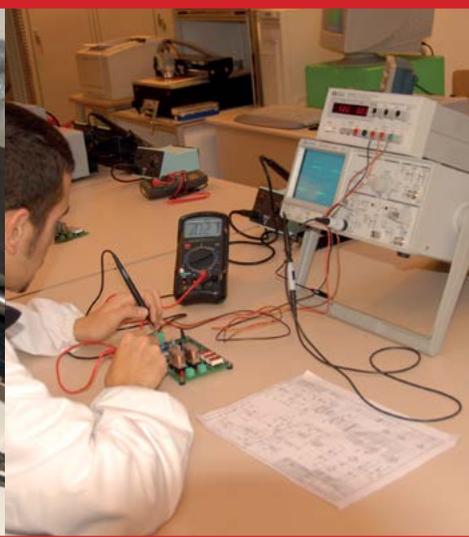
A Villazzano vengono inoltre realizzate molteplici iniziative formative professionalizzanti rivolte agli adulti (*Corsi Specifiche Leggi, Corsi serali per adulti e percorsi di Alta Formazione Professionale*), nonché le iniziative legate all'**Apprendistato**, non solo quale strumento per l'assolvimento del diritto-dovere all'istruzione ed alla formazione, ma anche in una logica di tipo professionalizzante, post qualifica e post diploma.

Sinergie e collaborazioni con le realtà produttive

Il forte legame del CFP di Villazzano con il territorio, venutosi a creare dopo anni di esperienza e grande impegno, è dimostrato dalle numerose aziende e associazioni di categoria partner della scuola, la cui collaborazione è indispensabile al fine del costante aggiornamento relativo alle competenze specifiche da sviluppare: la sinergia tra operatori scolastici ed operatori aziendali garantisce agli allievi una preparazione mirata e specialistica, attenta alle nuove tecnologie ed esigenze di ogni settore professionale.

Durante il terzo e quarto anno di frequenza l'alternanza tra scuola e mondo del lavoro si attua concretamente: nell'ultimo anno formativo 134 allievi dei terzi anni, supportati da docenti tutor, hanno sperimentato in prima persona la realtà lavorativa effettuando 120/160 ore di tirocinio all'interno di altrettante aziende dislocate sul territorio trentino, e 72 futuri tecnici hanno lavorato per circa 500 ore, il 50% del periodo formativo, in aziende attive nei vari settori di indirizzo. L'alternanza e lo





stage permettono all'allievo di farsi conoscere ed apprezzare per le proprie capacità e competenze, generando un alto tasso di assunzione degli allievi qualificati e diplomati e confermando che il CFP offre reali possibilità per l'inserimento nel mondo del lavoro, formando i ragazzi secondo le esigenze espresse dai vari settori produttivi.

Su questo versante, ENAIP Trentino ha già conseguito una serie di importanti risultati, che vanno espressamente nella direzione auspicata e promossa dalla Provincia: a tre mesi dalla conclusione del percorso il 67% (294 ragazzi) dei qualificati nei CFP Enaip alla fine dell'anno scolastico 2012-2013 aveva scelto di proseguire gli studi, mentre il 59% (85 ragazzi) di chi si era affacciato al mercato del lavoro risultava già occupato; contestualmente l'88% di quanti avevano conseguito il diploma di quarto anno risultava essersi affacciato al mercato del lavoro, con una percentuale di occupati pari al 58% (89 ragazzi).

I temi della sostenibilità

L'offerta formativa del Centro annovera anche i corsi di **Alta Formazione Professionale per Tecnico Superiore per l'Edilizia Sostenibile e Tecnico Superiore per l'Energia e l'Ambiente**: percorsi formativi biennali con un impegno orario complessivo di 3000 ore ciascuno, suddivise in lezioni frontali, laboratorio, eventi, stage linguistici, conferenze, convegni, praticantato, autoformazione assistita e counseling.

Il **Tecnico superiore per l'edilizia sostenibile** è una figura tecnico/gestionale che opera negli interventi edilizi di costruzione, ristrutturazione e manutenzione; riconosce e applica tecnologie, utilizza impiantistiche e materiali innovativi del "Made in Italy" per garantire

e migliorare la qualità, la sicurezza e la conservazione del patrimonio edilizio; segue le indagini del contesto sismico, orografico e ambientale del sito o del manufatto; documenta le condizioni delle strutture, la qualità degli impianti, le finiture.

Agisce quindi nelle varie fasi dell'intervento edilizio: dall'aspetto architettonico alla redazione del progetto, dall'espletamento delle procedure di concessione edilizia e di stesura dei capitolati tecnici d'appalto alla gestione dell'intero ciclo di vita del cantiere, anche per quanto attiene la rendicontazione tecnica, amministrativa, contabile.

Nelle prime tre edizioni 30 allievi hanno concluso il percorso formativo, con buone ricadute occupazionali. Alla quarta edizione risultano attualmente iscritti e frequentanti 19 allievi.

Il **Tecnico Superiore per l'Energia e l'Ambiente** è una figura tecnico/gestionale fortemente specializzata che agisce con elevato livello di autonomia, pianificando le attività di messa in esercizio e collaudo e definendo le procedure di gestione e manutenzione di:

- impianti di produzione e distribuzione di energia/calore di tipo tradizionale, soprattutto di quelli connessi ai nuovi sistemi per la produzione e la distribuzione di energia e di calore (teleriscaldamento), all'utilizzo di fonti rinnovabili (biomassa, energia eolica, solare...), al risparmio energetico (impianti di cogenerazione, micro cogenerazione, trigenerazione, nuovi vettori energetici...);
- impianti connessi ai sistemi "intelligenti" per la gestione razionale delle risorse idriche, alle nuove soluzio-

nitriche per le opere idrauliche di difesa, agli impianti (depurazione, fognature, trattamento reflui civili ed industriali, ecc), ai nuovi sistemi di gestione e controllo delle emissioni atmosferiche, alle tecniche per la bonifica dei suoli, alle nuove soluzioni tecniche per la gestione ecologica dei rifiuti solidi civili ed industriali, alle nuove tecnologie e metodiche per il monitoraggio della qualità ambientale. Nelle prime tre edizioni 34 allievi hanno concluso il percorso formativo, con buone ricadute occupazionali. Alla quarta edizione risultano attualmente iscritti e frequentanti 19 allievi.

Entrambi i corsi hanno a cuore il tema della sostenibilità, e quindi il soddisfacimento delle esigenze presenti senza compromissione della possibilità per le future generazioni di sopperire alle proprie, cioè meno inquinamento attraverso l'uso appropriato di risorse naturali per il benessere globale e promozione dell'utilizzo di materie prime naturali, contenendo il più possibile l'investimento energetico, per ottenere un prodotto che sia anche riciclabile e eviti/minimizzi i rifiuti da scarto.

La Provincia autonoma di Trento si è sempre dimostrata attenta, sensibile e all'avanguardia sul tema, promuovendo la creazione dell'Agenzia Provinciale per Energia (APE), e anche a livello nazionale l'interesse è sempre più crescente. I corsi di Alta Formazione Professionale proposti dal CFP Enaip di Villazzano rappresentano pertanto un investimento formativo coerente rispetto alle esigenze di un mercato proiettato verso un futuro sempre più incentrato sulle tematiche della sostenibilità.

**IN UN CUCCHIAIO
DI SUOLO
POSSIAMO TROVARE
FINO A 50 MILIARDI
DI MICRORGANISMI**

di Silvia Ceschini

I PREZIOSI "ABITANTI" DEL SUOLO

La fertilità del suolo è una risorsa preziosa per le produzioni di qualità ed è un capitale che lasceremo alle future generazioni. Condizionata da tutti quei fattori ambientali, fisici e chimici legati alla nutrizione delle piante, è intimamente associata alla sostanza organica ed all'attività biologica dei microrganismi.

Ne deriva l'importanza di mantenere in salute i suoi tantissimi "abitanti". Alcuni ricercatori della Fondazione Edmund Mach sono impegnati a verificare cosa succede nel suolo, a trovare le pratiche migliori per mantenere la fertilità e la salute del terreno, ma anche a individuare degli organismi che possano degradare velocemente gli agrofarmaci. Su questi temi abbiamo intervistato Ilaria Pertot, ricercatrice del Centro Ricerca e Innovazione e responsabile del Dipartimento Agroecosistemi Sostenibili e Biorisorse.

L'agricoltura moderna, intensiva e specializzata, ha fatto passi da gigante per aumentare la produttività delle colture. Un errore che però abbiamo fatto è quello di considerare il suolo come una matrice inerte che serve semplicemente ad ancorare le piante e a veicolare acqua e nutrienti...

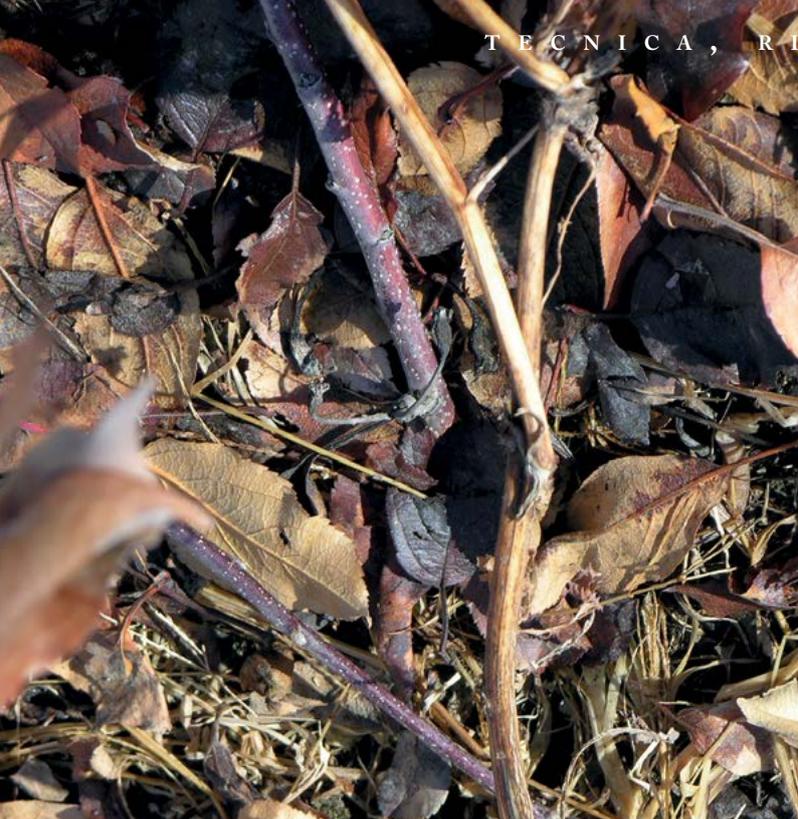
Si infatti, il suolo è tutt'altro che inerte, è vivo. Miliardi di organismi (macro e micro) lo colonizzano e sono responsabili di importanti funzioni che ne determinano la fertilità. Se vogliamo mantenere alta la produttività del suolo dobbiamo tenere conto di queste funzioni. In particolare gli organismi del suolo sono responsabili: del mantenimento della fertilità del suolo (soprattutto nelle produzioni agricole), della mineralizzazione della sostanza organica, della fissazione dell'azoto, del mantenimento della salute (equilibrio con patogeni e parassiti delle piante), della degradazione di sostanze inquinanti.

Quindi il suolo è ricco di vita. Possiamo avere un'idea di quanti organismi vivono nel suolo?

In 400 grammi di suolo (circa una tazza grande) si possono avere fino ad 1 grammo di organismi. Se parliamo di numeri, in un cucchiaino di suolo possiamo trovare fino a 50 miliardi di microrganismi. I più presenti sono i batteri (fino a 500 milioni per grammo di suolo) seguiti dagli attinomiceti (forme intermedie tra batteri e funghi) fino a 20 milioni, funghi fino a 2 milioni, protozoi ed alghe in misura minore. Poi ci sono i nematodi (microscopici organismi vermiformi), lombrichi, insetti, e via via fino ad organismi più grandi come piccoli mammiferi.

Perché è importante la presenza di microrganismi nel suolo?

Gran parte dei microrganismi è deputata alla fertilità del suolo, degradano la sostanza organica e quindi rendono disponibili i



Sopra: Terreno coperto da foglie in autunno: le foglie cadute al suolo contribuiscono all'apporto naturale di sostanza organica

A sinistra: Terreno con lombrico in superficie: i lombrichi esercitano un'azione importante nella fertilità del suolo

nutrienti per le piante, ma altri assolvono anche alla funzione di fissare l'azoto atmosferico in azoto assimilabile per le piante. Questi microrganismi sono stati ampiamente studiati e oggi sappiamo che una buona dotazione di sostanza organica nel suolo non è solo utile a mantenere una struttura del suolo stabile, ma è anche importante per mantenere vivo questo processo di fertilità. Quindi è importante apportare letame, compost o ricorrere a pratiche come il sovescio, che consiste nell'interramento di apposite colture allo scopo di mantenere o aumentare la fertilità del terreno. I microrganismi del suolo sono anche importanti per controllare le malattie delle piante. Infatti con la monocoltura (ad esempio, reimpianto di melo dopo melo) si accumulano nel suolo patogeni radicali. Una buona dotazione di microrganismi nel suolo, soprattutto quelli cosiddetti benefici, favorisce l'equilibrio biologico e quindi limita lo sviluppo di patogeni.

Altri microrganismi che vivono in intimo contatto con la radice producono sostanze tossiche per i patogeni, solubilizzano le sostanze nutritive, favoriscono la crescita producendo fitormoni. Pensate che i nostri terreni sono ricchissimi di fosforo, ma noi dobbiamo ogni anno fertilizzare le nostre colture con concimi fosfatici perché il fosforo dei terreni è in forma non solubile non assimilabile dalle piante, mentre alcuni batteri che vivono intorno alla radice producono piccole quantità di acidi organici che riescono a solubilizzare il fosforo insolubile del terreno.

Come possiamo trattare il suolo in modo da sfruttarne le proprietà?

I modi corretti per sfruttarne le proprietà sono: applicazione al suolo di microrganismi antagonisti di patogeni prima dell'impianto delle nostre piante, in modo da ridurre i patogeni; in questo caso dobbiamo dare il tempo che agiscano; applicazione

ai semi per proteggere il seme in fase di germinazione; adottare pratiche come il sovescio che favoriscano alcune tipologie di microrganismi utili; applicarli in fertirrigazione in colture fuori suolo per aumentarne la capacità di difesa.

Quali sono gli studi che si stanno svolgendo alla Fondazione Mach?

Ci stiamo occupando di tre altri aspetti relativamente ai microrganismi. Il primo è quello di cercare di capire che cosa succede veramente nel suolo quando si ricorre alla monocoltura e trovare le pratiche migliori per mantenere la fertilità e la salute del suolo. Il secondo è quello di capire se il cambiamento climatico, la presenza di biodiversità vegetale o il sovescio migliorano la componente microbica ed in particolare che effetto hanno sui microrganismi patogeni per le piante e benefici. Il terzo è quello di trovare degli organismi che possano degradare velocemente le sostanze inquinanti come i prodotti fitosanitari.

L'aumento di temperatura di 2 gradi previsto nei prossimi decenni avrà un impatto sui microrganismi del suolo?

Sì, l'impatto c'è e i microrganismi del suolo sono abituati a grossi sbalzi di temperatura tra estate ed inverno (impatto limitato del cambiamento climatico). Abbiamo visto, analizzando 9 vigneti, che la matrice del suolo è molto importante nella composizione e che ogni suolo ha una risposta diversa alle perturbazioni, quindi è difficile generalizzare. Abbiamo visto che le erbe che compongono la copertura erbacea nei vigneti, ad esempio, ospitano nelle loro radici microrganismi molto diversi e quindi contribuiscono a mantenere una ricchezza di microrganismi (importanza della biodiversità). Sappiamo inoltre che alcuni microrganismi degradano i prodotti fitosanitari e quindi potrebbero essere usati per ridurre il rischio di contaminazioni. ■



Ilaria Perot

Pinete fortemente infestate da *Haematoloma dorsatum* in alta Valle dei Laghi

PINETE TARENTINE SOTTO ATTACCO

di: **Cristina Salvadori**
Unità Protezione delle Piante
e Biodiversità Agroforestale, CTT-FEM

CICALINE, FUNGHI E COCCINIGLIE

Le problematiche fitosanitarie delle pinete, in Trentino così come nel resto dell'arco alpino e del territorio nazionale, non rappresentano certo un elemento di novità. Negli ultimi decenni è diventata quasi una consuetudine osservare i boschi di pino periodicamente infestati dalla processionaria, o vistosamente arrossati a causa d'infezioni fungine, come quelle da *Diplodia sapinea* o *Cenangium ferruginosum*, o con nuclei sparsi di piante morte per attacchi di insetti xilofagi, soprattutto Scolitidi quali il bostrico acuminato (*Ips acuminatus*) e i blastofagi (*Tomicus minor* e *T. piniperda*).

I soprassuoli più colpiti sono generalmente quelli sostitutivi di pino nero, ottenuti attraverso programmi di riforestazione su suoli difficili (calcarei, rocciosi, superficiali) nelle fasce collinari e submontane dell'area esalpica, utilizzando la specie *Pinus nigra* (Arnold) var. austriaca proprio per la sua flessibilità ecologica. Tra i principali obiettivi di questi impianti vi erano la protezione dall'aridità (copertura del suolo), attraverso la regolazione idrogeologica, e la preparazione di suoli più complessi in grado di sostenere fitocenosi a maggior grado di evoluzione e stabilità. Caratteristica di questi soprassuoli "pionieri" è, quindi, la transitorietà: raggiunta la maturità essi diventano via via più vulnerabili a varie malattie, che innescano processi evolutivi vegetazionali di tipo successionale. Ciò induce l'inevitabile conseguenza di cambiamenti nella composizione e nella struttura dei boschi in questione, più o meno intensi in funzione della presenza e della gravità dei fenomeni di moria che si manifestano.

Negli ultimi due decenni la gestione dei problemi fitosanitari delle pinete, attraverso operazioni di taglio (di sgombero o piccoli tagli a raso) volte a favorire l'affermazione di popolamenti misti di latifoglie autoctone, ha comportato spesso cambiamenti evidenti nell'assetto storico-paesaggistico di alcune vallate, anche se limitati ai fondivalle.

Diverse sono le considerazioni riguardanti lo stato fitosanitario dei boschi di pino silvestre, in cui esso è presente in purezza o

come specie dominante. Innanzitutto, tali formazioni non possono essere ricondotte a un'unica tipologia, ma a diversi "tipi forestali" (*Pineta xerica endalpica*, *P. silicicola*, *P. calcicola xerica*, *P. igrofila*, *P. mesofila*) caratterizzati principalmente in base alle condizioni ecologiche in cui crescono (substrato, fascia altitudinale, zona ecologica, umidità).

Esse possono essere primarie, secondarie o anche di neoformazione e la loro futura evoluzione non è sempre prevedibile o scontata; molte di esse hanno carattere di stabilità e la gestione delle perturbazioni va quindi affrontata con criteri diversi rispetto al caso dei soprassuoli di pino nero. In quelli di pino silvestre le avversità biotiche sono meno frequenti, sia per una

Aghi con aree depigmentate a seguito delle punture



Adulto di *Haematoloma dorsatum* e caratteristico danno sugli aghi

maggior resistenza della specie, sia per l'influenza dei fattori climatici, che limitano la diffusione tanto di fitofagi termofili (come la processionaria del pino), quanto di certi funghi fogliari. Va comunque ricordato che negli ultimi decenni si è manifestata su tutto l'arco alpino una situazione di "deperimento del pino silvestre", a eziologia complessa e non del tutto chiarita, particolarmente intensa nelle grandi valli trasversali (Val Venosta, Val d'Aosta).

In base agli studi effettuati fino a oggi, si ritiene che il *driver* principale del fenomeno sia il cambiamento climatico, cui frequentemente si associano fattori biotici (insetti, nematodi, funghi patogeni) che accentuano l'indebolimento delle piante, portandole, talvolta, anche alla morte.

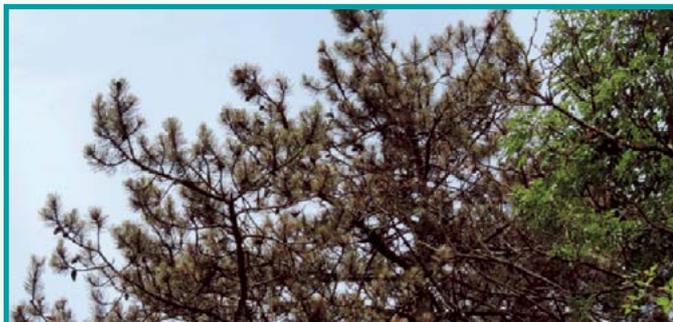
A questo quadro, già complesso, vanno aggiunte le "minacce" rappresentate da organismi da quarantena di temuta introduzione, il cui controllo preventivo è reso obbligatorio da regolamenti comunitari. Tra le essenze forestali, quelle del genere *Pinus* sono le più esposte a tali rischi e di conseguenza le più "ispezionate"; tra i monitoraggi obbligatori eseguiti, basti ricordare quelli del temutissimo nematode *Bursaphelenchus xilophilus* e dell'agente del cancro resinoso *Gibberella (=Fusarium) circinata*.

È questo il motivo per cui, all'inizio della scorsa estate, la comparsa in molte pinete di una colorazione rossastra omogenea, con un processo più o meno avanzato di perdita fogliare, ha messo in allerta tanto il personale del Servizio Foreste e fauna, quanto gli addetti FEM al monitoraggio fitosanitario dei boschi trentini. Il fenomeno si è presentato inizialmente in Valle dei Laghi, per estendersi poi in Val d'Adige, Val di Cembra, Vallagarina e relative valli laterali.

Più colpite erano le formazioni di pino nero della fascia collinare, ma risalendo lungo i versanti delle valli erano danneggiati anche i pini silvestri fino a 1200-1300 m s.l.m., pur con i sintomi attenuati.

L'ispezione visiva ha permesso di escludere da una parte l'arrivo di nuove patologie, dall'altra recrudescenze d'infezioni di *Diplodia sapinea*, peraltro presenti, ma molto localizzate. La responsabilità del danno è stata invece attribuita a un'inten-

Sintomi dell'attacco su chioma di pino nero.



sa infestazione di *Haematoloma dorsatum* (Ahrens, 1812), un Omottero Cercopide associato a pini e altre conifere.

Gli adulti di questa cicalina hanno dimensioni di 6-8 mm, capo e torace neri, ali anteriori rosse, anche lungo il margine esterno (carattere distintivo), con tre macchie nere per ala più o meno estese, che confluiscono alla vista dorsale in un disegno a X.

Le femmine depongono le uova nella lettiera. Le neanidi, appena uscite, s'insediano sulle radici di piante erbacee (Graminacee), conducendovi l'intero ciclo di sviluppo che va dall'estate alla primavera successiva. Caratteristica degli stadi giovanili, comune alla maggior parte dei Cercopoidi e che spiega il nome comune di "sputacchine", è la produzione di una schiuma biancastra, che ne avvolge e ne protegge il corpo.

Il danno è arrecato esclusivamente dagli adulti, che nel periodo da aprile a giugno-luglio pungono gli aghi di uno o più anni per raggiungere il sistema vascolare della pianta, determinando la comparsa di caratteristiche bande trasversali depigmentate, talora con una macchia rossa centrale in corrispondenza della puntura.

Gli aghi possono mantenere la striatura oppure seccarsi completamente e cadere: maggiore è la defogliazione, più la colorazione delle chiome vira verso il grigio. Al termine della stagione vegetativa il fenomeno sembra attenuarsi proprio per la perdita degli aghi maggiormente colpiti, a fronte però di una maggiore trasparenza della chioma e di un'inevitabile riduzione della sua funzionalità.

Nel corso delle indagini, soprattutto nelle aree più umide, sono stati riscontrati sintomi fogliari più o meno diffusi, in parte confondibili con quelli causati da *Haematoloma*, ma in realtà imputabili all'infezione di un fungo patogeno, quale potrebbe essere *Mycosphaerella pini*. In alcune zone di fondovalle, invece, sono stati riscontrati ammassi biancastri sugli aghi, con ingiallimento degli stessi, sintomi d'infestazione di una cocciniglia bianca del pino, *Leucaspis* sp..

A oggi non sono noti casi di elevata mortalità causata direttamente da *H. dorsatum*, ma un'infestazione come quella osservata, soprattutto nel caso dovesse ripetersi il prossimo anno, avrà sicuramente un forte impatto negativo sulla vitalità delle piante nel medio periodo, rendendole vulnerabili nei confronti di patogeni o xilofagi secondari. *H. dorsatum* potrebbe anche agire nel favorire la diffusione, attraverso le sue punture, di patologie latenti.

Nel prossimo futuro andrà quindi posta grande attenzione allo stato fitosanitario delle pinete e alla loro capacità di reagire alla forte defogliazione. Se per certi versi tale quadro patologico potrebbe essere alla base di un forte impulso alla sostituzione delle formazioni di pino con boschi misti di latifoglie, sarà comunque opportuno attuare una stretta vigilanza, anche per evitare la diffusione di altre patologie. ■

GESTIONE DELLA TICCHIOLATURA

L'OPPORTUNITÀ DEI FOSFITI E DEI FORMULATI INORGANICI

di: Davide Profaizer, Gianluca Giuliani, Gino Angeli

La ticchiolatura rappresenta la più grave avversità crittogamica delle principali varietà di melo coltivate in Europa e la sua gestione richiede, nella norma, un elevato numero di interventi fungicidi. L'aggressività della malattia è legata all'inoculo e a condizioni meteorologiche favorevoli, in particolare alle precipitazioni e alle conseguenti condizioni di bagnatura e di elevata umidità che si verificano dalla ripresa vegetativa del melo in poi.

Le piogge di primavera determinano la liberazione delle ascospore, sviluppatasi nelle foglie cadute a terra nell'autunno precedente, e coincidono con gli stadi fenologici più sensibili degli organi vegetali del melo, vale a dire foglie, fiori e frutticini. In questa fase, chiamata "infezioni primarie della ticchiolatura" è coinvolta la forma di riproduzione sessuata del fungo, detta *Venturia inaequalis*, sviluppatasi saprofiticamente nelle foglie marcescenti a terra e necessaria per determinare lo sviluppo della malattia sulla vegetazione. L'altra forma del fungo, quella agamica (*Spilocea pomi*), vive e si riproduce sulla pianta in maniera parassitaria e si riproduce originando un numero variabile di generazioni durante tutto il corso della stagione vegetativa, per mezzo dei conidi; questi, in condizioni di bagnatura e temperature idonee danno origine alle "infezioni secondarie".

Per una razionale gestione della ticchiolatura risulta decisivo il contenimento delle "infezioni primarie" in quanto, se non adeguatamente limitate, sono in grado di favorire, data la produzione di abbondante quantità di inoculo, continue infezioni "secondarie" nel corso dell'intera stagione, compromettendo gran parte del raccolto.

Gestione della patologia

Le strategie di gestione della ticchiolatura degli ultimi decenni nella produzione integrata si sono basate sull'uso di fungicidi organici di sintesi.

Diversamente, l'impiego dei composti inorganici a base di rame e polisolfuro è stato nella generalità dei casi limitato a pochi interventi a inizio stagione, o nel caso dello zolfo ad applicazioni in funzione antioidica (Angeli et al., 2013).

È di recente acquisizione invece l'attività biologica dei fosfiti (o fosfonati) di potassio verso alcune patologie del melo (ticchiolatura, oidio e alternaria);

trattasi di prodotti impiegati in agricoltura come concimi fogliari (Rizzoli e Acler, 2012) anche se di recente (2014) un primo formulato ha ricevuto l'estensione di registrazione come fungicida.

I motivi di interesse per sperimentare linee di difesa basate su un maggior utilizzo di fungicidi inorganici e dei fosfiti, nascono dall'esigenza dei frutticoltori di fronteggiare da un lato le sempre più pressanti richieste del mercato circa la minima presenza di residui nella frutta, oltre alla necessità di integrare il portafoglio dei fungicidi a seguito delle restrizioni d'uso di intere famiglie chimiche, largamente utilizzate nel recente passato (es. ditiocarbammati), tendenza destinata ad ampliarsi per altri fungicidi già nel breve periodo, alcuni dei quali rappresentano la base della difesa moderna, come il p.a. dithianon, che potrebbe a breve subire delle limitazioni nel dosaggio e/o nel numero di applicazioni per stagione.

Per queste ragioni, e senza trascurare il rischio dell'insorgenza di fenomeni di resistenza dei fungicidi al patogeno, conseguente all'uso ripetuto di pochi fungicidi, come già segnalato su ticchiolatura per gli analoghi delle strobilurine, la Fondazione Mach ha intensificato nell'ultimo quinquennio una serie di ricerche con l'obiettivo di ridurre l'input dei fungicidi organici nella gestione della ticchiolatura del melo, sostituendone una parte con prodotti inorganici e con fosfiti (Profaizer et al., 2013; Profaizer et al., 2014).

Formulazioni innovative a base di zolfo e rame, assieme a polisolfuri e a fosfonati di potassio, hanno costituito la base dei prodotti inorganici valutati nella gestione della ticchiolatura e collateralmente di altre patologie come oidio e alternaria, di cui si propone in questa nota una estrema sintesi, mentre per maggiori approfondimenti si faccia riferimento alle recenti pubblicazioni su riviste di settore (bibliografia).

Alcune sperimentazioni

Alcune sperimentazioni sono state realizzate in meleti della cv. Golden Delicious notoriamente soggetti a forti attacchi di ticchiolatura (Castelnuovo, 500 m s.l.m.; 1240 mm media pioggia/anno). L'obiettivo principale era il confronto di efficacia biologica di alcune strategie chimiche nella gestione della ticchiolatura, oltre a tesi testimone non trattate (Test).

Rispetto a programmi di difesa della ticchiolatura standard di zona (linea T3), basati sull'impiego esclusivo di fungicidi di sintesi, applicati in modalità preventiva o curativa delle infezioni in base alla tabella di Mills, in altre strategie sono stati utilizzati prodotti a base di zolfo (es. Thiopron, linea T1) e di polisolfuro (es. Polisenio, linea T2, annate 2012 e 2013), applicati nel periodo primaverile in modalità tempestivo sulle piogge infettanti, vale a dire entro 300 gradi ora dall'inizio dell'evento piovoso. Nel 2014 invece, la linea T2 si è caratterizzata per l'impiego di Thiopron preventivo su foglia asciutta, nella parte finale del

periodo delle infezioni primarie, in base alle indicazioni del modello previsionale RIMpro.

In estate, sono state oggetto di valutazione nelle strategie T1 e T2 anche n° 2-4 applicazioni di rame a basse dosi (es. Poltiglia dispers 50 g/hl).

L'efficacia dei fosfiti è stata verificata in specifiche indagini, sulle infezioni primarie e secondarie di ticchiolatura. Nel 2013, 5 interventi di un concime fogliare contenente fosfiti, effettuati tra il 31 maggio e il 2 luglio, sono stati aggiunti ad una linea di difesa costituita dal solo fungicida Delan 70 WG, ma anche ad una strategia che ha previsto trattamenti con Delan 70 WG, Banjio, Syllit 65 e Merpan 80 WDG. L'efficacia del fosfito sulla ticchiolatura è stata valutata confrontando le due strategie descritte con l'aggiunta del fosfito con altre due uguali ma che ne erano prive, oltre a testimoni non trattati. Nel 2014, in 8 applicazioni tra il 10 aprile ed il 5 giugno, sono stati confrontati Delan 70 WG da solo e una linea con abbinato fosfito.

Tabella 1. Numero e tipologia di applicazioni fungicide (prodotti inorganici e di sintesi) utilizzate.

Annata	2012			2013			2014		
	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3
Numero totale di applicazioni	22	22	21	27	26	25	17	19	22
Fungicidi inorganici	15	16	3	7	9	1	13	7	3
Polisolfuro		6			6				
Thiopron	11	5	2	6			9	4	2
Poltiglia dispers	4	5	1	1	3	1	4	3	1
Fungicidi di sintesi	9	8	24	22	19	30	8	17	24
- preventivi	7	6	18	20	17	24	6	14	21
Ditianon	6	5	13	12	12	16	4	8	15
Fluazinam	1	1	1	3	3	3	1	1	1
Dodina			2	2	2	2	1	1	2
Captano			1	2		2	0	0	2
Fluopyram+Tebuconazolo	0	0	0	0	0	0	0	2	2
Boscalid+Pyraclostrobin			1			1	0	0	0
Fludioxonil				1			0	1	1
- curativi	2	2	6	2	2	6	2	3	3
Pirimetanil	1	1	3	1	1	3	1	1	1
Difenconazole	1	1	3	1	1	3	1	2	2
Numero totale di dosi applicate	24	24	27	29	28	31	21	23	27

RISULTATI

Mentre l'annata 2012 va considerata una stagione normale per decorso climatico e andamento delle infezioni di ticchiolatura, le due annate successive, in particolare il 2013, si sono distinte per l'eccezionale gravità dell'infezione (19-21 aprile) che ha determinato un'elevata presenza di inoculo in tutte le tesi a partire dai primi di maggio. Il 2014, invece, si è distinto per la numerosità delle infezioni secondarie estive, che hanno favorito la presenza di macchie in pianta.

In tabella 1 è riportata la sintesi dei trattamenti effettuati per ciascuna strategia (numerosità e tipologia dei fungicidi utilizzati) nelle tre annate. La linea aziendale (T3) ha richiesto nel 2012 e 2014 rispettivamente 21 e 22 applicazioni, mentre nel 2013, a seguito della elevata presenza di ticchiolatura in pianta fin dai primi giorni di maggio, sono stati necessari 25 interventi. In tutte le annate nelle strategie sperimentali, T1 e T2, si è realizzata una riduzione del numero delle dosi di prodotti organici e nel 2014 si è voluto puntare anche ad una riduzione del numero di interventi totali.

Pur se diverso, l'andamento meteorologico primaverile nelle tre annate ha dato luogo ad infezioni di ticchiolatura molto gravi, come evidenziato nei testimoni al termine delle infezioni primarie (figura 1).

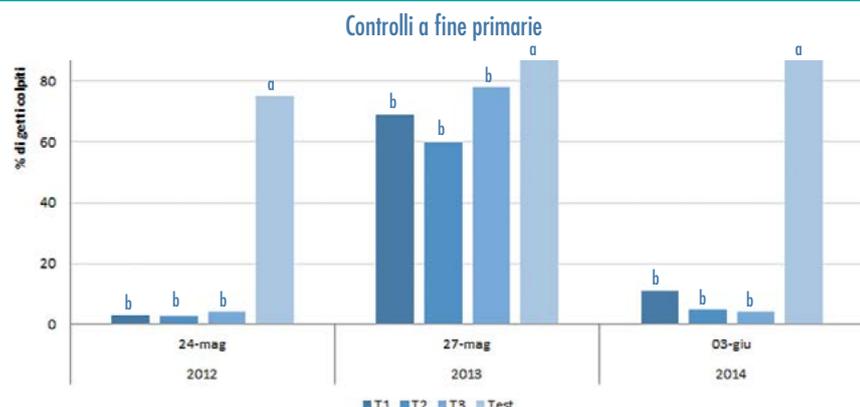


Figura 1: efficacia delle strategie sull'incidenza di ticchiolatura al termine delle infezioni primarie su getti (Anova - Tukey test; $P < 0,05$)

Nel 2012, al rilievo del 24 maggio le parcelle non trattate erano infette sul 75% dei germogli (test); le due strategie a base di Thiopron e polisolfuro (linea T1 e T2) hanno contenuto il danno da ticchiolatura al pari della tesi di riferimento, consigliata dalla consulenza tecnica (linea T3).

Nell'annata 2013, al rilievo del 27 maggio, si registra

figura 2: efficacia delle strategie sull'incidenza di ticchiolatura al termine delle infezioni primarie su frutti (Anova - Tukey test; $P < 0,05$)

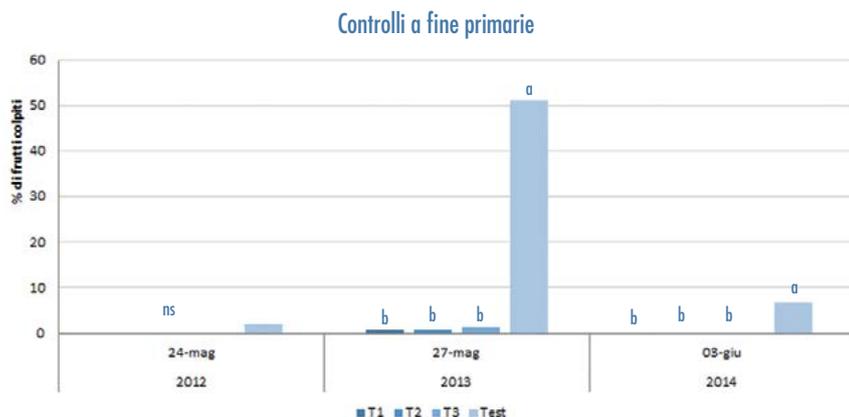
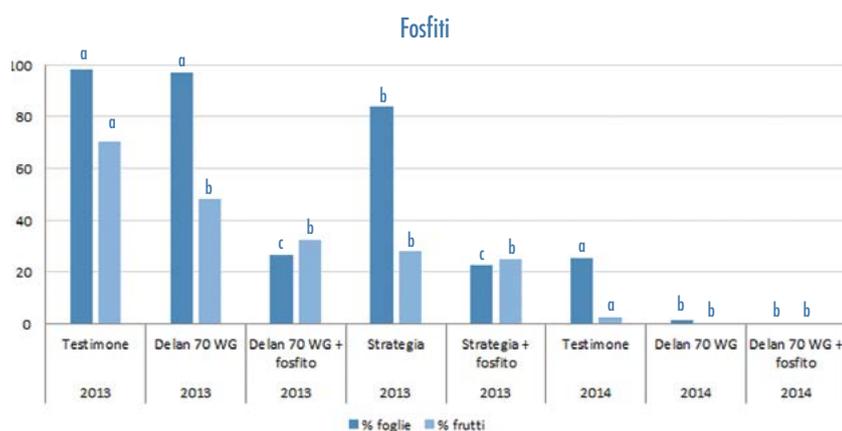


Figura 3. efficacia delle strategie, con e senza fosfiti, sull'incidenza di ticchiolatura (Anova - Tukey test; $P < 0,05$).



nei non trattati un'infezione del 99% dei getti e 51% ai frutti, a seguito della grave infezione del 19-21 aprile.

Nelle tesi trattate, pur essendo intervenuti con la dovuta tempestività, si è avuto un contenimento del danno solo parziale sulle foglie e sui getti.

Nel 2014, al rilievo del 3 giugno le piante non trattate hanno fatto rilevare l'89% di getti infetti; le due strategie che prevedevano anche l'utilizzo di fungicidi inorganici (T1 e T2) hanno contenuto il danno in misura comparabile alla strategia di zona (T3). La tesi trattata su vegetazione bagnata (T1), ha comunque fatto rilevare fra le tesi chimiche un livello di infezione maggiore, che in parte si spiega per essere ricorsi ad un solo intervento nella gestione dell'infezione più grave (20 aprile) anziché a due interventi come nelle altre due strategie (Figura 1).

In nessuna annata, l'utilizzo estivo del rame ha fatto rilevare cali di efficacia della difesa rispetto alla strategia aziendale.

Fosfiti

Nel 2013 l'aggiunta di fosfiti ai fungicidi ha migliorato notevolmente l'efficacia di entrambe le strategie esaminate (figura 3); anche nel 2014 la strategia che prevedeva l'aggiunta di fosfito, seppure in un periodo più precoce (primavera), ha fornito il migliore risultato di contenimento della ticchiolatura, sebbene l'effetto risultò meno marcato del 2013, date le minori infezioni primaverili.

Ticchiolatura su foglia



strategia		2013		2014	
		% foglie	% frutti	% foglie	% frutti
2013	Testimone	98,2	70,3	25,2	2,5
2013	Delan 70 WG	96,9	48,3	1,7	0
2013	Delan 70 WG + fosfito	26,5	32,5	0,4	0
2013	Strategia	83,8	27,8	-	-
2013	Strategia + fosfito	22,6	24,8	-	-
	F	149,945	12,903	52,94	6,815
	Sign.	0	0	0	0,016
2014	Testimone	25,2	2,5		
2014	Delan 70 WG	1,7	0		
2014	Delan 70 WG + fosfito	0,4	0		

CONCLUSIONI

L'utilizzo primaverile di polisolfuro e Thiopron e quello estivo di Poltiglia e Selecta disperss possono rappresentare degli strumenti validi per ridurre gli impieghi di fungicidi di sintesi.

Relativamente alla gestione della ticchiolatura, l'efficacia delle strategie con questi formulati è stata garantita a condizione di non ridurre il numero degli interventi effettuati.

Va sottolineato che tutti i prodotti inorganici esaminati vanno utilizzati secondo precise modalità, onde evitare rischi di fitotossicità alla coltura.

In estrema sintesi si ricorda di:

- non utilizzare polisolfuro durante la fase di asciugatura della vegetazione, ma realizzare l'intervento durante l'evento piovoso;

- utilizzare Thiopron in primavera, con modalità preventiva/tempestiva, evitando il trattamento in situazioni di forte insolazione;

- utilizzare i formulati di rame nel periodo estivo, facendo attenzione ad evitare le situazioni caratterizzate da ritorni di freddo ed elevata umidità, soprattutto in presenza di varietà sensibili a rugginosità e fitotossicità.

Va peraltro ricordato l'effetto positivo delle formulazioni a base di zolfo nella gestione dell'oidio e dell'eriofide del melo, che consente spesso di evitare l'uso di acaricida specifico. L'accentuarsi delle differenze di efficacia a favore delle linee con aggiunta di fosfiti di potassio, rispetto a quelle senza, induce a pensare che anche questi composti abbiano un ruolo favorevole nella gestione della ticchiolatura. Data l'importanza di contenere al meglio la ticchiolatura fin dalle infezioni primarie e la necessità di contenere i residui di principi attivi alla raccolta, è consigliabile limitare l'impiego dei fosfiti al periodo primaverile, e per un numero ridotto di trattamenti. ■

CONTROLLI PRIMAVERILI

Str	2012 24-mag			2013 27-mag			2014 03-giu		
	Getti	Foglie	Frutti	Getti	Foglie	Frutti	Getti	Foglie	Frutti
T1	3	0,2	0	69	16,2	0,8	11	1	0
T2	2,5	0,2	0	60	10,6	0,8	5	0,6	0
T3	4	0,3	0	78	14,8	1,3	4	0,4	0
Test	75	6,3	2	99	81,9	51	89	28,1	6,8
F	52,447	12,428	2,666	19,742	74,283	137,148	46,172	81,432	3,185
Sign.	0	0,001	0,095	0	0	0	0	0	0,063

CONTROLLI PRE-RACCOLTA

Str	2012 18-set			2013 18-set			2014 11-set		
	Getti	Foglie	Frutti	Getti	Foglie	Frutti	Getti	Foglie	Frutti
T1	77	38,8	0,5	99	54,5	2,8	90	26,5	56
T2	83,5	47,2	2,5	89	27,5	1,3	86	27,7	30,5
T3	55,5	17,3	0,5	100	83,2	10	51	8,6	13
Test				100	99,4	56,5	100	80	96,8
F	21,96	18,385	4,364	4,95	88,689	51,07	55,96	48,808	52,842
Sign.	0	0,001	0,047	0,01	0	0	0	0	0

Ticchiolatura su frutto



Lavori citati

- Angeli G., Rizzi C., Giuliani G., Profaizer D., Taller M., Pradolesi G., Melandri M. 2011. Ticchiolatura e oidio del melo sotto controllo con zolfo. *L'Inform. Agrario*, 19: 47-54.
- Angeli, G., Fadanelli, L., Profaizer, D., Giuliani, G. 2013. Impiego di zolfo e polisolfuro contro la ticchiolatura del melo. *L'Informatore Agrario*, 9: 57-61.
- Profaizer, D., Baldesari, M., Giuliani, G., Angeli, G. 2013. The use of inorganic compounds to apple scab in integrated fruit protection. *IOBC-WPRS Bulletin*, vol 91: 73-79.
- Profaizer, D., Giuliani, G., Zadra E., Tolotti, G., Angeli, G. 2014. Confronto di formulati a base di zolfo e rame nella gestione primaverile e estiva della ticchiolatura del melo. *Atti Giornate Fitopatologiche*, 2: 00-00.
- Rizzolli, W., Acler, A. 2012. Il fosfito di potassio, un concime fogliare contro le patologie fungine in melicoltura. *Frutta e vite*, 3: 101-107

ALLA FONDAZIONE MACH
UN INCONTRO TECNICO
PER VITICOLTORI

di: Silvia Ceschini

DROSOPHILA SUZUKII

La relazione di Claudio Ioriatti all'incontro di San Michele

Il 2014 è stata un'annata da dimenticare per la viticoltura a causa di diverse problematiche legate all'andamento climatico. Tra queste il marciume acido, malattia causata da lieviti e batteri presenti sulla buccia che attaccano gli acini, qualora lesionati. Dalle prove effettuate dagli esperti della Fondazione Edmund Mach il marciume è risultato accentuato dallo sviluppo della *Drosophila suzukii*, ma solo in determinate condizioni climatiche, con elevate popolazioni come lo scorso anno, e per certe varietà, come la Schiava, che presenta una buccia sottile, facilmente penetrabile.

Di questo si è parlato il 9 gennaio scorso, a San Michele all'Adige, nell'ambito di un incontro tecnico dedicato alla problematica *Drosophila suzukii* in viticoltura che ha visto intervenire gli esperti del Centro Trasferimento Tecnologico ed ha offerto, attraverso la partecipazione di esperti esterni, una panoramica delle situazioni verificatisi nelle regioni viticole vicine. Grande partecipazione di viticoltori, oltre 250, a cui vanno aggiunti gli oltre cento collegamenti live streaming al portale live.fmach.it.

La *D. suzukii* non gradisce l'uva, ma può accentuare il marciume su acini sani

Claudio Ioriatti ha messo in luce aspetti di ricerca già illustrati in occasione di precedenti incontri. Ovvero che ricercatori FEM da un lato hanno da tempo individuato un valore di durezza della buccia che può essere usato quale soglia di allerta, dall'altro studiato la biologia dell'insetto mettendo in evidenza quanto l'uva sia un ospite poco gradito dal dittero: il ciclo di sviluppo sull'uva è infatti 4 giorni più lungo rispetto allo sviluppo su lampone e inoltre meno del 10 per cento delle uova riescono a completare lo sviluppo e dare luogo ad adulti. Inoltre sono stati individuati in vigneto due specie di imenotteri in grado di parassitizzare larve e pupe di *Drosophila suzukii*.

“Ciò che non era stato chiarito fino ad oggi - spiega Ioriatti - era che la sola deposizione delle uova da parte di *D. suzukii* su acini sani, cioè privi di fessurazioni causate ad esempio da pioggia, grandine, insetti, oidio, fosse in grado autonomamente di determinare lo sviluppo di marciume acido”.

Gli effetti della *Drosophila suzukii* sugli acini d'uva





Trappole per la cattura massale di *Drosophila suzukii* su vite (varietà Schiava) a Sorni di Lavis

Marciume acido, nel 2014 colpita soprattutto la Schiava

Il marciume acido è una malattia della vite che attacca il grappolo ed è causato da lieviti e batteri presenti sulla buccia che, in presenza di lesioni, fermentano il mosto che può dunque fuoriuscire dall'acino. Gli acini colpiti cambiano colore e si riscontra un forte odore di aceto. "Condizioni predisponenti all'insorgenza della malattia - ha spiegato Franca Ghidoni - sono l'abbondanza di precipitazioni a ridosso della vendemmia, lesioni degli acini causate da compattezza dei grappoli, grandinate o altri funghi, piante vigorose che favoriscono condizioni di microclima sfavorevole per i grappoli". Ultimo, ma non meno importante, la presenza di vettori di lieviti e batteri come la *Drosophila melanogaster* e la *Drosophila suzukii* in particolari contesti.

La difesa da questa malattia è solo indiretta: applicare tutte le pratiche che portano ad un migliore microclima e che favoriscono una riduzione della compattezza dei grappoli. Nel 2014, in Trentino, sono state riscontrate incidenze della malattia elevate nelle zone e sulle varietà bianche più precoci e, in alcune zone di coltivazione, anche su Schiava e Lagrein.

Catture 8 volte superiori al 2013

Alberto Grassi ha spiegato che il 2014 sarà annoverato dai produttori di ciliegio e piccoli frutti del Trentino tra gli anni di maggiore infestazione da parte di *Drosophila suzukii*. Nel momento di massima presenza degli adulti, a fine estate, i livelli di cattura sono stati circa 7-8 volte superiori rispetto alla stagione precedente. È evidente quindi che proprio in corrispondenza del-

Oltre 250 viticoltori all'incontro tecnico sulla Drosophila suzukii del 9 gennaio alla Fondazione Mach



la maturazione e della vendemmia, anche l'uva da vino (ospite certamente non elettivo, ma sfruttato dall'insetto per le ultime ovodeposizioni a fine stagione) è stata soggetta ad una notevole pressione demografica, generando non poche preoccupazioni tra i produttori locali.

Prove in campo

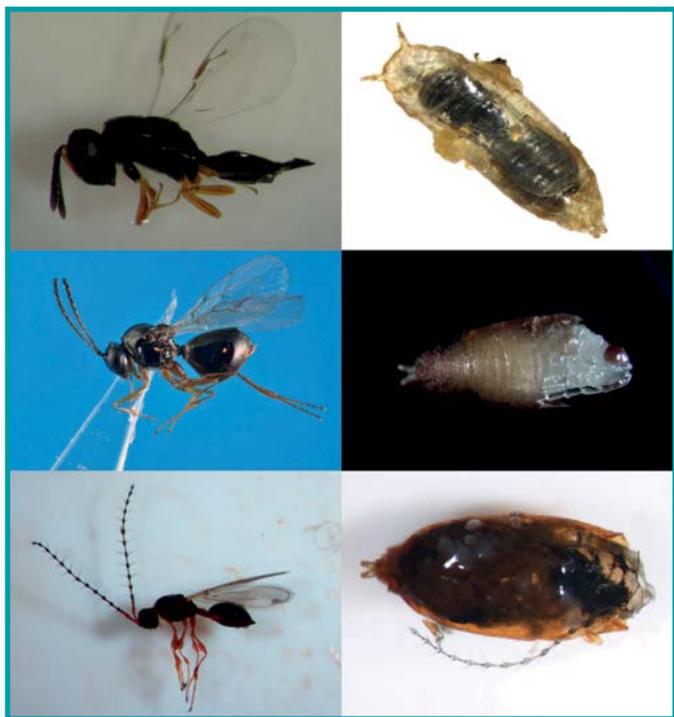
Luisa Mattedi ha ricordato come in Trentino la presenza di *D. suzukii* in viticoltura sia stata segnalata fin dal 2010 e che già nel 2011 era stata osservata la possibilità che questo fitofago potesse interessare la viticoltura di tutta la nostra provincia, manifestandosi principalmente sulle varietà a bacca scura ed in modo particolare Schiava e Moscato rosa, e secondariamente, soprattutto su vendemmie tardive, anche Lagrein, Cabernet, Merlot, Pinot nero.

La sua ricomparsa nel 2012 e 2013 aveva consentito di confermare che la vite non è l'ospite preferito segnalando una mortalità naturale importante e confermando nuovamente la preferenza varietale e la possibilità di gestire l'eventuale danno con un'appropriatezza epoca di vendemmia. Il dubbio che permaneva era la presenza dei fori di ovodeposizione quale "microfessura" che consentisse la penetrazione del marciume acido. "La conferma di tale rischio l'abbiamo avuta nel 2014 durante il quale, complice un'annata altamente favorevole per il fitofago, ma anche per il marciume, è stata osservata, in diverse realtà la relazione fra presenza di fori di ovodeposizioni della *D. suzukii* e l'insorgenza del marciume acido."

Prove in laboratorio

Raffaele Guzzon ha presentato una serie di prove di laboratorio, volte a verificare le interazioni tra *Drosophila* e microrganismi. I risultati confermano la capacità dell'insetto di veicolare una grande quantità di microrganismi, tra cui i batteri acetici, primi responsabili del marciume acido. In varietà di uva a buccia sottile, come Schiava o Pinot Nero, *D. suzukii* è quindi un potenziale agente di inoculo del marciume acido, soprattutto in annate con uve già compromesse da agenti atmosferici avversi.

L'intervento si è concluso illustrando un nuovo brevetto, da poco depositato dalla Fondazione Mach, che descrive una nuova trappola per la cattura massale di *D. suzukii*, basata sulla azione attrattiva esercitata da alcuni ceppi di batteri. ■



NON SOLO RETI: CONTRO L'INSETTO LA RICERCA SI FA "GLOBALE"

**LA COLLABORAZIONE
DELLA FEM CON LE PRINCIPALI
UNIVERSITÀ AMERICANE**

di: Silvia Ceschini

Le 3 specie di parassitoidi di Drosophila suzukii presenti in Trentino. Dall'alto verso il basso, sulla sinistra un adulto del parassitoide pupale Pachycrepoideus vindemiae e sulla destra una pupa di Drosophila suzukii che è stata parassitizzata da questo nemico naturale; sulla seconda fila adulto di Leptopilina heterotoma e l'attacco alla pupa di D. suzukii; sulla terza fila adulto di Tricopria drosophilae e la pupa di suzukii parassitizzata.

Contro la *Drosophila suzukii* la Fondazione Mach prosegue ininterrottamente le attività di sperimentazione e ricerca, facendo rete con altri importanti istituti di ricerca. L'annata 2014, a causa delle condizioni climatiche favorevoli allo sviluppo di questo parassita, ha presentato un attacco particolarmente massiccio.

La difesa con le reti

Al momento lo strumento di contenimento più efficace, raccomandato dai tecnici, è rappresentato dalle reti anti-insetto, risultato di tre anni di sperimentazione presso il Centro di Vigalzano, accanto al posizionamento delle trappole a base di aceto di mela, vino rosso e zucchero per la cattura massale, trattamenti con gli insetticidi consentiti. Le reti riducono al minimo il danno da parte della *Drosophila suzukii*, in quanto costituiscono una barriera attorno alla coltivazione che impedisce l'entrata di questo insetto. È necessario che siano di colore bianco per consentire un sufficiente passaggio della luce e che i fori della maglia non siano superiori a 1-2 mm per impedire il passaggio degli adulti più piccoli di *Drosophila*.

Tre direttrici di ricerca

Sul fronte ricerca si prosegue su tre direttrici: la messa a punto di un nuovo modello di previsione di crescita della popolazione, di un nuovo attrattivo per le trappole e l'identificazione di insetti che possono aiutare a gestire la *Drosophila*.

Il modello di simulazione e previsione di crescita delle popolazioni consente di simulare con estrema precisione l'andamento della popolazione di *D. suzukii* sulla base di dati di temperatura. È stato realizzato nell'ambito del progetto LEXEM in collaborazione con ricercatori americani e validato in campo sia negli Usa che in Trentino e rappresenta uno strumento di valutazione del rischio che permette di mettere in atto le misure più opportune per il contenimento e la difesa a livello territoriale.

Prossimo passo sarà mettere a punto una piattaforma online in cui il modello sia automaticamente aggiornato con dati sulla temperatura ottenuti da satellite con una risoluzione spaziale molto elevata.

Sia questo lavoro che le attività in corso e future vedono la collaborazione di alcune tra le più prestigiose istituzioni accademiche internazionali nelle scienze agrarie, Oregon State University, North Carolina State University, University of California Davis e University of California Berkeley.

Il Droskidrink

La seconda direttrice su cui lavora FEM è l'attrattivo da inserire nelle trappole. Il Droskidrink, selezionato da FEM, in base alle numerose prove di campo, risulta più attrattivo di altri dispositivi utilizzati in Europa e nel resto del mondo, anche quelli disponibili a livello commerciale, ed è da preferire come innesco di trappole nelle strategie di monitoraggio e controllo.

Il biocontrollo

La terza direttrice su cui sta lavorando la ricerca è il biocontrollo. I ricercatori hanno raccolto in campo ed identificato le prime specie di parassitoidi locali che sono state in grado di adattarsi al nuovo invasore ed è stato valutato il possibile impatto sulle popolazioni di *D. suzukii*. Nonostante queste specie non possano rappresentare la soluzione del problema, se la loro presenza sarà opportunamente gestita, potranno comunque dare un contributo per la gestione delle popolazioni di *D. suzukii*.

Si sta studiando la fattibilità di rilasci controllati di individui allevati in laboratorio in combinazione con alcune pratiche agronomiche che possono incrementarne le popolazioni in zone circoscritte. Inoltre i ricercatori sono in contatto con i gruppi in Italia e all'estero che hanno l'autorizzazione a valutare l'introduzione di specie di nemici naturali di *D. suzukii* provenienti dalle sue zone di origine in Asia.

È un'attività lunga, complessa e sottoposta a regole stringenti ma che può portare a risultati importanti. ■

TreC POLLINI: LA NUOVA APP SU POLLINI E ALLERGIA IN TRENTINO

di: *Elena Gottardini, Fabiana Cristofolini
Maria Cristina Viola e Antonella Cristofori,*
Centro Ricerca ed Innovazione – Fondazione E.Mach

di: *Stefano Forti Stefano Cavallari*
Gruppo di ricerca applicata eHealth – Fondazione B.Kessler

TreC Pollini è una nuova applicazione Android per conoscere i dati sulle concentrazioni dei pollini in Trentino. È stata progettata e realizzata dal gruppo di ricerca applicata eHealth della Fondazione Bruno Kessler (FBK) in collaborazione con il Centro Ricerca e Innovazione della Fondazione Edmund Mach (FEM).

La realizzazione di TreC Pollini rientra nell'ambito delle sperimentazioni previste nel progetto TreC – Cartella Clinica del Cittadino, promosso dall'Assessorato alla Salute e Solidarietà Sociale della Provincia Autonoma di Trento in collaborazione con l'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari.

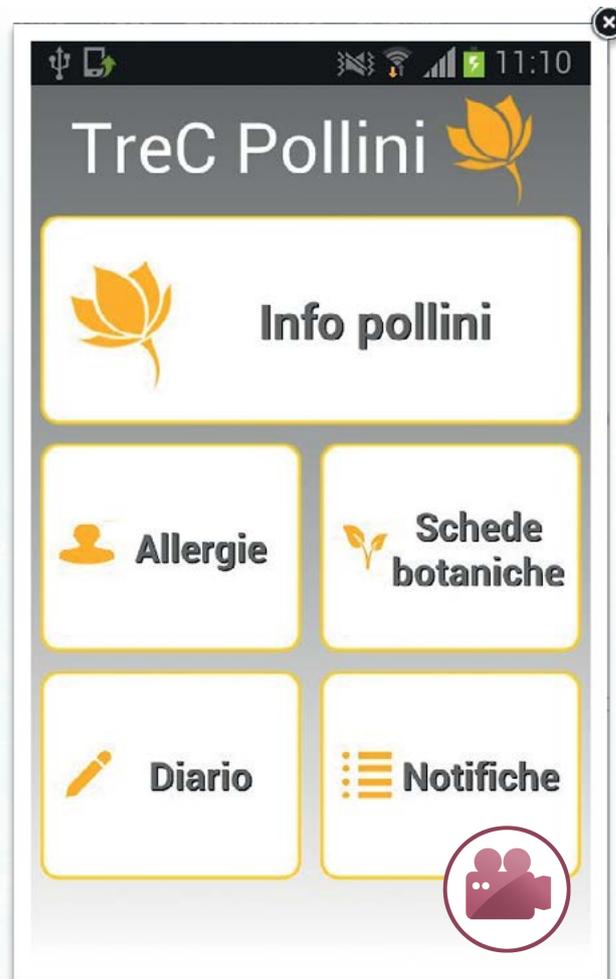
L'allergia è una patologia diffusa e in aumento: ne soffre il 25% dei residenti in provincia di Trento, percentuale che sale al 40% se ci si concentra solo sui bambini.

I pollini, che molteplici specie vegetali rilasciano in atmosfera al momento della fioritura come strategia riproduttiva, rappresentano una delle principali cause di allergopatie respiratorie.

Conoscere quando e dove si verificano concentrazioni significative di pollini allergenici è un'informazione indispensabile per riuscire ad adottare provvedimenti mirati ad evitare - o quantomeno limitare - l'esposizione a queste particelle e munirsi tempestivamente dei farmaci per fare fronte all'episodio allergico.

Con la nuova applicazione TreC pollini è possibile avere queste informazioni sempre aggiornate e a portata di mano.

Le funzionalità previste nella app permettono di conoscere le concentrazioni medie settimanali dei pollini maggiormente allergenici presenti sul territorio.



È possibile consultare i dati relativi ai due siti di monitoraggio attualmente presenti in Trentino (San Michele all'Adige e Val Canali), sia quelli più recenti (Info pollini Trentino) sia quelli riferiti alle settimane precedenti (Storico). I dati pollinici comunicati attraverso l'app sono costantemente rilevati rispettivamente a San Michele all'Adige dalla FEM e, in Val Canali, dal Parco Paneveggi Pale di San Martino. È bene precisare che il giudizio sulla concentrazione pollinica comunicato attraverso TreC Pollini si riferisce alla quantità di polline rilevato e non fornisce informazioni sulla soglia di scatenamento della reazione allergica.

Per ogni pianta allergenica è presente una scheda botanica descrittiva, accompagnata da disegni e fotografie per facilitarne il riconoscimento; sono presenti anche immagini microscopiche dei granuli pollinici e il calendario pollinico che evidenzia il periodo dell'anno solitamente interessato dalla presenza in aria. L'applicazione può anche essere personalizzata: selezionando nella sezione "Allergie" le piante alle quali si è allergici, l'utente riceverà automaticamente una notifica che lo avviserà che è stata rilevata in atmosfera la comparsa dei relativi pollini.

È prevista anche la sezione "diario" attraverso la quale il cittadino ha la possibilità di registrare la presenza di sintomi, l'uso di farmaci oppure memorizzare note testuali.

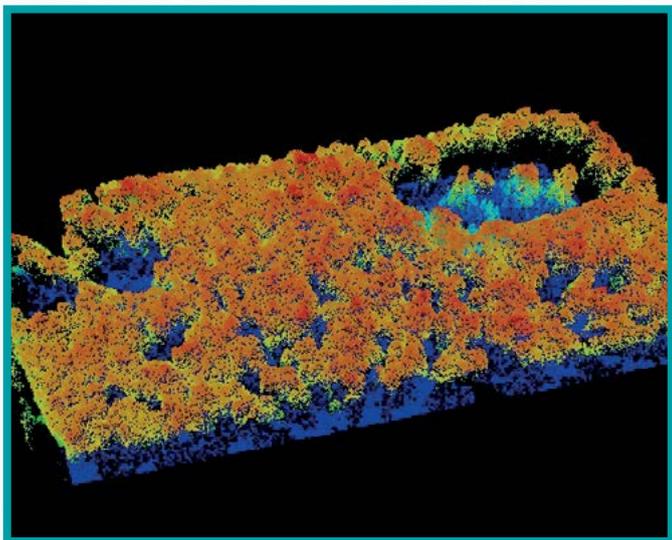
TreC Pollini è uno strumento di comunicazione rivolto sia a residenti sia turisti, scaricabile gratuitamente e disponibile per i sistemi Android; l'accesso alla versione corrente è libero e non richiede alcun dato personale. In futuro verranno aggiunte nuove funzionalità di tipo "social" che consentiranno di coinvolgere attivamente gli utenti in modo interattivo (citizen science e community) con l'obiettivo di rendere il servizio sempre più funzionale e mirato. ■

UN OCCHIO ELETTRONICO SUL BOSCO DEL PRESIDENTE

di: Davide Modena

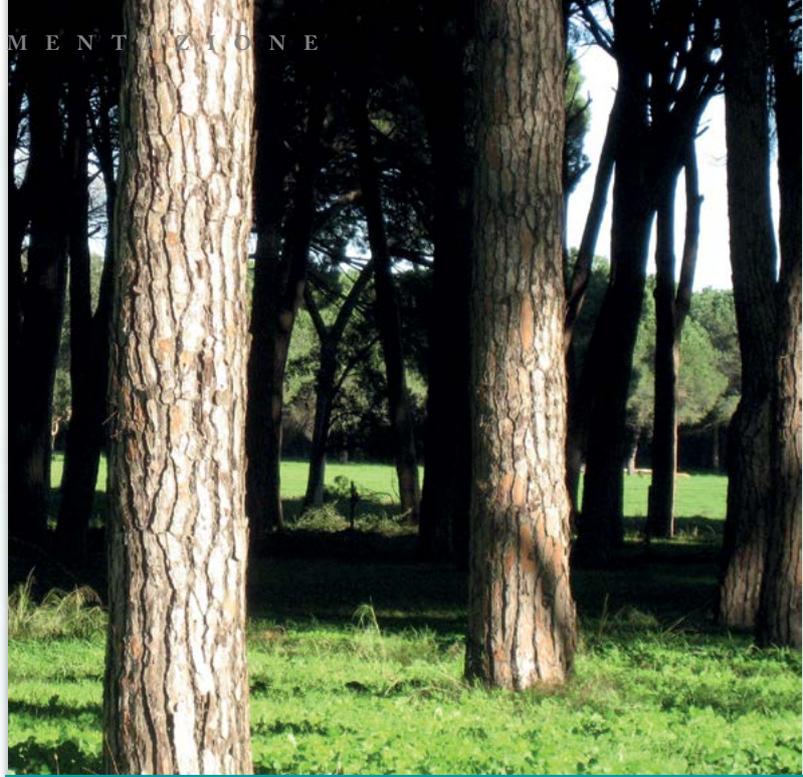
Sul Quirinale e sul suo nuovo illustre inquilino, il Presidente Sergio Mattarella, non sono puntati solo gli occhi dei media, ma anche quelli, elettronici, di una startup trentina, Effetresezero, spin-off innovativo del CRA, il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura.

Lo spinoff è nato nel 2010 anche grazie al fondo Seed Money-FESR e al sostegno di Provincia di Trento e Trentino Sviluppo. Ad Effetresezero, nome che in sigla significa "Foresta a 360 gradi", l'Accademia Nazionale delle Scienze, d'intesa con la Presidenza della Repubblica, ha infatti affidato il compito di descrivere e quantificare con tecniche innovative il patrimonio boschivo della Tenuta di Castelporziano, una delle tre proprietà presidenziali, vero e proprio gioiello naturalistico. Il sistema utilizzato dalla startup con sede a Villazzano, presso il CRA, è un laser scanner aereo (ALS-LiDAR), applicato per la prima volta per lo studio di patrimoni boschivi in ambiente mediterraneo.



L'importante ruolo nell'ambito del progetto ELITE-SIFTEC, avviato nella Tenuta Presidenziale di Castelporziano nel 2013 e proprio in questi giorni rifinanziato per il prossimo biennio con ulteriori obiettivi, è il "fiore all'occhiello" della giovane impresa specializzata in geomatica ed informatica forestale avviata cinque anni fa dai soci Giacomo Colle, Marco Bezzi, Gianfranco Scrinzi, direttore dell'Unità di Monitoraggio e Pianificazione Forestale del CRA di Trento (CRA-MPF), Fabrizio Clementel e Antonio Floris.

Con i suoi 6 mila ettari di superficie – oltre un terzo dell'intero territorio del Comune di Trento – la Tenuta Presidenziale di Ca-



stelporziano rappresenta infatti un vero e proprio gioiello naturalistico sul litorale laziale, alle porte del centro di Roma. Comprende diversi ecosistemi: dalla spiaggia con diverse tipologie di dune alla grande foresta con i boschi di querce, ma anche pinete monumentali, aree coltivate a cereali e pascoli per gli allevamenti del bestiame.

Il progetto si avvale di innovative tecniche di Laser Scanning Aereo (ALS-LiDAR) ed è stato attuato elaborando e modellizzando matematicamente i dati LiDAR grezzi forniti dal Ministero dell'Ambiente. Si tratta di metodologie applicate per la prima volta in foreste ad elevata complessità come quelle di ambiente mediterraneo. La sinergia tra Effetresezero e i ricercatori CRA-MPF ha portato ad identificare, delimitare e descrivere informaticamente ciascuna delle 800 Unità forestali nelle quali è stata suddivisa la Tenuta, con un elevatissimo livello di dettaglio e in 3 dimensioni, compresa quella dell'altezza degli alberi, che, opportunamente modellizzata, è decisiva nel fornire informazioni sui volumi legnosi e le biomasse presenti nella foresta.

Basta un click di mouse, quindi, per vedere le immagini fotografiche riprese al suolo, tutte le informazioni descrittive e quantitative di un determinato tratto di bosco e soprattutto a produrre la sua visualizzazione in 3D. Si può anche cambiare il punto di vista dell'utente del sistema informatico, facendogli assumere una "percezione virtuale immersiva" di un qualsiasi tratto di foresta, come se ci camminasse dentro.

Inoltre, grazie all'informatizzazione dell'archivio di immagini dal dopoguerra ad oggi, non solo si può vedere il bosco com'è adesso, ma anche com'era in passato, a step decennali. Grazie all'apporto di Effetresezero, Castelporziano potrebbe ora essere definita una sorta di "smart-forest in 4D" dove la quarta dimensione è il tempo.

Col progetto sono state raccolte informazioni fondamentali per censire e gestire il patrimonio boschivo della Tenuta ma anche per quantificarne l'apporto in termini di benefici ambientali. Si è infatti potuto determinare che le oltre 800 mila tonnellate di biomassa della foresta presidenziale rappresentano un vero e proprio polmone verde per la città di Roma, riuscendo, col loro naturale accrescimento annuale, a "ripulire" l'atmosfera di una quantità di anidride carbonica pari a quella emessa nello stesso tempo da almeno 15 mila autoveicoli. ■



Torymus sinensis su una galla

Castagneti. via libera al *Torymus sinensis*

Nel corso del 2014 gli esperti dell'Unità protezione delle piante e biodiversità agroforestale della Fondazione Mach hanno effettuato 90 lanci di *Torymus sinensis*, parassita della Mosca galligena del castagno. Negli ultimi 5 anni l'operazione ha interessato tutte le zone castanicole del Trentino. Quest'anno si prevede una riduzione o addirittura l'azzeramento del numero di lanci, almeno nelle zone dove la diffusione del parassita è iniziata qualche anno fa. L'acclimatazione del *Torymus* nelle diverse zone è stato confermato dagli esperti, si tratta ora di misurare in vivo, cioè sulla popolazione di Mosca galligena, l'efficacia dell'attività parassitaria.

a cura di:
Sergio Ferrari

Coltivare rose perfette in 5 pomeriggi

Coltivare rose perfette in soli cinque pomeriggi: è quanto promette il corso "I pomeriggi della rosa" promosso dal Centro di Istruzione e Formazione della Fondazione Mach in collaborazione con l'Associazione Trentina Vivaisti dedicato ad operatori del settore e appassionati. Aspetti botanici e potatura invernale gli argomenti del primo appuntamento con guanti e cesoie il 27 febbraio. Il secondo appuntamento sarà venerdì 20 marzo, quando si farà un tuffo nella storia della rosa e nei suoi utilizzi come pianta ornamentale e come base per la cosmesi. Gli altri incontri saranno programmati in funzione dell'andamento vegetativo stagionale: ad aprile si tratterà della cimazione, l'irrigazione e la difesa fitosanitaria, a maggio la fioritura e a giugno si visiterà il Giardino della Rosa di Ronzone per imparare a riconoscere le diverse varietà e i contesti di utilizzo.

Info: <http://eventi.fmach.it/verdeornamentale/I-POMERIGGI-DELLA-ROSA>



vespa velutina

Congresso nazionale apicoltori professionali

Dal 20 al 25 gennaio si è svolto a Brescia il congresso nazionale degli apicoltori professionisti. Vi hanno partecipato anche rappresentanti dell'Associazione apicoltori trentini. Interessanti le novità raccolte sui due nuovi parassiti delle api *Aetina tumida* e *Vespa velutina* (nella foto). Esperti degli USA e dell'Australia hanno dichiarato che solo la corretta gestione dell'apiario, soprattutto per quanto riguarda la pulizia, è l'arma più efficace per contenere l'infestazione di *Aetina tumida*. In merito alla *Vespa velutina* è stata confermata la sua presenza in tutta la Francia, in Liguria e Piemonte e la scarsa utilità della distruzione dei nidi. La *Vespa velutina* costruisce un nido piccolo iniziale che ospita le regine feconde e un nido grosso anche del diametro di 1 metro sulle cime degli alberi o in luoghi riparati dalle intemperie.

Uova in formazione nelle femmine di *Drosophila*

C'è un solo modo per stabilire il grado di maturazione delle uova presenti nell'apparato riproduttore delle femmine di *Drosophila suzukii* catturate con trappole attrattive. L'operazione consiste nell'estrarre dall'addome delle femmine morte l'intero apparato ed osservare al microscopio stereio le singole uova. Nel 2013 sono state sezionate 32.000 femmine. Nel 2014 il numero è sceso a 20.000. Quest'anno ne sono state sezionate finora 300. Solo in pochissimi casi le uova presentano uno stadio di maturazione avanzata.

Ciliegi: come anticipare la maturazione

Il prof. Antonio Bergamini, già direttore della sezione trentina dell'Istituto sperimentale nazionale di frutticoltura, sta lavorando ad un progetto mirato ad indurre le piante di ciliegio ad anticipare la maturazione trattando le piante con sali di ammonio quaternario. Veneto e Puglia sarebbero interessate ad occupare il mercato della tarda primavera, quando non sono ancora in offerta le primizie tradizionali del sud Italia.



Piante nettariifere da sovescio

Nella scelta delle specie botaniche da inserire nel miscuglio di semi destinati al sovescio nel vigneto si possono inserire anche piante da fiore che forniscono nettare e/o polline alle api. Nel territorio che fa capo alle cantine Lavis e Cembra il tecnico preposto alla consulenza viticola, Corrado Aldrighetti, consiglia l'inserimento di Ombrellifere tipo *Facelia* o Brassicacee, quali colza e ravizzone. La quantità non deve superare il 5%. L'intervento può contribuire a temperare il generale declino della flora apistica soprattutto nei prati polifiti.

Prime zanzare tigre in aprile

L'entomologo Uberto Ferrarese, che dal 1997 presta consulenza ai comuni di Rovereto e Riva del Garda in materia di zanzara tigre, non esclude che i primi adulti della stagione 2015 compaiano già ad inizio aprile. A supportare questa previsione è l'inverno finora mite e povero di precipitazioni ed una sommatoria di gradi giorno che ha già fatto fiorire alcuni arbusti ornamentali. Il volo anticipato non significa ripresa delle punture da parte dell'insetto e potrebbe essere contrastato da improvvisi abbassamenti di temperatura.

Lebbra delle olive: il pericolo si avvicina

Dalla Puglia arriva la segnalazione di un fungo in fase di risorgenza che causa la lebbra delle olive. Il frutto raggrinzisce e mummifica, perdendo il contenuto di olio e il valore commerciale. A mettere in guardia anche i tecnici e gli olivicoltori del Basso Sarca è il fatto che casi di lebbra sono stati segnalati sulla sponda bresciana del Garda e in Liguria. Franco Micheli, tecnico della FEM per l'olivicoltura, ricorda di avere notato casi isolati di lebbra nel 2014 anche in Trentino e con una maggiore frequenza e intensità nel 2004. Non si sa però se l'agente patogeno, pur appartenendo alla stessa specie fungina, sia dotato della stessa virulenza.





FRONTE COMUNE TRA SERVIZI VETERINARI E APICOLTORI

**L'ESITO DEI CONTROLLI SUL
COMPARTO APICOLO NEL
SETTORE OCCIDENTALE DELLA
PROVINCIA**

di: Stefano Tamanini - Medico veterinario

L'attività di controllo delle malattie delle api, commissionata dalla Provincia autonoma di Trento al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari, è stata intrapresa nel corso dell'anno 2014 sull'intero territorio provinciale. Un medico veterinario, specializzato nel settore, ha contattato gli apicoltori nei territori di competenza dei servizi veterinari di Cles, Tione e Rovereto.

Il programma ha interessato 21 comuni dove, nel periodo maggio-novembre sono state visitate 193 aziende apistiche, controllando tutti gli alveari presenti, al fine di diagnosticare l'eventuale presenza di patologie, intraprendere una corretta terapia ed eventualmente giungere all'eradicazione delle stesse. Ulteriore scopo della visita era verificare il rispetto da parte degli apicoltori delle previsioni della legge provinciale sull'apicoltura (L.P. 11 marzo 2008, n.2) con particolare riferimento alla denuncia ed identificazione degli alveari, ed alla certificazione delle compravendite/movimentazioni.

La maggior parte delle aziende apistiche visitate possedeva un solo apiario (156 aziende), 28 avevano le api distribuite su due postazioni, 8 aziende su tre postazioni, ed una sola azienda movimentava gli alveari in 4 apiari.

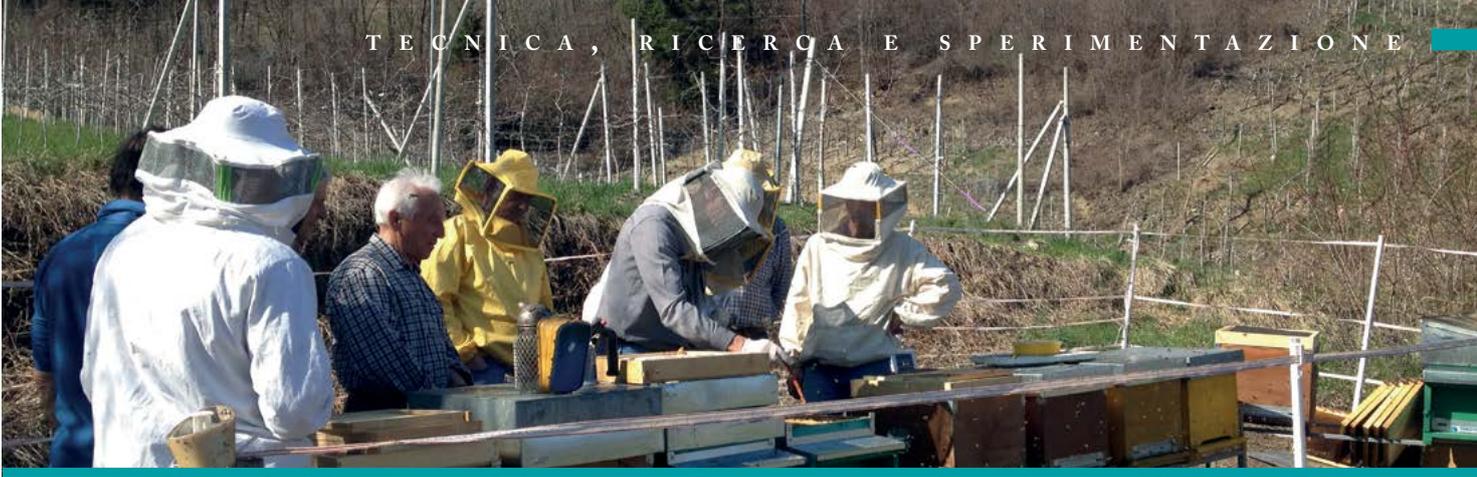
Quasi tutte le postazioni controllate sono risultate carenti in merito all'identificazione sia dei singoli alveari (che, secondo l'art. 4 della citata L.P., devono essere identificati singolarmente mediante l'apposizione di un codice aziendale e numerazione progressiva), sia degli apiari che, a partire dalla fine dell'anno 2014, devono essere contrassegnati, ai sensi del punto 6.2 del "manuale operativo per la gestione dell'anagrafe apistica" approvato con D.M. 11/08/2014, con una tabella formato A4, bianca, riportante la scritta "anagrafe apistica nazionale - D.M. 04/12/2009 e il codice identificativo dell'apicoltore". Solo 16 aziende su 193 (8,2%) presentavano, al momento della visita, una corretta identificazione, requisito indispensabile per la gestione sanitaria delle movimentazioni/compravendite e delle patologie che possono essere presenti negli allevamenti in forma sia endemica che epidemica. A tal proposito si ricorda che molti sono risultati essere gli apicoltori che praticano il nomadismo (40,9%).

Vendita famiglie solo con il certificato sanitario

L'80,8% degli apicoltori produce autonomamente le famiglie per la rimonta, mentre il 38,8% ha dichiarato di aver acquistato nuclei per un totale di 203 acquisti. Molte delle compravendite avvengono tra apicoltori operanti sul territorio provinciale, ma parte del materiale acquistato proviene da fuori provincia. Il 7,2% delle aziende visitate produce e vende famiglie come fonte di reddito. Va ricordato, a questo proposito, che le famiglie di api o api regine oggetto di compravendita devono essere accompagnate dal certificato sanitario, rilasciato all'apicoltore che ne ha fatta richiesta dal veterinario ufficiale incaricato dall'APSS, il quale accerta, su tutti gli alveari presenti nell'apiario, l'assenza di malattie infettive e formalizza la situazione indagata in una relazione di controllo ufficiale.

Il certificato sanitario costituisce una garanzia per l'acquirente, ma garantisce soprattutto il venditore dal rischio di essere chiamato a rispondere per diffusione di malattie infettive.

In caso di movimentazione di famiglie di api per nomadismo, l'apicoltore interessato deve notificare con almeno 72 ore di anticipo all'Unità operativa di Igiene e sanità pubblica veterinaria competente per territorio la richiesta, in modo che la stessa possa incaricare il veterinario ufficiale di accertare l'assenza di malattie infettive su tutti gli alveari presenti nell'apiario. La tariffa da corrispondere all'APSS per il rilascio del certificato sanitario ammonta a 7,00 Euro e la sua validità è pari a 10 giorni dalla data del rilascio.



La diffusione delle malattie

La situazione sanitaria riscontrata sul territorio è caratterizzata dalla costante presenza di diverse patologie che affliggono le api tra cui peste europea e americana, varroasi, covata calcificata, diverse malattie virali come la covata a sacco e, spesso, è stata riscontrata la presenza nei favi della tarma della cera.

Peste americana: 36 focolai denunciati per un totale di 78 alveari distrutti. Il dato, purtroppo, ricalca la situazione epidemiologica degli ultimi 2 anni, nel corso dei quali questa patologia ha visto una massiccia ed uniforme presenza all'interno delle vallate trentine. Unici rimedi sono la diagnosi precoce, la distruzione degli alveari infetti e la sanificazione del materiale venuto a contatto con il batterio.

Peste europea: 6 focolai denunciati per un totale di 6 alveari distrutti. In questo caso il dato, seppur in linea con l'andamento degli ultimi anni, deve tener conto delle difficoltà diagnostiche, non essendo presenti sintomi patognomici che confermino, con la sola visita clinica, la presenza della patologia. Le difficoltà derivanti dal campionamento in ambiente ed il veloce trasporto del campione presso i laboratori limitano la possibilità di una precoce diagnosi; per questo motivo, nei casi con sintomatologia grave e conclamata, in collaborazione con gli apicoltori, si è provveduto a distruggere il materiale infetto per limitare la diffusione della malattia agli alveari vicini ancora prima di aver ottenuto l'esito dal laboratorio.

Covata calcificata: 59 aziende presentavano la patologia all'interno degli alveari, per un totale di 139 alveari colpiti. In questo caso, vista anche l'esperienza maturata negli scorsi anni, è stata consigliata la distruzione dei favi massivamente colpiti e l'attuazione di buone pratiche di allevamento, quali il corretto posizionamento degli alveari ed un maggior ricambio della cera nell'alveare (almeno 3 favi/anno).

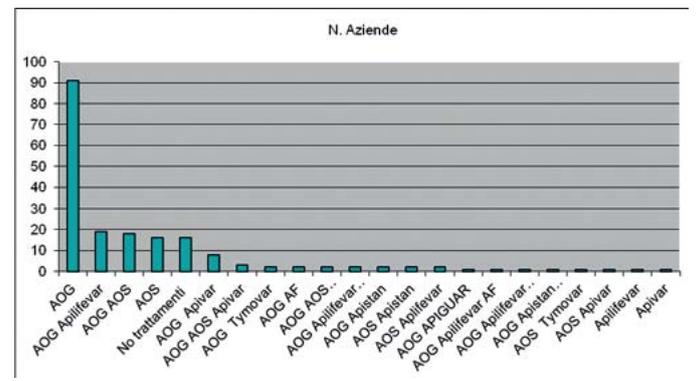
Covata a sacco: 82 apicoltori hanno dovuto far fronte a questa problematica che negli ultimi anni ha visto una rapida crescita. Gli alveari interessati da questa patologia, caratterizzata dalla morte della larva prima della metamorfosi in pupa, sono stati 190.

Queste ultime due patologie delle api vengono spesso sottovalutate dagli apicoltori in quanto, riguardando solo parte della covata presente, non determinano, nella maggior parte dei casi, la morte immediata della famiglia, ma solo un suo indebolimento.

Da un punto di vista produttivo, però, la mancanza di questa parte di covata non consente all'alveare di possedere, nei momenti di maggior produzione nettiferica, un adeguato numero di api per riuscire a produrre miele e quindi, nella maggior parte dei casi, le famiglie affette non sono produttive diventando così un costo per l'apicoltore che è spesso costretto a ricorrere alla nutrizione artificiale per tenerle in vita.

Varroasi: riconoscendo il carattere endemico di questa parassitosi delle api, sono stati analizzati solo i casi gravi di malattia, caratterizzati dalla massiccia presenza del parassita sia sulle api, sia sui favi, sia all'interno della covata. In 92 aziende è stato possibile riscontrare almeno un caso di grave parassitosi, per un totale di 276 alveari colpiti. Tale andamento può essere dovuto a fenomeni di reinfestazione post trattamento o a trattamenti effettuati in maniera non idonea; inoltre, 16 aziende su 193 (8,2%) non avevano effettuato trattamenti negli ultimi 12 mesi. Non vi è dubbio che i trattamenti al parassita risultino essere fondamentali per mantenere le api sane, ma è indispensabile che questi vengano effettuati nella maniera corretta, in modo tale da permettere il raggiungimento della soglia terapeutica del prodotto utilizzato, essendo questa l'unica patologia delle api per la quale siano consentiti trattamenti farmacologici. Di seguito si riporta una griglia che mostra i trattamenti effettuati nelle aziende visitate.

Tabella 1: Nella tabella sono indicati i trattamenti effettuati nel corso dell'anno dalle aziende visitate. La maggior parte effettua trattamenti con un solo prodotto (oltre il 90% utilizza Acido Ossalico Gocciolato), in alcuni casi le aziende ripetono il trattamento cambiando principio attivo.



Tarma della cera: presente in 36 aziende per un totale di 66 alveari colpiti. Nella maggior parte dei casi i danni causati dalla larva (gallerie nei favi e morte della covata interessata) sono stati di lieve entità, ma si è comunque provveduto a ricercare e uccidere le larve all'interno dei favi.

L'avvento di nuovi nemici delle api quali *Aethina tumida* e *Vespa velutina* sul territorio nazionale suggerisce la necessità di controlli precisi e puntuali sulle aziende apistiche, ed in modo particolare nel caso di spostamenti di alveari tra le varie regioni.

Il manuale operativo per la gestione dell'anagrafe apistica nazionale rappresenta certamente un importante aiuto per la gestione del comparto apicolo, risulta però sempre più importante la collaborazione tra servizi veterinari e apicoltori al fine di fare "fronte comune" alle varie patologie che troppo spesso sono causa di spopolamento e perdita degli alveari. ■

A
COME
AMBIENTE

L'identità del cibo

"IL SUO VALORE NUTRIZIONALE
È MOTORE D'INNOVAZIONE E SVILUPPO"

Dopo una vita passata nel campo della medicina del lavoro e della prevenzione ora s'è aperto agli orizzonti della nuova agricoltura, quella che guarda con attenzione alla scienza della nutrizione, al rispetto del territorio alpino ed ai suoi valori radicati nell'identità dei suoi prodotti.

È questa la storia di Angelo Giovannazzi, medico della prevenzione, appassionato di agricoltura di montagna, promotore della qualità nutrizionale del cibo delle Alpi. Oggi è presidente dell'Associazione Comunità del cibo "Baldensis" e responsabile scientifico di due progetti sulla "Agricoltura salubre e sostenibile di montagna" attuati in collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità.

Perché si ritiene che l'agricoltura trentina dovrebbe ripartire dalla nutrizione?

"Perché sta cambiando l'aria e sta nascendo una nuova era. Il cibo, che per decenni è stato oggetto dell'egemonia della quantità, non ha tuttavia risolto il problema della penuria e della fame (la FAO stima che, pur producendo alimenti per 12 miliardi di viventi, e siamo 7 miliardi, un miliardo soffre di malnutrizione) ed anzi, questo "cibo della quantità" risulta oggi uno dei fattori di rischio per molte patologie. Il cibo ha quindi assunto una nuova identità nutrizionale: è proposto per la sua qualità, legata al rispetto dei territori d'origine e radicata alla salubrità. Non è un caso che questi temi siano al centro dell'Expo universale 2015, dove si confermerà che il valore nutrizionale del cibo diventa un vero motore d'innovazione e di sviluppo".

Anche in Trentino si sono affermate, pur nel loro piccolo, alcune significative realtà ed esperienze. Ce ne vuole parlare?

"La prima riguarda i Baldensis, associazione recentemente premiata con la bandiera verde di Lega Ambiente. Si tratta di un esempio di sodalizio impegnato nella valorizzazione delle piante officinali del monte Baldo sia sul versante medicamentoso, sia nella loro valorizzazione sul versante culinario e della gastronomia. La seconda esperienza che vorrei citare riguarda la sperimentazione di un modello di viticoltura salubre e sostenibile che impiega una tipologia di fitofarmaci selezionata in relazione al grado di pericolosità. In base a quest'esperienza si può sostenere, dopo la verifica sperimentale pluriennale effettuata nella viticoltura trentina, l'efficacia produttiva di una difesa fitosanitaria che ha sostituito i fitofarmaci più pericolosi con altri prodotti a basso rischio.

Cosa intende per identità nutrizionale?

"Si può valutare il cibo come nutriente in riferimento alle calorie prodotte. Oppure, in una visione scientifica più aggiornata, in base all'apporto di molecole compostive e bioattive dell'alimento, con studio delle capacità antiossidanti e protettive della vita cellulare. Prendiamo ad esempio la produzione di latte di montagna proveniente da allevamenti alimentati con erba verde: si tratta di un alimento dotato di molecole protettive della salute come i grassi omega 3 e le vitamine antiossidanti, tanto benefiche da ridurre il tasso di colesterolo nel sangue umano. È chiaro che questo prodotto merita un'attenzione particolare da parte della filiera distributiva, comunicativa e commerciale in modo da elevarlo a vera e propria nicchia salutistica della nostra agricoltura senza "disperderlo" all'interno di produzioni convenzionali. Un altro esempio riguarda i cereali antichi



utilizzati un tempo in montagna i quali, per la loro marcata biodiversità, meriterebbero una rinnovata attenzione specie per le loro superiori qualità di composizione nutritiva".

Lei usa costantemente il termine bioeconomia a sottolineare come una scelta alimentare consapevole sia anche un fattore di sviluppo economico. Come fare per comunicare ai veri portatori di interesse, che sono i nostri produttori, in modo corretto e costruttivo il valore di questa scelta?

"Mi sembra che il modo migliore di comunicare questi valori passi attraverso la chiara consapevolezza che le Alpi possono giocare solo la carta della qualità e che il concetto di qualità è connesso strettamente alle dotazioni salutistiche del cibo. Dobbiamo pertanto credere nei nostri prodotti e nel nostro territorio nella consapevolezza che, in ogni caso, sempre di più saranno il consumatore ed il turista consapevoli a scegliere quali prodotti e quali produttori premiare con la più potente arma in loro possesso: il portafoglio. Sta cambiando un'era: e questo 2015 vi darà una notevole accelerazione. Cogliamo con prontezza le sue opportunità! Aspettare potrebbe essere un errore irrecuperabile".

MASO NARANCH, una Rotonda SUL Lago

A
COME
ALIMENTAZIONE

Maso Naranch è uno di quei luoghi dove la fantasia e la realtà si incontrano e dev'essere stata questa sensazione a convincere Lorenzo Benoni, allora giovane imprenditore nel campo dell'immobiliare, ad intraprendere la strada dell'agricoltura e dell'agriturismo. Il richiamo dell'attività in campagna, per lo più in un luogo magico collocato lungo la via che collega l'abitato di Pannone a Nago, si è fatto largo nel cuore e nella mente di Lorenzo e di sua moglie, Maura Widesott.

Erano gli anni duemila e la voglia di cambiar vita si faceva sentire. Eccome. E in poco tempo il progetto di tornare sui luoghi dell'infanzia, dopo tanti anni passati in città, è diventato realtà. Così, accanto al rifacimento del vecchio maso, iniziano i primi lavori in campagna con la produzione dei primi ortaggi biologici, di mele e pere e la partecipazione ai primi mercati contadini. Parallelamente matura però l'idea di fornire a questi prodotti un loro giusto valore aggiunto attraverso la trasformazione.

Nel vicino laboratorio di Ivo Gelmini, a Valle San Felice, vengono realizzate negli anni le prime creme alimentari (a base di porro, sedano rapa, radicchio con pere e noci e una crema di zucca), le mostarde (a base di mele cotogne, pere, cipolle, zucca e pomodoro) oltre a tanti sottoli e sottaceti. Prodotti particolari, ricercati da intenditori e buongustai, valorizzati da una graziosa linea grafica e da un packaging che li rende particolarmente interessanti. Accanto all'azienda agricola, che si sviluppa con 15.000 metri quadri di orto, una coltivazione di granoturco da polenta, oltre al piccolo frutteto e alla nuova olivaia per un totale di tre ettari di terreno, si è concretizzato poi un altro sogno: l'agriturismo.

Oggi il maso propone una cucina con 45 coperti aperta nei week end in primavera ed autunno e tutti i giorni nel periodo estivo. Accanto alla cucina contadina, molto attenta ai gusti vegetariani e vegani, troviamo anche quella tradizionale trentina a base di carne, il tutto accompagnato dagli ortaggi, dalla polenta e dai prelibati crauti grestani.

Ma Maso Naranch è anche un bad and breakfast con quattro stanze per un totale di nove posti letto. A questo si aggiunge

una fattoria didattica con proposte per tutta la famiglia con un asino che accompagna gli ospiti alla scoperta dell'agricoltura biologica, dei muretti a secco e degli insetti utili. Ecco dunque realizzata una destinazione turistica e rurale di qualità orientata ad una clientela diversificata che spazia dal tradizionale frequentatore di agriturismi fino al più ricercato appassionato della vacanza attiva e salutistica. Interessante a riguardo anche la collaborazione con l'Aktiv Hotel di Torbole, una struttura di nuova concezione, attenta alla bioedilizia e ai principi della vacanza ecologica, con il quale vengono organizzate delle escursioni a piedi o in bicicletta che partono dal fondovalle e si concludono al maso con delle ricche merende particolarmente apprezzate da questa clientela esclusivamente tedesca.

Sempre con l'Aktiv vengono promossi degli itinerari per mountain bike che collegano il lago al Creino passando per il maso.

L'azienda di Lorenzo Benoni ha poi aperto un'importante interlocuzione con aziende interessate a sviluppare particolari proposte formative outdoor che possono trovare in Maso Naranch la destinazione ideale. Il maso è poi un punto di riferimento obbligato per gli arrampicatori che affollano la vicina falesia, tanto da spingere Lorenzo e Maura a prevedere un menu a tema per gli sportivi, sempre più numerosi in questo territorio. Fra i progetti futuri della famiglia Benoni, che nel frattempo si è allargata con i figli Elisa, Giorgio e Giulio, troviamo pure una coltivazione di luppolo per la produzione di una birra artigianale e un nuovo apiario.



Maso Naranch
Pannone, Val di Gresta
0464-356113 - 393 7214701
info@naranch.it
www.naranch.it



A
COME
AGRICOLTURA



AGRITUR GALENO, PERFETTA ARMONIA FRA AGRICOLTURA E TURISMO

La marginalità alle volte è una sensazione sbagliata. Capita, alle volte, che proprio in luoghi remoti si costruiscano le condizioni per progetti vincenti. È il caso, ad esempio, dell'Agritur Galeno di Luserna, ultimo lembo di terra cimbra in Trentino.

Qui, in un luogo contrassegnato dai rischi di abbandono, ma anche da una tenace resistenza culturale ed economica, si è sviluppata un'esperienza agricola che ha trovato nel turismo un naturale alleato.

L'esperienza agrituristica nasce nel lontano 1994 quando Gianfranco e Marisa Nicolussi Galeno inaugurano un locale con l'intento di rafforzare un'azienda che allora era impegnata esclusivamente nella produzione di latte di qualità. L'esperienza si consolida negli anni sia dal punto di vista dell'accoglienza che della proposta della ristorazione fino ad affermarsi, complice la passione di mamma Marisa per la cucina, come un locale di alta qualità culinaria. Il panorama dell'Altopiano cimbro si arricchisce così di un nuovo locale attento alla tradizione e allo stretto legame con i prodotti agricoli di questo territorio.

Intanto la famiglia Nicolussi Galeno si allarga e due delle tre figlie, Chiara e Stefania, entrano in azienda mentre il genero Andrea Cornalò subentra a Gianfranco nella gestione della stalla. Oggi l'allevamento si compone di 35 vacche da latte di Pezzata rossa alle quali si aggiungono una decina di capi da rimonta interna, oltre a 5 manze e altrettante vitelle. La filiera della carne viene gestita con alcune femmine incrociate con il Blu belga e alcuni maiali che hanno riscontrato, nell'ultima stagione turistica, un vero e proprio successo. "La Pezzata

sa - spiega Andrea Cornalò - è una razza molto rustica e particolarmente adatta ad una mandria che trascorre mediamente tre mesi all'anno nella vicina malga Costalta ed altri tre mesi nei pascoli circostanti la stalla a quota 1400 metri."

È facile immaginare come in queste particolari condizioni ambientali, con animali rustici al pascolo per lunghi periodi dell'anno, un'alimentazione interamente autoprodotta nelle praterie di montagna e mangimi OGM free, sia possibile arrivare alla produzione di un latte di alta qualità che rappresenta un fiore all'occhiello nel panorama trentino.

L'azienda riesce a falciare per due volte circa 30 ettari di prato, fornendo fra l'altro un contributo non secondario dalla gestione ambientale e al presidio di questo territorio. Il latte va quindi a consolidare le linee di alta qualità della Latte Trento, mentre una piccola quantità viene lavorata in azienda per la produzione di yogurt, tosella e caciotte alle noci e alle erbe per l'esclusivo utilizzo agri-

turistico.

Il settore dell'allevamento si completa con una trentina di galline ovaiole i cui pregiati prodotti vengono quotidianamente utilizzati in cucina per la preparazione di una significativa serie di primi piatti e dolci. In cucina troviamo innanzitutto Stefania, moglie di Andrea, sempre accompagnata dall'occhio vigile e attento della madre Marisa, mentre in sala troviamo Chiara che si occupa delle pubbliche relazioni e dello stretto legame fra agriturismo e settore turistico dell'Alpe Cimbra.

La passione di queste donne, arricchita dalle conoscenze sui prodotti tipici di Chiara, dall'esperienza sul campo di Marisa e dagli studi di Stefania in ambito alberghiero, ha portato questo locale ai vertici qualitativi nel settore dell'agriturismo trentino. E se la qualità si vede dal mattino, ovvero dal pane, bisogna dire che questo agriturismo la sa lunga anche per quanto





pagina a fianco: i piatti dell'agritur Galeno; foto di: Alessandro Vaccari;
in questa pagina: l'Agritur Galeno; mucche nel pascolo; la sala ristorante;
sotto: Chiara Nicolussi Galeno, Andrea Cornalò, Stefania Nicolussi Galeno.

riguarda i prodotti da forno a lievitazione naturale. Il pane è infatti dei fiori all'occhiello del locale, accanto naturalmente ai dolci che fanno la felicità delle schiere di ospiti che occupano periodicamente le 12 stanze ai piani superiori.

In menu troviamo poi salumi quali la tradizionale soppressa, salami nostrani, lucaniche fresche e stagionate, un particolare culatello aziendale, così come pancette, salsicce, lardo e lonze.

Per l'accompagnamento si utilizzano sempre prodotti stagionali dell'orto o delle vicine campagne dove si coltivano carote, patate, cipolle, rapanelli, rape rosse, verze, cavoli cappucci (con i relativi crauti), cavolfiori, zucchine, biette, porri e radicchio.

Accanto ad un'affermata selezione di primi piatti troviamo poi dei secondi dove primeggiano le carni autoprodotte con brasati, costate di manzo, spezzatini e carne salada con contorni che cambiano in continuazione in base alla disponibilità dell'orto.

La rassegna si completa con una serie di dolci tradizionali e da un accompagnamento altrettanto attento di vini locali, a dimostrazione dello stretto legame fra piccole aziende di pianura ed aziende di montagna.

Fra i punti di forza dell'agriturismo troviamo poi il legame con l'offerta turistica del territorio. In inverno, neve permettendo, il locale è meta delle ciaspolade in notturna organizzate dalle guide alpine dell'Alpe Cimbra, mentre in estate l'azienda aderisce ad una serie di manifestazioni che fanno dell'alpeggio e dell'agriturismo delle destinazioni particolarmente gettonate.

A malga Costalta vengono ad esempio promosse le "Fattorie aperte", una serie di manifestazioni coordinate dal Consorzio dei Comuni Trentini che puntano al coinvolgimento del pubblico sia in stalla che nella lavorazione del formaggio. Accanto alle periodiche visite in malga, il territorio dell'altopiano di Luserna viene coinvolto in una serie di manifestazioni che hanno rilanciato negli ultimi anni l'interesse del pubblico per i temi legati alla grande guerra e alla cultura del mondo cimbro. Uno di questi è il Sentiero Cimbro dell'immaginario che dalla centrale piazza Battisti di Luserna ci conduce verso la Val d'Astico in un percorso arricchito da sculture in legno e particolari cartelli informativi sulle leggende e la cultura "baiuvara" di questa popolazione germanofona.

Un'altra particolare esperienza da vivere è quella del percorso emozionale "Dalle storie alla Storia", un sentiero tematico che

descrive
le vi-

gende che legano questo altipiano alla grande guerra attraverso 28 silhouette di metallo che, arricchite con dettagli artistici in cotto, raccontano in prima persona altrettante brevi storie dal vero.

Lo stile della vacanza attiva dell'Alpe Cimbra, che trova sempre un immediato connubio con la proposta agrituristica, contempla poi gli altri percorsi legati alla prima guerra mondiale, oltre agli itinerari per mountain bike e alle numerose ippovie.

Agritur Galeno

Via cima Nora,
34 - 38040 Luserna (TN)

Tel. e Fax 0464 789723
info@agriturgaleno.it
www.agriturgaleno.it



NOTIZIE FEM

a cura di:
Silvia Ceschini,
Ufficio Stampa Fondazione
Edmund Mach - IASMA

Al 3° Master per export manager del vino boom di preiscrizioni

Ha aperto i battenti il 29 gennaio scorso la terza edizione del master di wine export management. Nel 2014 le domande di partecipazione al percorso formativo promosso dal Centro Istruzione e Formazione che forma export manager nel settore vitivinicolo sono state circa una sessantina. Quest'anno è stata superata ogni previsione con 80 preiscrizioni da tutta Italia e dall'estero come Stati Uniti, Spagna, Libano, India, Inghilterra, a fronte di 25 posti disponibili.

L'Executive Master, promosso dal Centro Istruzione e Formazione, forma export manager nel settore vitivinicolo e si rivolge a neo-laureati, imprenditori del settore, addetti commerciali che ambiscono ad acquisire o migliorare le competenze nella gestione dell'export del vino. Il master è in programma dal 30 gennaio al 23 maggio 2015 con formula week end di 16 giornate formative e 126 ore in aula. I docenti sono professori universitari, ricercatori, professionisti, consulenti, tutti specialisti del settore enologico e del processo d'internazionalizzazione delle imprese. Non mancheranno le testimonianze e le esperienze di responsabili di alcune primarie aziende vinicole italiane che hanno un preciso profilo "export oriented".



Econozoote, gli allevatori trentini potranno fare "meglio" i conti

Per aiutare l'allevatore a conoscere e gestire gli aspetti economici della propria azienda, la Fondazione Edmund Mach e la Federazione provinciale allevatori hanno promosso il progetto Econozoote, parte del programma concordato fra i due enti in attuazione della convenzione per la realizzazione di attività a favore degli allevatori trentini.

Il progetto prevede la formazione degli allevatori all'uso di uno specifico programma informatico che sarà installato nelle loro aziende, ma anche la consulenza, il supporto all'utilizzo, la conseguente elaborazione dei dati contabili e la restituzione degli indici economico-finanziari.

I tecnici della Fondazione Mach, con il supporto del servizio di consulenza tecnica della Lombardia, effettueranno i necessari sopralluoghi in stalla e organizzeranno eventuali incontri di gruppo. Dopo la raccolta delle domande e la scelta delle aziende, è stata avviata a fine gennaio la formazione sull'uso del programma, e da febbraio l'installazione del programma e l'avvio delle registrazioni; i successivi step: fino a dicembre 2015 consulenza tecnici FEM, sopralluoghi e supporto, gennaio-marzo 2016 elaborazione dei dati contabili e restituzione degli indici economico-finanziari. Agli allevatori sarà richiesta la costanza di registrare col supporto dei tecnici le entrate e le uscite della propria azienda.



Premi e diplomi agli studenti FEM

Il 9 gennaio scorso, alla presenza del presidente della Provincia Ugo Rossi e dell'assessore Michele Dallapiccola, nell'ambito della cerimonia di consegna dei diplomi agli studenti diplomati nel 2014 sono stati consegnati i premi agli studenti più meritevoli. Questi i loro nomi:
Formazione professionale: Loris Ioriatti, Gabriele Giuliani, Mattias Cusini.
Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente: 5^A: Giulia Chini + qualifica esperto ambientale forestale; 5^B Francesca Michelin (100/100) + esperto ambientale forestale;
Istituto Tecnico Agrario. 5^A: Ilario Chini (100/100), Ivan Bragagna, Andrea Waldner; 5^A1 Aldo Fezzi (100/100), Andrea Vinimian, Nicola Trainotti; 5^B Luca Franceschini, Cinzia Dellanna, Daniele Bebbber; 6^S Matteo Vario, Marco Comai, Gabriele Furletti;
Corso tecnico superiore del verde: Teresa Curzel (100/100 + lode), Martina Biesuz (100/100 + lode); Corso di laurea in viticoltura ed enologia: Giulia Verones (110/110 e lode), Francesco Gobbo (110/110 e lode) e Elio Boscaini (110 e lode)

Anche quest'anno sono stati assegnati i premi per le migliori tesine e tesi di laurea conferiti da vari enti e associazioni. Premio Libera Associazione Custodi Forestali del Trentino a Samuele Canella e Luca Fedrizzi; Premio Associazione Cacciatori Trentini a Michele Nicolussi, Nicola Baldessari e Matteo Simoni; Premio Centro Ricerca e Innovazione a Giulia Chini e Francesca Michelin, Michele Paris; Premio Mezzacorona a Luca Clamer, Gabriele Furletti, Premio Cartiera Cordenons a Marco Comai, Premio Federazione Trentina delle cooperative a Gabriele Giuliani, Loris Ioriatti, Mattias Cusini.

Seguici su fmach.it
e sui nostri social media!



www.facebook.com/fondazionemach



www.twitter.com/fondazione_mach



www.youtube.com/fondazionemach



www.youtube.com/fondazionemach



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



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



Piccole città in lizza per la "Foglia verde europea"

La "Foglia verde europea" (European Green Leaf) è una nuova iniziativa della Commissione europea rivolta alle piccole città dell'UE (con popolazione compresa tra 50.000 e 100.000 abitanti) che prevede un premio annuale per riconoscere gli impegni verso un miglioramento dell'ambiente urbano, con particolare riferimento agli sforzi che generano crescita verde e nuovo lavoro. Per partecipare le città candidate dovranno presentarsi brevemente ed indicare in che modo affrontano sei temi: cambiamento climatico e performance energetica, mobilità, biodiversità e uso del suolo, qualità dell'aria e ambiente acustico, rifiuti e "green economy", gestione dell'acqua.

La scadenza per presentare la candidatura è il 31 marzo 2015, mentre l'annuncio delle città vincitrici è previsto per il prossimo giugno.

http://ec.europa.eu/environment/european-greenleaf/home_en.htm



foto di: Andrea Angelini
Fototeca Trentino Marketing



Sfida ciclistica europea

L'iniziativa, giunta alla quarta edizione, invita le città europee a promuovere la mobilità in bicicletta come mezzo urbano di trasporto. L'anno scorso sono state 32 le città che hanno aderito al progetto, coinvolgendo oltre 17.000 cittadini che hanno percorso oltre 1,5 milioni di chilometri con un risparmio stimato di 183 tonnellate di CO2.

L'evento quest'anno si svolgerà dal 1° al 31 maggio e per partecipare i ciclisti delle città iscritte dovranno scaricare una specifica app che monitorerà e conteggerà i chilometri percorsi in bici nel corso del mese, consentendo anche una visualizzazione on line in tempo reale della "classifica" fra le città europee.

www.ecc2015.eu



a cura di:
Giancarlo Orsinger
Europe Direct Trentino
Servizio Europa PAT

UE INFORMA



L'Unione europea all'Expo di Milano

Con uno spazio ricavato all'interno del Padiglione Italia, ad Expo 2015 sarà presente anche l'UE. Il tema della partecipazione dell'Unione è "Coltivare insieme il futuro dell'Europa per un mondo migliore", parole che evocano il ruolo dell'agricoltura, ma anche quello fondamentale

dell'Europa e dei cittadini, così come concetti chiave quali l'inclusione, la cooperazione, la solidarietà e la crescita nel rispetto della sostenibilità del pianeta. L'obiettivo della presenza "europea" sarà quello di dare al visitatore una maggiore consapevolezza dei risultati conseguiti dall'UE negli ultimi cinquant'anni e delle sfide future.

Il padiglione presenterà una storia basata sui personaggi di Alex, un agricoltore, e Sylvia, una ricercatrice. Sarà la loro storia a far capire l'importanza della collaborazione tra tradizione ed innovazione, tra culture ed esperienze diverse, tra agricoltura, amore per l'ambiente e scienza. Per un migliaio di giovani tra i 18 e i 30 anni c'è la possibilità di fare un'esperienza di volontariato nel padiglione europeo per un paio di settimane. I ragazzi saranno coinvolti in attività di accoglienza dei visitatori, ma anche e soprattutto nella diffusione della conoscenza sui contenuti della partecipazione dell'Unione europea a Expo.

I giovani interessati devono possedere una buona conoscenza della lingua inglese (livello B2) e sarà apprezzata la conoscenza di altre lingue, oltre all'italiano, naturalmente.

<http://europa.eu/expo2015/it/>

Per informazioni sul programma di volontariato: volontarieuropa@ciessevi.org

Italia prima nelle segnalazioni dei rischi alimentari

L'Italia è prima per numero di segnalazioni inviate al Sistema europeo di allerta rapido per alimenti e mangimi (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF), lo strumento della Commissione europea che permette agli Stati membri di segnalare tempestivamente rischi per la salute pubblica connessi al cibo. Il RASFF consente ai paesi UE di notificare in tempo reale alla Commissione europea i rischi diretti e indiretti per la salute pubblica connessi ad alimenti, mangimi e materiali a contatto (cioè quegli oggetti che sono destinati a venire a contatto con gli alimenti, come ad esempio pentole, posate, piatti, contenitori, ecc.).

Nel 2014 si sono avute 3.097 notifiche complessive da parte dei paesi UE, in costante calo rispetto al 2013 (3.136), al 2012 (3.436) e al 2011 (3.721). Con 506 notifiche l'Italia risulta essere lo Stato che fornisce il maggior numero di segnalazioni, davanti a Germania, Regno Unito, Francia, Olanda, Belgio, Spagna e Danimarca. Come gli altri paesi, l'Italia non ha solo segnalato ma ha anche ricevuto segnalazioni. Nel 2014, i prodotti provenienti dall'Italia e indicati come irregolari sono stati 89. In questo caso il maggior numero di notifiche ha riguardato i prodotti della pesca, seguiti dall'alimentazione animale e dai prodotti a base di latte. Nella classifica dei paesi UE per numero di notifiche ricevute, l'Italia risulta al sesto posto, due posti più in basso rispetto al 2013, quando era risultata quarta. Considerando anche i Paesi terzi la maglia nera spetta alla Cina, che è il paese maggiormente segnalato, seguita dalla Turchia e dall'India.

http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index_en.htm

Da 10 anni cibi sani e sicuri grazie a TRACES

TRACES (TRAde Control and Expert System) - il sistema online gratuito istituito dalla Direzione generale "Salute e consumatori" della Commissione europea per certificare la provenienza di animali, prodotti alimentari, mangimi, piante e prodotti di origine animale introdotti nel mercato interno, garantendo un processo di produzione sano e sicuro - compie dieci anni. Nel 2014 sono state importate 44.000 partite di bestiame e 400.000 lotti di prodotti di origine animale. Sono migliaia i documenti gestiti elettronicamente dal sistema TRACES tramite il quale vengono tracciati anche i flussi provenienti dai paesi extra UE. Con oltre 70 paesi collegati in tutto il mondo e più di 29.000 utenti registrati, TRACES centralizza tutti i dati in modo da semplificare e velocizzare i processi di scambio. Grazie a questo monitoraggio è possibile individuare tempestivamente minacce sanitarie ai danni dei cittadini europei e frodi effettuate tramite false certificazioni.

http://ec.europa.eu/food/animal/diseases/traces/index_en.htm

NOTIZIE IN BREVE

a cura di: Sergio Ferrari

Pesci predatori nei laghi trentini

La presenza in alcuni laghi o bacini d'acqua di esemplari di siluro, pesce predatore immesso dolosamente o per ignoranza delle conseguenze negative sull'equilibrio biologico, non avrà probabilmente seguito. Nell'ambiente acquatico trentino, affermano gli ittiologi del Servizio foreste e fauna della Provincia di Trento, il siluro non trova infatti condizioni adatte per riprodursi. Ciò non esclude le conseguenze negative della sua attività predatoria. Gli esperti ritengono invece possibile la crescita della presenza del leucisco rosso (nella foto), pesce predatore di modeste dimensioni che potrebbe essere stato liberato in acqua dai pescatori dilettanti che lo usano come esca viva.



Cimatrice copiata dalla concorrenza

In Trentino sono 5 le cimatrice a finestra acquistate da frutticoltori per la potatura delle piante di melo. Quelle già in uso negli altri Paesi sono più di 40 e potranno aumentare di numero dopo che esperti degli USA e del Canada, intervenuti a Interpoma 2014, hanno deciso di puntare sul modello originale FAMA invece che sul prototipo copiato illegalmente da una ditta italiana concorrente. Il modello originario, messo a punto dal gruppo di tecnici frutticoli della FEM coordinati da Alberto Dorigoni, è coperto da brevetto. Il diritto frutta alla FEM da 600 a 900 euro per esemplare acquistato. Il prezzo di vendita della cimatrice costruita dalla ditta FAMA di Mantova è di 12.000 euro.



Aziende frutticole certificate Global Gap

I tecnici dell'Unità "Consulenza, qualità, sicurezza e certificazioni" della Fondazione Mach hanno assistito anche nel corso del 2014 le aziende frutticole certificate Global Gap: le aziende certificate sono 6.500 di cui 4.000 aderiscono al consorzio Melinda, 1.600 a la Trentina, 700 alla cooperativa Sant'Orsola. Le rimanenti sono private.

Apicoltori riuniti in federazione

Quattro delle associazioni apicoltori - operanti in Valsugana, Fiemme e Fassa, Val di Sole e Vallagarina - hanno dato vita alla Federazione delle associazioni degli apicoltori del Trentino. Federazione e statuto sono stati notificati all'Ufficio delle entrate e al Servizio agricoltura della Provincia di Trento, ma senza registrare l'accordo con atto notarile - scelta fatta con l'intento dichiarato di non affrontare spese onerose. Il direttivo è composto da due rappresentanti per ciascuna delle 4 associazioni coinvolte. Alla presidenza è stato eletto Romano Nesler rappresentante dell'Associazione Apival della Valsugana che è stato il principale promotore dell'iniziativa.



PAN: priorità ai contratti multirischio

Il Piano assicurativo agricolo nazionale (PAN) per il 2015 è stato definito dalla commissione che fa capo al Ministero per le politiche agricole, ma sarà reso pubblico solo il 15 marzo. Rispetto agli anni scorsi - anticipano però i vertici del Codipra, Consorzio difesa produttori agricoli della provincia di Trento, il contributo sull'ammontare del premio per contratti multirischio scenderà dall'80 al 65%. Si avrà per contro la sicurezza della copertura finanziaria fino al 2020. L'indirizzo assunto dal Ministero per le politiche agricole in conformità con la volontà dichiarata dell'Unione Europea è di favorire al massimo la sottoscrizione di contratti che coprano tutte le avversità atmosferiche dannose in agricoltura. Nel 2014 gli agricoltori trentini hanno pagato alle compagnie di assicurazione premi per un totale di 42,5 milioni di euro, 14 dei quali a carico dei soci Codipra che hanno sottoscritto polizze in prevalenza multirischio. Gli indennizzi da pagare ammontano a 37 milioni di euro. La quota spettante alle compagnie, pari a 29 milioni di euro, è già stata liquidata nel mese di dicembre. Negli ultimi 5 anni le compagnie di assicurazione hanno liquidato indennizzi per 136 milioni di euro e incassato premi per un totale di 180 milioni di euro.

Patentini rinnovati nel 2014

Nel corso del 2014 l'Ufficio fitosanitario della Provincia di Trento ha provveduto ad aggiornare tramite corsi ed esami 5.000 patentini di autorizzazione all'acquisto di fitofarmaci. L'operazione ha richiesto la prestazione di 52 commissioni di esame. È in fase di definizione una delibera della Giunta provinciale che prevede le modalità di applicazione in Trentino della nuova procedura per il rinnovo del patentino previsto dal Piano di Azione Nazionale. I patentini che scadono nel 2015 sono comunque validi fino alla fine dell'anno.

Mucche solidali

Con il progetto "adotta una mucca" promosso dall'Apt Valsugana e Lagorai si sostiene il lavoro dei malghesi ma si può dare anche un importante contributo ad iniziative di solidarietà. Grazie alla quota destinata alla beneficenza del progetto ("10 euro per adozione) si sono potuti destinare lo scorso anno 9.620 euro a tre associazioni trentine che operano nell'ambito dell'accessibilità: Associazione Amici del Cavallo, Gruppo Sportivo Periscopio e Cooperativa Arché. Nella foto la consegna dei 3 assegni da 3.207 euro ciascuno alle tre associazioni.



Controllate 68 trattrici con atomizzatore

AGli addetti dell'Unità sicurezza e prevenzione della Fondazione Mach continueranno anche nel 2015 l'indagine sull'entità dei rumori e delle vibrazioni provocate da macchine agricole. Durante la stagione 2014 hanno eseguito controlli su 68 trattrici agricole collegate con l'atomizzatore. I dati sono stati trasmessi all'INAIL di Trento che collabora al progetto ministeriale insieme all'Università statale di Milano e sono riportati in forma anonima sul sito INAIL alla voce "portale agenti fisici" In sigla: PAF.

Anagrafe apistica obbligatoria

Dal 19 gennaio 2015 è attiva a livello nazionale l'anagrafe apistica. Spetta all'Azienda per i servizi sanitari della Provincia di Trento l'obbligo di effettuare l'indagine del patrimonio apistico seguendo le procedure contenute in un apposito manuale e di trasmettere i risultati alla banca centrale. L'anagrafe - osserva Carlo Costanzi, responsabile dell'Ufficio controllo qualità dei Servizi veterinari del Dipartimento Sanità pubblica - deve contenere molti più dati rispetto a quelli rilevati nel tradizionale censimento annuale. L'anagrafe è prevista anche dalla legge sull'apicoltura varata dalla Provincia di Trento nel 2008 e dal regolamento di attuazione approvato il 20 luglio 2012. "L'anagrafe - dice Costanzi - non va considerata come un onere burocratico, ma deve servire per avere una conoscenza completa del patrimonio apistico provinciale sulla quale basare un progetto di rilancio del settore".

Il futuro del latte dopo le quote

Con il 1° aprile del 2015 decadranno in tutti i Paesi dell'Unione Europea le quote latte. Dalla metà degli anni '80 del '90 esse hanno rappresentato uno strumento legale per impedire una produzione eccedente di latte bovino a livello europeo. L'aver denunciato per l'Italia una quantità di latte inferiore al dato reale non ha impedito negli anni successivi, nonostante aggiustamenti, gli esuberi di produzione e il conseguente obbligo di pagamento di multe anche pesanti a carico degli allevatori della Pianura Padana che superavano la quota individuale. Gli allevatori trentini hanno evitato le multe perché non producevano oltre il livello concesso individualmente o perché si avvalevano di supplementi di quota acquistati in proprio o assegnati d'ufficio. La cessazione del regime quote farà aumentare la quantità di latte prodotto in Europa con conseguente abbassamento di prezzo. Gli allevatori trentini iscritti al registro delle quote sono 790. Non si esclude che molti abbiano superato nel 2014 la quota individuale. I caseifici di riferimento dovranno trattenere il corrispettivo della tassa calcolata per l'esubero, ma questa sarà poi con ogni probabilità restituita, essendo il Trentino classificato come zona di montagna.



Nidi di processionaria: ci pensi il proprietario

La legge forestale n. 11 del 2007 stabilisce che il proprietario di pini o di altre conifere infestate da processionaria ha l'obbligo di provvedere a proprie spese all'eliminazione dei nidi invernali. Gli interessati possono segnalare la presenza di nidi al distretto e alle sezioni forestali più vicine e ricevere consigli sulle misure di intervento da applicare. Il Servizio foreste e fauna della Provincia di Trento interviene solo nei boschi di proprietà pubblica o demaniale in base alle indicazioni di luogo e presenza di nidi segnalati dall'Unità difesa delle piante e biodiversità agroforestale della Fondazione Mach.

Bovini ritirati dalle stalle degli associati

Nel corso del 2014 la Federazione provinciale allevatori di Trento ha venduto tramite le aste 619 animali da vita ai quali ne vanno aggiunti 305 contrattati fuori dalle aste. I vitelli ritirati da allevatori sono stati 6.460: 4.603 destinati a carne bianca, 1967 avviati allo svezamento e successivo ingrasso per la produzione di carne rossa. Le vacche da macello portate al mattatoio cooperativo di Mantova sono 3.068, i vitelli svezati ceduti a stalle locali da ingrasso 2.260. Tramite il Centro carni di via delle Bettine e gli spacci Sait sono stati venduti 827 vitelloni maschi e 1.080 scottone.

Val di Gresta mantiene le posizioni

La direzione del consorzio Val di Gresta ha proceduto anche quest'anno alla programmazione individuale delle specie e delle varietà di ortaggi da coltivare dagli associati. I conferitori sono 100 su un totale di 120. Gli ettari coltivati sono 80. Il risultato della programmazione si traduce in 1.300.000 piantine da mettere a dimora prossimamente. Il materiale sarà fornito da vivai specializzati del Veneto. Rispetto al 2014 risulta aumentata la percentuale di patate, ma a prevalere in termini percentuali sono i cavoli di almeno 4 varietà. A scapito degli ortaggi da foglia che, nella stagione 2014, hanno subito gravi danni a seguito delle continue piogge.

Legno di cirmolo pagato a prezzo d'oro

In occasione delle aste di legname organizzate dalla CCIAA di Trento nel corso del 2014 il legno di pino cembro ha spuntato prezzi da primato, talora pari o addirittura superiori a 300 euro a metro cubo. A giustificare quotazioni così elevate non è solo la scarsa disponibilità di questo tipo di legname. "L'apprezzamento non è solo legato al fatto che il legno di pino cembro è utilizzato dagli scultori - spiega il consulente della Camera di commercio Enrico Tonezzer -: esso va di moda anche in Svizzera dove si utilizza per costruire letti o mobili da stube. E' infatti diffusa la convinzione che il cirmolo produca ed emani sostanze in grado di rallentare il battito cardiaco.

ANIMALIA

PRESENTI IN LESSINIA E IN ALTA VAL DI NON

Tempi da lupi, pensiamo alla prevenzione

di: Lina Salvadori - Servizio Agricoltura PAT

A differenza di quanto accaduto per l'orso, reintrodotta in seguito a progetti specifici, il ritorno del lupo è dovuto ad un fenomeno spontaneo e naturale. Nel 2012, un lupo maschio proveniente dalla Slovenia, dotato di collare, è arrivato sui Monti Lessini. Sul territorio nello stesso periodo è giunta una femmina, proveniente dall'arco alpino occidentale, e nel 2013 c'è stata la prima cucciolata (2 lupetti). Si è formato un piccolo branco, il primo dopo 150 anni dalle ultime segnalazioni di presenze. Nel 2014 c'è stata la seconda cucciolata, con 7 nuovi esemplari. In totale nella zona ci sono stati dunque fino a 11 lupi. Attualmente (febbraio 2015) gli animali segnalati sembrano però essere solo 5 o 6; è probabile che qualche giovane sia andato in dispersione e che vi sia stata anche una certa mortalità. Un esemplare, probabilmente M24, è stato fotografato da una fototrappola il 25 febbraio scorso nei boschi di Cavareno, in alta Valle di Non. Un branco normalmente è costituito da 4 - 5 lupi, e controlla un territorio di circa 150 - 200 kmq. L'area trentina interessata dalla presenza del lupo è di circa 30 kmq ed è costituita anche da pascoli e malghe. Le prede del lupo sono rappresentate principalmente da animali selvatici quali cinghiale, capriolo e cervo e marmotta ma anche da pecore,

capre, bovini ed equini. Già dal 2013, ma soprattutto dal 2014 i gestori delle malghe, già esasperati per la presenza ed i danni derivanti dal cinghiale, si sono trovati a dover affrontare anche i danni causati dal lupo. La Provincia di Trento, su segnalazione dei proprietari dei capi predati, ha risarcito al 100% tutti i danni imputabili al lupo (circa 16.000 euro tra il 2013 ed il 2014). La segnalazione immediata alla Stazione Forestale permette di accertare la reale responsabilità della predazione. Per la prevenzione è previsto un contributo per l'acquisto di cani da guardia erogabile ai pastori che attuano la custodia continua della mandria.

Il lupo è un animale estremamente schivo e di abitudini quasi esclusivamente notturne, non rappresenta quindi un pericolo per l'uomo. Lasciare invece animali di media taglia al pascolo senza alcuna forma di custodia la notte, li espone a forti rischi. Cosa consigliabile ma difficilmente praticabile in malga è la custodia notturna degli animali all'interno di strutture o di recinzioni elettrificate. Il Servizio Foreste e fauna fornisce a titolo gratuito le recinzioni che però poi devono essere opportunamente gestite e controllate per garantirne il corretto funzionamento.

È probabile che la presenza del lupo per-

marrà in zona; il branco è probabilmente destinato a rimanere della consistenza attuale ed eventuali nuovi nati andranno alla ricerca di nuovi territori. In ogni caso il ritorno del lupo è un fenomeno naturale destinato a perdurare e con il quale è dunque necessario attrezzarsi per convivere. Alcuni pastori minacciano di abbandonare le malghe, in quanto la convivenza con lupi, cinghiali e marmotte sta diventando per loro inaccettabile. Questo porterebbe ad un grave danno ambientale, in quanto il territorio interessato da diversi decenni è gestito e mantenuto anche grazie alla pratica dell'alpeggio.

È auspicabile il controllo e la gestione del numero di capi che questo sistema - territorio, può sostenere, evitando di spezzare i fragili equilibri attualmente in essere. A questo proposito va comunque considerato che non sono note aree in Europa dove il lupo abbia costretto i pastori ad abbandonare l'attività, neppure dove è molto numeroso (Piemonte e Francia circa 250 lupi, Appennini 1.000 lupi, Spagna 2.000 lupi, Romania 2.500 lupi). Si tratta di adottare le idonee misure di prevenzione e controllo, ivi compreso, nei casi limite e quando vi sarà una popolazione un po' più robusta, l'abbattimento autorizzato di qualche esemplare.

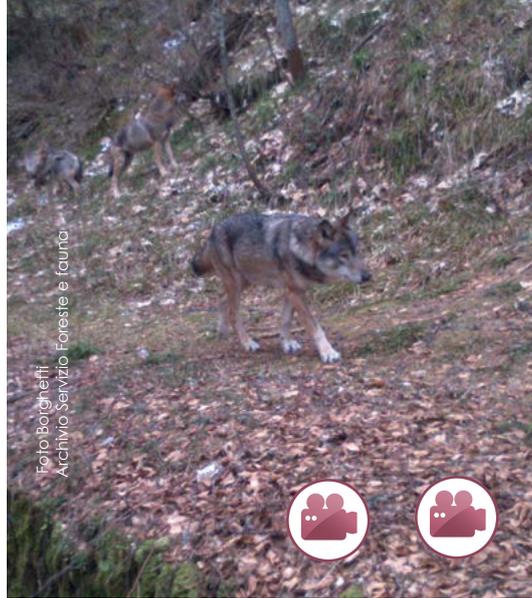
Foto: Borgnelli
Archivio Servizio Foreste e fauna

Foto Valerio Banal Med



Il soffio dell'orsa ...a teatro

Il 3 febbraio scorso presso il Cai di Milano si è svolta una serata spettacolo dove si è parlato dell'orso, del progetto Life Ursus e della natura del Trentino. L'evento è stato promosso dal Cai di Milano e dalla cooperativa Alpes, prendendo spunto dal romanzo "Il soffio dell'orsa" di Rosario Fichera, dal quale sono stati tratti dei brani interpretati da un'attrice, con l'accompagnamento musicale di un trio d'archi. Alla serata è intervenuto, accanto all'autore, l'esperto Andrea Mustoni del Parco Naturale Adamello Brenta, che ha parlato della natura del Trentino e del rapporto uomo-orso, considerato anche che il romanzo di Fichera è ambientato in Trentino, nella Valle dello Sporeggio, nelle Dolomiti Brenta.

L'evento è collegato a "Trentino Natura", format nato in collaborazione con il Parco Naturale Adamello Brenta, con l'obiettivo di portare sul palcoscenico la natura e fare conoscere al grande pubblico le bellezze naturali del Trentino e la biodiversità che caratterizza il nostro ambiente rispetto ad altri territori. Il format, andato in scena la scorsa estate in diverse località del Trentino, tra cui Madonna di Campiglio e Andalo, ha raccolto un notevole successo di pubblico, tanto da promuoverlo anche nelle scuole (a marzo sarà nelle scuole di Bolzano) e fuori provincia: oltre Milano si sta lavorando per località come Roma e Torino.



Il mercato del vino secondo Castellucci

“Il Trentino deve sfruttare l'effetto traino dell'immagine del Metodo Classico anche per i vini tranquilli, che già comunque godono di meritata notorietà, consolidando le sinergie delle varie componenti della filiera: viticoltura, industria commercio e cooperazione, e dei singoli produttori tra loro. C'è da ben sperare perché in Trentino la cultura della cooperazione ha radici antiche e risultati visibili”. È quanto ha affermato, inaugurando a San Michele la terza edizione del master di Wine Export Management, l'ex direttore dell'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV), Federico Castellucci, che ha sviluppato nel suo intervento una approfondita analisi delle attuali tendenze di mercato.

ENONEWS

a cura di: Sergio Ferrari

Vigneti biologici e biodinamici

La superficie occupata da vigneti biologici in Trentino supera, seppure di poco, i 500 ettari. Nel 2008 gli ettari erano 118. In sei anni la superficie si è quindi quadruplicata. Vi sono compresi anche i vigneti nei quali si pratica la viticoltura biodinamica. Il marchio Demeter, organizzazione di riferimento internazionale per l'agricoltura biodinamica, può essere concesso solo se il vigneto è certificato biologico.



La “questione” della Doc Pinot grigio

Dopo la sentenza del Consiglio di Stato che ha respinto il ricorso della Provincia di Trento contro il riconoscimento ministeriale della Doc Venezia valida per alcuni vini prodotti nei due territori di Venezia e di Treviso, è in corso da parte di Cavit e del Gruppo Mezzacorona una trattativa intesa ad evitare negative conseguenze a carico del Pinot grigio prodotto in Trentino (340 mila quintali di uva la produzione 2014) e trovare una soluzione che contribuisca, per contro, a valorizzarne la qualità. Si sta infatti lavorando alla messa a punto di una bozza di disciplinare di produzione riferito ad una Doc Venezia anziché “Venezia”. Esso consentirebbe di salvaguardare l'interesse commerciale del Pinot grigio prodotto in Trentino, nel Veneto e in Friuli. Anche sulla base di una scala concordata di rese unitarie a ettaro e differenti livelli di qualità.

Nel frattempo il cda del Consorzio di tutela vini del Trentino ha approvato il 16 febbraio scorso l'aumento delle rese delle DOC Trentino e Valdadige Pinot Grigio da 140 a 150 quintali per ettaro. Alla decisione si è opposta l'Associazione Vignaioli: “L'aumento delle rese – ha spiegato il presidente Lorenzo Cesconi – causerà una riduzione della qualità del prodotto, è una scelta in evidente contraddizione con l'obiettivo del Consorzio di valorizzare il marchio Trentino e con la volontà di promuovere il Pinot Grigio Trentino come vino di montagna di qualità. La decisione dovrà in ogni caso essere ratificata dall'assemblea del consorzio convocata per il 27 febbraio.

Vino Santo in verticale

La Cantina sociale di Toblino di Sarche ha in programma per la settimana successiva alla Pasqua, che quest'anno cade il 5 aprile, un assaggio guidato di 5 campioni di Vino Santo Trentino Doc di annate diverse scelte nell'arco di 50 anni. L'enologo Giancarlo Ciurletti, che nel 1965 ha iniziato a produrre vino santo con l'uva Nosiola appassita in vinsantaia, si è premurato di mettere da parte, anno dopo anno, un centinaio di bottiglie. Ora la cantina dispone di una collezione di altissimo prestigio, probabilmente unica in Italia.



Legislazione Vinicola al 37° anno

La rivista “Legislazione Vinicola”, diretta e redatta da Armando Botteon, titolare dell'omonimo Centro studi e consulenza che ha sede a Lavis, si appresta a celebrare nel 2015 il 37° anno di attività. Dal 1999 alla rivista si è affiancata la pubblicazione bi-trisettimanale di “Anticipazioni mail” diffuse in forma telematica. Due sono le peculiarità qualificanti della rivista e dell'informativa on line: l'assoluta tempestività con la quale la redazione segue e interpreta il fiume di leggi e disposizioni nazionali ed europee sulla specifica materia e l'indipendenza di giudizio unita ad una collaudata esperienza professionale.

L'arte delle bollicine nelle bottiglie di metodo classico

Assemblare una bottiglia di Metodo Classico è un'arte che non è alla portata di tutti. Dopo il successo del 2014, la Fondazione Mach organizza la prosecuzione del corso dedicato a coloro che vogliono carpire i segreti dello spumante. L'iniziativa formativa, organizzata dal Centro di Istruzione e Formazione di San Michele in collaborazione con Vinidea, quest'anno sarà incentrata sugli aspetti viticoli, sulla spumantizzazione in rosato e sulla degustazione. Gli esperti contattati dalla Fondazione Mach, come i responsabili del gruppo Moët et Chandon Guillaume Berlioz e Bruno Duteurtre o il direttore della stazione enotecnica di Champagne Christophe Gerland, aiuteranno i corsisti a gestire gli aspetti più delicati della produzione, la maturità, la pressatura e l'evoluzione, con riferimento alle più recenti evoluzioni tecnologiche per la gestione dell'ossigeno e della solforosa, lo sviluppo dei lieviti e la tappatura. L'ultimo seminario fornirà poi un aggiornamento sui lavori di ricerca dell'Università di Reims sulla fisica dell'effervescenza grazie alla presenza del professor Gérard Liger-Belair. I cinque moduli, programmati in coincidenza delle operazioni stagionali del ciclo di produzione, si possono frequentare anche singolarmente. Dopo l'appuntamento di mercoledì 11 febbraio, il secondo incontro sarà l'11 marzo, per poi proseguire l'1 aprile, il 21 maggio e il 28 ottobre. Per informazioni e iscrizioni scrivere a seminariovino@fmach.it o visitare eventi.fmach.it (link al sito).



Altri tempi

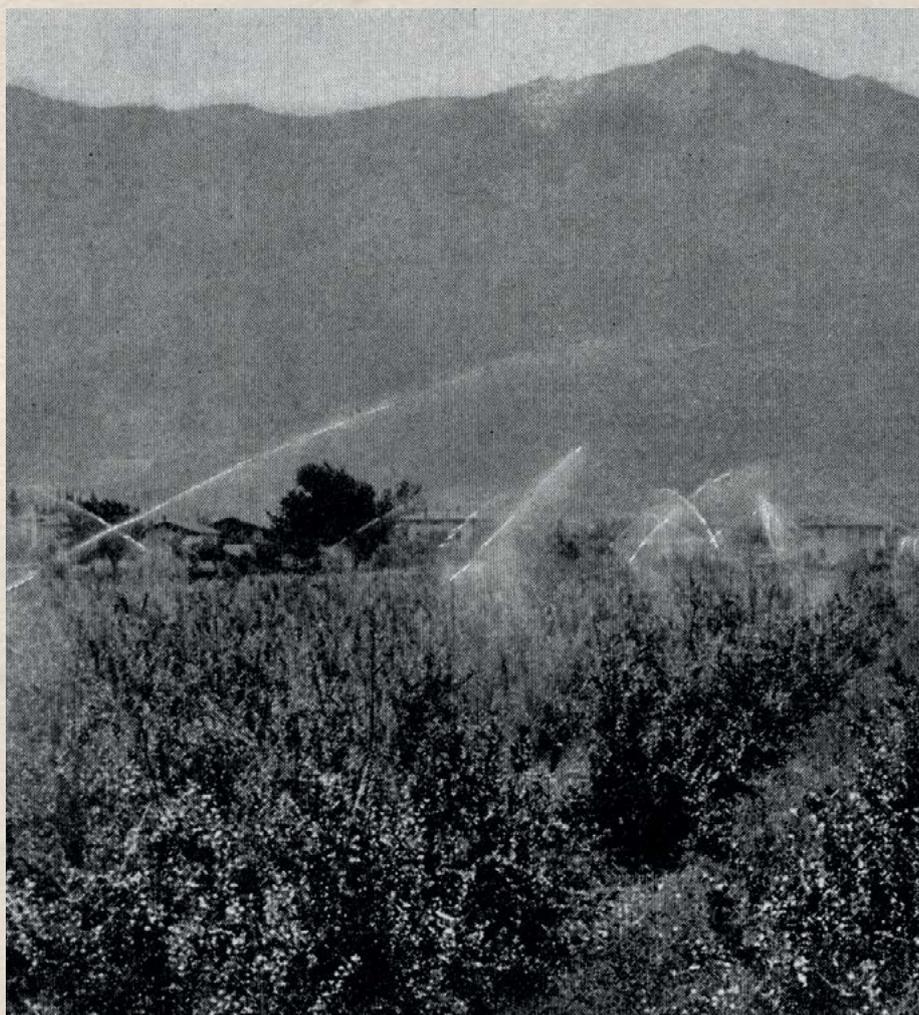
di: Sergio Ferrari

Gelate storiche

All'inizio di una nuova stagione agricola vale la pena parlare, almeno per scaramanzia, di gelate primaverili o ritorni di freddo che si possono verificare, come dimostra la statistica, fino alla metà di maggio.

Sono rimaste nella memoria di chi ne ha subito i danni due gelate che si sono verificate in Trentino il 7-8 maggio 1957 e il 16-17 aprile 1997. Alla prima sono dedicati ben 4 articoli pubblicati su altrettanti numeri di Terra Trentina. Il primo ("Le gelate primaverili") apparso sul numero di aprile, un mese prima della gelata di maggio, è firmato da Gino Salvaterra, funzionario dell'Ispettorato provinciale all'agricoltura, esperto di frutti-viticultura. Nell'articolo l'autore spiega il meccanismo di insorgenza delle gelate (per convezione, irradiazione, miste) e le condizioni climatiche e ambientali che favoriscono o impediscono il verificarsi dell'evento, per poi passare a descrivere due metodi o mezzi di prevenzione delle gelate: le fumate e l'irrigazione antibrina.

Il primo sistema consiste nel creare una densa nube di fumo che impedisce l'irradiazione del calore dal suolo e dalle piante. Serve allo scopo bruciare residui di potatura, stame, foglie, copertoni o creare una nube artificiale di bisolfito di ammonio facendo reagire anidride solforosa e ammoniacca contenute in botti separate trasportate su carro. Salvaterra non



parla dell'impiego di grossi ventilatori collocati su torri alte fino a 12 metri che provocano il rimescolamento dell'aria fredda ristagnante con quella più calda degli strati superiori dell'atmosfera. È probabile che da tecnico aggiornato Salvaterra abbia voluto dare maggiore evidenza alla difesa antibrina attuata mediante irrigazione a pioggia lenta che aveva visto funzionare diffusamente nei frutteti dell'Alto Adige dove aveva iniziato la carriera di Ispettore agrario.

La seconda gelata del secolo (16-17 aprile 1997) è preceduta malauguratamente da un magistrale articolo ("Le gelate tardive, previsione e difesa") di Pietro Ferrari e Alfeo Tonolli della Stazione sperimentale agraria e forestale di S. Michele a/Adige. Le informazioni scientifiche e le indicazioni contenute nell'articolo

Azienda Turrini, Arco. Impianto antibrina realizzato nel 1958 con tubazioni in PVC

sono molte di più di quelle fornite 40 anni prima. La dinamica rimane però la stessa, salvo una maggiore possibilità di prevedere il verificarsi dell'evento.

Neppure 18 anni fa, tuttavia, è stato possibile evitare i danni di un fenomeno che ha investito il Trentino con un fronte assai esteso.

La validità della difesa antibrina si può definire conclamata. La sua diffusione in Trentino è condizionata però dalla disponibilità di acqua che in Val di Non è ancora ridotta, mentre in altre zone frutticole si fa ricorso da parte di privati o di consorzi all'attingimento dagli strati più profondi del terreno. Rispetto agli anni '50 gli agricoltori possono però contare su un efficiente sistema di preallarme od avvalersi preventivamente della polizza assicurativa.



Cesare Cornella e Moreno Baldessari

LA BELLA TERRA. PICCOLA GUIDA AL BANALE VERSO CASTEL MANI,

Edizioni31, Trento, 2014, pp. 176. In distribuzione presso il comune di San Lorenzo Dorsino

Questa guida del territorio di San Lorenzo in Banale e di Dorsino, scritta e coordinata dagli autori con grande passione, è divenuta il suggello di una fusione delle istituzioni che ha così dato vita, agli inizi del 2015, al nuovo comune San Lorenzo Dorsino. Pagine che ripercorrono quindi la storia, le tradizioni, il paesaggio di questa comunità giudicariense, ora ricomposta sotto la veste amministrativa, ma che da sempre ha comunque condiviso il "sentire" della propria gente. Davvero tante le immagini di ieri e di oggi e così i disegni e gli schizzi,

capaci di restituire vivacità e freschezza alla lettura di un ambiente variegato quale è appunto quello del Banale, «un'ansa che a nord penetra nelle Dolomiti di Brenta, a sud precipita sul Sarca e a oriente s'appoggia alla poderosa dorsale Gaggia-Paganella».

Alberto Fostini

QUO VADIS HOMO? L'AVVENTUROSO VIAGGIO DELLA VITA

Reverdito, Trento, 2014, pp. 240, euro 15

«Il pianeta terra, la nostra madre primordiale, e tutto l'universo appagano ininterrottamente tutti i nostri bisogni. Per mantenere il benessere dell'anima e del corpo serve ben poco e ne resteremo stupiti»: questo l'invito accorato di Alberto Fostini nel libro, ideale (e concreta) continuazione del suo precedente lavoro *Vivere semplice secondo natura* (Reverdito, 2013, it/ted). È un vademecum per aiutare gli uomini a vivere più in sintonia con la Natura e i suoi ritmi, ritrovando in ciò appagamento ed energia. Nel variegato panorama delle pubblicazioni che sollecitano a smettere di rendere la Terra sempre più invivibile, *Quo Vadis Homo?* si presenta in un'accattivante commistione tra teoria – con citazioni filosofiche – e pratica – con utili consigli domestici. La conclusione volge all'ottimismo, perché sono sempre di più gli uomini che non vogliono ritrovarsi a pensare, come scrisse J. Luis Borges, «Ho commesso il peggiore dei peccati che un uomo possa commettere. Non sono stato felice» (Il rimorso).



Giulio Pretti

CIASPOLATE IN VAL DI SOLE E VAL DI NON

Tappeiner, Bolzano, pp. 94, euro 19,90

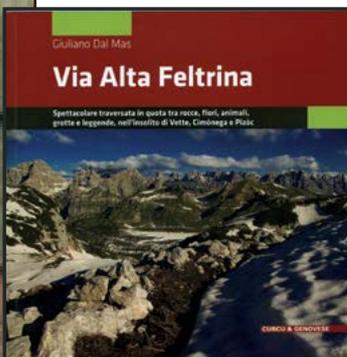
Come ci hanno ben abituato le Edizioni Tappeiner, le loro guide escursionistiche offrono all'escursionista le cartine nella veste di fantastiche foto aeree con soprasegnato il tracciato: in questa guida sono ben 38 gli itinerari per racchette da neve, nell'uso corrente ormai note come *ciaspole*, che portano a godere delle bellezze ambientali della Val di Sole, con le due convalle di Peio e di Rabbi, e della Val di Non con la Mendola e la Predaia. Un arco dunque di percorsi che dall'Adamello-Presanella corre fino all'Ortles-Cevedale, completi in modo sintetico di tutte le info utili. Un libro per gli appassionati di questo sport invernale – e sono sempre di più! – che va ad affiancarsi alle altre uscite della medesima "Collana" come *Ciaspolando nelle Dolomiti* (2013).

Alessandro de Bertolini (a cura di)

TERRE COLTIVATE. STORIA DEI PAESAGGI AGRARI DEL TRENTINO

Fondazione Museo storico del Trentino, Trento, 2014, pp. 219, euro 15

La trasformazione del paesaggio trentino nelle "terre coltivate" è un mutamento che passa attraverso alcune tappe fondamentali della storia, ad esempio l'istituzione del Catasto teresiano (1759), la compilazione degli *Annali dell'agricoltura* (1811), le ripetute bonifiche dei terreni alluvionali nella Valle dell'Adige, la nascita dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e via via fino alle attuali sfide della meccanizzazione e della sempre più diffusa scelta del biologico. Questa pubblicazione – che ha accompagnato una mostra lo scorso anno presso le Gallerie di Piodcastello – raccoglie il contributo scientifico e le riflessioni di firme autorevoli in campo agricolo-ambientale. La grande diversità dei terreni che connota il Trentino e il relativo intervento umano restituiscono infatti una rappresentazione del paesaggio che s'intreccia con la storia dell'alimentazione, dell'agroalimentare e dei sapori.



Giuliano Dal Mas

VIA ALTA FELTRINA

Curcu & Genovese, Trento, pp. 144, euro 18

Giuliano Dal Mas, bellunese, è l'autore, ma soprattutto è il "capo cordata" di quest'opera *Via Alta Feltrina*, che vede l'apporto di più firme per quanto riguarda i diversi capitoli: quelli più alpinistici o speleologici, quelli legati alla poesia oppure alle leggende, e non mancano le appendici dedicate alla flora, alla fauna, alla geomorfologia. Uno sguardo dunque attento alle cartine (realizzate da P. Sorarù)

per programmare l'escursione e via si può partire per la *Via Alta Feltrina*, un percorso d'alta quota che parzialmente ricalca un tratto dell'Alta Via n. 2 delle Leggende. Sono tre le traversate descritte – delle Vette Feltrine, del Cimónega e del Pizòc – con la possibilità di più varianti; ma non troverete lungo l'itinerario tabelle in legno dedicate a questa "Via" perché questa, descritta, è solo una proposta di viaggio, da distribuire su più giorni, in un mondo ancora selvaggio e poco esplorato delle Alpi Feltrine, che trova appoggio nei rifugi, bivacchi e casere.

NELL'ORTO

a cura di: Giuseppe Michelon

TRAPIANTI SICURI con IL "pane di terra"

Parlare di "pane di terra" significa produrre piantine le cui radici si formino in ridotto volume di terriccio per metterle poi a dimora nell'orto, vaso o altro contenitore evitando lo stress da trapianto e stimolandone sviluppo e produzione.

Tra tutte le aspirazioni degli orticoltori fin dai decenni scorsi la più importante era quella di poter avere a disposizione piantine da trapiantare senza che subissero gli inconvenienti che provoca la messa a dimora di piante con radici nude, prive cioè della protezione data dalla terra che le avvolge al momento dello sterramento dal semenzaio.

Si possono fare da sé, ma il nostro consiglio è quello di acquistarle presso i numerosi rivenditori dislocati in centri urbani e nei paesi (garden center, mercati zonali, fioristi). I risultati saranno tali che sarà impossibile tornare all'uso di piantine a radice nuda (da semenzaio), pur dovendo affrontare prezzi più alti. Ma la praticità ripaga il maggior costo.

Vantaggi e svantaggi

Il vantaggio più evidente dell'uso delle piantine con pane di terra consiste nella eliminazione dei problemi posti dai trapianti, perché la pianta non soffre minimamente in quanto posta a dimora nell'aiuola con l'apparato radicale perfettamente integro.

Si evita così quasi totalmente la moria mentre la ripresa vegetativa risulta più rapida.

Al "pane di terra" vanno pertanto assegnati vantaggi indiscutibili.

Eccone alcuni:

- maggiore precocità, sia di ripresa che di sviluppo, in quanto si eliminano i giorni altrimenti necessari alla ripresa vegetativa;
- lo sviluppo precoce è preludio a produzioni maggiori con conseguente aumento dei giorni di raccolta;
- maggiore sicurezza di successo di tutte le coltivazioni e migliore sfruttamento della fertilità del terreno;
- possibilità di utilizzare varietà selezionate e ibride di alto costo: si ha il massimo profitto con il minimo spreco;
- sviluppo di colture dotate di uniformità e superiori capacità produttive;
- possibilità di riuscire a sostituire una coltura non riuscita o danneggiata da avversità (grandine, vento, freddo) e di usare piantine già ben formate e abbastanza sviluppate per ottenere una maggiore precocità;
- Possibilità di mettere a dimora ortaggi che a radice nuda sarebbero soggetti a maggiore mortalità (tutte le cucurbitacee: melone, zucchine, cetrioli, angurie, ecc.);

- disponibilità di piantine sane e garantite evitando il fenomeno della filatura, processo cui vanno più facilmente incontro le piantine provenienti da semenzaio. La filatura è causata da più fattori quali: eccessiva fittezza e quindi scarsità di luce, terriccio troppo fertile e umidità ottimale allo sviluppo della vegetazione. In tale ambiente le piantine crescono rapidamente formando tessuti deboli, poco resistenti ai trapianti e predisposte ad attacchi di malattie fungine.

A tutti questi vantaggi fa riscontro spesso il maggior costo delle piante che dipende strettamente dall'attrezzatura e dalla manodopera impegnata, ma di più dal fatto che questo tipo di produzione proviene da coltivazione in serre o colture protette. Altro inconveniente può essere attribuito al trasporto delle piantine da effettuare necessariamente in contenitori rigidi per evitare di rompere il pane di terra.

I CONTENITORI

Nel corso del tempo la produzione di piantine con pane di terra si è affinata e sono stati messi a punto sistemi di coltivazione che però non sono tutti adatti ai piccoli orticoltori.

I contenitori utilizzati sono essenzialmente di due tipi:

- contenitori alveolari in materiale plastico e contenitori in polistirolo e compresse di torba; sono adatti a produrre un numero limitato di piantine.

- vasetti di carta (paperpot) e cubetti di torba usati esclusivamente per coltivatori di professione.

Per un numero ridotto di piantine sono quindi consigliati i vasetti singoli di materiale plastico, facili da reperire unitamente ai vassoi trasportatori che ne facilitano lo spostamento. Si possono usare anche i vasetti dello yogurt debitamente forati per far sgrondare l'acqua o contenitori usati per il confezionamento della frutta. Ma il consiglio migliore è quello di acquistare i contenitori che si trovano presso i rivenditori di articoli da orto e giardinaggio. Il loro riempimento e trasporto è agevole e pratico e si possono riutilizzare dopo averli però puliti con acqua e varechina al 30%, risciacquati e asciugati prima del reimpiego.

I contenitori sono disponibili in misure diverse. Anche il numero degli alveoli - posti o spazi - oltre alla forma (circolare, quadrata, a cono) varia moltissimo in rapporto al tipo e alle dimensioni delle piantine che si vogliono seminare e produrre. Per piantine che devono rimanere a lungo nel contenitore - quali peperoni, pomodori, melanzane o altre da usare in coltura protetta - solitamente vanno bene quelli da 12, 20 o 24 posti.

Alcuni orticoltori producono piantine utilizzando i meno conosciuti dischetti di torba pressata che prima dell'uso vanno posti a rigonfiare in acqua.

SEMINE: CURE PRIMA DEL TRAPIANTO

Rispetto al passato, oggi è assai facile produrre piantine con pane di terra in quanto si può facilmente trovare il terriccio adatto. Molte ditte preparano terricci pronti allo scopo, confezionati in sacchi di piccole (5-10 lt) o grandi dimensioni (80 lt). È importante specificare, al momento dell'acquisto, che il terriccio serve per "semine e produzione di piantine da orto o da fiore". Il terriccio acquistato può servire, se non interamente usato, per più cicli di coltivazione. Se si usa terriccio proprio è bene sapere che questo non è sterile e garantito e quindi le piantine prodotte possono andare incontro a malattie dell'apparato radicale o del colletto nelle prime fasi di vita e inoltre si possono sviluppare piante filanti. Scegliere sempre terricci moderatamente fertili per evitare fenomeni di filatura e se risulta compatto mescolarlo con della sabbia fine e del compost. Il consiglio, soprattutto per i neofiti, è quello di usare terricci del commercio di sicura qualità.

LE SEMENTI

I grandi produttori usano sementi di varietà altamente selezionate o ibride ed hanno modo di usare sementi che sono state confezionate in substrati costituiti da sostanze particolari fatte di fungicidi ed elementi fertilizzanti (sementi in pillole o a nastro). Queste sementi sottoposte a "confettatura" sono uniformi e permettono di effettuare semine regolari usando macchine seminatrici meccaniche e agevolano la semina a mano di piccole quantità di piantine.

Spesso i semi di una stessa varietà vengono scelti in base alle dimensioni e al peso e che, oltre a offrire i vantaggi di una migliore uniformità di semina, garantiscono una germinazione pressoché contemporanea.

Ma come fare da sé le piantine con pane di terra? Si può procedere sostanzialmente in due modi: seminare in cassetine e poi ripiantare in alveoli o seminare direttamente nei contenitori singoli.



SEMINA IN CASSETTINE

Si procede in questo modo: si riempie la cassetina per circa due terzi con il terriccio precedentemente inumidito e usando un fratazzo o una assicella si comprime il terreno rendendolo perfettamente piano; mettere i semi in un piccolo contenitore asciutto e eseguire la semina rada; coprire quindi il seme con altro terriccio per uno spessore uguale a quello dei semi usando un setaccio; inumidire con uno spruzzino evitando scorrimenti.

La semina va fatta a righe disponendo le sementi in piccoli solchetti precedentemente tracciati nella cassetina con un legnetto tondo o una barretta di ferro. Per semine di sementi molto piccole mescolare le stesse con sabbia molto fine e asciutta. Evitare l'eccessiva fittezza. Le sementi più grosse e quelle confettate vanno seminate in contenitori ad alveoli.

SEMINA DIRETTA IN CONTENITORE

Si può eseguire facilmente, avendo un po' di pazienza, interrando leggermente il seme o lasciandolo in superficie se di piccole dimensioni. Generalmente va posto un solo seme per alveolo. Solo nel caso di meloni, cetrioli, zucchine si seminano a due a due avendo poi cura di non separare le piantine al momento del trapianto in piena terra. Maggiori quantità di seme si usano per prezzemolo e basilico. Le operazioni di semina si possono graduare in più riprese a seconda del periodo in cui si desidera avere a disposizione le piantine per la messa a dimora nell'orto.



Una piantina di lattuga nel suo panetto di terra

AROMATICHE

a cura di: Iris Fontanari

BORRAGINE

IL SAPORE DELL'ALLEGRIA

La borragine fa parte delle piante selvatiche che sono entrate nei nostri orti senza aver subito la domesticazione. Possiede tutte le qualità desiderate da qualsiasi orticoltore, vale a dire: bellezza, per i suoi fiori eleganti, e bontà, per il suo sapore caratteristico e delicato.

La borragine (*Borago officinalis*), conosciuta anche come “borrana” o “erba pelosa”, è una piccola pianta erbacea che cresce spontanea nella nostra provincia e in tutte le altre regioni italiane (fino agli 800 metri di quota), soprattutto nelle zone costiere dell'Italia centro-meridionale caratterizzate da clima mediterraneo.

Preferisce i terreni incolti, i margini delle strade, le scarpate o le zone ruderali ricche di ghiaia e sassi.

I testi antichi non fanno menzione di questa pianta, tuttavia gli storici-botanici suppongono che essa sia stata introdotta dall'Africa in Europa durante il Medioevo. Proprio a questo periodo è legata, infatti, la sua fama di “generatrice di buon sangue” (per le proprietà depurative), nonché quella di scacciapensieri o “talismano” di allegria e gioia di vivere. I medici della Scuola Salernitana (XII sec.) le avevano pure dedicato questi versi: “...la borragine può dire, ed è la verità, / allevio il cuore, genero l'allegria...”. Alla borragine diversi popoli hanno attribuito, nel corso dei secoli, numerosi benefici; attualmente anche l'industria farmaceutica ed alimentare le sta rivolgendo una particolare attenzione per la

presenza di acido gammalinoleico che ha moltissime applicazioni in campo alimentare, medicinale e cosmetico.

Note botaniche e colturali

La borragine è una pianta annuale con radice a fittone e fusto carnoso e ramificato, ricoperto di peli biancastri e pungenti, così come le foglie, che sono ovali, dentate e rugose. I fiori, di breve durata, sono aperti a stella e disposti a grappoli; inizialmente sono di colore rosato, poi, verso la fine della fioritura, diventano blu o viola intenso. Compagnono da maggio a settembre.

Tutta la pianta, a causa della peluria di cui è ricoperta, si presenta come sfumata di bianco. Tuttavia, nonostante la loro vistosità, i peli della borragine sono del tutto innocui e la raccolta delle foglie può essere fatta tranquillamente a mani nude.

La moltiplicazione della pianta avviene per seme: se seminata al momento opportuno, riesce a completare il ciclo riproduttivo e, come molte altre specie spontanee, si moltiplica da sola. Deve essere posta preferibilmente in pieno sole, ma può crescere anche a mezz'ombra.

Nelle zone a clima invernale piuttosto rigido, come la nostra, va seminata a settembre per la raccolta autunnale e poi di nuovo a marzo per quella primaverile; il seme va sparso piuttosto rado affinché la distanza fra una pianta e l'altra sia di almeno 15-20 cm.

La borragine vegeta bene su terreni fertili, abbastanza freschi, ben drenati e tendenzialmente sabbiosi.

La crescita è molto veloce: dopo circa 8 settimane dalla semina le foglie giovani sono già pronte per essere colte. La raccolta va fatta tagliando la pianta a 5-10 cm da terra o anche staccando le singole foglie.

È importante che le foglie giungano in cucina appena colte perché non perdano il loro caratteristico aroma.

La pianta si può coltivare nell'orto o anche in vasi da porre sul balcone o sul terrazzo, sempre a portata di mano insieme alle altre erbe aromatiche.

In caso di coltura in vaso, si dovranno utilizzare contenitori molto capienti, si mescolerà al terriccio un po' di argilla espansa e se ne disporrà uno strato di qualche centimetro anche sul fondo.

Proprietà terapeutiche e usi

Della borragine si utilizza tutta la pianta prima che emetta i fiori (i quali si possono però utilizzare ottimamente come diremo in seguito) o le sole foglioline più giovani dopo la fioritura.

In tutte le parti della pianta (esclusa la radice) si trovano nitrato di potassio, resina, tannino, saponina, antociani, ma soprattutto mucillagine, tutti componenti che la rendono ricca di proprietà medicinali; è perciò ottima come emolliente, antinfiammatorio, depurativo, diuretico e sudorifero.

È indicata nelle influenze, nelle infiammazioni bronchiali e polmonari, nelle nefriti, nei reumatismi e nell'artrite, nelle infiammazioni della vescica e nei disturbi intestinali.

Dai semi della borragine viene estratto un olio, ricco di acidi grassi polinsaturi che sono importanti per la rigenerazione delle cellule della pelle e si ritiene possa essere utile per combatterne l'invecchiamento. Viene usato, in particolare, per la cura delle malattie della pelle: eritemi, psoriasi, dermatite seborroica ecc.

Il succo delle foglie fresche, se consumate appena spremute, è un ottimo ricostituente e disintossicante. Nelle foglie, inoltre, è contenuta molta mucillagine che può essere d'aiuto per la regolare funzione dell'intestino.

Per uso esterno la borragine è usata, sotto forma di cataplasmi, per calmare le irritazioni della pelle e come lenitivo e antipruriginoso delle mucose boccali e della pelle.

Contro la tosse e la bronchite risulta ottimo l'infuso dei fiori che si prepara versando 1 dl d'acqua bollente su 2 g di fiori e lasciando in infusione per 10 minuti (3 o 4 tazzine al giorno).

Le foglie, centrifugate con crescione e tarassaco (di ogni erba 20 g per un litro



PESTO DI BORRAGINE

INGREDIENTI:

500 g di foglie di borragine,
200 g di ricotta, 100 g di grana, 50
g di gherigli di noci,
2 spicchi d'aglio, olio,
un ciuffo di cerfoglio, sale

Frullare insieme la ricotta, l'aglio, le noci, il cerfoglio e la borragine ben lavata e asciugata. Condire con olio e sale, aggiungere il grana e frullare di nuovo fino ad ottenere una buona consistenza.

Questo pesto è ottimo sia per condire la pasta, sia per accompagnare pesce e carni bianche.



d'acqua) sono un succo depurativo eccellente per la pelle.

Un decotto contro i reumatismi si prepara facendo bollire per mezz'ora in un litro d'acqua 10 g di foglie secche; si filtra e si addolcisce con miele. Si beve a bicchierini (3-4 al giorno).

È bene ricordare che sia gli infusi che i decotti, prima di essere somministrati, si devono accuratamente filtrare così da eliminare i peli che potrebbero irritare la cavità orale.

In cucina

La borragine, anche ai giorni nostri, è rimasta l'ingrediente di molte ricette della cucina tradizionale italiana, mentre in Europa gode di una fama in continua crescita.

Tuttavia, chi non la conosce può mostrarsi scettico nei confronti di questa pianta e dei suoi utilizzi in cucina e in pasticceria: infatti, tutte le sue parti sono molto pelose e non certo fragranti. Invece, la borragine è un ottimo alimento che può anche essere consigliato, per il suo alto contenuto di mucillagini e sali potassici, agli stitici e come depurativo generale.

Le foglie e i teneri germogli lessati sono squisiti cucinati come gli spinaci oppure nelle frittate, nelle minestre, nel ripieno dei ravioli, mentre i fiori e le foglie più piccole, appena colte e opportunamente tritate, si possono mescolare nelle insalate di verdura fresca, alle quali conferiscono un sapore caratteristico e gradevole che ricorda quello del cetriolo. Come quest'ultimo, la borragine è appetitosa con lo yogurt e con i formaggi cremosi. I fiori, oltre che per ravvivare e guarnire le insalate, sono squisiti anche fritti e si possono perfino candire e utilizzare in pasticceria.

RICETTE
CONTADINE

a cura di: Iris Fontanari

Le uova

L'aumento perfetto cucinato in mille modi

Fin dai tempi antichi, nei pressi delle case rurali delle nostre vallate, c'era sempre un piccolo edificio o un recinto per i polli; e questo perché, oltre alla stalla e alla cantina, anche il pollaio costituiva una parte della casa molto importante per la sussistenza familiare.

Il padrone assoluto del pollaio era il gallo che, alle prime luci dell'alba, dava sonoramente la sveglia e nella bella stagione invitava i contadini ad uscire nei campi, mentre le galline razzolavano sull'aia e le chioce badavano alla...prole.

C'era, talora, in mezzo al pollame, anche qualche tacchino o qualche oca, anch'essi uccelli da cortile molto utili perché fornivano, oltre alla carne, anche grosse e gustose uova. Ma era soprattutto delle uova di gallina che le nostre nonne non potevano fare a meno, perché le consideravano

sia un cibo nutriente e sanissimo sia un vero e proprio rimedio per ogni male. Ad esempio, quando dovevano curare le anemie dei figli o combattere il logorio fisico del marito (quante levatacce al mattino e quanto sudore su quelle dure zolle!) ricorrevano allo zabaione, un dolce che era anche una vivanda energetica e corroborante, quasi quanto un medicinale.

E che dire poi del "vov", il liquore di uova e marsala, utilissimo come ricostituente che, in caso di stress, veniva somministrato a bicchierini ai figli durante il periodo della scuola? O delle uova bevute fresche dal guscio, magari appena colte nel nido? Erano tante le ricette medicinali a base di questo prezioso alimento, ma ancora di più erano quelle culinarie, sia dolci che salate, che le brave massaie mettevano in tavola nei vari periodi dell'anno.

MINISTRA DI "ZANZARELE" (STRACCIATELLA)

INGREDIENTI:

1 l di brodo, 2 uova, 1 hg di farina bianca, un pizzico di noce moscata, sale.

Una minestra semplice ma nutriente, quando si hanno uova fresche a disposizione!

Mescolare le uova, il sale, la noce moscata e la farina fino ad ottenere una pastella abbastanza densa, versarla lentamente nel brodo bollente mescolando sempre con una forchetta fino a formare le "zanzarele", ossia piccoli grumi di pasta cotta.

Cuocere per qualche minuto, quindi portare in tavola.

A Pasqua e a Natale, così come nelle ricorrenze più importanti, vedi matrimoni, nascite, compleanni ecc. i dolci, soprattutto torte, ciambelle e focacce fatte con uova freschissime di giornata, erano sempre presenti e da tutti molto apprezzati. Io adoravo le frittelle (fortaie), che la mia mamma cucinava abbastanza spesso e che riscuotevano l'approvazione dei

ZABAIONE (O ZABAGLIONE)



INGREDIENTI:

4 tuorli d'uovo, 1 dl di marsala secco, 3 cucchiai di vino bianco secco, 4 cucchiai di zucchero.

Lavorare in una terrina i tuorli d'uovo con lo zucchero mescolandoli fino ad ottenere un composto bianco e spumoso. Aggiungere il vino e il marsala, mescolare e versare poi il composto in una casseruola che andrà posta sul fuoco a bagnomaria.

Battere il composto con una frusta finché avrà raddoppiato il suo volume e sarà diventato soffice e spumoso.

Non dovrà però mai raggiungere l'ebollizione. Lo zabaione va servito caldo o tiepido.

commensali. Spalmate di marmellata fatta in casa (deliziosa quella di fichi, di susine o di mele cotogne!) costituiscono per noi bambini un cibo sano e nutriente dal gusto davvero incomparabile. Le uova costituiscono ancora oggi un cibo completo, di gran pregio e di costo limitato, ed erano un tempo, soprattutto per le famiglie numerose e meno abbienti, anche una valida alternativa ai piatti di carne e di pesce. Oltre ad essere utilizzate da sole (sode, al tegamino, affogate, stracciate, all'occhio di bue ecc.), magari come un ripiego dell'ultimo momento, le uova entrano pure come ingrediente di spicco spesso insostituibile in moltissime preparazioni culinarie che comprendono, assieme ai numerosissimi dolci, anche molti primi (gnocchi, pasta, zuppe, minestre ecc.) e



secondi (polpette e polpettoni, cotolette, ripieni per arrosti e per verdure ecc.).

Sempre da sole oppure in unione a verdure, formaggi o altri ingredienti, le uova possono anche dare luogo alle frittate, alle omelette e agli sformati. Riguardo alle prime, esiste forse qualcuno che non abbia mai fatto in vita sua una qualsiasi frittata? Anche se è un piatto semplice, non sempre riesce come dovrebbe... Anzitutto le uova per le frittate non si devono frullare troppo: basta disfarle in una scodella colla forchetta e smettere l'operazione quando le chiare si saranno sciolte e amalgamate col tuorlo. Si versa quindi il composto in una padella dove sia stato scaldato qualche cucchiaio d'olio. Quando la parte di sotto si è rassodata, è preferibile non rivoltare la frittata, ma rovesciarla direttamente sopra un piatto e portarla quindi in tavola.

Un tempo erano numerosi gli ortaggi delle nostre campagne, fra i quali bietole, asparagi, funghi, cipolle, zucchine, patate, spinaci, piselli, di cui le nostre nonne si servivano per preparare le frittate: dopo averli lessati e insaporiti nel burro, li mescolavano alle uova aggiungendo al tutto un pizzico di sale e un po' di parmigiano, da solo o mescolato con prezzemolo.

Una delle più gustose è sicuramente la frittata di asparagi che si prepara dopo aver lessato l'ortaggio e aver mescolato le parti verdi, tirate a sapore con un po' di burro, alle uova e ad un pizzico di formaggio grattugiato.

CROSTONI DI PANE UOVA E VERDURE.

INGREDIENTI:

6 uova, 6 fette di pan carré, parmigiano grattugiato, verdure cotte e passato al burro, dado.

Abbrustolire le fette di pan carré. Cuocere le uova strapazzate con 2 cucchiai di parmigiano, sale e un po' di dado sciolto in mezzo cucchiaio di acqua. Mescolare il tutto sino a che si sia ben rappreso: Dividere questo composto sul pane e guarnire con una qualsiasi verdura cotta nel burro.



LIQUORE DI UOVA ("VOV")

INGREDIENTI:

6 uova, 8 o 10 limoni, ½ kg di zucchero, ½ l di marsala (o cognac).

Lavare le uova e asciugarle bene, metterle poi in un recipiente in modo da coprire interamente il fondo: non si deve lasciare spazio tra un uovo e l'altro né metterne uno sopra l'altro. Spremere i limoni e versare il succo sulle uova, in modo da coprirle del tutto. Dopo circa 3 giorni il guscio delle uova si sarà completamente sciolto; togliere allora la pellicola che ancora le ricopre e mescolare il tutto.

Mettere ora lo zucchero nel marsala e mescolare finché si sarà completamente sciolto, poi versare nel recipiente assieme al resto.

Rimestare ancora un po' per far amalgamare il tutto, quindi lasciar riposare per 48 ore.

Trascorso questo tempo, mescolare il composto per un decina di minuti, quindi filtrarlo attraverso una garza.

Imbottigliare e chiudere ermeticamente le bottiglie. Lasciar stagionare per circa un mese.



AMICO UOVO

QUANTO LO CONOSCIAMO?

L'uovo è un alimento naturale, che si può mangiare così o come ingrediente di numerose preparazioni dolci o salate. È sicuramente un alimento completo e adatto ad ogni età. Ogni giorno si consumano circa 2 miliardi di uova nel mondo.

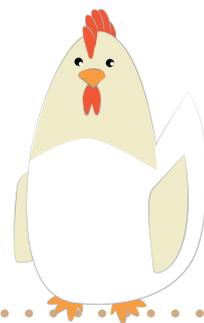
Un uovo è costituito da tre parti principali: il guscio, l'albume che rappresenta circa il 57-65% e il tuorlo il 25-33%; mediamente ha un peso di 50-70 g. La composizione in proteine e grassi dei due componenti è molto diversa: esclusa l'acqua, che rappresenta oltre l'85% dell'albume e il 50% del tuorlo, l'albume è un concentrato di proteine, mentre nel tuorlo risiedono tutti i principi nutritivi necessari per il pulcino che crescerà.

Le uova che si trovano in commercio presentano un'etichetta molto complessa, poiché deve riportare molte informazioni. Innanzitutto le uova sono classificate in funzione del peso (uova grandi e piccole), poi in base alla freschezza (verificabile grazie alla data di deposizione e alla scadenza secondo la classificazione come "uovo fresco" o "extra fresco") e alla loro destinazione per la vendita al consumatore oppure all'industria alimentare.

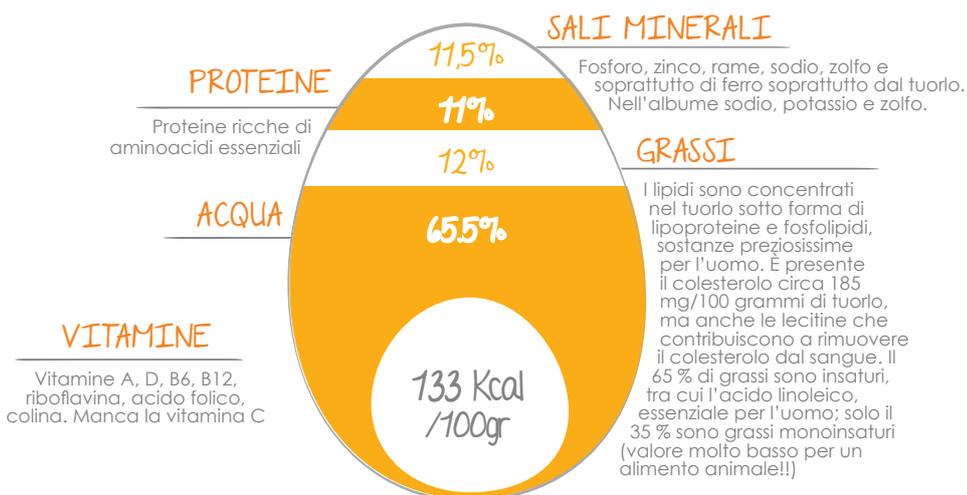
Per le uova acquistate direttamente dal produttore, ci si può accertare della loro freschezza scuotendo l'uovo e verificando che il tuorlo non si muova all'interno, oppure immergendolo in una soluzione di acqua e sale (circa 120 gr. di sale per litro d'acqua): se l'uovo sta sdraiato sul fondo è fresco, se sul fondo ma in piedi è di qualche giorno, se galleggia è vecchio. È il rimedio dei nonni, ma sempre efficace.

Per fare preparazioni con uova crude è sempre bene prediligere uova fresche. Inoltre il produttore deve informare il consumatore sulle modalità di allevamento. Per cui dobbiamo conoscere a cosa corrispondono i vari codici, che si ritrovano stampati sul guscio delle uova industriali e che indicano la sigla dello Stato in cui sono prodotte (IT= Italia. Il nostro Paese è autosufficiente per la produzione di uova, con circa 14 miliardi all'anno, di cui 2 miliardi da allevamenti rurali), l'allevamento di produzione (3 numeri corrispondenti al codice ISTAT del comune (esempio 205 = comune di Trento) seguito dalla provincia e dal numero identificativo dell'allevamento composto di 3 cifre.

In questo modo è possibile scegliere le uova prodotte in allevamenti il più vicino possibile a casa. Il colore delle uova, invece, non determina la qualità del prodotto, ma dipende dalla razza della gallina.



Principi nutritivi dell'uovo di gallina (INRAN)



Classificazione in base alla freschezza, destinazione e peso



CATEGORIA A extra



DESTINAZIONE D'USO

Uova pulite a guscio integro, non refrigerate. Commercio al dettaglio entro 9 giorni dalla deposizione oppure entro 7 giorni dal confezionamento

CAMERA D'ARIA*

inferiore a 4 mm

NOTE

Devono riportare impressa la data di deposizione. Non devono essere lavate prima della vendita

CATEGORIA A



DESTINAZIONE D'USO

Uova pulite, a guscio integro, non refrigerate. Commercio al dettaglio fino alla data di scadenza (28 giorni dalla deposizione)

CAMERA D'ARIA*

inferiore a 6 mm

NOTE

Non devono essere lavate prima della vendita

CATEGORIA B



DESTINAZIONE D'USO

Tutte le uova che non rientrano nella categoria precedente comprese uova di categoria A declassate. Sono destinate alle industrie alimentari di trasformazione, previa pastorizzazione obbligatoria per legge

CAMERA D'ARIA*

non definita

NOTE

Defte anche di seconda categoria

*la camera d'aria è quello spazio d'aria che si trova nella parte più tonda dell'uovo e consente lo scambio di gas tra l'interno e l'esterno del guscio. Man mano che l'uovo invecchia lo spazio ingrandisce.

Il codice identificativo delle uova



Letture del codice impresso:

3= allevamento in gabbia, paese di produzione Italia, allevamento di provenienza del comune di Affi (VR) (001VR)

31001VR000

Tipi di allevamento

0

BIOLOGICO

Le galline sono libere di razzolare dentro e fuori capannoni. Hanno a disposizione fino a 10m² per gallina. Sono previsti nidi. Alimentazione biologica; è ammessa integrazione 20% con mangimi convenzionali

1

ALL'APERTO

Gli animali sono liberi di razzolare in un'area opportunamente protetta per evitare il contatto con altri animali. Hanno a disposizione circa 6 m² per gallina. Sono previsti nidi. Alimentazione convenzionale

2

A TERRA

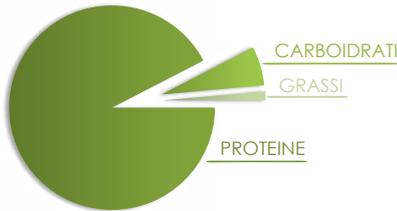
Gli animali sono allevati in capannoni chiusi con una densità di circa 9 galline per m². Sono previsti nidi. Alimentazione convenzionale

3

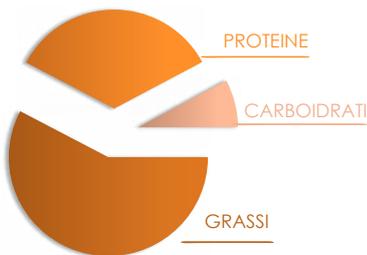
A TERRA

Gli animali sono allevati in capannoni in gabbie a più piani (0-4) con disponibilità di nido e di circa 600 cm² a testa più lettiera. Alimentazione convenzionale

composizione % albume



composizione % tuorlo



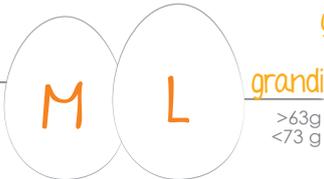
grandissime

>73g



medie

>53g
<63g



grandi

>63g
<73g



Cosa bisogna ricordare

- Le uova raccolte dal nido non vanno mai lavate, per non rimuovere la naturale protezione che ha la funzione di contrastare la penetrazione di microrganismi (batteri muffe e funghi). Se sono sporche basta spazzolarle.
- Non riciclare come mangiatoie contenitori utilizzati per l'edilizia o per scaricare detriti vari.
- Tenere lontane le galline dai caminetti e fuochi all'aperto. Potrebbero mangiare resti di sostanze bruciate. Eventuali residui si concentrano nel tuorlo.
- Le uova da consumo non dovrebbero subire sbalzi di temperatura, perché i pori del guscio tendono a dilatarsi e potrebbero favorire la penetrazione di potenziali germi patogeni.
- Lavare sempre il guscio delle uova prima di utilizzarle.
- Lavare sempre le superfici su cui sono state appoggiate le uova.
- Le uova possono essere conservate in luoghi freschi a temperatura costante, al riparo dai raggi solari, non sottoposti a correnti d'aria o in luoghi troppo umidi. L'eventuale umidità può condensare sulle pareti del guscio e favorire la contaminazione e la penetrazione di germi.
- Lavare sempre le mani dopo aver manipolato le uova
- Le uova industriali sono conservate a temperatura ambiente. Una volta portate a casa è bene conservarle in frigorifero.
- Riporre le uova in frigorifero negli appositi imballaggi, o in uno spazio dedicato che sarà regolarmente pulito. Evitare che le uova entrino in contatto con altri alimenti, soprattutto insalata già lavata o prodotti cotti.

Le uova sono alimenti sicuri?

Obiettivo importante della Comunità Europea e quindi anche dell'Italia è ridurre la presenza di Salmonella negli allevamenti di suini e avicoli (polli da carne, galline ovaiole e tacchini). Pertanto ogni anno sono predisposti dei piani nazionali di controllo.

Il 20 gennaio 2015 è stato pubblicato il nuovo Piano Nazionale per il controllo delle salmonellosi negli avicoli 2015, predisposto dal Ministero della Salute con il supporto del Centro di Referenza Nazionale (CNR) per le Salmonellosi dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale (IZS) delle Venezie e del CRN per l'Epidemiologia veterinaria e l'analisi del rischio dell'IZS Lazio-Toscana, in applicazione del Regolamento UE 652/2014 (recepimento di regole dell'Unione Europea).

Il piano è obbligatorio per gli allevamenti commerciali con oltre 250 capi. Gli allevamenti con capacità strutturale limitata (con meno di 250 capi), sempre a carattere commerciale devono comunque applicare un piano semplificato di controllo, concordando le azioni con il Servizio Veterinario. Gli allevamenti familiari non sono obbligati, ma possono applicare alcune misure di controllo per il contenimento della salmonella.

Le modalità di controllo delle salmonellosi negli animali prevedono la vaccinazione. Va inoltre sottolineato e messo in evidenza che il trattamento con antibiotici per la salmonella è vietato, tranne per alcuni casi particolari, registrati e autorizzati.

Se compro le uova del contadino?

- Scegliere un contadino di fiducia.
- Chiedere se le uova sono da allevamento a terra o in gabbia, meglio se biologico anche se non certificato.
- In merito alla rintracciabilità e l'etichettatura, per un allevamento con meno di 50 capi (gallina, faraona, anatra, oca, tacchina e quaglia), non è necessario marchiare le uova individualmente con il codice del produttore: è sufficiente che il nome e l'indirizzo del produttore siano indicati nel punto di vendita o comunicati all'acquirente nel caso di vendita diretta. Devono essere garantite le informazioni minime: tipologia di allevamento, la data di deposizione (meglio) oppure di raccolta, che consente di classificare le uova come fresche o freschissime; uova deposte in giornate diverse dovrebbero essere distinguibili.

TRENTINO PER EXPO 2015

L'energia della biodiversità



10 luglio
16 luglio 2015

"Spazio per le Regioni" al
Padiglione Italia

1° agosto
31 ottobre 2015

"Piazzetta Trentino" il luogo
di promozione del sistema
territoriale

© Nemesi&Partners

PAT - Dipartimento Cultura, Turismo, Promozione e Sport
I.D. per la Promozione e l'Internazionalizzazione
www.expo2015.tn.it - trentinoexpo2015@provincia.tn.it

TRENTINO



PROVINCIA
AUTONOMA
DI TRENTO



ITALIA

EXPO MILANO 2015