

LA TERRA BUONA

ALLA SCOPERTA DELL'AGRICOLTURA TARENTINA



LA TERRA BUONA

ALLA SCOPERTA DELL'AGRICOLTURA TRENTINA



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA E ALIMENTAZIONE
SERVIZIO VIGILANZA E PROMOZIONE DELLE ATTIVITÀ AGRICOLE

PRESENTAZIONE

Nella pubblicistica dedicata al mondo agricolo molti sono i contributi, alcuni di alto valore scientifico, altri di carattere storico, altri ancora dedicati a particolari aspetti o settori produttivi. Libri, per lo più, destinati a un pubblico di esperti, che offrono approfondimenti tematici, analisi, percorsi di conoscenza specialistica. Questo volume non rientra tra questi ma, a ben vedere, ne costituisce la premessa, una sorta di “introduzione” al tema, una cornice informativa che vale come utile chiave di lettura di ciò che è oggi, ed anche di ciò che vorrà essere in futuro, l’agricoltura trentina. Un dizionario – ma potremmo definirlo una guida – per leggere il nostro territorio coltivato voce per voce e, insieme ad esso, la nostra storia e la nostra identità di territorio montano obbligato a confrontarsi con la globalità dei processi economici che investono ormai ogni area del pianeta.

In questo senso, coltivare la terra in Trentino significa davvero misurarsi con l’imperativo di agire localmente pensando globalmente. Nella società d’oggi ciò vale per tutti i settori, ma è all’agricoltura – in quello che ancora oggi viene definito il “settore primario” dell’economia – che occorre rifarsi per comprendere molte delle dinamiche che attraversano gli assetti produttivi attuali e la stessa conformazione sociale e identitaria dei territori. Con una specificazione particolare, per quanto riguarda il Trentino, riferita alla sua connotazione montana, un dato di partenza ineludibile per comprendere e scoprire cosa significa realmente fare agricoltura in un territorio alpino. Una delle sfide che gli agricoltori di montagna sono oggi chiamati a sostenere, riguarda la considerazione delle relazioni del mondo agricolo con gli altri mondi economici, sociali, culturali. C’è, all’origine di un dialogo che va costruito, un deficit di conoscenza rispetto all’agricoltura che investe tutti gli ambiti sociali. Ecco perché questo libro vuole essere uno strumento divulgativo destinato innanzitutto alle nuove generazioni, ai giovani e ai loro insegnanti, in quanto privilegiati protagonisti del futuro, nella convinzione che solo dalla conoscenza possano nascere capacità di dialogo, relazioni e interconnessioni fra l’agricoltura, l’economia e più in generale, la cultura.

È dunque con un occhio rivolto alle scuole e ai mondi formativi di base che la Provincia Autonoma di Trento ha deciso di riproporre, aggiornandolo, questo testo. In esso non si troverà una falsa e arcadica celebrazione di un mondo bucolico e separato, ma un’informazione aperta e non reticente della non facile economia agricola di casa nostra nel contesto attuale, delle sue difficoltà, delle sue opportunità e delle sue vocazioni. Insomma, un testo all’altezza dei tempi, che mostra le trasformazioni avvenute e le sfide attuali, la strada percorsa e quella da percorrere. Per non smarrirsi nell’omologazione culturale, nella perdita di memoria, nell’indifferenza; per coltivare il gusto di scoprire che tutti noi siamo “figli” dell’agricoltura e che da essa deriviamo una parte fondamentale della nostra stessa identità di cittadini e consumatori consapevoli e maturi.

Progettazione editoriale:
Giunti Progetti Educativi

Responsabile editoriale:
Rita Brugnara

Coordinamento editoriale:
Roberta Masselli

Coordinamento per la Provincia Autonoma di Trento,
Assessorato all’Agricoltura, Commercio e Turismo:
Giulio Bazzanella

Testi:
Silvia Ricci, Giulio Bazzanella (pp. 80-85)

Interviste a cura di:
Morgana Clinto

Progettazione grafica e impaginazione:
Studio Fridom

Redazione e ricerca iconografica:
Fabio Leocata

Ufficio Tecnico:
Elena Orsini

Segreteria di redazione:
Margherita Romagnoli

Foto in copertina: © Fototeca Trentino S.p.A. – Foto di Gianni Zotta

© 2008 Provincia Autonoma di Trento, Trento
Seconda edizione: giugno 2011

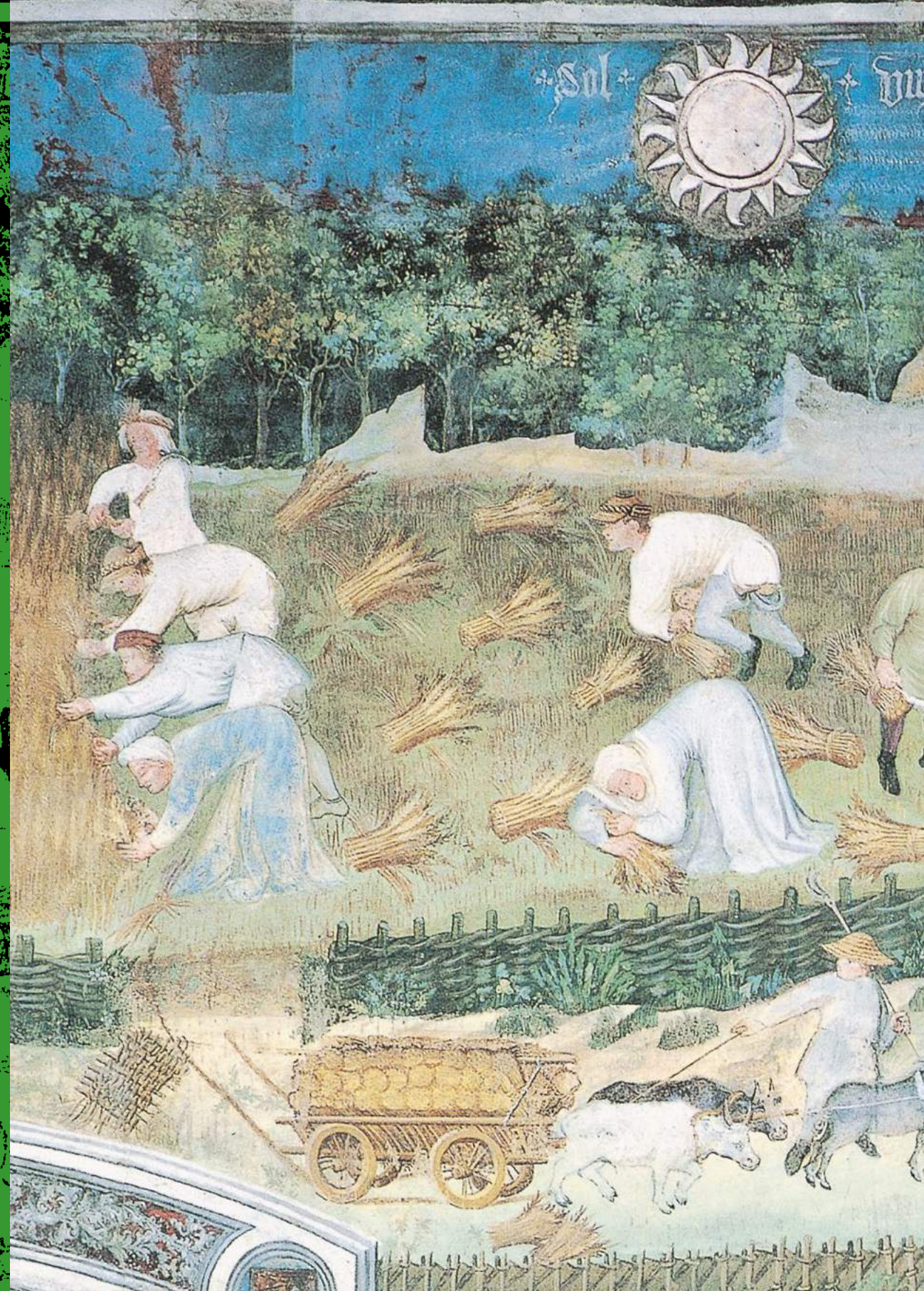
Ristampa	Anno
5 4 3 2 1 0	2014 2013 2012 2011

Stampato presso Giunti Industrie Grafiche S.p.A. – Stabilimento di Prato

TIZIANO MELLARINI
Assessore all’Agricoltura, Foreste, Turismo e Promozione

1 C'ERA UNA VOLTA L'AGRICOLTURA TARENTINA

La storia dell'agricoltura del Trentino è antica quanto le montagne che lo sovrastano e lo proteggono. Fu durante l'Età del Bronzo, alla fine del III millennio, che alcuni gruppi umani, giunti da sud, si stanziarono nella regione creando insediamenti palafitticoli, di cui sono arrivate fino a noi importanti testimonianze. Queste prime popolazioni alpine vivevano di agricoltura, allevamento, caccia e scambi commerciali con altri gruppi dell'Italia settentrionale e dell'Europa centrale. Attorno al IX secolo a.C. i Reti, un popolo dalle origini misteriose che visse per molti secoli in vaste aree comprese tra le Dolomiti e il Reno, dettero un grande





impulso allo sviluppo dell'agricoltura, in particolare alla viticoltura. Il Trentino-Alto Adige, infatti, è da sempre una fra le prime regioni vitivinicole d'Europa. Il ritrovamento di antichissimi semi d'uva testimonia che già migliaia di anni fa la vite trovava in questa regione condizioni ideali di sviluppo.

In epoca storica, con la conquista romana, l'agricoltura e il commercio ebbero un ulteriore impulso anche grazie alla costruzione di importanti vie di comunicazione. Ma lo sviluppo fu in poco tempo cancellato dalle popolazioni barbariche, dopo il

crollo dell'Impero Romano d'Occidente, che sfruttarono il territorio principalmente come avamposto militare. Per secoli, durante tutto il Medioevo, l'agricoltura della zona fu organizzata in piccoli appezzamenti le cui produzioni ridotte di cereali, ortaggi e legumi riuscivano a sfamare solo le famiglie contadine locali. Gli alberi da frutto erano allora assenti o sparsi lungo i confini dei campi, mancando quelle distese di frutteti che caratterizzano il Trentino di oggi. Solo la vite continuò a essere sempre presente nei campi, anche se non si trattava di colture intensive e



► A sinistra, Ignoto di ambito trentino, *Seduta del Concilio di Trento a Santa Maria Maggiore*, olio su tela, metà XVII secolo, Castello del Buonconsiglio, Trento. Fu in quest'epoca che la viticoltura trentina rifiorì e il vino di queste valli fu conosciuto e apprezzato in gran parte d'Europa.

► Nella pagina accanto, la viticoltura è oggi una delle maggiori produzioni agricole del Trentino.

► In apertura, Mastro Venceslao, Particolare del mese di agosto, Ciclo dei Mesi, Torre Aquila, Castello del Buonconsiglio, Trento, 1390-1406.

specializzate. Fu con il Concilio di Trento, nel XVI secolo, che la viticoltura trentina tornò a fiorire e il vino prodotto in queste valli venne conosciuto e apprezzato in gran parte d'Europa. Nonostante quasi ogni famiglia possedesse un suo piccolo campo, le colture erano comunque povere e poco redditizie a causa del terreno non fertile e del poco letame disponibile: ogni famiglia possedeva al massimo tre mucche. Il modesto reddito veniva integrato utilizzando terreni collettivi che le comunità rurali possedevano: ampie estensioni di boschi e pascoli, in genere situati in montagna. Qui tutti gli abitanti del villaggio potevano raccogliere castagne, noci, legna e portare il bestiame al pascolo, seguendo "regole" e norme ben precise. In questo sistema comunitario esistevano legami e meccanismi di solidarietà sociale

che, pur non procurando ricchezza, garantivano la sopravvivenza. I contadini, per aumentare i loro magri guadagni agricoli, svolgevano anche lavori di manifattura e artigianato, in particolare lavorazione di lana, canapa, lino e legno.

Nei secoli XVIII e XIX in Trentino si diffuse l'allevamento del baco da seta, un'attività che per lungo tempo rappresentò un'importante risorsa in quanto il clima del Trentino si rivelò ben adatto alla coltivazione del gelso, delle cui foglie il baco da seta si ciba, e così il governo austriaco promosse tale allevamento. La prima metà dell'Ottocento fu l'epoca d'oro della bachicoltura trentina che divenne la principale produzione agricola togliendo il primato alla viticoltura. I gelsi venivano piantati in molti comuni rurali della provincia e nelle valli più remote, in piano e



► Sopra, incisione su acciaio del XIX secolo con le arti e le industrie del Tirolo italiano, tra cui la gerla (al centro) contenente i bozzoli del baco da seta, Museo Civico di Bolzano. Sotto, carta botanica ottocentesca con foglie e frutti del gelso.

► Nella pagina accanto, l'antico convento agostiniano divenuto poi sede dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige in una fotografia di fine Ottocento.

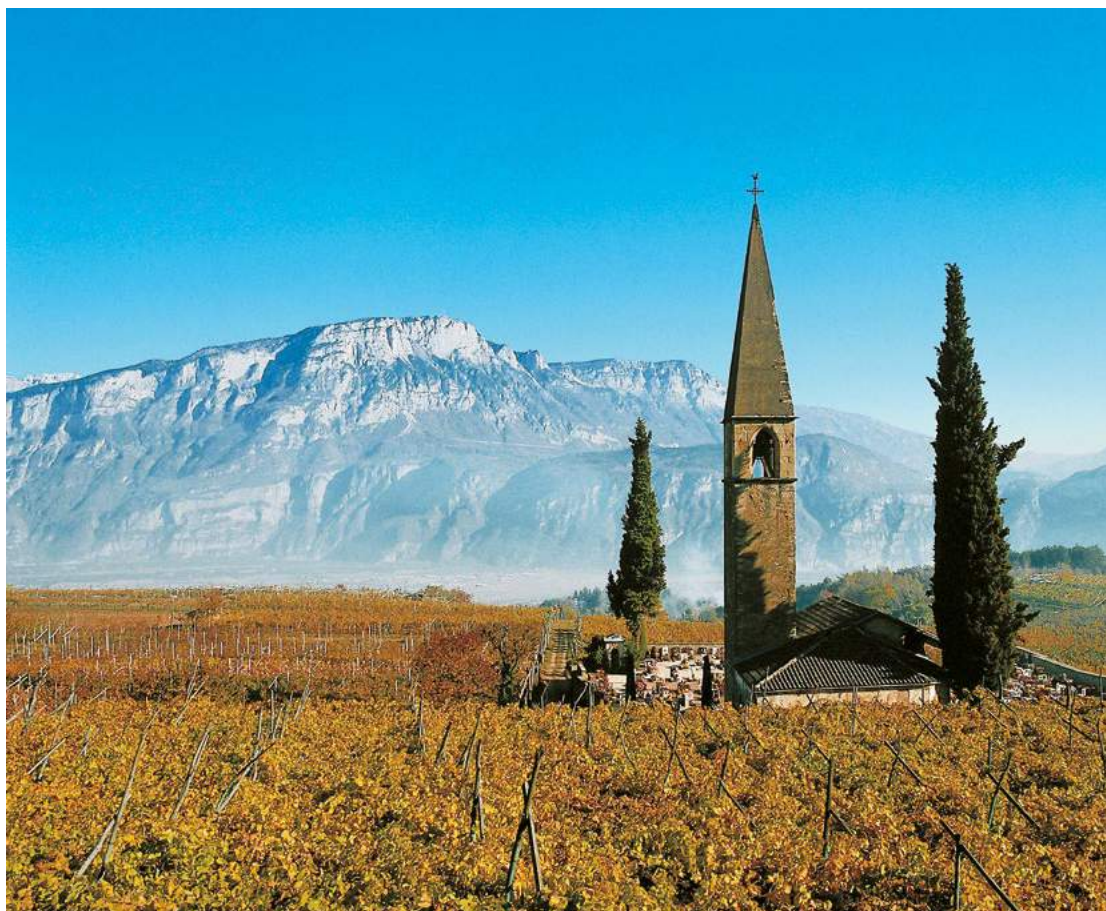


in collina, a discapito di alberi da frutto e vigneti. Le industrie della seta davano lavoro a oltre 4000 persone e producevano circa 100.000 chili di seta rinomata e commercializzata in tutta Europa. Ma nella seconda metà dell'Ottocento l'economia trentina, ancora prevalentemente agricola, entrò in una profonda crisi. Sotto la spinta della Rivoluzione industriale inglese, si passò a un'economia aperta, di mercato, in cui veniva privilegiata una grande produttività a discapito di piccole produzioni. Ma l'arretratezza dell'agricoltura del tempo, le coltivazioni non specializzate e razionali, le piccole dimensioni delle proprietà impedivano spesso anche la più elementare sussistenza. Con il nuovo sistema produttivo



vennero inoltre meno i vincoli di solidarietà sociale e i diritti collettivi del passato, mentre l'economia locale e la qualità della vita dei paesi furono sconvolte. La situazione fu poi aggravata da due disastrose alluvioni che, nel 1882 e nel 1885, si abbatterono sulla regione causando frane ed erosioni, provocando un gran numero di vittime e distruggendo coltivazioni e raccolti. Contemporaneamente tutta l'Europa fu funestata da nuove malattie delle piante arrivate dall'America, come la peronospora, la fillossera, l'oidio, l'acaro, che distrussero la produzione di intere annate agricole di patate e frutta, e sterminarono in pochi anni i vigneti di tutta la penisola. Nello stesso periodo si aggiunse la crisi della gelsibachicoltura. La concorrenza

delle sete asiatiche, il diffondersi delle fibre artificiali e di malattie che colpirono i gelsi e i bachi misero ovunque in ginocchio il settore della seta. Inoltre con la perdita del Lombardo-Veneto da parte dell'Impero austroungarico, il Trentino fu trasformato in territorio di confine, e gli sbocchi commerciali verso sud furono chiusi. Le popolazioni della Vallagarina, della Valsugana e delle valli Giudicarie, abituate da secoli a commerciare con le vicine popolazioni bresciane e venete, si ritrovarono isolate, con conseguente rincaro dei prezzi dei cereali e di altri prodotti. Infine, la costruzione di strade e ferrovie nel fondovalle, come quella del Brennero, limitarono la circolazione lungo le vie dei passi, contribuendo ulteriormente a



isolare i territori di montagna. In questo drammatico scenario la popolazione trentina cominciò a emigrare, prima stagionalmente, poi in modo definitivo verso paesi lontani.

Per far fronte a questa situazione di crisi, sotto la spinta dell'esperienza dell'associazionismo tedesco, il clero trentino – in particolare don Guetti – si fece promotore della cooperazione e della solidarietà sociale. In tutta la provincia le comunità rurali cominciarono a organizzarsi nelle prime forme di associazionismo; vennero predisposti istituti, regolamenti, stampati, supporti tecnici accanto a una capillare opera di divulgazione degli ideali e

► A destra, Edmund Mach, primo direttore dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige (1874-1899).

► Nella pagina accanto, sopra, vigneti sulle colline di Trento e, sotto, particolare dell'affresco *La potatura* conservato nella cinquecentesca Villa Margon, nei pressi di Trento.

degli scopi che la cooperazione si prefiggeva. Nel 1892, venne fondata la prima Cassa Rurale, per combattere l'usura e lo strozzinaggio e per reperire prestiti, senza dover sottostare a onerose garanzie. Questo movimento rappresentò un formidabile strumento di rinascita dell'agricoltura trentina, con un conseguente accumulo di fondi a favore delle economie locali. Sotto questa spinta, tra Ottocento e Novecento, si tentò di modernizzare e specializzare la vecchia agricoltura di sussistenza, migliorando le produzioni zootecniche, foraggiere e soprattutto vitivinicole. Il Consorzio Agrario di Trento e l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige svolsero un ruolo fondamentale in questa modernizzazione.

Con lo scoppio della Prima guerra mondiale, il Trentino diventò territorio di guerra e tutta la sua economia ne risentì pesantemente. Successivamente, durante il periodo fascista, con l'esaltazione del mondo rurale e l'autarchia, l'agricoltura tornò in primo piano come motore



trainante dell'economia nazionale e trentina. Con il secondo dopoguerra l'agricoltura perse il suo ruolo centrale venendo sostituita dall'industria e dal settore terziario. L'ampliarsi dei mercati e la concorrenza con i prodotti stranieri spinsero i trentini a un graduale abbandono delle campagne e delle attività agricole. Si è passati da più del 50% di impiegati nel settore agricolo, del periodo anteguerra, al 5,07% nel 2005. L'agricoltura trentina oggi è tecnologicamente avanzata, ma ancora legata alla piccola proprietà, con superfici che nella maggior parte dei casi non superano l'ettaro e sono in buona parte condotte part-time. Le coltivazioni e le produzioni sono fra le più varie e spaziano dal vino alle mele, agli ortaggi, ai piccoli frutti, dal miele ai formaggi, al latte e alla carne.

QUANTE AGRICOLTURE?



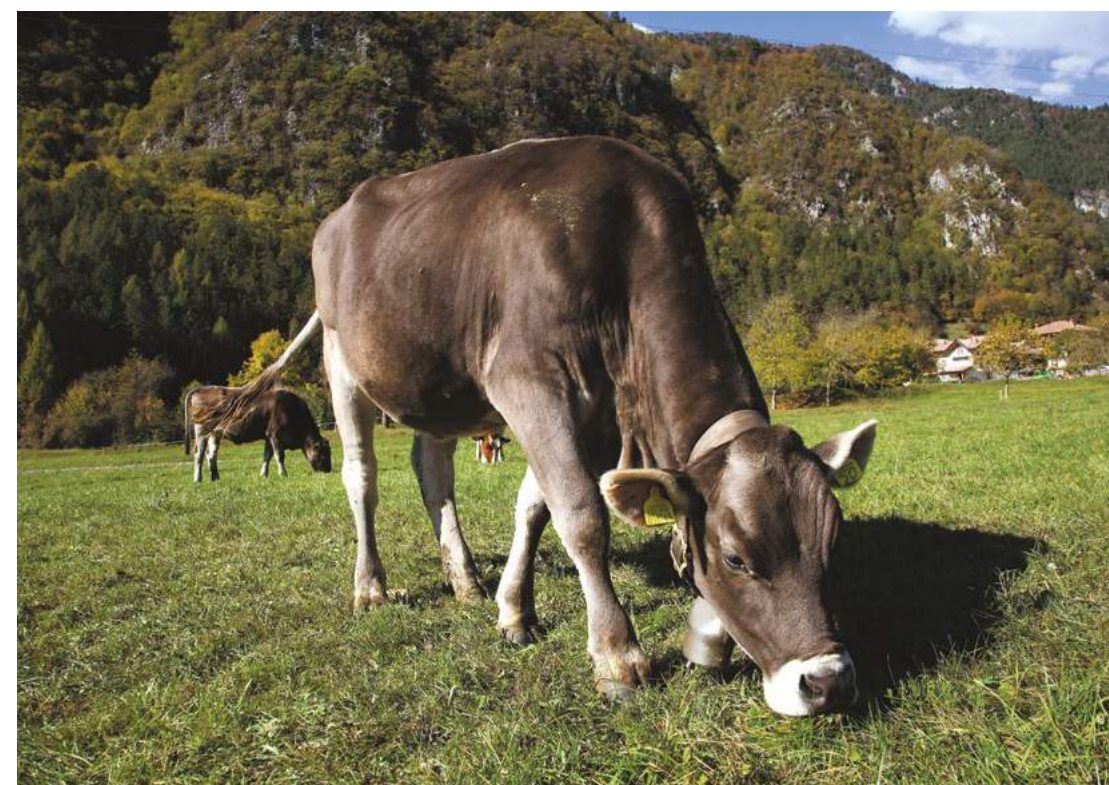
► La cura e l'attenzione per i prodotti agricoli e da allevamento rappresentano da tempo uno degli obiettivi primari per l'Assessorato all'Agricoltura della Provincia Autonoma di Trento, che con progetti e norme ha aiutato lo sviluppo dell'agricoltura integrata, biodinamica e biologica.

Dalla sua nascita collocabile circa 6000 anni fa in Medio Oriente – nella cosiddetta Mezzaluna fertile – fino ai nostri giorni, l'agricoltura ha contribuito a sfamare l'umanità permettendone lo sviluppo. All'inizio esisteva solo un modo di fare agricoltura che nasceva dall'esperienza, dalla conoscenza della natura e dei suoi ritmi. Con il passare del tempo l'uomo imparò ad “addomesticare” a suo vantaggio il suolo, i cicli naturali e le stagioni, affinando la scienza agricola che si arricchiva man mano di nuovi principi e pratiche

di agronomia. Cominciò a selezionare varietà più adatte alla produzione e a raffinare tecniche e strumenti agricoli per ottenere maggiori quantità di cibo e non dipendere più dai cicli naturali, finché l'utilizzo razionale e organizzato del suolo ha permesso il passaggio da una vita nomade a una stanziale. Questa graduale trasformazione ha portato l'agricoltura a un radicale cambiamento, culminato tra il 1960 e la fine degli anni '90 nella cosiddetta “rivoluzione verde”, una pratica di agricoltura intensiva spinta che ha quasi

ovunque sostituito il tipo tradizionale di agricoltura estensiva. Dato il suo ampio sviluppo sul pianeta, questa nuova forma di agricoltura, che fa uso di energia e sostanze chimiche artificiali, è stata definita “convenzionale” contrapponendola a tipi di agricoltura che si rifanno a sistemi più naturali. Ogni pianta viene nutrita grazie a fertilizzanti di sintesi che migliorano il suolo, i prodotti fitosanitari distruggono gli insetti dannosi e gli erbicidi debellano le erbe inutili che competono con le specie coltivate. L'uso di macchinari riduce il lavoro dell'uomo e l'ingegneria genetica ha permesso di aumentare la produttività delle specie coltivate, rendendole di aspetto più appetibile e più resistenti agli attacchi di parassiti. Tutto ciò permette grandi produzioni svincolate o poco

limitate dai cicli naturali, bassi prezzi dei prodotti, la possibilità di coltivare su piccole superfici o in zone poco fertili e ottenere alimenti di qualità nutrizionale elevata. Ma dopo un primo entusiasmo, già negli anni Ottanta l'uomo si è interrogato sui limiti e sull'impatto ambientale che i metodi intensivi potevano avere. Le monoculture di ampia superficie hanno semplificato l'ecosistema agricolo con conseguente perdita di specie animali e vegetali, e la selezione spinta di specie adatte a una superproduzione ha portato a ridurre le varietà tradizionali anche del 90%. Inoltre, l'agricoltura convenzionale necessita di una grande quantità di energia, poiché fertilizzanti, pesticidi ed erbicidi chimici sono spesso derivati del petrolio. L'inquinamento di suolo, acqua





► Nella pagina accanto, mucche all'alpeggio in una foto d'inizio Novecento.

► A destra, la concimazione organica è uno degli aspetti principali dell'agricoltura biologica. Sopra, un coleottero della famiglia dei coccinellidi utilizzato per la difesa biologica contro parassiti.

e aria – che l'abbondante uso di queste sostanze comporta – causa l'accumulo negli ecosistemi di sostanze tossiche difficili da eliminare, che hanno effetti sulla flora e sulla fauna, compreso l'uomo, con costi non solo per gli agricoltori ma per l'intera collettività. Pian piano i produttori e i consumatori si sono sensibilizzati a questi temi ed è cresciuta la volontà di ridurre il numero dei trattamenti durante la coltivazione e abbassare le dosi delle sostanze chimiche utilizzate. La volontà di impiegare metodi e conoscenze tradizionali integrandoli con nuove conoscenze scientifiche e tecnologiche ha portato alla nascita di nuove filosofie su come fare agricoltura, che privilegiano la qualità dei

prodotti, le modalità di produzione più naturali, la salute dell'ambiente e dell'uomo e il rapporto fra uomo e terra, rispetto alla semplice logica del produrre di più e più velocemente. Agricoltura integrata, agricoltura biodinamica e agricoltura biologica sono alcuni dei modelli evolutisi negli anni e contrapposti all'agricoltura industriale moderna, ritagliandosi spazi sempre più grandi nella produzione e sui mercati. L'agricoltura integrata si pone a metà strada fra l'agricoltura convenzionale e quella biologica. Come la prima, utilizza prodotti chimici di sintesi (fitofarmaci, concimi e diserbanti) ma solo in caso di reale necessità e in modo mirato. Come la seconda, preferisce tecniche di

produzione sostenibili e a basso impatto ambientale. Le diverse tecniche di coltivazione – convenzionale, integrata e biologica – sono il più possibile integrate fra di loro e sinergiche, con l'obiettivo di produrre prodotti di alta qualità, tenendo conto non solo della protezione dell'ambiente, delle specie animali e vegetali e dell'uomo, ma anche dei guadagni e della qualità della vita di chi produce. Quando nacque, l'agricoltura seguiva i ritmi lenti della natura, sfruttava le risorse naturali disponibili con un impatto ambientale minimo. Era cioè un'agricoltura che potremmo definire "biologica". L'agricoltura biologica di oggi è invece il risultato di una serie di riflessioni,

esperienze e tecniche agricole che presero avvio nel 1913 dalle idee dell'austriaco Rudolf Steiner e dal suo metodo agricolo biodinamico. Secondo questa filosofia l'azienda agricola è in stretto rapporto con l'ambiente circostante, con la Terra intera ma anche con i pianeti e le costellazioni, così l'attenzione si sposta ai rapporti fra viventi e alle forze cosmiche che agiscono su di essi. Le colture sono influenzate dalle fasi lunari e astrali, l'azienda agricola è un vero e proprio organismo guidato da cicli cosmici, a "circolo chiuso", autosufficiente, con minimo apporto di materiali ed energia dall'esterno. Da questa filosofia e da altri movimenti nordeuropei del Novecento prende spunto



l'agricoltura biologica. Definirla un metodo che esclude l'uso di prodotti chimici di sintesi è riduttivo.

Il metodo biologico cerca di ottenere un suolo fertile e piante sane, di limitare lo sviluppo di erbe infestanti e l'attacco di parassiti o altre malattie usando tecniche naturali. Così si coltivano specie diverse sullo stesso campo, si cambiano le coltivazioni di anno in anno (rotazioni), si utilizzano letame e compost, si introducono specie predatrici e competitori delle specie dannose (lotta biologica), si interrano i residui della coltivazione per non perderne i contenuti nutrizionali (sovescio), si previene l'erosione del suolo, si protegge l'ambiente dei campi coltivati, si riduce al minimo l'inquinamento dell'aria, dell'acqua e del suolo, si creano spazi

naturali per mantenere e promuovere la diversità delle specie. E naturalmente in questa tecnica culturale non è ammesso l'uso di Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

L'Assessorato all'Agricoltura del Trentino, attento alla salute dei suoi produttori e consumatori, è interessato alla salvaguardia del territorio agricolo, già nel 1986 varò il progetto "Agricoltura ecologica", seguito poi da "Agricoltura biologica e per la limitazione dei prodotti chimici". Con questi progetti sono state adottate norme precise (disciplinari) di produzione per la frutticoltura, la viticoltura, la zootecnia, i piccoli frutti, le colture orticole, la grappa, l'allevamento ittico per garantire al consumatore la qualità dei prodotti agroalimentari trentini.

L'AGRICOLTURA DI MONTAGNA



► Agricoltura e allevamento di montagna, oltre che dare prodotti di ottima qualità, sono utili al mantenimento e alla tutela del paesaggio.

Il Trentino, in considerazione delle sue particolari caratteristiche ambientali e territoriali, ha sviluppato un'agricoltura d'alta quota che si discosta in vari modi dall'agricoltura di pianura. L'agricoltura di montagna oltre a una funzione produttiva svolge anche altri ruoli: tutela e conserva l'ambiente e il paesaggio, e mantiene le popolazioni locali in zone agricole disagiate. Coltivare in montagna infatti non è impresa facile: l'altitudine, il clima, la scarsa fertilità del suolo e la pendenza limitano la possibilità di meccanizzazione e un'alta produttività, imponendo l'impiego di tecniche relativamente costose ed estensive. Altro problema legato a questo tipo di agricoltura è la presenza di una popolazione attiva ormai anziana, a causa dell'esodo dei giovani verso il fondovalle. La Politica agricola comunitaria

(PAC) per anni non ha riconosciuto questa situazione difficile, ignorando tutte le limitazioni tipiche di queste zone svantaggiate e non ha in alcun modo disposto aiuti per incentivarne lo sviluppo. Così facendo ha contribuito a emarginare ulteriormente le produzioni montane che erano già incapaci per loro natura di competere con quelle di pianura. I sostegni economici europei erano proporzionali alle quantità prodotte e non alla qualità, e quindi non tenevano conto delle diversità dei territori della Comunità europea. Con il mercato unico sono stati posti vincoli severi (ad esempio, le quote latte), che hanno ancor più penalizzato le produzioni montane già limitate dalle condizioni ambientali. Per tutti questi motivi a lungo non risolti, la montagna si è lentamente spopolata ed è stata emarginata

socialmente, culturalmente e politicamente. Una montagna non più abitata significa modificazione dell'ambiente e aumento dei rischi naturali come erosione, valanghe e incendio. A tal proposito, fondamentale è la pratica del pascolo di malga che salvaguarda l'ambiente naturale, mantiene l'equilibrio ecologico e conserva i prati permanenti e i pascoli d'alta quota, componenti essenziali del paesaggio alpino, importanti fonti alimentari e habitat naturali per flora e fauna delle alte quote. Negli ultimi anni per risanare il settore si è puntato su tre obiettivi fra loro collegati: la produzione di prodotti tipici e/o tradizionali di alta qualità, la protezione dell'ambiente naturale affidata a questo tipo di agricoltura e lo

sviluppo di strutture d'accoglienza e di un circuito turistico. L'alto valore nutrizionale e organolettico dei prodotti di montagna può essere inoltre valorizzato e promosso con l'adozione di marchi e riconoscimenti di denominazioni di origine (DOP, IGP, STG, Doc, DocG, IGT). Perché l'agricoltore scelga di coltivare o allevare in montagna, deve essere gratificato anche economicamente e il suo ruolo di "conservatore del paesaggio" deve essere riconosciuto. Inoltre gli deve essere garantita una qualità della vita dignitosa con la creazione e il mantenimento di infrastrutture adeguate e forme alternative di guadagno (agriturismo, turismo rurale, ittiocoltura, artigianato, aziende agro-faunistiche e agro-silvo-pastorali).

► Alcuni tra i più famosi prodotti enogastronomici trentini, quali formaggi, frutta, vini e salumi tradizionali, sono oggi consumati e apprezzati ben al di fuori del territorio. Negli ultimi anni per rilanciare il settore, alla riscoperta dei prodotti tradizionali di alta qualità, si sono accompagnati la salvaguardia dell'ambiente naturale e lo sviluppo di strutture per l'accoglienza turistica.



LA POLITICA AGRARIA DELL'UNIONE EUROPEA



L'agricoltura occupa un posto di riguardo nell'economia europea e perciò l'Unione europea ha varato apposite leggi per gestirla e farla sviluppare. Nei primi anni di vita della Comunità europea, fra il 1960 e il 1970, la produzione di numerosi prodotti agricoli era scarsa e poco competitiva. Per evitare le importazioni e favorire la crescita generale del settore agroalimentare europeo nonché la sua competitività sui mercati del mondo, l'Unione europea puntò sulla creazione di un mercato unico, che privilegiava i prodotti interni rispetto a quelli extracomunitari, e sugli aiuti finanziari al settore agricolo. Furono attuati interventi

tecnici e agronomici per migliorare la produzione, vennero garantiti dei prezzi fissi sui prodotti, vennero predisposte delle agevolazioni alle industrie di trasformazione che utilizzavano prodotti agricoli comunitari come materia prima. Tutto ciò permise ai produttori di ottenere prezzi più elevati di quelli del mercato mondiale per lo stesso prodotto. La politica agricola europea funzionò molto bene: permise la crescita produttiva ed economica dell'agricoltura e fornì ai consumatori un'ampia scelta di prodotti agroalimentari a prezzi ragionevoli. Con il tempo, però, i vantaggi e i pregi iniziali di tali strategie, nate per sanare e



► Mastro Venceslao, Particolare del mese di ottobre, Ciclo dei Mesi, Torre Aquila, Palazzo del Buonconsiglio, Trento, 1390-1406.

► Nella pagina accanto, salumi tradizionali del Trentino, tra cui il famoso speck e la carne *salada*.

potenziare un'agricoltura che non produceva abbastanza, si mutarono in svantaggi e difetti. La produzione europea crebbe al punto che il mercato interno non riusciva più ad assorbire le ingenti quantità di prodotti agricoli che la Comunità si vide costretta a ritirare dal mercato per mantenere i prezzi garantiti dalla sua politica. Montagne di cereali, burro, vino e frutta da distruggere o stoccare a costi notevolissimi. La politica dei prezzi garantiti, indipendentemente dalla quantità, privilegiava una produzione massiccia e intensiva a scapito della qualità, con conseguente sfruttamento eccessivo delle risorse naturali e degrado ambientale. Inoltre, secondo tale strategia le imprese più grandi e intensive ricevevano la maggior parte degli aiuti. La politica agricola comunitaria si proponeva, fra l'altro, di assicurare un buon livello di vita alla popolazione

agricola, rendere stabili i mercati, garantire prezzi contenuti ai consumatori ed essere rispettosa della struttura sociale agricola e delle disparità strutturali e naturali dei vari stati membri. In realtà, ciò che ottenne fra il 1975 e il 1989, a parte una sovrapproduzione, fu un esodo rurale massiccio, in particolare giovanile, con una diminuzione del 35% della popolazione agricola, una forte crisi delle piccole e medie imprese familiari che non erano state sostenute al pari delle grandi, un innalzamento dell'età media dell'agricoltore e un acuirsi delle differenze fra i vari Stati membri. Per sanare questi problemi già nel 1985 si cercò di riformare la PAC per riequilibrare la domanda e l'offerta.

Nel 1992 si resero necessari un riesame e una profonda ristrutturazione della politica agricola europea che sfociarono in una nuova riforma della PAC e nella stesura di due regolamenti – il 2081 e il 2082 – che riguardavano la protezione delle DOP (Denominazione di origine protetta), IGP (Indicazione geografica protetta) e le STG (Specialità tradizionale garantita), che vedremo nel prossimo paragrafo.

Con la politica agraria del 1992, la Comunità europea cercò di ridurre le sovrapproduzioni, aiutare le piccole imprese familiari e le aziende che erano rispettose dell'ambiente e degli equilibri sociali, e infine sensibilizzare gli agricoltori ai problemi ambientali. In questa riforma venne definitivamente abbandonata la politica dei prezzi garantiti e ci si adeguò all'andamento mondiale dei prezzi agricoli, più bassi rispetto a quelli pagati ai produttori europei. Gli aiuti che prima gli agricoltori ricevevano con i prezzi garantiti vennero sostituiti da sovvenzioni per quantità di ettari coltivati e



capi prodotti. Questa politica agricola del 1992 non sempre funzionò o riscosse l'entusiasmo degli Stati membri. Perciò nel 1999 si rese necessaria una nuova riforma della PAC, chiamata "Agenda 2000". Questa riforma radicale prese in considerazione le problematiche economiche, ambientali e rurali nel loro complesso. Gli obiettivi erano di mantenere la competitività dell'agricoltura europea in un mercato internazionale complesso e difficile, evitare che l'agricoltura si concentrasse nelle zone più produttive, riconoscerle un ruolo importante nella protezione, conservazione e gestione dell'ambiente e nel mantenimento della società rurale, diversificare gli aiuti per meglio adeguarsi alle diverse figure e funzioni dell'agricoltore. Dall'Agenda 2000 prende spunto l'ultima riforma del 2003, con la quale si è voluto dare una vera e propria svolta alla Politica agricola comune. Gli obiettivi

principali sono di ottenere forme produttive sostenibili e prodotti genuini, a vantaggio dei consumatori; tornare a produrre ciò che chiede il mercato; valorizzare il territorio rurale nel suo complesso e ridurre al minimo l'impatto ambientale dell'attività agricola. Gli agricoltori ridiventano liberi di produrre quello che è più redditizio per loro. Per ottenere l'aiuto europeo che spetta all'azienda, però, devono salvaguardare l'ambiente e la salute di piante e animali, garantire la sicurezza alimentare e mantenere la terra in buone condizioni agronomiche ed ecologiche. Maggiori fondi vengono destinati allo sviluppo rurale, all'ambiente, alla qualità e al benessere animale, riducendo i pagamenti alle grandi aziende.

La riforma del 2003 si sta attivando in questi ultimi anni e solo il futuro ci dirà quanto sia stata utile a rafforzare e migliorare l'agricoltura europea.

LA RICERCA DELLA QUALITÀ



► Il Trento Doc, la cui lavorazione avviene secondo il metodo classico della rifermentazione in bottiglia, è uno dei prodotti trentini più famosi ed esportati.

Sullo scaffale di un supermercato, il consumatore può essere guidato nella scelta del prodotto anche dalla presenza di un marchio di qualità, che in un solo logo fornisce varie informazioni e garanzie: la provenienza del prodotto, la sua qualità, il sistema di produzione secondo particolari regole e la sicurezza di un controllo sul prodotto stesso. Ecco perché oggi si sente sempre più l'esigenza di caratterizzare e valorizzare i prodotti, altrimenti anonimi, con sigle e marchi, che non solo tutelano il consumatore, ma aiutano il produttore a proteggere il suo prodotto da contraffazioni, falsi e

► Nella pagina accanto, il Palazzo del Buonconsiglio di Trento è il maggiore complesso monumentale del Trentino ed emblema del territorio.

plagi, e a dargli quel valore aggiunto che lo rende più appetibile sul mercato. Nel 1992, con i regolamenti (CEE) n. 2081/92 e n. 2082/92, anche la Comunità europea sentì l'esigenza di tutelare la specificità dei prodotti agricoli e alimentari locali garantendo il consumatore contro imitazioni e prodotti contraffatti. Introdusse così la Denominazione di origine protetta (DOP), l'Indicazione geografica protetta (IGP) e la Specialità tradizionale garantita (STG). Nel 2006 i due regolamenti del 1992 sono stati sostituiti dai nuovi regolamenti (CE) n. 509/2006 e n. 510/2006 che mirano



a garantire il consumatore sull'origine e la specificità di un prodotto e nello stesso tempo a proteggere i produttori che si impegnano in produzioni artigianali. I due regolamenti mantengono le tre categorie DOP, IGP e STG che riconoscono la qualità dei marchi nazionali a livello europeo. Oggi un prodotto europeo può ricevere la

DOP se la sua qualità e le sue caratteristiche provengono e sono dovute esclusivamente a una certa zona geografica; inoltre la sua produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire nella stessa area geografica delimitata. Un prodotto diventa IGP se almeno uno dei processi (produzione, trasformazione o elaborazione) avviene

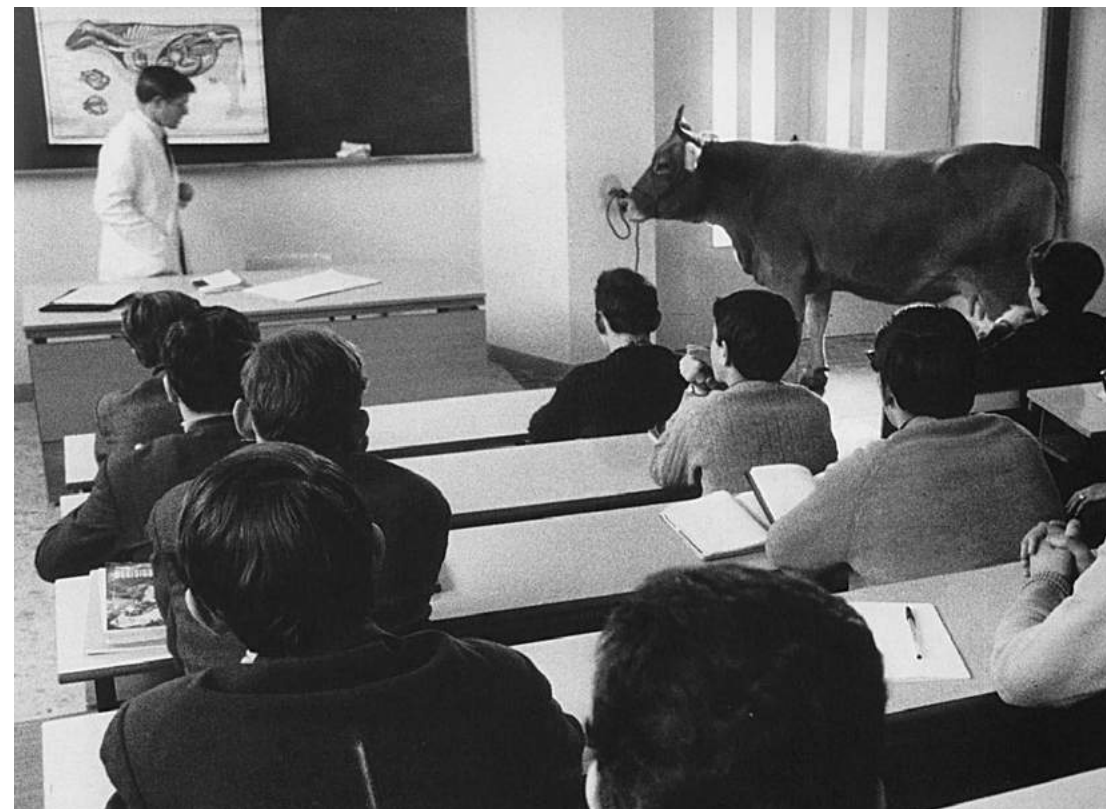


nell'area geografica determinata. Infine, un prodotto può fregiarsi del marchio STG se viene prodotto secondo uno schema produttivo (una sorta di "ricetta", definita e controllata anch'essa) che è uguale in tutta Europa e ne assicura l'elevata qualità. Per esempio la mozzarella o la pizza Margherita hanno perso ormai il loro legame con il luogo di origine, essendo presenti in qualsiasi parte d'Europa, ma conservano "una ricetta tradizionale" secondo la quale devono essere prodotte se vogliono essere considerate di qualità. Per ottenere le tanto prestigiose etichette è necessario seguire determinate norme (disciplinare) durante tutto il processo di produzione e superare i controlli che attestano il rispetto di tali regole. La domanda di registrazione viene prima controllata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali italiano e poi da una commissione CE. I prodotti vengono controllati durante ogni fase della produzione da strutture di controllo autorizzate dallo Stato membro, che

devono assicurare imparzialità e obiettività del controllo. I produttori che utilizzano la denominazione protetta pagano il costo dei controlli previsti. L'uso del marchio europeo è comunque facoltativo e non obbligatorio. La Denominazione di origine controllata (Doc) è invece un marchio attribuito a vini prodotti in un Paese, regione o località, le cui caratteristiche e qualità sono dovute esclusivamente al fattore geografico. La Denominazione di origine controllata e garantita (Docg) tutela vini Doc di particolare pregio qualitativo, noti a livello nazionale e internazionale. Un vino Doc o Docg nasce seguendo regole particolari e molto rigide, approvate dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ed è sottoposto a controlli e ad approfondite analisi chimiche e sensoriali da parte dei consorzi di tutela all'occorrenza autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

► Nella pagina accanto, una curiosa fotografia di Flavio Fagonello, scattata durante una lezione all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige (1975).

L'ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE



Antico castello dei conti di Appiano prima, convento agostiniano poi, l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige sorge in un'area ideale per la coltivazione della vite. E già le potenzialità del terreno erano state intuite e sfruttate dai monaci agostiniani, che avevano ricevuto in dono il castello dai conti di Appiano nel 1143 e che trasformarono il fabbricato in convento, rimasto tale fino al 1807. Ma la vera storia dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige comincia il 12 gennaio 1874 quando la Dieta Regionale Tirolese di Innsbruck decise di attivare a San Michele una Scuola agraria e una Stazione

sperimentale, che cooperando insieme dovevano portare alla rinascita e al progresso l'agricoltura del Tirolo. La scuola agraria comprendeva tre anni, il primo preparatorio e i secondi due tecnico-pratici. Le lezioni venivano contemporaneamente svolte in lingua italiana e tedesca. Durante l'anno erano previsti anche corsi speciali di qualificazione come: innesto per le viti, innesto erbaceo, coltivazione di alberi da frutto, corsi estivi per insegnanti elementari e corsi di caseificio. Alla fine dell'Ottocento, l'Istituto era un attivo centro di formazione e divulgazione che si poneva l'obiettivo di dare



un'istruzione tecnica ai contadini del luogo con lezioni domenicali e festive su problemi concreti e quotidiani, anche attraverso dimostrazioni pratiche in campo. Dopo la Prima guerra mondiale il Tirolo meridionale passò all'Italia e nel 1919 il complesso dell'Istituto Agrario di San Michele passò alla Provincia di Trento. Le lezioni ripresero con pochi allievi e scarsi finanziamenti. Nel 1926 fu costituito un Consorzio fra Stato italiano e Provincia di Trento per la gestione dell'Istituto e della Stazione sperimentale. Nel 1958 Il Ministero della Pubblica Istruzione riconobbe San Michele all'Adige come un Istituto Tecnico Agrario non statale, che formava periti agrari. Nel 1960 attigua alla scuola sorse una sezione speciale di viticoltura ed enologia e un nuovo Istituto professionale per l'agricoltura. Con L.P. n. 14 del 2 agosto 2005 l'Istituto Agrario è stato trasformato in una Fondazione con il nome di "Edmund Mach". L'ordinamento scolastico dell'Istituto negli ultimi anni si è ulteriormente ampliato e modernizzato, attivando anche un nuovo

Istituto agrario professionale, e offrendo corsi tradizionali e sperimentali all'avanguardia in campo agronomico. Come centro didattico l'Istituto è poi attivo da anni con corsi di formazione permanente per viticoltori, frutticoltori, allevatori, tricoltori, apicoltori, cantinieri e per molte altre figure professionali. Altra faccia di San Michele all'Adige è la sua Stazione sperimentale e la ricerca che questa conduce. Sorta nel 1874 per affiancare l'Istituto, la Stazione sperimentale era provvista di un laboratorio chimico e di una vasta azienda agricola nei quali si svolgevano sperimentazioni e ricerche per fornire aiuto, conoscenze e supporto agli agricoltori della zona e d'Italia. Negli anni '50 la Stazione venne staccata dall'Istituto e nel 1963 fu resa indipendente da questo, assumendo un'autonomia amministrativa e giuridica. Cantina, stalle e caseificio furono ristrutturati, frutteti e vigneti rinnovati. Solo nel 1990 l'Istituto e la Stazione sono stati riuniti. La ricerca si è sviluppata nei settori più vari: dall'orticoltura alla lotta

► Nella pagina accanto, foto di gruppo con insegnanti e studenti dell'Istituto Agrario di San Michele a fine corso (anno 1888).

► A destra, l'Istituto di San Michele.

biologica, dalla gestione del suolo all'idrobiologia, dalla difesa delle piante forestali alla piscicoltura. Il laboratorio svolge analisi su vari prodotti agro-alimentari e sui residui di pesticidi, ma si è specializzato anche in diagnostica fogliare, microbiologia enologica, biotecnologie e spettrometria e risonanza magnetica. L'azienda agraria ha una superficie complessiva di 190 ettari, sparsi in diverse zone della provincia, con terreni a vite, a frutto (melo, pero, ciliegio e susino), a prato e a bosco, ma anche a coltivazioni di piante madri di melo e vite. Al suo interno vengono portate avanti numerose esperienze e sperimentazioni, soprattutto in campo viticolo ed enologico. Infatti, nell'azienda rientra anche la cantina con una ricca produzione di vini, vini liquorosi, grappe, spumanti e distillati. Dell'azienda fanno parte anche una stalla per l'allevamento di vacche di razza Bruna e un impianto ittico sperimentale per la produzione e la selezione genetica delle trote. Insomma, nel complesso di San Michele all'Adige, le strutture e le attività sono molteplici e diversificate, e riflettono la grande varietà di coltivazioni, mestieri e prodotti offerti dal Trentino. A partire dal 2002, dopo la cessazione dell'ESAT (Ente per lo Sviluppo dell'Agricoltura Trentina) e il trasferimento



delle competenze di assistenza e di consulenza tecnica allo stesso Istituto, è operativo presso l'Istituto (ora Fondazione Edmund Mach) il Centro per l'Assistenza Tecnica. Questa struttura assicura la consulenza e l'assistenza tecnica e socio-economica alle aziende agricole e alle loro imprese cooperative in tutti i settori dell'agricoltura trentina. L'obiettivo perseguito è quello di affiancare il mondo agricolo nelle varie fasi della produzione, al fine di soddisfare la richiesta dei consumatori in merito a prodotti di elevata qualità e salubrità, ottenuti applicando le norme della produzione integrata e biologica nel massimo rispetto dell'ambiente. Attualmente la consulenza tecnica sul territorio è realizzata attraverso 54 tecnici operanti in 13 sedi periferiche localizzate in modo funzionale e strategico alle varie zone di produzione.



INTERVISTA A...

MAURO FEZZI, DIRIGENTE GENERALE DEL DIPARTIMENTO AGRICOLTURA E ALIMENTAZIONE DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

L'agricoltura trentina è un mondo complesso, che spazia dalla piccola proprietà di montagna alle grandi aziende agricole, dalle monoculture convenzionali alle produzioni biologiche... Quali sono le caratteristiche più rilevanti?

L'intero territorio della Provincia di Trento è classificato come svantaggiato e di montagna. In conseguenza di ciò le dimensioni delle aziende agricole sono modeste: la superficie media è di circa 1 ettaro nel settore ortofrutticolo e viticolo, con un'attività specializzata volta alle produzioni di qualità. Il settore viticolo e ortofrutticolo sono quelli trainanti e sostengono poco meno del 70% della produzione del settore agricolo. Alla produzione di base vanno aggiunte le performance della prima trasformazione, svolta in prevalenza (oltre l'80%)

da cooperative che consentono una diretta ricaduta della commercializzazione dei prodotti sugli agricoltori. La frutticoltura e la viticoltura impegnano 22.700 ettari, nei territori a maggiore vocazione agricola della Provincia e comprendono i fondovalle e le colline fino a 6-700 metri. Grazie alle buone esposizioni, alla ventilazione e all'escursione termica si ottengono prodotti di grande qualità che hanno consentito ad alcune aziende di affermarsi a livello nazionale e internazionale. Tra queste Melinda, La Trentina e Sant'Orsola nel settore ortofrutticolo; Cavit, Mezzacorona, LaVis e Ferrari in quello vitienologico. La maggior parte dei terreni agricoli è però occupata da attività meno remunerative: foraggicoltura, zootecnica e selvicoltura; quest'ultima occupa oltre il 55% della superficie provinciale. Per questi settori le

funzioni preminenti sono di tutela ambientale e salvaguardia del paesaggio trentino, nel quale prati, pascolo, boschi sono essenziali per la fruibilità turistica. Fondamentale l'attività zootecnica, che pur concorrendo solo al 25% della produzione agricola garantisce la cura e l'utilizzo di ampie superfici a prato e pascolo.

Esistono quindi due tipologie di agricoltura: la prima specializzata e rivolta al mercato; la seconda caratterizzata da aziende di maggiori dimensioni con preziose funzioni di tutela ambientale ma prodotti meno riconoscibili nei mercati, anche se con qualche eccezione (Trentingrana, Puzzone di Moena, Sprezza delle Giudicarie ecc.), e bisognosa di azioni di sostegno (indennità compensative e premi agroambientali). Non esistono sostanzialmente attività agricole legate alle grandi produzioni e il settore biologico è modesto e condizionato dalla scarsa disponibilità di superfici adatte.

Per quanto riguarda il futuro, quali sono le linee di sviluppo previste?

Fondamentale sarà accrescere il livello organizzativo, migliorando raccolta, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli. È una strada intrapresa da tempo e con convinzione per garantire al settore competitività, notorietà e la fiducia dei consumatori. Per i settori più deboli, in particolare quello zootecnico, si dovrà favorire il ricambio generazionale con politiche di integrazione del reddito, per aiutare le imprese a proseguire la coltivazione del territorio, preziosa per la collettività. Un ruolo strategico hanno anche i grandi investimenti

per garantire alle aziende delle zone più svantaggiate i servizi essenziali: strade, acquedotti potabili, elettrodotti e soprattutto un'efficiente struttura irrigua.

In che modo il mondo produttivo è legato alla ricerca, in particolare per quanto riguarda l'Istituto?

Questa scuola ha contribuito a formare imprenditori e dirigenti preparati in grado di adeguarsi alle continue mutazioni delle produzioni e del mercato. Il settore della ricerca, inoltre, tiene aperta una finestra su tutto ciò che a livello mondiale accade nei settori avanzati, in particolare quelli collegati alla conoscenza genetica. A questo ambito sono delegate molte speranze per ottenere un'agricoltura più rispettosa dell'ambiente e della salute dei consumatori. La recente trasformazione dell'Istituto in Fondazione "Edmund Mach", con caratteristiche di tipo privato, potrà dare ulteriore impulso a questa mission nella quale l'agricoltura trentina ripone grandi speranze.

L'AGRICOLTURA TRENTINA

Il Trentino è un territorio di montagna, ricco di cime che superano i 2000 m e grandi prati. Perciò non deve stupire se più del 50% della sua superficie provinciale è ricoperta da boschi, circa il 25% è occupato da alpi-pascolo e solo il 6% è interessato da colture agricole specializzate. Il Trentino presenta molti tipi di coltivazioni e produzioni diverse che vanno dalla frutta al pesce, passando per gli ortaggi, i formaggi, il miele e l'olio d'oliva. Esplorare le produzioni agricole e zootecniche trentine vuol dire non annoiarsi mai.

Le coltivazioni più diffuse sono quelle della vite e della frutta, in particolare della mela.





► A sinistra, uva di tipo Chardonnay, una delle più diffuse in Trentino.

► In apertura, Mastro Venceslao, Particolare del mese di aprile, Ciclo dei Mesi, Torre Aquila, Castello del Buonconsiglio, Trento, 1390-1406.

► Nella pagina accanto, vigneti nei dintorni di Maso Nero, sulle colline Avisiane.

di olio pari a circa 2100 quintali. Di questi circa 1600 usufruiscono della DOP Olio extravergine di oliva Garda Trentino. In campo zootecnico, la quantità di latte prodotto è pari a 120.000 tonnellate

Nel primo caso le aree a vigneto sono circa 10.100 ettari, con una produzione provinciale media di circa 1,2 milioni di quintali d'uva (1.250.000 nel 2010) pari a circa 840.000 ettolitri (875.000 nel 2010) di vino all'anno. Il melo è coltivato su oltre 9.800 ettari con una produzione media di circa 400.000 tonnellate (433.598 nel 2010). Sono ben rappresentate anche altre specie frutticole come susino, kiwi, ciliegio e piccoli frutti con una produzione totale che nel 2010 è stata di circa 11.800 tonnellate (62,4% piccoli frutti, 12,5% susine, 10,8% kiwi, 14,3% ciliegie). Il vivaismo, che produce piante da frutto, da fiore e ornamentali è un altro settore agricolo rappresentato in Trentino. I vivai frutticoli coprono circa 80 ettari. Fra le produzioni orticole primeggiano la patata (290 ettari), la carota, il cavolo, il radicchio, il sedano e l'asparago bianco (20 ettari). Vi sono poi produzioni minori come la nocicoltura, la castanicoltura e la coltivazione di mais da polenta. Nella zona del Garda si produce l'olio su di una superficie di circa 390 ettari con una produzione media di olive pari a circa 12.000 quintali e

di cui circa 85.000 diventano formaggio (25% Grana Padano-Trentingrana DOP). Fra i salumi la maggior produzione è quella dello speck del Trentino con una media annua di 3,6 milioni di chili. La produzione media annua della Luganega fresca e affumicata è di 706.000 chili. Di carne salata ne viene prodotta invece circa 900.000 chili l'anno. La produzione totale di miele trentino ha raggiunto nel 2009 una quantità di 233.900 chili. L'orticoltura, che produce soprattutto salmonidi (90% di trote iridee, 8% di trote fario e 2% di salmerino) è in continua crescita con un fatturato annuo di circa 19 milioni di euro. Per aiutare gli agricoltori, la Provincia sta cercando di raccogliere dati agronomici, meteorologici, pedologici e ambientali per dividere il territorio in zone omogenee per ambiente, suolo e colture, creando una "zonazione". Sulla base di questa verranno individuate aree particolarmente adatte alla produzione di determinate specie vegetali (ad esempio vite, olio, mele ecc.), nelle quali indirizzare gli agricoltori interessati e impedire una pesante urbanizzazione.

LA VITICOLTURA



Il quinto elemento per i trentini è il vino. Almeno così scriveva il Mariani, cronista del Concilio di Trento nel Seicento. In effetti, in provincia di Trento, è sufficiente guardarsi attorno per capire il perché di tale affermazione. Valli e colline sono cosparse di vitigni di diverse varietà: dallo Chardonnay all'Enantio, dal Nosiola al Teroldego, poiché il territorio è particolarmente favorevole alla coltivazione della vite e alla produzione di ottimo vino. La tradizione viti-enologica della

zona è antichissima. Reperti archeologici testimoniano una rudimentale coltivazione della vite silvestre fin dall'Età del Bronzo. L'utilizzo di questa pianta si affermò quando per mano della natura e dell'uomo la specie silvestre locale si incrociò con viti di origine caucasica, dando vita alle varietà coltivate. Una fiorente viticoltura era già praticata nel VII-VI secolo a.C., come testimonia il ritrovamento della situla di Cembra, un vaso vinario rituale in bronzo. Anche i Celti coltivavano la



vite nella Valle dell'Adige e producevano e commerciavano il vino. I Romani perfezionarono le tecniche di coltivazione e di trasformazione, contribuendo a far progredire la viticoltura locale. Con la caduta dell'Impero Romano e le successive invasioni barbariche, la tradizione vitivinicola atesina subì un crollo. Solo fra il XV e XVI secolo la viticoltura tornò lentamente a prosperare: furono introdotte nuove varietà, come il Marzemino, che si diffuse rapidamente. Durante il Concilio di Trento (1545-1653), i vini trentini vennero conosciuti e apprezzati oltre i confini locali. La viticoltura mantenne per secoli il suo primato nella regione fino all'introduzione fra il 1750 e il 1850 dell'allevamento del baco da seta quando il gelso, delle cui foglie i bachi da seta si cibano, divenne la coltura dominante, soppiantando la vite. Durante la crisi che colpì la gelsi-bachicoltura, la vite riconquistò la supremazia, ma non per molto.

Alla fine dell'Ottocento il settore vitivinicolo venne colpito da tre gravi malattie, l'oidio, la peronospora e la fillossera, che distrussero gran parte dei vigneti. La viticoltura trentina si riprese da quegli anni bui, soprattutto grazie all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, che rinnovò e reinventò la viticoltura trentina facendola entrare nell'era moderna. Ciò permise al settore di raggiungere quella qualità che la caratterizza oggi.



LA VITIVINICOLTURA TARENTINA OGGI

Non si può certo dire che la vite non sia amata in Trentino. Infatti è coltivata in 104 comuni, su circa 10.100 ettari compresi fra i 200 e i 680-750 metri s.l.m., di cui il 39% in fondovalle, il 41% in collina e il 20% in montagna. Ma i trentini non solo amano l'uva, bensì la amano di ottima qualità. Oltre l'80% di tutti i vitigni trentini infatti produce uve a Doc, anche se gran parte di questa superficie è frammentata in piccoli fondi inferiori a un ettaro. Le aziende agricole impegnate nel settore sono circa 9000 e producono in media 1.200.000 quintali di uva all'anno pari a circa 840.000 ettolitri di vino. Oltre l'80% di tutta l'uva prodotta viene trasformata nelle 14 cantine cooperative che si occupano anche di mettere in commercio il prodotto finito. A queste

► Sopra, una tipica immagine del paesaggio trentino, caratterizzato da lunghe distese di vigneti.

► Nella pagina accanto, sopra, particolare di grappolo d'uva Marzemino; sotto, particolare degli affreschi della vendemmia nella cinquecentesca Villa Margon, nei pressi di Trento.

si aggiunge una cantina di secondo grado (costituita da più cantine sociali) che si occupa della sola commercializzazione delle produzioni vitivinicologiche delle associate. L'età media dei viticoltori è piuttosto alta avvicinandosi ai 60 anni, con circa il 44,5% degli addetti sopra questa soglia. La viticoltura trentina è cambiata molto negli ultimi decenni. Sino alla metà degli anni Ottanta le uve rosse costituivano la gran parte della produzione provinciale. Ma con l'introduzione dello Chardonnay, che si è subito adattato perfettamente al territorio e ha riscosso un gran successo di pubblico, diventando in pochi anni il vitigno più

coltivato, le uve bianche sono state preferite alle rosse, anche per la richiesta che ne veniva fatta dal mercato nazionale e internazionale. Le varietà più coltivate oggi sono appunto lo Chardonnay, seguito dal Pinot grigio e dal Müller Thurgau. La produzione di uve nere invece si è ridotta a poco più del 35% e le varietà più coltivate sono il Merlot e il Teroldego. Ma la vite non è una pianta che si adatta a tutto. Come una

e organolettiche sono riconosciute e certificate a livello europeo. Per produrre un vino di qualità sono necessari sforzi, sacrifici e cooperazione. Lo sanno bene i viticoltori trentini che hanno deciso di seguire dei rigidi protocolli di autodisciplina, cioè delle regole cui attenersi nella produzione delle uve e dei vini per migliorarne la qualità. Nel 1997 hanno fondato l'Associazione dei Produttori Vitivinicoli



signora un po' difficile, predilige solo certe zone dove il suolo, l'esposizione, l'altitudine, la piovosità, i venti e le temperature sono ideali. Solo allora produce vini Doc e IGT. Nella Valle di Cembra, lungo l'asta del fiume Adige (Val d'Adige), sulle colline a nord di Trento, nella valle di Cavedine e bassa Valle del Sarca, in Valsugana, in Vallagarina, nella Piana Rotaliana, troverete distese di vigneti che producono vini d'autore le cui caratteristiche chimico-fisiche

Trentini denominata Trentino Vini. Nel 1999, l'Associazione si è trasformata in un Consorzio Volontario di Tutela per tutti i vini Doc e IGT trentini, che tutela le produzioni provinciali a denominazione di origine controllata. L'ultimo passo l'ha fatto la Provincia Autonoma di Trento che nel 2003 è diventata titolare degli Albi dei vigneti per i vini a Doc, affidando alla Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato di Trento la loro gestione.



LA VITE IN TRENTINO

Si coltiva con passione e attenzione. Dietro ogni acino vi è un sapiente lavoro, ricco di esperienza e conoscenze tramandate da secoli e perfezionate negli ultimi decenni di ricerche e nuove scoperte. Ma come si diventa un coltivatore di vite? Un viticoltore per poter impiantare o reimpiantare un vigneto deve ottenere un'autorizzazione dalla Provincia. Ottenuto il permesso,

deve conoscere bene i diversi vitigni: che suolo prediligono, quanta acqua, quanto sole ecc. E anche il terreno che ha a disposizione: che clima c'è durante l'anno, quale varietà d'uva si coltiva già nella zona, che tipo di suolo c'è ecc. Sulla base di queste conoscenze potrà scegliere le varietà più

► Dal 2003 la Provincia Autonoma di Trento è titolare degli Albi dei vigneti per i vini Doc, tra cui quelli prodotti con uva Müller Thurgau, nella pagina accanto.



adatte alla sua zona fra le 35 (16 varietà di vitigni bianchi e 19 di rossi) autorizzate a essere coltivate in Provincia di Trento, che troverà descritte in appositi cataloghi. Di tutte queste varietà esistono oggi, grazie anche all'Istituto di San Michele all'Adige, dei cloni (piante con corredo genetico identico alle originali) pronti per l'impianto. Il viticoltore potrà poi scegliere come coltivare l'uva: a pergola trentina (semplice o doppia), a guyot, a cordone speronato, a GDC ecc. La forma trentina più tipica, che caratterizza ancora oggi il paesaggio di intere valli e colline, è la pergola, semplice o doppia, anche se ultimamente, soprattutto in alta collina, si sta affermando il guyot che permette una migliore esposizione dei grappoli alla luce e al sole anticipando così la maturazione dell'uva e dei tralci. Dopo aver potato la vite in inverno, concimato e controllato il diffondersi di parassiti dannosi con l'utilizzo di prodotti e metodologie rispettose dell'ambiente, irrigato, magari con meccanismi moderni largamente automatizzati, controllato le erbe infestanti con operazioni meccaniche, eseguita la potatura verde (in estate), si procede alla raccolta (vendemmia) che inizia verso la fine di agosto cominciando con le uve bianche per produrre spumanti e proseguendo poi con le altre uve. Per assicurare la qualità del vino la vendemmia deve essere eseguita manualmente. Solo così infatti gli acini non vengono schiacciati e si impedisce che la fermentazione inizi già in campo, pregiudicando la bontà dei vini.

► Sopra, Mastro Venceslao, Particolare del mese di ottobre, Ciclo dei Mesi, Torre Aquila, Castello del Buonconsiglio, Trento, 1390-1406; sotto, la pergola del vecchio vigneto dell'Azienda agricola dell'Istituto Agrario di San Michele.



LA CANTINA

Dall'acino alla bottiglia il passo non è breve. Una volta vendemmiata, gran parte dell'uva finisce nelle cantine sociali per essere trasformata in vino. Il viticoltore viene pagato sulla base della qualità dell'uva, che si accerta tramite analisi, all'entrata dell'uva in cantina, anche per controllare l'assenza di patologie, dopodiché inizia il processo di

vinificazione. La pigiatura si differenzia in base ai vini che ne verranno prodotti. Per vini bianchi di pregio l'uva è sottoposta a una pressatura soffice con immediata separazione delle bucce e dei raspi (ramicelli legnosi del grappolo) dal succo (mosto), che viene fatto fermentare in appositi contenitori in acciaio inox. Per i vini rossi, dopo la pigiatura, solo i raspi vengono separati dal mosto che rimane a fermentare e macerare



per un certo periodo, acquistando un colore rosso più o meno carico, l'aroma tipico varietale e le sostanze (come l'acido tartarico, malico, citrico o come le pectine e i tannini) che caratterizzano ciascun vino permettendogli una lunga conservazione. Durante la fermentazione microrganismi (lieviti) contenuti nel liquido ottenuto dalla pigiatura (il mosto) trasformano lo zucchero in alcool e anidride carbonica, che liberandosi in aria fa "bollire" il mosto stesso. Sulle etichette dei vini si legge spesso «contiene solfiti». Ma il vino non dovrebbe essere solo succo d'uva più o meno invecchiato? Spesso nel mosto, assieme ai lieviti della fermentazione, convivono microrganismi che possono alterare le caratteristiche organolettiche del vino. Per evitare ciò è consentito aggiungere al mosto in fermentazione piccole quantità di anidride solforosa. Quando tutto lo zucchero si è trasformato in alcool

e il mosto non "bolle" più, il vino giovane viene separato dal deposito di fermentazione (feccia), per seguire due destini: essere bevuto giovane entro un anno dalla vendemmia o invecchiare mesi o anni, maturando lentamente. Un vino giovane viene filtrato e fatto divenire limpido con sostanze chiarificanti (bentonite, caseine ecc.) e infine imbottigliato. Nel caso di vini da invecchiamento, il vino viene posto in botti di rovere e lasciato per periodi variabili a seconda delle caratteristiche chimico-fisiche. Nelle botti alcuni componenti sedimentano, il vino diventa limpido e acquista tannini e aroma dal legno, che lascia traspirare una certa quantità d'aria, cosicché al termine della maturazione il vino possiede una gamma di aromi chiamati "bouquet" e può essere imbottigliato. La maturazione completa avviene solo dopo alcuni mesi dall'imbottigliamento.



I PRODOTTI DELL'UVA

Il vino: «Bon vin fa bon sangue», nessuno deve insegnarlo ai trentini. Questo prodotto composto da una serie di elementi tra cui acqua, alcool etilico, acidi organici, glucidi, sali minerali, vitamine, aromi naturali, tannini, ottenuto dalla fermentazione dell'uva, in Trentino non solo vanta una tradizione secolare, ma può anche pregiarsi di vitigni che hanno reso il vino di questa provincia famoso e ricercato in tutto il mondo: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Chardonnay, Merlot, Pinot bianco, grigio e nero, Moscato giallo e rosa. E poi i non meno importanti vitigni autoctoni: Marzemino, Nosiola, Schiava grossa, Teroldego. Quest'ultimo, presente in Trentino già nel Trecento, fu il pregiato vino del Concilio di Trento e venne definito "Vino principe del Trentino". La Doc Teroldego Rotaliano fu la prima riconosciuta in Trentino nel 1971. Con i soli 437 ettari della sua Doc, il Teroldego ha sempre rappresentato la «spina dorsale della produzione vinicola trentina». Altro prodotto della storia vitivinicola trentina è il Vino Santo che viene prodotto dall'appassimento delle uve della varietà Nosiola, che gli

► A sinistra, travaso dalla "brenta" alla "castellata" in una foto d'inizio '900. Sotto, l'alambicco mobile detto la "spiritosa", conservato al Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, veniva utilizzato all'inizio del '900 per la distillazione a domicilio.

► Nella pagina accanto, vigneti nella Valle di Cembra.

conferiscono un alto grado zuccherino e alcolico. Agli inizi di ottobre i grappoli vengono posti su appositi graticci in locali arieggiati e qui rimangono per 5-6 mesi, durante i quali vengono attaccati da un fungo (*Botrytis cinerea*) che trasforma zuccheri e acidi conferendo alle uve stesse un gusto molto particolare. La pigiatura avviene solitamente nel periodo pasquale, da cui il nome. Il mosto separato dalle parti solide invecchia in botti di rovere, della capacità di 2-4 hl, per 4-6 anni e poi viene imbottigliato. La zona di produzione è limitata alla Valle dei Laghi e alto Garda. Di Trentino Vino Santo Doc si producono annualmente circa 30.000 bottiglie.





► Sopra, una cantina con spumanti Trento Doc, prodotto in zona fin dall'inizio del '900.

Lo spumante: nato nel 1670 nella regione di Champagne, venne prodotto per la prima volta in Trentino nel 1902 da Giulio Ferrari. Egli intuì che i terreni fra i 300 e gli 800 metri erano perfetti per coltivare le uve da spumante, Chardonnay, Pinot bianco e nero. Da allora in Trentino si imbottiglia il 40% dello spumante "classico" nazionale, il Trento Doc. La procedura per ottenere il vino "con le bollicine" è piuttosto laboriosa. Dopo aver spremuto l'uva, il mosto ripulito da mucillagini e altre sostanze dannose alla vinificazione, viene fatto fermentare e poi addizionato con lieviti selezionati, zucchero e altre

sostanze nutritive per i lieviti, infine imbottigliato. Nella bottiglia tappata il vino così trattato rifermenta per un periodo variabile, che per i prodotti di origine trentina risulta essere di un minimo di 15 mesi, dopodiché la bottiglia viene posta su appositi piani inclinati (*pupitres*), ruotata su se stessa e capovolta con movimenti lenti per 20-60 giorni (*remuage*), in modo che i lieviti si depositino all'imboccatura della bottiglia. Il deposito di lieviti viene tolto stappando le bottiglie (sboccatura). Il vuoto lasciato dalla fuoriuscita del deposito viene colmato da uno sciroppo (*liqueur d'expédition*) la cui diversa miscela di zucchero di canna, vino bianco invecchiato, cognac, brandy o rum caratterizza il gusto di ciascun spumante e ne



distingue la dolcezza o la secchezza. Lo spumante così preparato viene tappato con il sughero e confezionato per tutte le celebrazioni che lo vedranno protagonista con il classico botto.

La grappa: la distillazione in terra trentina ha un'origine antica e da secoli ha assunto un'importanza tale da essere oggetto di proclami e regolamenti da parte della pubblica autorità, come testimoniato, per esempio, dal *Proclama in materia de vini, vernazze et acquavite forestieri* del 7 agosto 1697. Del resto, distillare o alambiccare sono due termini assai noti alle genti delle valli trentine dove, in un passato

anche non tanto remoto, ottenere pochi litri di grappa da vendere ha garantito la sopravvivenza di intere famiglie. La grappa è quindi di casa in Trentino. È ad alta gradazione alcolica, deriva dalla distillazione delle vinacce, che sono bucce e vinaccioli dell'uva, particolarmente graditi a lieviti e batteri. Prima della distillazione le vinacce sono chiuse in silos dove, con opportune tecniche, si fanno proliferare solo i lieviti selezionati. Poi si distillano a bagnomaria per ottenere un distillato che viene diluito con più o meno acqua a seconda della gradazione da raggiungere, che non è mai inferiore al 37,5% o superiore al 60% volume. La grappa può essere aromatizzata con erbe, frutta o altro oppure invecchiata in botti di rovere. In Trentino è tutelata e valorizzata dall'Istituto per la tutela della grappa del Trentino, ha un apposito marchio d'origine e qualità e un disciplinare di produzione. Le più apprezzate grappe trentine provengono dalla distillazione di una sola varietà di vitigno come la Nosiola, il Müller Thurgau, il Moscato, il Cabernet, il Teroldego e il Marzemino.





INTERVISTA A...

ERMAN BONA, DIRETTORE DEL CONSORZIO VINI DEL TRENTO

Il Trentino ha una tradizione vinicola solida e antica: può raccontarcelo brevemente lo sviluppo?

Numerose e importanti fonti storiche attestano che la viticoltura nel nostro territorio era praticata già in età romana e nel Medioevo. La coltivazione della vite è sempre stata una componente importante dell'agricoltura trentina, insieme all'esportazione di vini. Basti citare autori come Virgilio e Svetonio, che lodano il vino "retico", o ricordare le grandi quantità di vini che nell'800 il Trentino commerciava nel territorio austro-ungarico. Negli ultimi cinquant'anni, poi, la produzione ha avuto un'ulteriore crescita, con la creazione di numerose cantine sociali e private, e

colture come quella del gelso per i bachi da seta e del tabacco in molte zone del Trentino hanno lasciato il posto alla vite. Oggi la superficie vitata regionale è di 10.000 ettari: una nicchia nel territorio, che è prevalentemente montano.

Questa produzione è "di nicchia" anche per quanto riguarda la qualità dei vini?

La nostra è una terra con una grande tradizione in questo comparto: per la stessa disposizione dei terreni non possiamo incrementare le superfici vitate, aumentando la produzione. In compenso, abbiamo numerosi territori fortemente vocati per la viticoltura: coltiviamo l'uva solo dove

matura bene, e preferiamo i vitigni bianchi, che si adattano meglio ai nostri terreni e climi sulle pendici dei monti. Il 65% della nostra produzione dà uve a bacca bianca, come Chardonnay, Müller Thurgau e Pinot grigio; il restante 35% è di uve a bacca rossa, che comprendono vitigni autoctoni importanti, come Teroldego o Marzemino. Quest'attenzione a coltivare l'uva giusta al posto giusto ci permette di mantenere una qualità elevata e rimanere concorrenziali sul mercato.

Per mantenere una buona posizione sul mercato, oltre alla cura nella produzione è necessario anche comunicare il valore dei vostri prodotti: in che modo lo fate?

La Provincia sta dando vita a campagne di comunicazione importanti in accordo con la Camera di Commercio e i produttori: ad esempio, stiamo lavorando molto per promuovere il nostro spumante ottenuto con metodo classico, il Trento Doc. Per far conoscere tutti i nostri vini, inoltre, si organizzano fiere e incontri con consumatori e ristoratori, visite guidate alle cantine e itinerari molto interessanti lungo le nostre "Strade del vino".

Le vostre attività comprendono anche il miglioramento del prodotto attraverso la ricerca e l'innovazione?

Tra i produttori del nostro territorio e i ricercatori che si occupano dell'innovazione scientifica c'è un rapporto sinergico che non caratterizza solo la viticoltura, ma tutta l'agricoltura trentina. Fondamentale, in questo, è il lavoro dell'Istituto Agrario di San

Michele, che sperimenta nuove tipologie di coltivazione, dà direttive ai viticoltori e li sostiene nel loro lavoro. Negli ultimi anni, ad esempio, per ridurre l'uso di insetticidi si è sperimentato il sistema della "confusione sessuale" per la lotta biologica contro gli insetti. Un metodo innovativo che ha portato grandi successi, e che oggi è adottato in quasi tutte le vigne della provincia. Il rapporto e il confronto su tutti i temi interessanti sono costanti, e quasi tutti i produttori di vino trentini aderiscono al protocollo di intesa, un documento che raccoglie le norme necessarie per coltivare l'uva e produrre il vino nel pieno rispetto dell'ambiente e della salute delle persone. Questa è una vera garanzia che assicura ai vini trentini, frutto di una grande diversità di tipologie e territori d'origine, una caratteristica comune: una qualità e una salubrità sempre elevate.

LA FRUTTICOLTURA



Vitigni, vini, uve... Certo! Ma anche mele, ciliegie, kiwi, pere e susine.

La frutticoltura rappresenta una delle più importanti fonti di reddito per l'agricoltore trentino. Infatti lo stesso territorio che

ospita la vite è anche ideale per la coltivazione degli alberi da frutto. Basti pensare che da sola la coltura del melo occupa il 49% della superficie delle colture legnose, contro il 51% della vite, e supera i 9800



► A sinistra, mele di qualità Golden Delicious, una delle più prodotte in Trentino. Sopra, particolare da *Donna che sbuccia una mela*, opera di Gerrit ter Borch (1661 ca.).

► Nella pagina accanto, un meleto in primavera durante la fioritura.

ettari, coprendo oltre l'8% dell'intera superficie agricola trentina. Pur essendo praticata da soli 40 anni, la coltivazione intensiva del melo ha dato risultati eccellenti in tutta la regione. Oltre al melo, sono ben rappresentate altre specie frutticole: susino, ciliegio, kiwi e sempre più raramente il pero. Quest'ultimo, coltivato su ben 258 ettari nel 1980, è stato lentamente sostituito da altre colture fino a ridursi a soli 8 ettari di superficie coltivata nel 2010. Comunque le Pere Antiche Trentine (provenienti da varietà locali e non) sono ancora presenti nei campi e sulla tavola dei trentini. Sorte opposta hanno subito le coltivazioni di ciliegie, susine e kiwi, che sono cresciute sensibilmente negli ultimi 25 anni.

Una frutta di qualità va tutelata contro la concorrenza straniera: ecco perché gli agricoltori trentini coltivano le loro piante secondo protocolli di autodisciplina che assicurano qualità e riconoscibilità alla frutta prodotta. Ma non vi è solo questo, l'elevata qualità della frutta di queste valli montane è raggiunta anche grazie ai terreni che sono particolarmente adatti a queste coltivazioni. Infine l'uso di tecniche colturali e agronomiche all'avanguardia e il rispetto dell'ambiente sono gli ultimi ingredienti per ottenere frutti davvero speciali. Altra forza della frutticoltura trentina sono le sue cooperative, raggruppate in 5 organizzazioni, che raccolgono oltre il 95% della produzione, immettendola sul mercato. Ciò



LA MELA

Crocante, dolce, acidula, zuccherina, profumata, grande, piccola, verde, gialla, rossa... La mela fin dall'antichità ha avuto forme, colori e sapori per ogni gusto. Nel mondo antico se ne conoscevano ben 37 varietà diverse. Oggi ne sono state catalogate oltre 500. I nomi altisonanti ed evocativi del passato – Taffetà bianca d'autunno, Rossa nobile, Rosa gentile, Rosmarina rossa, Rosmarina bianca, Cosenza gentile, Rosa mantovana, Renetta grigia appuntita tirolese – sono stati oggi rimpiazzati da nomi ammiccanti, spesso stranieri, Golden Delicious, Red Delicious,

permette anche alle piccole aziende, molto numerose in Trentino, di far arrivare i loro prodotti sul mercato e consente alla frutta trentina di essere ben commercializzata e conosciuta sia in Italia che all'estero. E per meglio far riconoscere la loro frutta, i produttori trentini sono stati fra i primi in Italia a usare marchi commerciali provinciali ed europei. Nel 2003 le produzioni melicole situate all'interno del bacino idrografico del torrente Noce (valli di Non e di Sole) hanno ottenuto il riconoscimento DOP Mela Val di Non a cui si è aggiunta, nel 2010, la DOP Susina di Dro.

Morgenduft, Renetta del Canada, Granny Smith, Jonagold, Gala. Gran parte delle varietà tradizionali sono oggi scomparse, relegate in piccole nicchie produttive o conservate nelle banche del seme di qualche istituto. Le mele che troviamo oggi sul mercato sono frutto di lunghi e attenti incroci e selezioni, grazie ai quali sono state via via scartate le varietà meno produttive, più fragili ai parassiti e alle malattie, esteticamente meno appetibili, più deteriorabili e dal sapore e gusto più particolari. È rimasta così quella decina di varietà che spopola sui banchi dei supermercati e mercati al dettaglio. L'Italia è fra i maggiori produttori europei di mele

e il Trentino produce da solo oltre il 17% di tutta la produzione nazionale, nelle distese di meleti concentrati prevalentemente in Val di Non, in Val d'Adige e in Valsugana. La regina delle mele di oggi è la Golden Delicious, che rappresenta circa il 65% dell'intera produzione trentina. Il suo tipico colore giallo, il suo profumo, la sua consistenza croccante e il suo sapore la rendono una fra le varietà più richieste. Inutili sono stati gli sforzi della Provincia e delle Organizzazioni dei produttori per convincere i frutticoltori a coltivare altre varietà alternative, almeno nelle zone in cui la Golden Delicious non riesce a raggiungere la sua qualità migliore. In futuro, i produttori dovranno impegnarsi a espandere le coltivazioni delle varietà attualmente richieste sul mercato (gruppo Gala, Fuji ecc.). La seconda varietà più diffusa, coprendo il 10% della produzione trentina, è la Red Delicious, mela rossa, a volte striata di giallo, appetitosa e gustosa. La terza varietà più rappresentata è la Gala, raccolta nel mese di agosto, che copre oltre il 5% della produzione trentina. Seguono la Fuji con oltre il 4% e la Renetta del Canada con il 4%; quest'ultima ha caratteristici frutti rugginosi ed è particolarmente adatta ai dolci (strudel) e alla cottura. Seguono infine nell'ordine le varietà Morgenduft, Granny Smith e Braeburn.

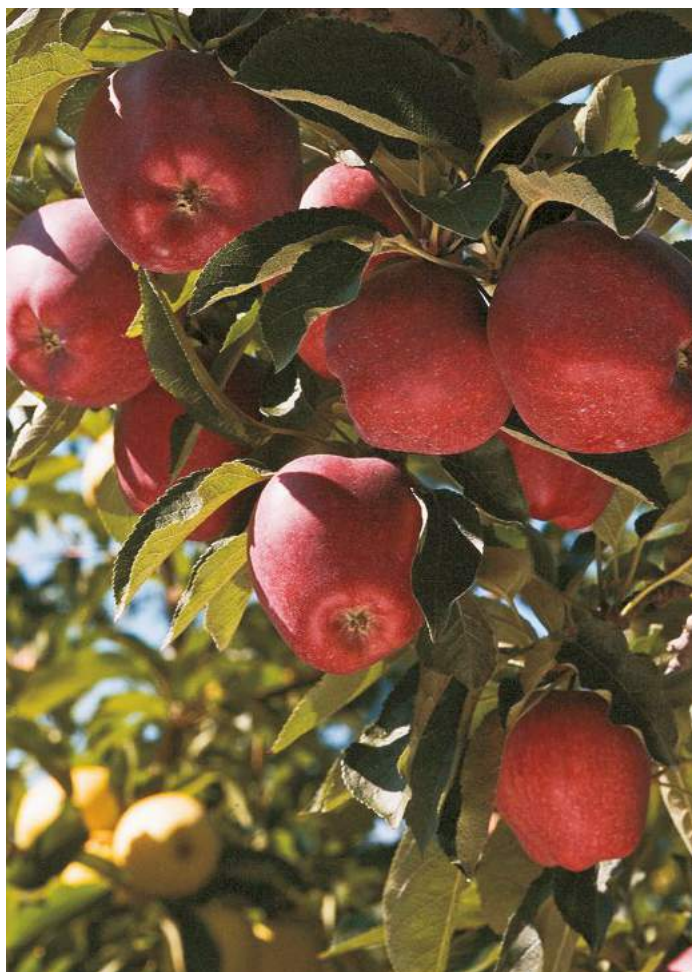
A chi volesse cimentarsi nella coltivazione del melo, si consiglia,



► La Strada della mela e dei sapori delle valli di Non e di Sole è uno dei tanti itinerari per scoprire la qualità dei prodotti e le bellezze paesaggistiche e culturali della provincia.

► Sotto, mele di qualità Golden Delicious.





- ▶ A sinistra, mele di qualità Red Delicious.
- ▶ Nella pagina accanto, il ciliegio ha avuto una rapida espansione in territorio trentino intorno agli anni Ottanta.

maturano e sono pronti per la raccolta da agosto in poi. Con l'arrivo dell'autunno l'albero perde le foglie ed entra in riposo vegetativo chiudendo il ciclo. Il frutticoltore manipola questo ciclo naturale per massimizzare la resa dei frutti: in inverno pota i rami per contenere le dimensioni della pianta e agevolare la raccolta e la penetrazione di aria e luce nella chioma che favoriranno lo sviluppo di foglie e frutti. Il melo deve essere anche concimato e irrigato, mentre per combattere virus, batteri, insetti e funghi l'agricoltore di oggi segue forme di agricoltura

integrata o biologica. Con queste tecniche, un'adeguata consulenza tecnico-ambientale e macchinari all'avanguardia, ottiene produzioni di qualità e quantità ottime. Una pianta adulta di melo può produrre dai 30 ai 50 chili di mele, e se di grandi dimensioni può arrivare a quasi 2 quintali. I frutti raccolti fra agosto e ottobre vengono trasportati alle cooperative frutticole. I frutti scartati perché piccoli, danneggiati o deformati vengono venduti all'industria di trasformazione per farne succhi o alle distillerie per diventare alcool.

come prima cosa, di acquistare piante CE con l'indicazione ZP (Zona protetta), cioè piante prive dell'*Erwinia amylovora* (colpo di fuoco batterico), che potrebbe distruggere intere coltivazioni. La certificazione assicura la provenienza da zone protette dell'Unione europea in cui la suddetta patologia è assente. La pianta di melo "riposa" in autunno-inverno per risvegliarsi in primavera, quando le gemme producono germogli e foglie. Seguono quindi la fioritura e il processo di impollinazione che porta allo sviluppo dei frutti. Durante l'estate i frutti



LA CILIEGIA

Simbolo giapponese di grazia e femminilità, il ciliegio appartiene alla famiglia delle Rosaceae. Originario dell'Estremo Oriente, è noto alle popolazioni europee fin dai tempi antichi, tanto che i Sassoni credevano che gli alberi di ciliegio ospitassero divinità che proteggevano i loro campi. In Italia la coltivazione del ciliegio si è sviluppata maggiormente in Campania, Emilia Romagna, Veneto e Piemonte. In Trentino il ciliegio ha cominciato a espandersi dagli inizi degli anni Ottanta passando dai 60



agli oltre 130 ettari di oggi. Valsugana, Valle dell'Adige e Vallagarina sono le aree in cui è più coltivato. Il ciliegio cresce nei terreni ben drenati fino ai 1200 m e l'albero può raggiungere anche i 20 m. Fiorisce in primavera con caratteristici mazzetti di fiori bianchi. Il frutto va dal rosso cupo al giallastro. Esistono varietà dolci, acidule o aspre. Le visciole, le amarene, le marasche hanno un frutto più acidulo. Fra le varietà dolci si distinguono le duracine, con frutti grossi dal rosso al giallo, la cui polpa a

maturazione rimane dura e croccante, e le tenerine, di colore rosso scuro o nerastro, la cui polpa matura diventa molle e acquosa. La ciliegia oltre che come frutto fresco può essere impiegata per la preparazione di marmellate, gelati, frullati, confetture e sciroppi (amarena); utilizzata per la produzione di acquaviti, vini liquorosi come il ratafià e di distillati di mosto fermentato come nel caso del maraschino.

IL KIWI

L'*Actinidia chinensis*, nota come kiwi, è una pianta rampicante che proviene dalle regioni asiatico-orientali. Il suo frutto è in assoluto l'alimento più ricco in vitamina C anche se arrivò in Europa circa 70-80 anni fa come pianta ornamentale. È coltivata in diverse regioni del mondo: Russia, Giappone, Usa, Francia, Spagna e Nuova Zelanda che gli ha dato il popolare nome per la "somiglianza" all'uccello simbolo della nazione. L'Italia coltiva kiwi da pochi decenni, ma in breve tempo ne è divenuta la maggior produttrice al mondo. Le produzioni trentine agli inizi degli anni Ottanta erano ridotte a solo 2,5 ettari, ma quando ci si accorse che la richiesta di kiwi cresceva e che le produzioni locali erano di buona qualità e quantità, molti coltivatori lo scelsero come prodotto nuovo e ne

► Accanto, miniatura medievale con la rappresentazione della raccolta delle ciliegie, frutto da sempre utilizzato anche per la preparazione di marmellate, confetture e liquori.

► Nella pagina accanto, la coltivazione del kiwi in Trentino, come in altre regioni d'Italia, ha avuto una diffusione esponenziale e oggi la produzione supera i 16.000 quintali.



ampliarono le colture che sono cresciute fino a raggiungere i 67 ettari del 2010. Oggi il kiwi è coltivato nella Valle dell'Adige, in Vallagarina e nel basso Sarca con produzioni che superano i 16.000 quintali, con l'85% che viene raccolto, conservato e commercializzato dalle cooperative del settore. Il clima e il suolo favorevoli della provincia fanno sì che i trattamenti siano ridottissimi e perciò la qualità dei frutti sia ottima. In Trentino recentemente è stata introdotta una nuova varietà (*Actinidia arguta*) dai frutti piccoli come ciliegie, glabri e verdi che viene coltivata come produzione di nicchia in piccoli frutteti specializzati.

LA SUSINA

La susina è un'altra pianta appartenente alla famiglia delle Rosaceae, del genere *Prunus* come il pero e il melo. Ne esistono molte varietà: euro-asiatiche, cino-giapponesi e americane. Le prime, della specie *Prunus domestica*, sono coltivate da oltre 2000 anni e sono di forma tondeggianti od ovoidali con un solco laterale e buccia di colore blu scuro o rosso porpora. La polpa verdgiallastra è soda, zuccherina ma un po' acidula, e aderisce al nocciolo centrale. Nella nostra provincia è famosa la Susina di Dro (che nel 2010 ha ottenuto la Dop), dal colore



violaceo tendente al blu scuro, prodotta da decenni nel basso Sarca, soprattutto attorno al comune di Dro. La sua coltivazione si estende su circa 75 ettari e produce circa 10.000 quintali all'anno. Questa varietà di susina, grazie all'ambiente in cui cresce, ha particolari qualità organolettiche, un sapore e un'aromaticità che la rendono unica. Dal punto di vista nutrizionale, a differenza di altre varietà di susine, è particolarmente ricca in sali minerali, betacarotene, vitamina PP e acido pantotenico (vitamina del gruppo B). Gran parte del prodotto viene consumato fresco ed esportato. Una piccola parte viene trasformata, essiccandone i frutti. Il nemico numero uno della Susina di Dro è una malattia virale, la sharka, che distrugge i frutti. Unico rimedio contro tale virus è l'estirpazione delle piante infette. Quando in Trentino è arrivata la sharka, la Provincia risanò le zone colpite dando ordine tassativo agli agricoltori di eliminare le piante infette.



LA PERA

Appartenente alla famiglia delle Rosaceae, è originaria dell'Asia occidentale e di alcune zone temperate dell'Europa sud-orientale. Coltivata già in epoca antica, le varietà conosciute nel tempo sono passate da 6 alle oltre 5000 di oggi. In Italia il pero è coltivato principalmente in Emilia Romagna, Alto Adige, Veneto e Campania con oltre 20 varietà diverse. In Trentino la coltivazione di pere si è ben sviluppata fino alla fine degli anni Sessanta, quando è stata gradualmente sostituita da altre colture, specialmente dal melo. La produzione oggi è di circa 6000 quintali all'anno, concentrata soprattutto in alta Valsugana, nella Valle dell'Adige e in Val di Non. Le varietà più coltivate sono la William, grossa, a buccia gialla e polpa bianca, profumata e delicata, la Kaiser Alexander, grossa e allungata, a buccia gialla scura con rugginosità e polpa bianca succosa, profumata e dolce, la Conference, media e allungata, a buccia giallo-verdastra, molto succosa. La pera si consuma fresca, sciroppata, essiccata o trasformata in succo. La frutta di scarto viene trasformata in alcool o in sidro nelle distillerie.

► La pera è oggi coltivata soprattutto in alta Valsugana, nella Valle dell'Adige e in Val di Non.

FRUTTICOLTURA DI NICCHIA



LA CASTANICOLTURA

Un tempo il castagno era indispensabile per la gente di montagna: offriva legna e frutti preziosi, in ambienti difficili da coltivare e avari di prodotti. Ancora fino all'inizio del Novecento, in quasi tutte le

province italiane si coltivavano castagni e la superficie complessiva copriva circa 800.000 ettari con una produzione di oltre 6 milioni di quintali. Ma dal 1914, l'abbandono massiccio della montagna ha portato a una riduzione dei castagneti, che non più curati e attaccati da parassiti hanno



► La cottura delle castagne, a sinistra, in una miniatura medievale e, sotto, durante una delle tante feste tradizionali.

► Nella pagina accanto, il castagneto caratterizza da sempre il territorio trentino.

rischiato di ridursi in gran numero. A ciò va aggiunto l'abbattimento indiscriminato di alberi per la produzione di legno per l'industria. La produzione di castagne passò da 5 milioni di quintali nel 1920, ai soli 388.399 quintali nel 1985. Negli ultimi anni, grazie alla minor virulenza del cancro del castagno e a un nuovo e maggior interesse alle problematiche dell'agricoltura di montagna, si è comunque registrata una

ripresa nella coltivazione della specie. Le varietà presenti in Italia non si contano. Praticamente ogni località di produzione ha un suo ecotipo, cioè una varietà tipica dell'ambiente in cui vive dovuta a suolo e clima.

La coltura del castagno è particolare, perché a metà strada fra la coltura forestale e quella agricola. La pianta infatti necessita di cure: deve essere trattata, allevata, curata e impostata nella forma quando è ancora giovane, come si farebbe con una qualsiasi pianta da frutto. Il castagno richiede un terreno fertile, a sub-acido (pH fra 5,5 e 6,5), non calcareo, fresco, profondo, non soggetto a siccità o a troppa acqua e a quote non superiori agli 800 m s.l.m. Mal tollera le forti escursioni termiche e preferisce i climi temperati. L'irrigazione,



la concimazione e la potatura sono essenziali, soprattutto nei primi anni dopo l'impianto di giovani piantine. Per avere un buon castagno da frutto bisogna impostare la chioma nei primi 2-3 anni di vita, potandola in modo da far crescere i rami in orizzontale piuttosto che verso l'alto. In genere i castagneti hanno densità medie di 60-70 piante per ettaro, distanti 6-8 m fra loro. I frutti maturano verso settembre e la raccolta avviene fra ottobre e novembre. Una pianta adulta può produrre dai 12 ai 30 chili di castagne. I nemici del castagno, che possono provocare gravi danni alle colture, sono funghi, parassiti animali, il ristagno d'acqua, un pH non adeguato o la mancanza di alcuni elementi minerali. Un castagneto da frutto lo si può ottenere in due modi: sia innestando con castagno

da frutto castagni selvatici già presenti in natura, sia impiantando piante di vivaio. Una buona cultivar di marrone dovrebbe produrre precocemente con continuità e in buona quantità frutti di grandi dimensioni, di sapore e caratteristiche organolettiche pregevoli e di aspetto appetibile per la vendita.

Commercialmente, il frutto del castagno viene distinto in due categorie: il **marrone** e la **castagna**. Molto spesso vengono chiamati marroni (nella parlata trentina *maroni*) le castagne di grosse dimensioni, ma questa è una distinzione basata su un'impressione visiva che potrebbe anche risultare errata. A livello botanico la castagna è prodotta da individui selvatici di *Castanea sativa*, ma esistono anche varietà di castagne innestate. I marroni sono



► Un tempo diffusa in tutto il territorio, oggi la coltura delle castagne è sviluppata soprattutto in Valsugana, alto Garda, Vallagarina, Val d'Adige, Valle di Ledro e in parte nelle Giudicarie e in Val di Cembra.

(anno 1674), «Sul' tener di Calzeranica vengono tra gli altri frutti, castagne così grandi e qualificate, che di queste ne va alla Corte di Cesare».

Attualmente la coltivazione del castagno in Trentino si concentra prevalentemente in Valsugana, alto Garda, Vallagarina, Val d'Adige, Valle di Ledro e in parte nelle Giudicarie e in Val di Cembra. La storia della castanicoltura trentina ricalca quella nazionale. Praticata in Trentino fin dalla fine del XVI secolo, è entrata in crisi dopo la Seconda guerra mondiale, a causa dell'abbandono delle montagne. Il clima e le malattie hanno condizionato negli anni la

produzione di frutti, toccando un minimo di 753 quintali nel 1984. Negli ultimi vent'anni vi è stata comunque un'inversione di tendenza con l'espandersi delle superfici a castagno, il risanamento di vecchie colture e i finanziamenti ai castagneti da parte della Provincia. Fra il 1994 e il 1995, la Provincia ha censito le aree

prodotti da individui di *Castanea sativa*, sottospecie macrocarpa, che significa "a frutto grande". Tutte le piante di marrone sono innestate. Numerosi sono gli atti ed i documenti che testimoniano la presenza del castagno in provincia di Trento come ad esempio quanto affermato dal Mariani, nelle sue cronache del Concilio di Trento



castanicole da frutto interessanti dal punto di vista produttivo. Attualmente la superficie coltivata a castagno per la produzione dei *maroni* si è attestata sui 240 ettari con produzione altalenante in funzione dell'andamento climatico e che mediamente risulta essere pari a 1700 quintali (nel 2010 circa 2400 quintali). Sempre nel 1994 la maggioranza dei castanicoltori trentini si è associata in un consorzio che nel 2001 è diventato Cooperativa Castanicoltori del Trentino Alto Adige SCARL. Data la gran varietà di ecotipi presenti in Trentino, sorse l'esigenza di un marchio unico per la produzione dei marroni sotto il quale raccogliere tutta la produzione provinciale di qualità. Oggi, grazie alla Provincia, per coltivare castagni in Trentino, si percepiscono aiuti provenienti da fondi europei.

LA NOCICOLTURA

Secondo un'antica novella, nel 1579 fra i paesi di Fiaavè e di Dasindo, nella Pieve di Lomaso, ebbe luogo la guerra delle noci, una scaramuccia fra i soldati tedeschi e i paesani delle Giudicarie, che si combatterono in una «località messa a noci». Questa è solo una delle tante testimonianze del fatto che in Trentino la nocicoltura ha radici molto antiche. Nei comuni di Bleggio Inferiore e Superiore, Fiaavè, Lomaso e Stenico vengono prodotte da secoli le noci più pregiate della provincia e da sempre Bleggio è sinonimo di noce in Trentino, poiché in questa zona ha il suo habitat naturale la varietà di noce locale Bleggiana, i cui frutti sono famosi anche fuori dai confini della provincia e apprezzati in



pasticceria. Tuttavia, nel corso dei secoli, la produzione di noci in Trentino è diminuita, con produzioni sempre più scarse su aree sempre più ristrette. Nel 1970 sui 150-200 ettari coltivati a noci si producevano circa 1500-1600 quintali l'anno, ma gli impianti non erano razionali e si trattava perlopiù di piante sparse su prati che venivano regolarmente sfalciati. Negli anni Ottanta la produzione si ridusse drasticamente, poiché il noce fu sostituito da colture più redditizie come patate e cereali. L'estesa e continua copertura di noci lasciò il posto a un paesaggio molto variegato e movimentato dove i noci erano relegati a zone marginali o di forte pendenza, lungo linee di confine delle proprietà o vicino a case e strade. Solo negli ultimi anni si sta assistendo a un'inversione di tendenza,

grazie soprattutto alla Comunità europea che finanzia progetti di recupero della nocoltura locale. Negli anni Novanta la Provincia Autonoma di Trento con l'aiuto di fondi europei iniziò un progetto di valorizzazione di questa coltura, in considerazione del fatto che questo tipo di attività poteva essere una fonte di reddito integrativo per aziende condotte part-time, oltre a contribuire a conservare l'ambiente montano. Dopo un censimento delle piante dei più famosi comuni delle Valli Giudicarie coltivati a noce, seguirono aiuti di sostegno e dimostrazioni sul campo di tecniche colturali ai nocicoltori. Furono selezionate le piante migliori da cui produrre semi o altre parti vegetali per la moltiplicazione in vivaio e furono individuate le colture che avevano almeno 30 piante. Infine vennero

► Nella pagina accanto, un noceto; malgrado la diminuzione del territorio coltivato, negli ultimi anni in Trentino, grazie alla qualità delle noci prodotte, si sta assistendo a un recupero di questa coltivazione.

► Sotto, particolare con noci da una natura morta secentesca di Evaristo Baschenis.



fatti studi in campo e in laboratorio per conoscere meglio le diverse varietà locali, al fine di separarne e conoscerne caratteristiche e qualità. Oggi la superficie interessata alla coltivazione del noce è ridotta a poco più di 17 ettari con una produzione media di circa 120-160 quintali.

IL NOCE E IL SUO FRUTTO

Il noce cresce su terreni freschi anche in estate, profondi, ben drenati. Il limite di diffusione della pianta è 800-850 m s.l.m. Sopporta estati lunghe ma non eccessivamente calde e siccitose, resiste alle temperature basse e ai picchi di calore, ma necessita di 700-800 mm annui di pioggia distribuita fra primavera ed estate. Comunque la resistenza e il comportamento della pianta

variano fra cultivar diverse e sono legati al tipo di clima e di suolo dei terreni in cui si trova. Perciò la scelta di un impianto deve orientarsi verso quelle varietà di noce che meglio si adattano alle caratteristiche della zona di coltivazione. La propagazione per seme è la tecnica più usata per creare impianti da legno o piante da innestare successivamente, mentre l'innesto è la tecnica



più praticata per ottenere piante da frutto e si attua su piante di un paio d'anni. I fiori maschili e femminili si trovano separati sulla stessa pianta ed è possibile l'impollinazione fra di essi o con fiori di altre varietà. L'unico problema è che fioriscono in epoche diverse. Perciò è necessario avere nelle colture una percentuale di piante di noce in cui la fioritura maschile coincida con quella femminile delle varietà principali. La maturazione dei frutti avviene a scalare in 2-3 settimane. La raccolta inizia nella seconda metà di settembre. Di solito è meglio non aspettare che i frutti cadano spontaneamente perché il lungo contatto con il mallo maturo imbrunisce e danneggia la parte commestibile. Perciò si staccano i frutti con pertiche. L'albero del noce può raggiungere i 20-25 m a maturità. Ha

tronco dritto e grosso, che può raggiungere i 2 m di diametro. Il suo legno è particolarmente pregiato e viene spesso usato per costruire mobili di lusso, pavimenti, intagli e lavorazioni speciali come calci di fucile e stecche da biliardo. La legna dà un ottimo carbone e la corteccia ricca di tannini viene usata in conceria per la produzione di colori. Il frutto del noce è formato dal mallo esterno ricco di tannini, che a maturità si spacca e rilascia un guscio legnoso che racchiude il seme commestibile. Il seme, chiamato gheriglio, è ricoperto da una sottile pellicola giallo-marrone e ricorda la forma di un cervello umano, cosa che nell'antichità lo rendeva un ingrediente spesso presente nei farmaci contro le malattie cerebrali e gli avvelenamenti. La noce è un alimento particolarmente energetico

e dietetico poiché ricco di sostanze oleose e grasse, proteine, vitamine e sali minerali. Le noci, una volta raccolte, vengono liberate dal mallo, lavate, disidratate e infine sbiancate con prodotti chimici come anidride solforosa o ipoclorito di calcio. Sgusciate o intere, sono così pronte per la vendita. Dal mallo si ottengono i tannini per la concia delle pelli e per l'industria farmaceutica. Con i frutti immaturi ancora avvolti dal mallo verde si preparano liquori (nocino, nocillo ecc.). La varietà Bleggiana, tipica del Trentino, è una noce allungata, quasi rettangolare, di dimensioni medio-piccole, dal guscio sottile e di facile rottura, con gheriglio che si estrae facilmente dal guscio. La sua scarsa oleosità la rende molto ricercata nell'industria dolciaria.



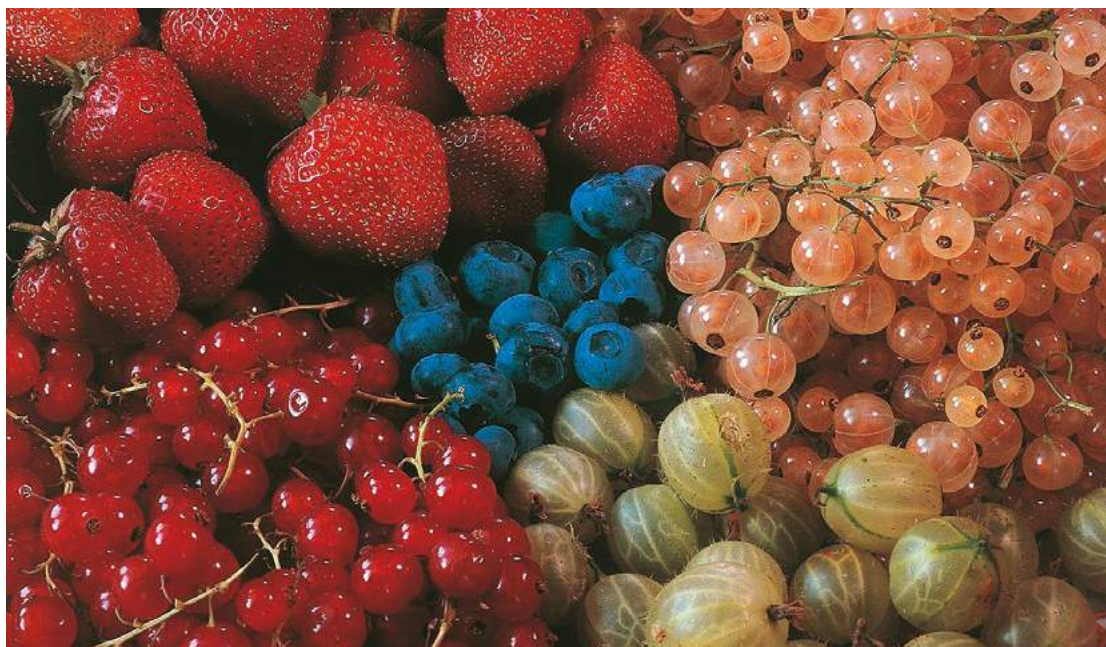
LA COLTIVAZIONE DEI PICCOLI FRUTTI



Fragoline, mirtilli, lamponi, ribes da sempre crescono spontaneamente sulle montagne trentine. Per secoli questi piccoli doni della natura hanno costituito una preziosa risorsa alimentare per la gente di montagna, che li consumava freschi o li trasformava in conserve. Gustosi e ricchi di vitamine, venivano raccolti dalle donne e venduti per racimolare qualche soldo in più per il magro bilancio familiare. Già nel XVI secolo si produceva in Trentino la marmellata di ribes, chiamato allora "uva di san Giovanni". Il Mariani, nelle sue cronache secentesche, narra che nei boschi trentini venivano raccolte «fraghe, giasine e ampomole» (fragole, mirtilli e lamponi),

► Sopra, le fragoline di bosco sono, tra i piccoli frutti, uno dei più apprezzati e ricercati.

frutti prelibati e profumati per le mense di poveri e ricchi. Una coltivazione razionale e organizzata dei piccoli frutti si affermò però solo verso la metà degli anni Cinquanta del Novecento, soprattutto con grande produzione di ribes nero che perdurò fino agli anni Settanta, quando la concorrenza con i Paesi dell'Est fece scomparire quasi del tutto questa coltura. Contemporaneamente crebbero le produzioni di fragole, fragoline di bosco, lamponi, more, ribes rosso e bianco, uva spina, mirtillo gigante. Oggi questa



coltura di nicchia risponde perfettamente alle esigenze di un'agricoltura di montagna, part-time e agrituristica, rappresentando una valida alternativa all'abbandono e al rimboschimento naturale di terreni a scarsa produttività, frazionati e difficilmente coltivabili. Non richiede grosse attrezzature aziendali e permette discreti guadagni anche su piccole superfici. Le terre di montagna, ben esposte, soleggiate, ben drenate e irrigate, i suoli acidi, le acque montane, il clima fresco e le escursioni termiche sono i fattori ideali



per assicurare produzioni abbondanti e di qualità. Perciò negli anni le aree coltivate a piccoli frutti si sono estese, passando dai circa 63 ettari del 1976 ai 394 del 2010. Ancor più impressionante è la differenza in tonnellate prodotte fra il 1991 e il 2010. Nel primo caso la produzione si aggirava attorno alle 1900 tonnellate, mentre nel 2010 era pari a circa 6850 tonnellate con un aumento esponenziale delle colture del ribes nero e rosso, delle more, dei mirtilli e delle fragole negli ultimi 20 anni. In tutte le valli del Trentino vi sono oggi coltivazioni di piccoli frutti, anche se le zone maggiormente dedicate sono la Valsugana, le sue valli laterali, la Val di Cembra, le Giudicarie e la Val di Non. In queste aree, fra i 500 e i 1200 m di quota, si coltiva la fragola, che arriva a maturazione quando quelle di pianura hanno già finito la loro produzione, le fragoline di bosco ricercate per il loro sapore e il profumo intenso, i lamponi, le more, i mirtilli neri... L'uso di moderne tecniche colturali, l'introduzione



di nuove varietà e la programmazione della maturazione con diverse epoche di impianto e le forme di coltivazione assicurano oggi un alternarsi di frutti che durano da maggio a novembre, e perciò un'offerta più ampia. La coltivazione dei piccoli frutti, pur con un fatturato lordo di circa 30 milioni di euro, rimane comunque di nicchia e, come tale, il suo successo è legato alla capacità di offrire prodotti dalle caratteristiche organolettiche elevate. Oltre all'utilizzo di tecniche colturali che massimizzano la qualità, diventa molto importante la conservazione post raccolta dei frutti, che per loro natura sono fragili e facilmente deperibili. Se è possibile conservare i frutti per alcuni giorni dopo la raccolta è anche possibile immetterli nella grande distribuzione con la possibilità di raggiungere una clientela molto più vasta.

► Nella pagina accanto, in alto, fragole, ribes bianco e rosso, mirtilli e uva spina.

► Sopra, i mirtilli crescono spontaneamente fino a 2500 m di altezza.

PICCOLI E BUONI

La fragola: la varietà maggiormente coltivata in provincia di Trento è l'Elsanta; di dimensioni medio-grandi, molto dolce, può resistere alcuni giorni dopo la raccolta. Il fatto di essere coltivata in quota fa sì che venga raccolta da inizio giugno a fine settembre. La maggior parte della produzione viene consumata fresca e solo una minima parte viene utilizzata per sciroppi, gelatine, marmellate, dolci e gelati. Le fragole selvatiche nascono spontanee nei boschi fra giugno e luglio, ma oggi la coltivazione organizzata le rende disponibili più a lungo e in quantità maggiori. Questo frutto ha proprietà rinfrescanti e diuretiche e stimola la circolazione sanguigna. Per impiantare le piantine di fragola, si deve come prima cosa lavorare bene il terreno e concimarlo. Va poi ricoperto con film plastici, paglia, carta o altro materiale, per impedire lo sviluppo

di erbe infestanti e raccogliere frutti puliti senza terra. Le piantine vengono piantate in primavera.

Anche in Trentino negli ultimi anni si sta diffondendo la coltivazione fuori terra. Appese alla struttura della serra, vengono sistemate ad altezza d'uomo lunghe file di sacchi di plastica contenenti torba in cui vengono trapiantate le piantine di fragola che qui ricevono acqua e nutrienti liquidi attraverso un impianto irriguo con il metodo della fertirrigazione. Con questo sistema le produzioni sono più uniformi sia da un punto di vista quantitativo che qualitativo, i trattamenti di difesa sono ridotti e la raccolta è agevolata. Per contro, i costi di produzione salgono e aumenta l'inquinamento per i fertilizzanti contenuti nell'acqua irrigua e per la produzione massiccia di sacchi di plastica.

Il lampone: originario dell'Europa e dell'Asia orientale, viene coltivato fin dal



Medioevo. È un arbusto spontaneo alto fino a 180 cm, che predilige il sottobosco fresco, montano o subalpino. In Italia la sua coltivazione è ancora ridotta a piccoli



appezzamenti delle zone montane e circa l'80% di tutta la produzione nazionale è concentrata nelle province di Cuneo, Trento e Torino. Il frutto viene classificato in base al colore (dal bianco fino al nero) e alla sua forma (conica, allungata, globosa). È molto deperibile e deve essere consumato entro breve tempo dalla raccolta. Vi si preparano marmellate, gelatine, succhi, sciroppi e vi si aromatizzano vini e distillati. È ricco in sali minerali e vitamina C.

Le more: della stessa famiglia dei lamponi, sono frutti molto succosi e dalle proprietà astringenti. Attraverso selezioni e incroci, sono state ottenute varietà con rami senza spine, più produttive e con frutti grossi e polpa consistente, più resistenti alle basse temperature e alle malattie. La forma di coltivazione è a spalliera o a pergola. In Italia si coltiva soprattutto al Centro-Nord. I frutti vengono consumati freschi o in confetture, gelatine, gelati e sciroppi.

I mirtilli: neri e rossi sono arbusti di montagna che crescono spontaneamente fino a 2500 m e sono conosciuti per le loro proprietà protettive su pelle e occhi. Fino a 30 anni fa si raccoglievano solo i mirtilli spontanei, ma oggi, dati i vincoli di protezione su questa specie, si preferisce coltivare il mirtillo gigante americano. In Italia la sua coltivazione è concentrata soprattutto in Piemonte e Trentino Alto Adige. In Trentino è famosa la marmellata di mirtilli rossi, dal sapore amarognolo, usata per accompagnare sia dolci che selvaggina.

Il ribes: è un frutto a grappolo, originario del Nord Europa, che ha un aroma diverso a seconda della varietà coltivata: rossa, bianca o nera. La marmellata di ribes,



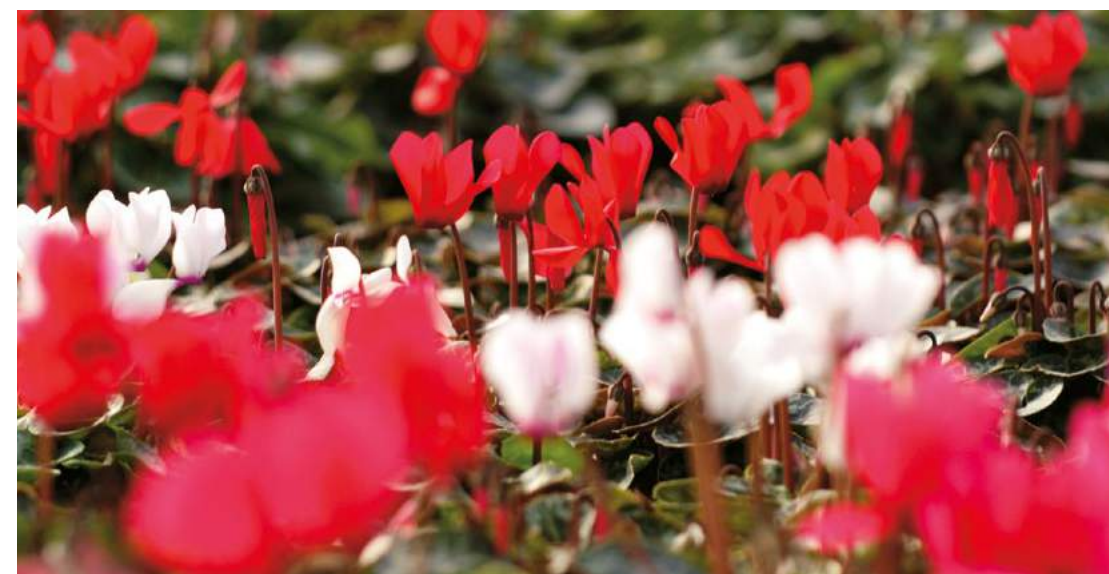
soprattutto rosso, dal sapore amarognolo-acidulo, è una specialità trentina fin dal XVI secolo ed è ideale per accompagnare arrosti e selvaggina. Il ribes nero a causa del suo aroma troppo intenso viene sempre trasformato industrialmente e mai consumato fresco. Il ribes bianco dal sapore meno acidulo e più gradevole, viene usato principalmente come frutto fresco. **L'uva spina:** appartenente, come il ribes, al genere Ribes è stata introdotta in provincia di Trento abbastanza recentemente. Questa specie, a differenza delle altre, è spinosa e produce bacche singole, che grazie alla selezione hanno raggiunto le dimensioni degli acini delle uve da tavola (Italia, Regina, ecc.). Le bacche possiedono proprietà diuretiche e depuranti e sono ottime in pasticceria per la preparazione di torte, semifreddi, gelati, macedonie. Per il suo sapore meno acidulo e più gradevole viene utilizzata anche come frutto fresco.

FLORICOLTURA E VIVAISMO



Floricoltura: i fiori e le piante adornano spesso le nostre case, i nostri giardini, le nostre vite. E oggi non ci accontentiamo più di fiori e piante spontanee, ma ricerchiamo varietà particolari, spesso esotiche e fuori stagione. Per ottenerle abbiamo bisogno di rivolgerci a fiorai e vivai, che assomigliano

sempre più a veri orti botanici. Le aziende floristiche e vivaistiche producono piante ornamentali e da coltivazione per privati, aziende agricole, giardini ed edifici pubblici e privati. La coltivazione di fiori e piante ornamentali in Trentino ha recentemente avuto un forte impulso tanto da portarlo



a competere con regioni floricole per tradizione, come la Toscana e la Liguria. Le aziende floricole trentine si concentrano prevalentemente vicino a Trento, nella zona di Riva del Garda e Arco, in alta Valsugana e a Rovereto e Ala. Le piante vengono coltivate in serra per proteggerle dalle fredde temperature montane e permettere una produzione uniforme e duratura durante tutto l'anno. Le serre sono coperte da film plastico trasparente o in vetro e riscaldate d'inverno, e i vasi sono tenuti su bancali mobili o fissi. Le serre di ultima concezione sono completamente automatizzate e il riscaldamento, l'arieggiamento, l'irrigazione e le concimazioni sono controllati da computer che seguono programmi adeguati al tipo di coltura che si sta producendo. Per iniziare una coltura di piante ornamentali si acquistano piantine con radici (talee radicate) da vivai specializzati che garantiscono la fornitura di materiale sano e omogeneo. Le talee vengono trasferite in vasi di plastica di maggiori dimensioni con terriccio appropriato, idoneo alla pianta in coltura.

► Sopra, i ciclamini, insieme alle stelle di Natale, sono tra le specie annuali più coltivate in Trentino.

► Nella pagina accanto, le maggiori aziende del territorio provinciale si concentrano soprattutto nella zona di Riva del Garda e Arco, vicino Trento, in alta Valsugana, a Rovereto e Ala.

Il terriccio deve avere due caratteristiche fondamentali: la leggerezza, in modo che l'acqua passi con facilità e non ristagni, e la fertilità. Durante la crescita delle piantine, queste vengono travasate più volte, irrigate e concimate con fertilizzanti idrosolubili tramite la fertirrigazione. Inoltre per difendere le coltivazioni da funghi, muffe, acari e insetti che proliferano nel clima caldo-umido delle serre, si procede a trattamenti antiparassitari. In alcuni casi, come con i crisantemi, i floricoltori devono manipolare artificialmente la lunghezza del giorno, con una coltivazione programmata. Infatti alcune specie fioriscono solo quando la durata del giorno è di una certa lunghezza e le temperature sono mantenute entro certi intervalli. Riproducendo artificialmente tali



► Nella pagina accanto, sopra, crisantemi coltivati in serra; sotto, un fiore della famiglia delle Brassicaceae.

► A sinistra, un vivaio di viti.

condizioni, le piante crescono e fioriscono durante tutto l'anno, indipendentemente dalle stagioni.

In Trentino le specie più coltivate sono i gerani, i crisantemi, le primule, le petunie e altre specie annuali, come i ciclamini e le stelle di natale. **I gerani** prodotti in provincia sono di due tipi: gli zionali a fusto eretto e i parigini, a portamento cadente. **I crisantemi** sono apprezzati sia come piante da vaso sia come fiori recisi per la loro lunga durata e varietà di colori. Una volta che il crisantemo ha emesso le radici, si taglia la parte apicale (cimatura) per formare getti laterali e dare forma alla pianta. Durante la coltivazione si possono eseguire fino a 4 cimature e varie rinvasature via via che la pianta cresce. Per ottenere fiori grandi e belli si procede poi alla sbocciolatura, con cui si tolgono tutti i boccioli laterali lasciandone uno solo per stelo. Il crisantemo fiorisce solo quando la durata del giorno è inferiore a 14 ore con temperature fra i

15-16 °C di notte e 25-30 °C di giorno. La vendita delle piante che hanno raggiunto il giusto sviluppo avviene tramite grossisti o direttamente in azienda.

Vivaismo: i caratteri peculiari di una determinata varietà di pianta vengono custoditi e riprodotti fedelmente dai vivaisti che ogni anno con metodi di propagazione vegetativa clonano enormi quantità di specie e varietà diverse, producendo per esempio alberelli di melo o pianticelle di vite. In genere la propagazione avviene usando porzioni vive di ramo (marza) della specie da riprodurre, che vengono innestate, cioè saldate, su un'altra pianta capace di assorbire le sostanze nutritive del terreno (portainnesto). Se l'innesto attecchisce le due piante si saldano per sempre fra loro. Nei vivai esistono campi di piante madri per le marze e campi di piante madri per i portainnesti. I campi di piante madri e quelli di piante innestate sono soggetti a controlli periodici da parte di tecnici che

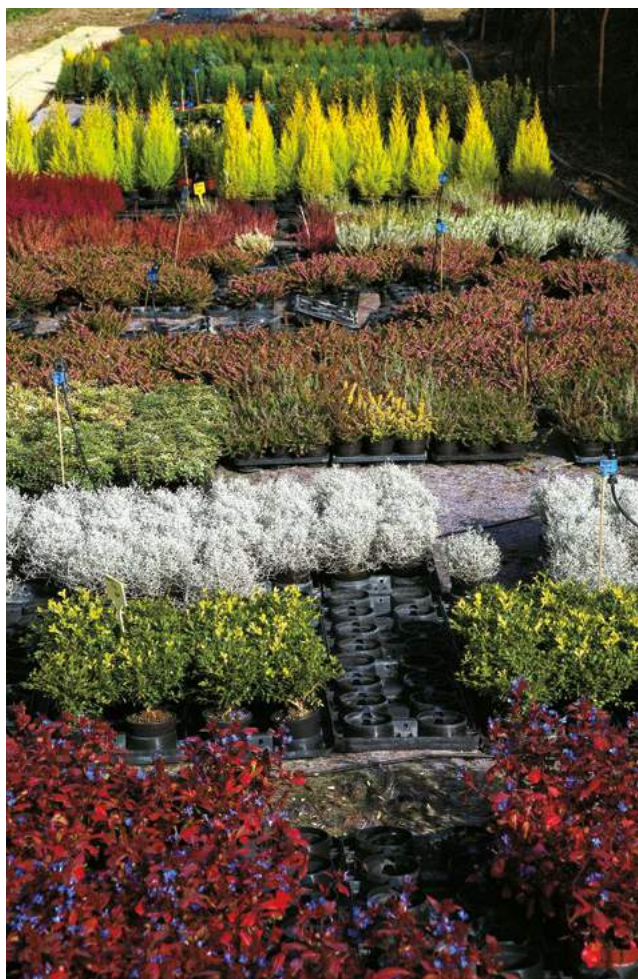


verificano il rispetto delle norme fitosanitarie provinciali, nazionali e comunitarie, garantendo produzioni certificate e prive di patologie.

Una pratica entrata in vigore recentemente è la micropropagazione, che crea nuove piante a partire da quantità di tessuto anche di pochi decimi di millimetro. Poche cellule prelevate dalla pianta madre vengono fatte moltiplicare in provetta con sostanze nutritive e dopo vari passaggi in laboratorio si arriva alla produzione di piantine identiche alla madre ma in miniatura. Queste vengono così trasferite in serra e lasciate crescere per dar vita a nuove piante madri. Con questo metodo si ottengono essenze forestali di difficile propagazione, alberi da frutto e piante ornamentali. La micropropagazione garantisce materiale omogeneo e identico alla pianta di origine, privo di malattie virali, poiché il materiale viene sempre prelevato da tessuti non contaminati, e una produzione svincolata dai

normali cicli naturali durante tutto l'anno. Le attività vivaistiche di piante da frutto della provincia di Trento sono concentrate sulla vite e sul melo. L'attività vivaistica viticola è condotta attualmente da circa 30



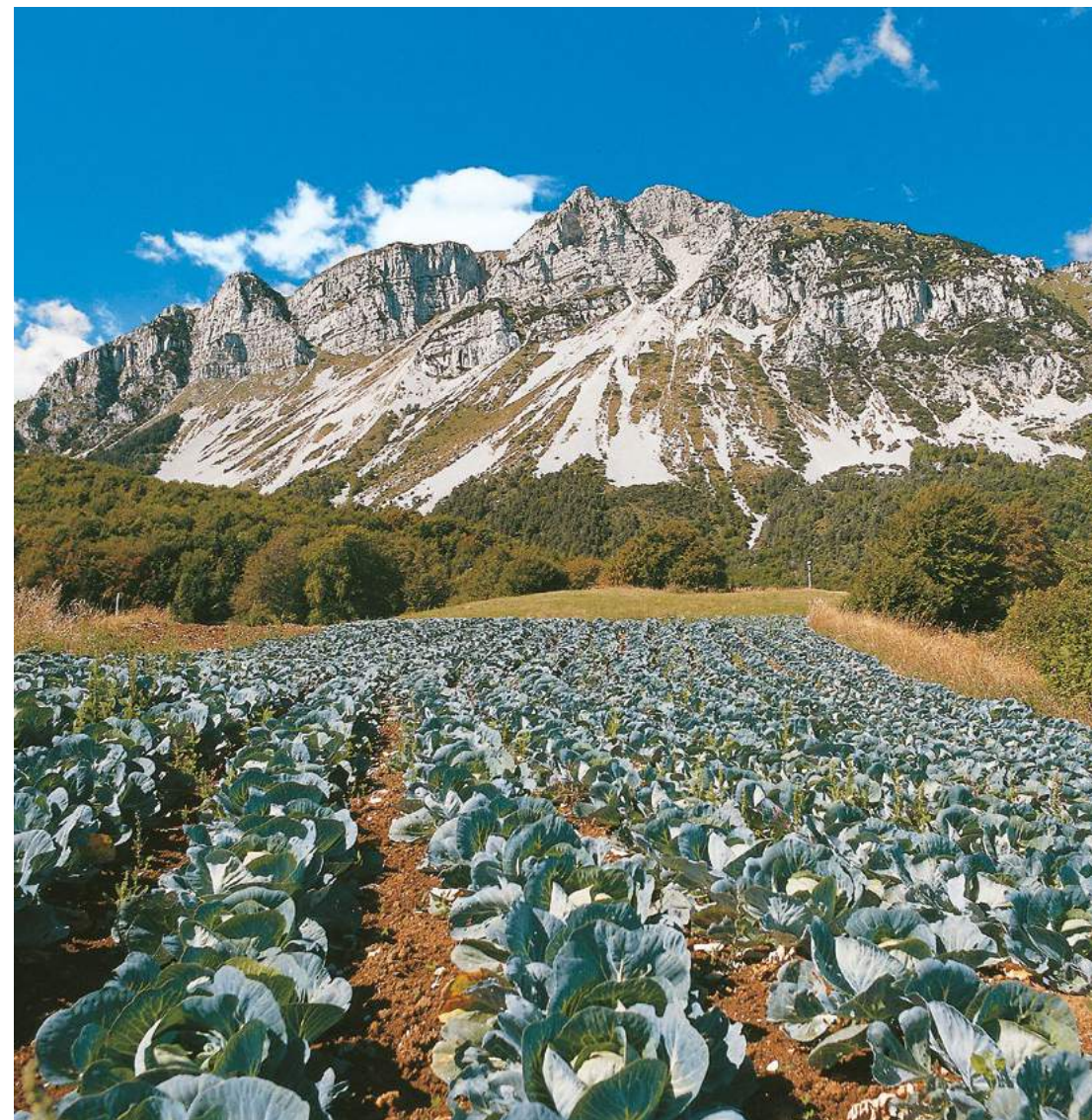


10 milioni di innesti di cui il 75% con materiali certificati. Dal punto di vista frutticolo i vivai trentini producono in particolare piante di melo, data l'ampia diffusione locale di questa coltura. Come per il vivaismo viticolo la mancanza, in provincia di Trento, di ampie superfici da adibire a vivaio, l'elevato costo degli affitti e la presenza di alcune malattie del melo hanno determinato lo spostamento di gran parte dei vivai frutticoli in regioni vicine. Oggi in Trentino vi sono circa 50 ettari di piante certificate, 5 ettari di piante madri per la produzione di marze e 22 ettari di piante madri per la produzione di portainnesti. Le varietà prodotte sono in prevalenza la Golden Delicious, seguita da Fuji, Gala e la Renetta Canada. Per produrre un astone (alberello da impianto) di melo ben ramificato servono almeno due anni. Acquistando piante da vivai frutticoli certificati si è sicuri di avere varietà di un certo

tipo genetico assolutamente prive di patologie e parassiti di vario genere. L'Ufficio Fitosanitario provinciale e l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige seguono la certificazione genetico-sanitaria dei vivai. Le 17 aziende vivaistiche frutticole trentine che aderiscono alla certificazione si sono riunite nel Consorzio Vivaisti Frutticoli Trentini, CoViFT, che ha vari compiti: gestire i campi di moltiplicazione; programmare le varietà da riprodurre; distribuire il materiale vegetale; stipulare accordi per la propagazione e mantenere i rapporti con gli organismi ufficiali di controllo.

ditte vivaistiche e un consorzio cooperativo che conta circa 20 soci. La superficie produttiva totale ammonta a circa 90 ettari in cui si producono viti madri standard e certificate da usare come piante da frutto o portainnesti. I vigneti da vivaio sono situati in parte in Trentino e in parte, per ragioni connesse alla difficoltà nel reperire terreni idonei, nella vicina provincia di Verona. La produzione vivaistica trentina rifornisce il mercato provinciale, ma anche zone viticole nazionali particolarmente pregiate come Sicilia e Toscana. Nella campagna vivaistica 2006-2007, ha prodotto circa

L'ORTICOLTURA



Passando per la Val di Gresta, ci si stupisce di non trovare alcuna traccia di uomini o edifici, ma solo campi di patate, carote e cavoli cappucci. Ma non c'è da meravigliarsi troppo. Questa zona è soprannominata l'Orto biologico del Trentino ed è un mosaico ininterrotto di coltivazioni

► Sopra, l'orticoltura in Valle di Gresta.

orticole di ogni tipo, biologiche e integrate. Con più di 40 tipi di ortaggi coltivati, la Val di Gresta è un luogo ideale per produrre verdure, tuberi, zucchine, radicchio, sedano, cipolle e altro, per il suo clima



favorevole e le sue condizioni ambientali. A uno sguardo più attento, apparirà che questo grande orto trentino è in realtà un insieme di orti familiari di piccole e medie dimensioni, che si espandono fra i 250 e i 1400 m di quota. Le piccole dimensioni e la gestione di tipo prevalentemente familiare hanno contribuito a preservare nel tempo l'integrità di questa valle e del suo ambiente e la fertilità del terreno che continua a produrre ortaggi di ottima qualità, grazie anche alla diversità e varietà del suo territorio. Ma l'orticoltura provinciale non si trova solo in Val di Gresta e ha una lunga storia. Gli ortaggi sono da sempre stati coltivati a livello familiare per l'autoconsumo. I prodotti erano limitati a quelle varietà che riuscivano meglio nell'ambiente alpino e che si conservavano durante i mesi invernali come patate, fagioli, rape e cavoli, anche se il Mariani, nel Seicento, documentò comunque la coltivazione di altre specie, come gli asparagi e i cardi della Val Rendena. Solo negli

anni Cinquanta del Novecento l'orticoltura della nostra provincia si affrancò dal semplice sostentamento familiare e sorsero così le prime coltivazioni destinate alla commercializzazione. Con il passare del tempo le produzioni furono migliorate sia quantitativamente che qualitativamente, con l'introduzione di varietà selezionate e metodi colturali innovativi, biologici e integrati. Così in alcune aree di montagna e zone marginali, dove altre colture non potevano decollare, la coltivazione di ortaggi ha assunto le caratteristiche e le dimensioni di una vera attività economica, andando a rappresentare una fonte integrativa di reddito per la maggior parte delle aziende che la praticano e diventando in alcuni casi anche l'attività agricola principale. Oltre alla Val di Gresta, dove predomina la produzione biologica, le aree tipicamente orticole sono la Val d'Adige, l'alta Valsugana, il Bleggio e il Lomaso nelle Valli Giudicarie. Su circa 130 ettari di quest'ultima zona si concentra la

coltivazione della patata sia per il consumo fresco che da seme. Negli ultimi anni, sempre nelle valli Giudicarie, si è assistito a uno sviluppo della coltivazione di ortaggi a foglia (cicorie, lattughe ecc.) che ha in parte sostituito la patata, mentre lungo l'Adige ha assunto rilevanza soprattutto la coltivazione dell'asparago bianco (20 ettari), di cui particolare rinomanza è riservata a quello bianco di Zambana. Un tempo gli ortaggi si compravano direttamente dal contadino. Oggi il passaggio da produttore a consumatore è mediato da associazioni, cooperative, consorzi che raccolgono i prodotti, li conservano, li confezionano e li commercializzano. Nella nostra provincia esistono oggi vari consorzi ortofrutticoli che riuniscono circa 10.000 soci produttori. Se una volta tali strutture erano piccole o a gestione familiare, oggi molte di esse sono delle vere e proprie aziende industriali, con macchinari moderni e decine di dipendenti. Le cooperative svolgono tutti i vari passaggi dalla raccolta alla vendita, sollevando

il produttore da tali preoccupazioni. Da parte loro gli orticoltori hanno sottoscritto uno specifico disciplinare di produzione con cui si impegnano a seguire una produzione orticola integrata generalizzata. I metodi e le tecniche colturali integrati riducono al minimo l'uso di composti chimici, cercando di stimolare le capacità naturali di resistenza delle piante agli attacchi parassitari. Con questo disciplinare si vieta in provincia l'utilizzo di certi principi attivi, autorizzati invece dalla legge nazionale, si esaltano le qualità organolettiche degli alimenti, si limitano il più possibile l'inquinamento e i danni ambientali, vengono garantiti al consumatore un prodotto e un ambiente sani.

► Nella pagina accanto, Mastro Venceslao, Particolare del mese di settembre, Ciclo dei Mesi, Torre Aquila, Castello del Buonconsiglio, Trento, 1390-1406.





dalla terra e danneggiare le radici, si usano oggi i pannelli alveolari, piccoli contenitori di plastica o polistirolo, dove la piantina cresce con le sue radici e al momento del trapianto viene tolta da questi vasetti con tutta la terra attorno, senza alcun danno. Il trapianto avviene quando le temperature non sono elevate ed è subito seguito da una buona irrigazione per far aderire la terra alle radici. In genere l'attecchimento è rapido e totale. La tecnica dei semenzai permette di avere una produzione scalare, anticipata o posticipata, in base a ciò che chiede il mercato. Una buona concimazione influisce sulla quantità e sulla qualità delle produzioni, sulla velocità di crescita e sulla resistenza ai fattori di disturbo esterni. L'irrigazione da parte sua permette di avere ortaggi più grandi, foglie più sviluppate e più tenere, ma se troppa può inde-

bolire le piante. La rotazione e il sovescio sono ottime pratiche per mantenere la fertilità del terreno e contenere lo sviluppo di erbe infestanti o parassiti. Gli ortaggi raccolti vengono selezionati per forma, grandezza, colore. Solo i prodotti sani vengono puliti e imballati e trasportati ai magazzini dei consorzi ortofrutticoli, dove vengono pesati e selezionati sulla base della loro qualità. Vengono poi immagazzinati in enormi celle frigorifere dove l'atmosfera controllata, povera in ossigeno, rallenta il processo naturale di maturazione dell'ortaggio, permettendone la conservazione anche per 8-9 mesi. Al momento opportuno i prodotti verranno ulteriormente selezionati e preparati per la spedizione.

TERRENI E TECNICHE

Il terreno ideale per coltivare ortaggi deve essere ben lavorato, soffice, livellato, senza ristagni d'acqua e ben concimato. Il seme può venire seminato direttamente in campo a profondità diverse a seconda del tipo di terreno, quando le condizioni atmosferiche sono giuste per la sua germinazione. Oppure può venire seminato in semenzai, cioè in piccole serre o cassoni con terreno fertile e concimato, a volte riscaldati, riparati dal freddo e irrigati. Dopo aver raggiunto un certo sviluppo, le piantine sane vengono trapiantate in campo a distanza variabile dipendente dal tipo di crescita e dalle caratteristiche dell'ortaggio. Per evitare di estrarre la piantina



► Sopra, attrezzi agricoli tradizionali conservati presso il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina.

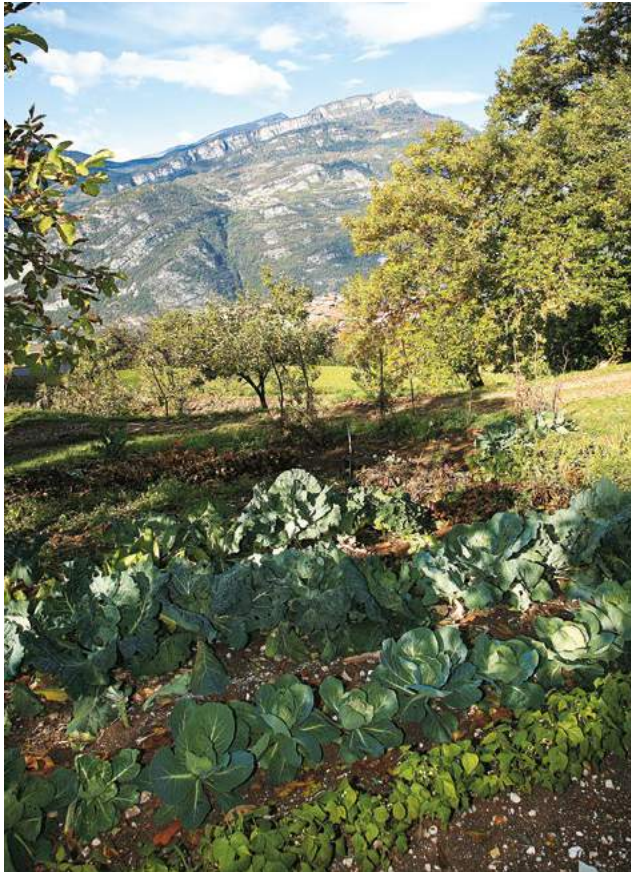
► Sotto, prodotti dell'orticoltura trentina.

GLI ORTAGGI TARENTINI

A foglia, a radice, a bulbo, a tubero, a fiori, a frutti, a semi. Vi sono ortaggi per tutti i gusti e la loro classificazione dipende dalla parte di pianta consumata. Le colture di ortaggi maggiormente rappresentate nella nostra provincia sono: patata, cavolo (cappuccio, cavolfiore, verza), radicchi, insalate, lattughe, sedani (foglia e rapa), carote, fagioli, zucchini e asparagi a cui si stanno affiancando anche finocchi e pomodori. Per alcuni di questi prodotti si vogliono riportare alcune caratteristiche. La **carota**

della Val di Gresta viene coltivata in terreni a circa 850 m di quota. È unica nel suo genere per il sapore, la consistenza croccante, il colore arancio intenso e l'assenza di legno nel midollo che la rendono ideale anche per la preparazione di dolci. Anche i **cavoli cappucci** sono un tipico ortaggio della Val di Gresta così come tipiche sono la loro dolcezza e la consistenza croccante che vengono valorizzate dall'ambiente di coltivazione e dalle tecniche di agricoltura biologica o integrata. I cavoli cappucci possono essere sia rossi che bianchi. Entrambe le qualità si consumano fresche, ma solo la varietà bianca dà vita, assieme alle rape, ai famosi **crauti** trentini che fin dal dominio austriaco rappresentavano merce di scambio con l'Austria. La ricetta dei crauti, conosciuta già all'epoca del Concilio di Trento, prevede la fermentazione dei cavoli e delle rape in una salamoia di spezie varie. Le **verde o verdole** sono un'altra specialità che deriva dal cavolo cappuccio tagliato finemente, cosparso di sale e quindi fermentato; in questo caso la fermentazione è più breve e le spezie sono assenti. È un prodotto tradizionale della Valsugana e del Tesino. Il **sedano rapa** della Val di Gresta è una radice coltivata nei terreni terrazzati dell'omonima valle con metodi di agricoltura biologica o integrata.





La rapa ha forma rotonda e polpa bianca, foglie verdi scure e steli cavi all'interno. Viene venduto sia con le foglie che completamente defogliato come rapa. L'habitat della Val di Gresta gli conferisce quelle caratteristiche organolettiche e il sapore che lo rendono riconoscibile ovunque. Altro ortaggio famoso è l'**asparago bianco di Zambana**, che cresce su terreni ricchi di sabbia e in particolari condizioni climatiche. A ciò deve la delicatezza del gusto, la tenerezza e la quasi assenza di fibre. Un apposito disciplinare ne regola la produzione: si raccoglie da marzo a maggio a mano o con attrezzi tradizionali. La sua coltivazione in Trentino iniziò agli inizi dell'Ottocento e raggiunse la sua massima

espansione attorno al 1960. Può venir consumato nei modi più diversi: come antipasto, in zuppe e risotti, come contorno o secondo piatto. Il **broccolo di Torbole e Santa Massenza** può essere considerato una specie a se stante. Arrivato da Verona a metà Settecento, ha trovato il suo habitat ideale nelle campagne vicine a Torbole e Santa Massenza. Con il tempo grazie alle selezioni e all'uso di semi locali non selezionati, ha perso alcune caratteristiche tipiche della famiglia dei cavoli-broccoli a cui appartiene e ha migliorato e ingentilito il sapore, l'odore, il gusto e la consistenza. Viene abbinato con il fritto, la carne *salada*, la selvaggina, il maiale e il pesce lesso. Sopra i 400 m, nel Bleggio, nel Lomaro, in Val Gresta, Val di Cembra, Val di Non e in alta Valsugana si coltiva la **patata** trentina di montagna, che

per secoli ha sfamato le famiglie contadine della provincia. Ogni orto del passato aveva uno spazio per le patate. Oggi la produzione provinciale è diminuita rispetto ai tempi andati e si aggira attorno ai 60.000 quintali. Le varietà principali prodotte sono la Kennebec, Majestic, Desirè, Kuroda e Cicero, dalla pasta, buccia e consistenza diverse. Anche se la forma può risultare bitorzoluta e non perfetta, la patata trentina è sempre ben matura, con pasta solida e ben conservabile anche a distanza di mesi. Il suo sapore è inconfondibile e ricco anche senza condimenti. Non venendo trattata con prodotti antigerminanti, è un ortaggio sano e integro nel sapore.

IL MAIS



Il mais è una coltivazione che merita una citazione a parte nell'agricoltura trentina. Arrivò dal Centro America nel Cinquecento, ma fu introdotto in Trentino solamente nella seconda metà del Seicento, quando venne ben accolto dai contadini locali, che fino a qualche decennio fa hanno continuato a nutrirsi abbondantemente di polenta, rappresentando questa uno dei piatti base dell'alimentazione locale. Attualmente, nella nostra provincia, la coltivazione di mais è concentrata nella Valsugana e nella Valle del Chiese, nella piana di Storo, dove se ne produce una particolare varietà, il mais **Nostrano di Storo**, da cui si ricava la Farina gialla di Storo, ingrediente essenziale per cucinare la vera polenta di montagna.



Per preservare e continuare questa coltivazione, nel 1990, 50 agricoltori si sono riuniti nella cooperativa Agrinovanta e si sono dati un disciplinare con cui vengono stabilite le tecniche di produzione e trasformazione per ottenere un prodotto tradizionale e di qualità. Le pannocchie di colore rosso corallo, forma allungata e granella lucida come vetro, vengono raccolte agli inizi di ottobre, fatte asciugare al vento e lentamente macinate per conservare i principi nutritivi e il profumo tipico della Farina gialla di Storo. Un'altra varietà di mais che viene coltivata esclusivamente in Valsugana, il mais **Spin Caldonazzo**, ha una pannocchia arancione, lunga e pesante, e un particolare rostro (uncino) sulla cariosside. La coltivazione avviene con tecniche di agricoltura biologica e integrata. Raccolta e trasformazione seguono procedure simili al nostrano di Storo e la farina ottenuta viene commercializzata come "Farina della Valsugana".

► Sopra, pannocchie di mais Nostrano di Storo poste a essiccare; sotto, mais Spin di Caldonazzo coltivato in Valsugana.

L'OLIVICOLTURA



► Nella zona dell'alto Garda fin da epoca medievale, anche se probabilmente introdotto precedentemente dai Romani, la coltivazione dell'olivo permette la produzione di olio dalle eccellenti qualità, oggi riconosciuto con il marchio Dop.

► Grazie al progetto "Ricostruzione e potenziamento del patrimonio olivicolo trentino", dal 1987 la Provincia è impegnata nella ricostruzione del patrimonio olivicolo, importante sia per l'economia delle zone interessate che per il mantenimento dell'habitat.

LA STORIA

Quella dell'olivo è una storia che risale a oltre 6000 anni fa, epoca in cui gli alberi di ulivo venivano coltivati nell'area siro-palestinese, dove sono state rinvenute le più antiche testimonianze di coltivazione. Per millenni la coltivazione dell'oliva ha rappresentato la ricchezza delle popolazioni mediterranee come testimoniano i ritrovamenti di anfore olearie lungo le principali rotte che solcavano il Mediterraneo; ed è proprio grazie ai mercati che l'olivicoltura e le tecniche di

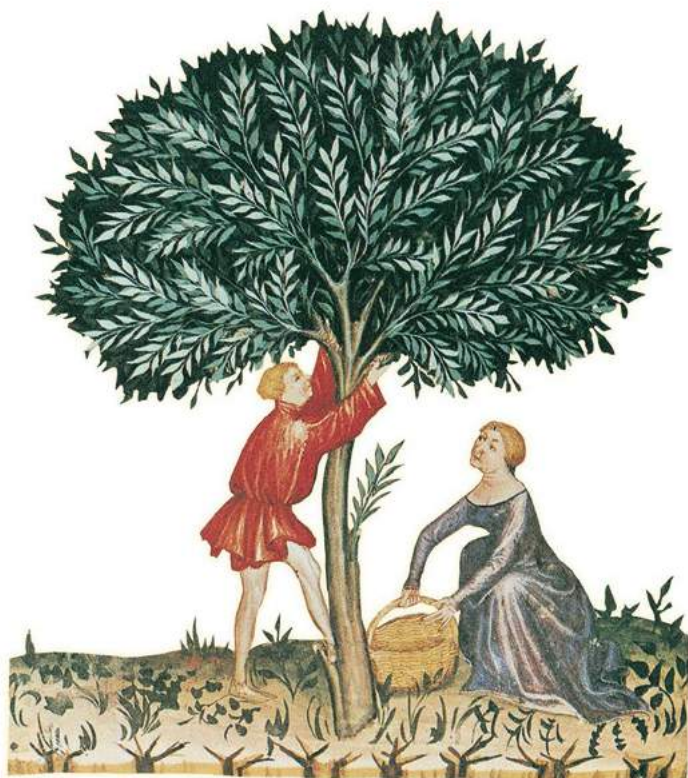
produzione olearia si diffondono dall'Oriente al Mediterraneo occidentale, dove l'olivo, oltre che per l'alimentazione, viene usato come base per unguenti e cosmetici e per alimentare le lampade. Con l'affermarsi dell'Impero Romano l'olivicoltura raggiunge la massima estensione e intensità, grazie all'introduzione di avanzati sistemi di ammasso e distribuzione dell'olio. Risale a questo periodo la prima classificazione delle piante e dei vari tipi di olive commerciali. Gli scambi commerciali, sotto i romani, erano regolati da una specie di borsa, la cosiddetta "arca



CAMPAGNA	OLIVE Q.LI	OLIO Q.LI	RESA %	SUP. HA
1978-79	2644,17	557,95	21,10	350,00
1988-89	4315,96	860,44	19,94	344,00
1998-99	6700,89	1254,94	18,73	379,00
2008-09	14.500,00	2436,00	16,80	384,00
2009-10	14.150,00	2667,00	18,90	384,00
2010-11	16.333,00	2638,00	16,15	384,00

olearia" e il trasporto veniva assicurato da una flotta navale apposita. Con la caduta dell'Impero Romano d'Occidente e in seguito alle invasioni dei barbari, che provocarono gravi danni all'agricoltura, l'olivicoltura quasi scomparve e gli oliveti vennero soppiantati da boschi incolti. Nel Medioevo l'olio di oliva

divenne assai raro e prezioso: i pochi oliveti rimasti erano soprattutto in alcuni conventi e feudi fortificati. Dal Seicento in poi la sua diffusione ebbe notevole incremento e gli oliveti divennero una peculiare caratteristica del paesaggio italiano. L'area interessata alla coltivazione dell'olivo coincide, come



dell'olivo in Trentino, e più precisamente nell'alto Garda Trentino, è un *Adbrevatio* del monastero di Bobbio dell'anno 862 d.C. La sua presenza antica è ulteriormente documentata da una pergamena del 1106 in cui viene descritta la tecnica colturale del tempo e l'importanza che veniva attribuita alla pianta, se è vero che venne portata in dono da tre chierici alla Pieve di Riva del Garda. Dal Quattrocento l'olivicultura crebbe d'importanza nell'economia della zona, cosicché aumentarono le aree coltivate a olivi. Con il passare del tempo, però, la situazione mutò. Il legno d'olivo, apprezzato molto in Austria e Germania, divenne di gran valore e gli alberi cominciarono a essere abbattuti. I geli e le

scarse cure agronomiche cui le evidenziate dalle note storiche, con i Paesi del Mediterraneo, essendo in linea di massima compresa tra il 30° e il 45° parallelo, con alcune eccezioni, come quella della nostra provincia (46° parallelo), dove questa latitudine viene superata in virtù di particolari condizioni microclimatiche, favorite dalla presenza di grandi bacini idrici.

L'OLIVICOLTURA TRENTINA

Nella nostra provincia la prima testimonianza dell'uso di olio d'oliva è data dal ritrovamento di una lucerna a olio di tipo *Firmalampen*, proveniente dagli scavi archeologici presso il municipio di Arco e risalente al II-III secolo d.C. Il primo documento attestante la presenza

culture erano sottoposte decimarono gli olivi. La nostra olivicoltura, già fortemente in crisi, venne colpita dalla rovinosa gelata del 1985, che distrusse una grande quantità di piante. La Provincia, per sanare la situazione, dette il via l'anno dopo al progetto "Ricostruzione e potenziamento del patrimonio olivico trentino", con il quale dal 1987 al 1991 piantò circa 18.900 piante. Il mantenimento dell'olivicultura nella piana del Sarca era indispensabile non solo da un punto di vista economico-produttivo, essendo una fonte di reddito delle aziende agricole locali, ma era anche un fattore importante per la conservazione dell'ecosistema particolare della area di Benaco. Il progetto prevedeva un censimento delle piante e del loro stato, la ricostruzione



► Sopra, il Garda Trentino DOP.

► Nella pagina accanto, la raccolta delle olive in una miniatura del *Tacuinum sanitatis*, "trattato di medicina" del XIV secolo.



del patrimonio olivicolo con la sostituzione degli olivi morti o malati e l'uso, per i nuovi impianti, di piantine ottenute da esemplari locali (in primis Casaliva, detta anche *Drizzar* o *Drezzeri*). Oggi la superficie coltivata a olivi è di circa 400 ettari (da 70 ai 350 metri s.l.m.) su cui dimorano circa 80.000 piante, prevalentemente delle varietà Casaliva (sin. *Drizzar* o *Drezzeri*) o Frantoio in percentuale di circa il 95%. Queste due varietà, la prima di origine autoctona e la seconda tipica della Toscana, hanno caratteristiche somatiche e genetiche identiche. La produzione media annua degli ultimi 5 anni risulta essere pari a circa 11.100 quintali di olive e 2060 quintali d'olio, con una resa media del 18,3% (nella campagna 2009/2010 si è avuta una resa del 18,9%).

L'OLIO TRENTINO

Strano trovare gli olivi fra le montagne a una latitudine così alta (oltre il 45° parallelo), lontana dalla fascia mediterranea che li caratterizza. Forse non così strano in riva a un lago (quello di Garda) che con le sue acque mitiga il clima e in inverno rilascia lentamente calore limitando gli sbalzi di temperatura. Così l'olivo vive nella nostra provincia nella zona dell'alto Garda, fra i terrazzamenti e i pendii dei comuni di Arco, Calavino, Cavedine, Drena, Dro, Lasino, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, Tenno e Vezzano. Per i comuni di Lasino, Padergnone e Vezzano i terreni interessati riguardano esclusivamente le



resa massima delle olive in olio non deve superare il 22% (mediamente 17-19%). Un olio particolare, di eccellente qualità, mai aspro né troppo denso e corposo, dal colore verdognolo che col tempo si tramuta in un bel giallo dorato, un profumo lieve e fruttato, di mandorla dolce, prato sfalcato e ortaggio di foglia; un gusto irreprensibile con una buona piccantezza, un leggero retrogusto amaro, delicato, armonico, fluido. Abbinamenti ideali: minestra d'orzo, insalate, carni bianche ai ferri.

DALL'ALBERO ALLA BOTTIGLIA

I terreni investiti a olivata tradizionale (così viene chiamato l'antico oliveto specializzato) nell'areale

località limitrofe al lago di Toblino-Santa Massenza, dove il clima risulta di tipo mediterraneo. In questo ambiente particolare e protetto nasce un olio di eccellente qualità: l'olio extravergine di oliva "Garda Trentino" a Denominazione di origine protetta, il cui disciplinare di produzione stabilisce che, negli impianti intensivi, la produzione non deve superare i 50 quintali a ettaro, la molitura (frangitura) delle olive deve avvenire entro 5 giorni dalla loro raccolta (quasi sempre entro 48 ore), essendo queste molto deperibili e delicate, e che la

dell'alto Garda sono di natura calcarea con pH subalcalino (7,5-7,8), generalmente ricchi di sostanza organica, sebbene spesso risultino superficiali e sassosi. Gli olivi sono per lo più di grandi dimensioni, con un investimento di circa 250 piante a ettaro. Vengono potati nei mesi invernali e fioriscono da aprile a giugno. Gli alberi non sono trattati con composti chimici, poiché prevalgono le tecniche di agricoltura biologica o comunque a bassissimo impatto ambientale. In autunno le olive cominciano a colorarsi della tinta tipica



della varietà cui appartengono. La raccolta avviene fra novembre e metà gennaio, quando le olive possiedono le migliori caratteristiche organolettiche, ed è effettuata esclusivamente a mano. I frutti vengono raccolti da terra o "brucati" con dei pettini speciali, sugli alberi. L'uso dei teli su cui cadono le olive "pettinate" è fondamentale per impedire che i frutti, a contatto col terreno, assorbano odori non propri che ne dequalificano il prodotto, compromettendo il sapore dell'olio. La resa per pianta è in media attorno agli 11-17 chili di olive, anche se gli alberi secolari possono essere più produttivi. Un tempo la molitura e l'oleificazione avvenivano nei vecchi frantoi con macine

► Sopra, la fioritura dell'olivo e, nella pagina accanto, olivi nella zona del Garda, dove si produce il Garda-Trentino Dop.

a pietra; oggi, negli attuali 5 frantoi che operano a livello provinciale, le olive raccolte vengono spremute a freddo (senza l'uso di sostanze chimiche) a una temperatura costante di 27 °C in moderni frangitori che permettono di processare buone quantità in tempi rapidi. L'olio ottenuto viene posto in recipienti di acciaio per la decantazione, travasato per ripulirlo dal sedimento evitandone il contatto con l'aria e successivamente filtrato per l'imbottigliamento. Per gustare al meglio le qualità intrinseche dell'olio, questo andrebbe consumato entro l'anno.

L'ALLEVAMENTO TRENTINO

Sui sentieri di montagna che salgono in quota, una volta lasciati i boschi, si incontrano prati costellati di fiori e piante. Per secoli gli uomini hanno sfruttato questa risorsa, facendo pascolare gli animali fra le erbe tenere e verdi di montagna. Un tempo per chi viveva in montagna possedere mucche da latte e da carne era talvolta l'unico mezzo di sostentamento. Con il tempo, però, le difficoltà e la nascita di allevamenti intensivi e specializzati nel fondovalle hanno causato un progressivo abbandono dei pascoli montani e dell'allevamento tradizionale. La competizione con i Paesi dell'Est europeo, entrati nel mercato comune, e





la scarsa attenzione della Comunità europea, che per anni non ha tenuto conto delle esigenze e dei limiti dell'agricoltura montana, hanno fatto il resto. Così, nell'ultimo ventennio le aziende zootecniche in Trentino si sono ridotte del 60%, cedendo campo alla viticoltura e al settore della prima trasformazione. Anche in questi ultimi tempi il trend negativo del settore zootecnico prosegue. Il fatturato oggi rappresenta ancora il terzo settore più importante della nostra agricoltura dopo viticoltura e frutticoltura. Dalla mucca alla trota, dal maiale all'ape, allevamenti e produzioni

animali ce ne sono per tutti i gusti. Nel 2007 la Produzione Lorda Vendibile (fatturato) del settore zootecnico ha superato i 111 milioni di euro (totale agricoltura 2007: 754,493 milioni di euro). La produzione di latte vaccino copre poco meno della metà (49,34%) del fatturato zootecnico, con una produzione media di latte di circa 125.000 tonnellate. Seguono l'itticoltura (19,76%), l'allevamento di bovini da carne e riproduzione (15,1%), l'avicoltura (8,89%), l'allevamento di ovicapri, suini ed equini (3,8%), l'apicoltura, la lombricoltura e la selvaggina (3,11%).

ALLEVAMENTO	QUANTITÀ/NUMERO		VARIAZIONE
	ANNO 1990	ANNO 2010	
BOVINI	53.857	45.862	- 24,75%
OVINI	14.207	26.450	+ 86,17%
CAPRINI	3471	8350	+ 140,56%
OVINI	2000	3200	+ 60%
SUINI	7605	7000	- 7,9%
STRUZZI	0	300	+ 100%

► Gli allevamenti di bovini e degli ovi-caprini rappresentano in Trentino la maggiore produzione zootecnica.

► In apertura, Mastro Venceslao, Particolare del mese di giugno, Ciclo dei Mesi, Torre Aquila, Castello del Buonconsiglio, Trento, 1390-1406.



L'ALLEVAMENTO BOVINO



Non esiste un'immagine di montagna senza una mucca che pascola libera su un prato. E nella nostra provincia la realtà è davvero questa. Razze Brune, Frisone, Rendene, Grigio-Alpine, Pezzate Rosse che pascolano al suono dei loro campanacci. L'allevamento di bovini da latte è

la nostra produzione zootecnica più importante, e rappresenta più della metà dell'intera zootecnia provinciale. Gli allevamenti di bovini da carne invece sono più ridotti, anche in seguito alla crisi internazionale della BSE. Le aziende di allevamento bovino sono circa 1600, sparse

perlopiù in vallate marginali e in zone più svantaggiate. In provincia di Trento, in media ogni anno vengono prodotti circa 57 quintali di latte per capo. Il 90% del latte prodotto in Trentino viene consegnato alle cooperative, e solo un numero ridotto di produttori vende e trasforma nella propria azienda latte o prodotti lattiero-caseari. La razza più diffusa è la Razza Bruna, adatta ai pascoli di montagna, che ha una buona produzione di latte e una discreta longevità. Seguono la Frisona o Pezzata Nera, la Rendena, la Grigio-Alpina e la Pezzata Rossa. Fino a poco tempo fa il latte veniva pagato ai produttori in base al peso e al volume, senza considerarne la qualità, che poteva variare da capo a capo e da pascolo a pascolo. Oggi invece viene pagato in base alle caratteristiche organolettiche (percentuale di grasso, proteine, carica microbica e leucocitaria), incentivando l'allevatore a selezionare le migliori vacche, ad alimentarle bene e a conservare il latte nel migliore dei modi.

QUOTE LATTE

La Comunità europea per limitare le produzioni lattiero-casearie in eccedenza ha introdotto nel 1992 il sistema delle quote, che prevede un tetto massimo di produzione annuale di latte per ogni Stato membro mentre il superamento della quantità assegnata comporta il pagamento di una pesante multa, modificato poi da due regolamenti del 1999 e del 2001. La legge italiana che regola le quote latte, recependo la normativa europea, è la n. 119/2003, in base alla quale in Italia non



► Sopra, il trasporto del fieno in una fotografia d'epoca.

► Sotto, un secchio decorato per la mungitura settecentesco proveniente dall'area alpina.





► Accanto, la raccolta del fieno nei lenzuoli in una fotografia d'inizio '900.

► In basso, Mastro Venceslao, Particolare del mese di luglio, Ciclo dei mesi, Torre Aquila, Palazzo del Buonconsiglio, Trento, 1390-1406.



i guadagni tradizionali. Solo i più intraprendenti hanno trovato forme alternative di guadagno nell'agriturismo, nel turismo rurale, nell'allevamento ovi-caprino e nei lavori in campo ambientale.

MALGHE DA FORMAGGIO

Portare le proprie bestie in montagna durante i mesi estivi, il cosiddetto alpeggio, è una tradizione senza tempo che ha sempre caratterizzato la storia del Trentino. La salita sull'alpe avviene tra la fine di maggio e la metà di giugno e termina con la discesa in pianura a fine settembre. Gli allevatori conducono i propri animali (soprattutto bovini, ma anche ovini, caprini, equini e persino suini) sui pascoli prealpini e alpini fra i 600 e i 2500-2700 m, fino alla malga, dove allevatore e animali trascorrono l'estate e dove viene anche trasformato il latte appena munto per poterlo conservare. La

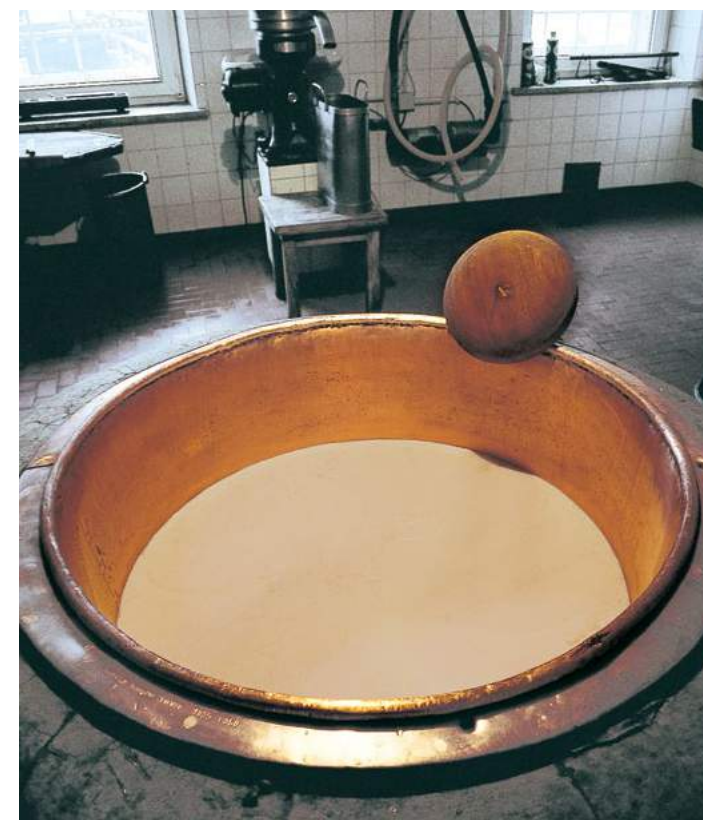
possono essere prodotti più di 10,5 milioni di tonnellate. Ma queste regole sono state vissute dagli allevatori come forti limitazioni alla produzione, intaccando



storia delle malghe e dei pascoli alpini in Trentino è una storia di cooperazione e vincoli sociali. Per secoli la gente di montagna ha avuto a disposizione *beni comuni*, *bona communia* dove far pascolare la mandria "comunale", per destinare le scarse superfici di fondovalle, sottratte al bosco, a colture più redditizie. Per sfruttare il latte prodotto dalle mandrie nei mesi estivi, le malghe si specializzarono nella sua trasformazione in formaggio e burro. Così i primi veri caseifici furono quelli di malga e fino alla vigilia della Prima guerra mondiale il formaggio per antonomasia era quello di malga, dall'elevata qualità

dovuta alle erbe dei pascoli alpini. Da allora le cose sono cambiate. Delle 500 malghe da formaggio di 70 anni fa ne sono rimaste attive circa 320, con una superficie dedicata al pascolo pari a 38.000 ettari. In poco meno di 170 di queste malghe si produce ancora latte, in prevalenza bovino, ma solo in circa 100 (dette "da formaggio") viene trasformato.

La maggior parte delle malghe da formaggio è gestita da privati; in alcune si può trovare alloggio, in altre gustare formaggi tipici e altre specialità, ma soprattutto si possono acquistare quei formaggi trasformati sul posto che le hanno rese famose.



► Sopra e accanto, due momenti della lavorazione del latte e della cagliata per ottenere formaggio.

► Nella pagina accanto, mucche in una moderna azienda zootecnica.

AZIENDA ZOOTECNICA E CASEIFICIO

Gli animali non vivono solo sui pascoli. La loro vera casa è l'azienda zootecnica, in cui vi dovrebbero essere stalle luminose, aerate e grandi, spazi diversi dove le bestie possono riposare, mangiare, attendere la mungitura ed essere munte. Oltre alle strutture fisse, l'azienda zootecnica trentina è dotata della superficie per l'approvvigionamento del foraggio necessario a soddisfare le esigenze aziendali. Il foraggio può essere essiccato, conservato nei fienili o dato fresco agli animali. Solitamente nel mese di maggio le femmine di bovini più giovani (manze) – e talvolta anche le vacche in lattazione – vengono

condotte in malga, dove si rinvigoriscono. La trasformazione del latte nei suoi vari prodotti avviene nel caseificio anche se, come detto, in passato la lavorazione del latte avveniva prevalentemente in malga. Negli anni Trenta in Trentino si contavano ben 300 caseifici per lo più "turnari", non coordinati fra loro, cosa che indeboliva il settore e frenava i guadagni. Oggi la stragrande maggioranza della produzione trentina viene raccolta nei caseifici sociali uniti dell'associazione Trentingrana-CONCAST, che ha un suo laboratorio di analisi per controllare direttamente il latte. Circa la metà del latte ricevuto viene trasformato in formaggi tipici o tradizionali a lunga stagionatura, come il Grana Padano-Trentingrana e la

Spressa delle Giudicarie o altri come il Puzzone di Moena; oppure freschi come il Casolet, commercializzati fuori provincia dalle stesse cooperative. La restante parte è utilizzata per la produzione di altri formaggi, latte alimentare e yogurt.

COME NASCE IL FORMAGGIO

Se pensiamo a quante variabili entrano in gioco nel fare un formaggio, non dobbiamo stupirci che ne esistano moltissime varietà con infinite variazioni. Già la materia prima, il latte, varia da animale ad animale, da pascolo a pascolo, da stagione a stagione. Vi sono poi tutte le

fasi di trasformazione altrettanto delicate e caratterizzanti, come la stagionatura e la maturazione, così come l'esperienza e l'abilità dell'uomo. Ma come nasce un formaggio? Il latte munto la sera, non trattato termicamente (crudo), viene lasciato in bacinelle dove il grasso affiora formando la panna, usata per fare il burro. Il latte sgrassato viene unito a quello intero, munto il mattino dopo, e riscaldato lentamente. Per ottenere tipi diversi di formaggio si inseriscono nel latte batteri differenti (inseminamento o innesto) che ne influenzano la maturazione e producono i gusti caratteristici. Poi il latte viene rimescolato e riscaldato fino a 32-34 °C, quindi viene aggiunto il caglio (un miscuglio di enzimi che lo fa coagulare)



spremendola, rivoltandola e pressandola per eliminare il siero residuo. Le forme ottenute vengono cosparse di sale o immerse in acqua e sale per vari giorni. La salatura frena l'acidificazione, aumenta la conservabilità, fa uscire il siero dalla pasta e dà il sapore al formaggio, che poi è posto a stagionare in locali bui, con temperatura e umidità costanti. Durante questa fase, le forme vengono girate costantemente, pulite, raschiate, a volte lavate con acqua e sale o unte. Così avvengono quelle trasformazioni che caratterizzano e distinguono i formaggi, rendendoli più o meno pregiati e gustosi. Un formaggio di malga proviene da latte ricco di microrganismi che conferisce un sapore diverso alla pasta rendendola sempre di un giallo intenso grazie ai caroteni di cui sono molto ricche le erbe di montagna. Ogni malga in passato produceva il proprio formaggio, chiamato tipicamente e genericamente Nostrano di malga, ma ogni Nostrano ha un gusto e un sapore specifici, legati al luogo in cui nasce e alle mani del casaro che lo forma.

e il composto viene tolto dal fuoco e lasciato riposare. A riposo, la proteina del latte (caseina) si aggrega e il composto si coagula (cagliata). La cagliata viene rotta in piccolissimi grumi e cotta a 45-47 °C, così il coagulo elimina altro siero e alcuni batteri lattici. Per ottenere formaggi a pasta dura e cotta, come Grana Padano-Trentingrana DOP, tali temperature possono raggiungere i 52-56 °C, mentre per formaggi a pasta filata, come mozzarella o scamorza, la cagliata viene acidificata, frantumata e riscaldata con acqua fino a 80 °C. Raggiunta la giusta consistenza del coagulo, si lascia riposare il tutto per periodi che variano dai 15 ai 70 minuti, al fine di separare la cagliata dalla parte liquida (siero). Poi si estrae la cagliata e si mette in forma in una fascera di legno,

LATTE, YOGURT E BURRO

Il latte: per avere un buon latte, oltre ad animali sani e produttivi, serve un buon foraggio. È per questo che di solito dai pascoli di montagna si ottiene un latte di elevata qualità, spesso usato crudo,

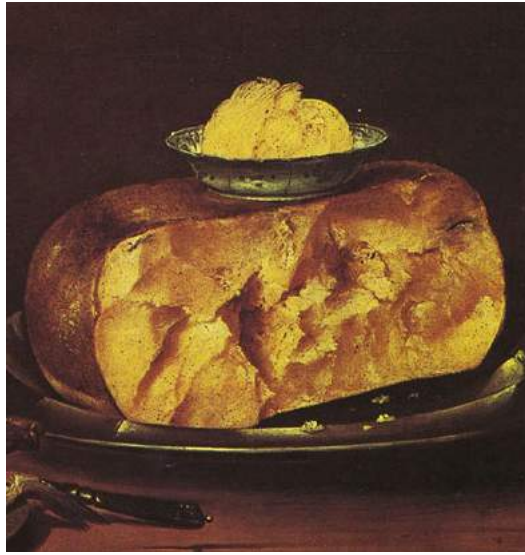
non cotto o sterilizzato per renderlo più sicuro. Il latte contiene grassi, proteine, vitamine, zuccheri, molti sali minerali, l'acido folico e pantotenico. Nel latte in commercio il contenuto di grassi è variabile: uguale o superiore a 3,2% nel latte intero, fra 1-1,8% nel parzialmente scremato, uguale o inferiore a 0,5% nel magro. Per uccidere i microrganismi patogeni mantenendo quasi intatte le sostanze nutritive, il latte viene pastorizzato, cioè riscaldato per 15-20 secondi a 72-80 °C circa. Poi per conservarlo si utilizza la sterilizzazione, che uccide tutti i microrganismi e le spore, ma purtroppo anche gran parte delle proteine, enzimi e vitamine sensibili al calore.



► In questa pagina, sopra, il Grana Padano-Trentingrana DOP, uno dei formaggi a grana dura del Trentino. A destra, un tipo di conferimento del latte da parte delle piccole aziende. Sopra, un pano di burro artigianale che reca tradizionali decorazioni.

► Nella pagina accanto, una vecchia pubblicità del latte d'inizio Novecento.





► Sotto, stagionatura del Grana Padano-Trentingrana Dop in appositi depositi. Sopra, particolare di natura morta seicentesca di Adrianssen con formaggio di grana.

Lo yogurt: è un alimento che conserva al meglio i costituenti e il valore nutritivo del latte. Grazie ai suoi fermenti lattici, arricchisce la flora intestinale con effetti positivi. Inoltre è un prodotto facilmente digeribile e ricco in calcio. Dopo le fasi di filtraggio, concentrazione e trattamento termico, al latte vengono aggiunti (inoculo) i batteri lattici vivi che fermentano sviluppando acido lattico. Durante la fase di fermentazione, lo yogurt può essere insaporito con vari ingredienti o semilavorati industriali (frutta, malto ecc.).

Il burro: prodotto ottenuto dalla lavorazione della crema (panna) di latte, che può essere trasformata cruda o previa pastorizzazione. Di colore giallo paglierino molto chiaro e sapore dolce e delicato se la



panna deriva da vacche alimentate a base di fieno in stalla, oppure tendente al giallo paglierino carico, con sapore e aroma più intensi, nel caso di prodotto ottenuto da latte di vacche al pascolo in malga, di cui è ricca la nostra provincia. La panna, ottenuta per affioramento naturale in grandi bacinelle o per centrifugazione del latte, può essere trasformata direttamente tramite sbattimento nella zangola, oppure raffreddata e pastorizzata per una leggera maturazione e successiva zangolatura.

► L'alta qualità dei formaggi prodotti in Trentino, molti dei quali Dop, sono il risultato di una tradizione secolare e di una ricerca costante da parte degli allevatori.

al tipo di latte (grassi, semigrassi, magri) e in base alla pasta (teneri, molli, duri). Nella nostra provincia si producono formaggi da centinaia d'anni, per lunga tradizione soprattutto d'alpeggio, e già nel 1921 fu creata la prima Scuola di caseificio, presso l'Istituto di San Michele all'Adige, per insegnarne la tecnica a centinaia di allevatori trentini e migliorarne la qualità. I bovini alimentati con fieno, erba fresca o che pascolano liberamente sui pascoli delle nostre montagne, forniscono un latte saporito dal quale nascono formaggi tipici e tradizionali del territorio di altissima qualità, con sapori caratteristici e inconfondibili, alcuni dei quali si fregiano del marchio Dop come il

FORMAGGIO

Oggi nel mondo esistono più di 2000 varietà di formaggi, oltre 300 solo in Italia, che si classificano in base all'animale che produce il latte (vaccini, ovini ecc.) in base



Grana Padano-Trentingrana DOP si produce fin dal 1926 e fa parte della famiglia del Grana Padano; viene stagionato per 18-24 mesi e per la sua produzione esiste un rigido disciplinare. Altro formaggio DOP è la Spessa delle Giudicarie, prodotta esclusivamente in queste valli e in Val Rendena. È uno dei formaggi più antichi della zona, il nome deriva dall'operazione di "smagrarre" il latte (in dialetto *spress*). Il Puzzone di Moena è un formaggio dal gusto forte, prodotto in Val di Fiemme, Val di Fassa e Primiero; durante la maturazione, la crosta viene impermeabilizzata con acqua tiepida e sale, così la fermentazione interna gli conferisce il caratteristico odore che lo differenzia in modo inconfondibile dagli altri formaggi locali e non. È l'unico formaggio

a "crosta lavata" della realtà casearia trentina. Il Vezzena viene prodotto da secoli negli altopiani di Folgaria, Lavarone e Vezzena. Prima della Grande Guerra era l'unico formaggio grattugiabile, sostituito poi dal Grana Padano-Trentingrana DOP. Il Casolèt è prodotto in Val di Sole; tipico cacio di montagna, il suo nome deriva dal latino *caseolus* (piccolo formaggio) per le forme di un chilo scarso.

CARNE

Le maggior parte delle aziende trentine che ingrassano i vitelli si trovano nelle Giudicarie inferiori. Le aziende generalmente comprano i vitelli fuori dalla

provincia, li fanno ingrassare con foraggi secchi e freschi e raggiunto il peso ottimale, all'età di 1-2 anni, li mandano alla macellazione. La produzione ammonta a circa 10.000 vitelloni all'anno. Fin dall'antichità la carne è stata conservata nei modi più vari: essiccata al sole, affumicata o trattata per durare a lungo con spezie diverse. Anche in Trentino la magra dieta giornaliera veniva integrata con proteine e grassi animali di carni conservate, e ogni casa era dotata di una *càneva* o di un *vòlt* per stagionare i salumi o di un caminetto per affumicare le carni. Esistevano migliaia di ricette per preparare gli insaccati o la carne affumicata, tante quante i paesi del Trentino. I salumi hanno spesso come maggior componente la carne suina, ma ne esistono anche di carne equina, ovina e bovina. I più famosi sono lo speck, la carne *salada*, *fumada* o *salmistrata*, il lardo, la pancetta, il *Figadèt*, le *Fritole*, i vari salami tra cui primeggia la *Luganega* del Trentino, il *Probusto*, il *Barbusto* e il *Brusti*.



► Sopra, alcuni dei salumi tradizionali trentini.

► Sotto, Mastro Venceslao, Particolare del mese di novembre, Torre Aquila, Palazzo del Buonconsiglio, Trento, 1390-1406.

► Nella pagina accanto, mucche che rientrano in azienda dopo aver pascolato sui prati di montagna.



L'ALLEVAMENTO OVI-CAPRINO



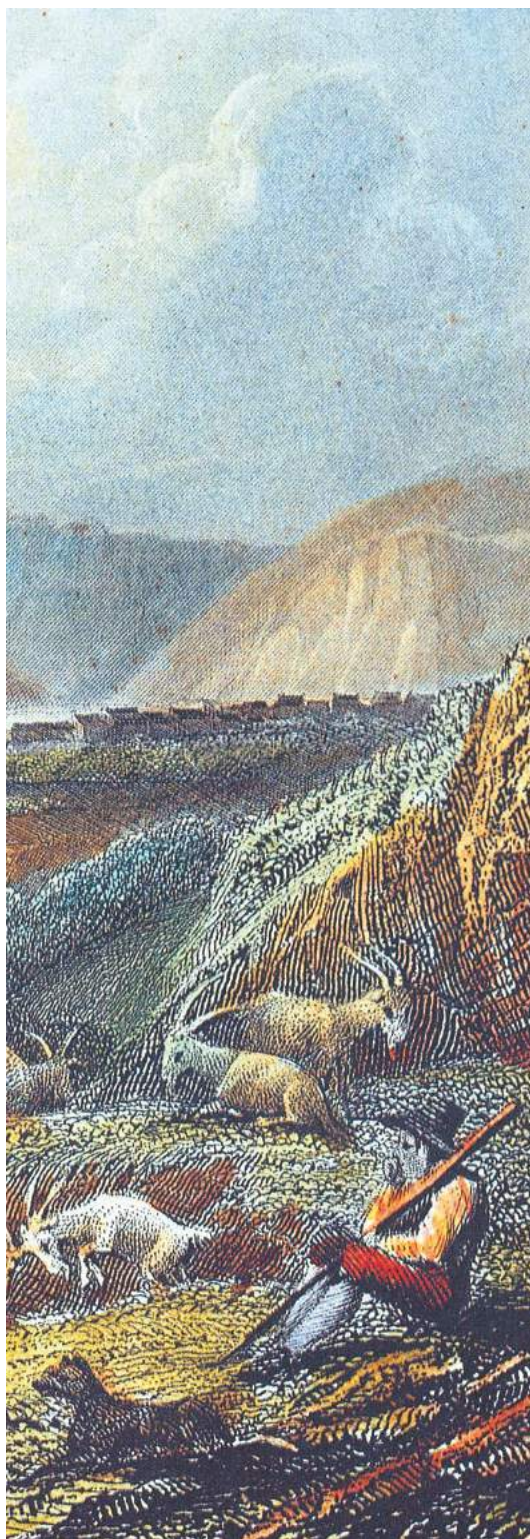
Per tutto il Medioevo in Trentino si allevavano quasi esclusivamente ovini. Fu solo nel XVI secolo che si diffuse l'allevamento bovino, anche a causa di una maggiore preferenza per i formaggi di latte vaccino fra i consumatori, facendo perdere d'importanza quello ovi-caprino. Solo negli ultimi anni questa antica e rustica forma

di zootecnia, che per tradizione ha sempre caratterizzato l'arco alpino, sta riprendendo vigore, e giovani allevatori e coltivatori di agricoltura biologica ne sono sempre più interessati. Questo rinnovato interesse è dovuto a vari fattori: lo sfruttamento di territori marginali e impervi non adatti all'allevamento bovino; la crisi nel

settore bovino dovuta alla mucca pazza e la richiesta di carni alternative da parte del mercato; la persistenza di allevatori che per tradizione e affezione hanno continuato questo tipo di allevamento, più rustico e adatto ad ambienti montani; la maggior flessibilità dell'allevamento ovi-caprino e la sua adattabilità a situazioni part-time; le iniziative di promozione e sviluppo di questo allevamento intraprese dall'Assessorato all'Agricoltura. Nel 2000, sul territorio provinciale, esistevano 320 aziende ad allevamento ovino con circa 20.000 capi e 429 ad allevamento caprino con circa 5000 capi, che sfruttavano una superficie di circa 40.000 ettari. Nel 2010 gli allevamenti di ovi-caprini risultavano essere circa 1040 per un totale di 34.800 capi (26.450 ovini e 8350 caprini).

Nei comprensori del Primiero e della bassa Valsugana si concentrano gli allevamenti ovini, in Val di Fiemme e nelle Giudicarie-Val di Ledro quelli caprini. Le aziende di piccole dimensioni, con meno di 10 capi di razze locali, e quelle miste di pecore e capre in genere producono carne (agnello e capretto), mentre nelle aziende con un maggior numero di capi si produce latte usando razze estere selezionate. Un tempo le greggi svernavano in Veneto e Friuli Venezia Giulia. Oggi il pascolo invernale mal si concilia con allevamenti intensivi, così l'allevamento ovi-caprino si è rivolto alla produzione di latte e formaggi. In Val di Fiemme, in Valle di Ledro, Giudicarie e Val di Pejo, gli allevatori lavorano a stretto contatto con le cooperative che trasformano





► A sinistra, particolare di un'antica stampa con un pastore a guardia del proprio gregge. L'allevamento ovi-caprino è una delle attività di sussistenza più antiche della provincia.

il latte, e solo un certo numero di questi produce formaggi direttamente nella propria azienda per l'autoconsumo o per un ristretto mercato locale. A Cavalese e Fivè esistono invece due caseifici sociali, specializzati nella lavorazione del latte di capra. Il vantaggio di produrre latte ovi-caprino è che non si è soggetti ad alcuna limitazione comunitaria, come succede per il latte vaccino. Gli allevatori trentini sono riuniti nell'Associazione Allevatori Ovicaprini Trentini, APOC, ufficialmente riconosciuta nel 1999. La capra è un animale facilmente adattabile, rustico, ma abbastanza individualista e si presta più al pascolo all'aperto che all'allevamento in stalla. Le razze da latte più utilizzate in Trentino sono la Camosciata delle Alpi e la Saanen. Un certo interesse stanno riscontrando anche le razze locali dell'arco alpino (Bionda dell'Adamello, Orobica ecc.) e le capre da lana, quali la Cashmere e l'Angora. La produzione di latte di capra nel 2009 è risultata pari a circa 8500 quintali. Per quanto concerne l'allevamento ovino, per buona parte è costituito da greggi che praticano la transumanza, sfruttando in estate alpeggi e pascoli alpini e in inverno scendendo nella pianura veneta. Le produzioni maggiori sono di carne e lana, anche se questa ripaga a mala pena i costi della tosatura. La produzione annua di latte di pecora destinato alla trasformazione si aggira attorno ai 300 quintali. Gli ovisi stanziali sono poco più di 6500.



LE RAZZE LOCALI

Capre: in Trentino sono state individuate due popolazioni con caratteristiche tipiche: la capra Pezzata della Val dei Mocheni e, in Val di Fiemme, la Pecora Fiemmese o Tingola. La capra di razza pezzata Mochena è una capra alpina. Ampiamente sfruttata negli anni Cinquanta e Sessanta, oggi è ancora presente nella Valle del Mocheni e in alta Valsugana con circa 80 capi. Robusta e adatta all'allevamento di montagna, è un buon animale da carne e da latte.

Pecore: la pecora di razza Tingola è il risultato di un incrocio tra la pecora Bergamasca con la pecora Padovana. Originariamente allevata nelle Dolomiti, si diffuse all'inizio del Novecento anche in provincia di Trento, Val di Fiemme, Val di Fassa e in zone della Valsugana, con il nome di Tingola o Fiemmese. Oggi se ne contano circa 70 capi, allevati in piccoli greggi (circa 1 maschio per 15 pecore). È un animale resistente che si adatta a lunghi periodi di alpeggio e, pur avendo una buona produzione di lana, è più utilizzata per la produzione di carne d'agnello.



► Sopra, *La tosatura*, opera di Jean François Millet (1852-1853).

► Nella pagina accanto, sopra, un filatoio del XIX secolo; sotto la tradizionale Lucanica di capra o pecora.

Altra razza trentina degna di nota è la capra bionda dell'Adamello, presente in Valle di Ledro, Val del Chiese, Val Rendena, valli Giudicarie, Valle del Sarca, con circa 150 capi.

L'allevamento è localizzato nelle zone montane più impervie e povere. La produzione di latte e carne è discreta e il suo allevamento può integrare il reddito di piccole aziende montane di tipo estensivo.

IL LATTE

In Italia si producono circa 800.000 tonnellate di latte ovino e 115.000 di caprino, che vengono quasi totalmente trasformati in formaggi tradizionali. Il latte di pecora e quello di capra sono alimenti sani, saporiti e altamente nutrienti proprio per il tipo di allevamento; gli animali in transumanza e al pascolo sono infatti liberi di scegliere i migliori foraggi. Il latte di pecora è molto grasso e ricco di proteine, che contengono un'alta percentuale di caseina. Il latte di capra ha un sapore simile a quello di vacca ed è mediamente meno grasso. Per le sue caratteristiche passa facilmente nei formaggi, producendo l'odore e il sapore tipici molto forti. Inoltre è più digeribile e privo di caroteni – è per questo che i formaggi sono generalmente bianchi o pallidi – e contiene meno caseina, perciò la trasformazione in formaggio è più difficile e non adatta a lunghe stagionature. Le razze più utilizzate per produrre latte sono la Camosciata delle alpi, la Saanen e l'Alpina.

LA LANA

Per valorizzare un prodotto marginale del settore ovi-caprino è nato recentemente il "Progetto lana del Trentino", un programma di recupero, valorizzazione e utilizzo della lana trentina tramite la realizzazione di capi d'abbigliamento fatti esclusivamente con tessuto prodotto in provincia. Molti produttori di lane "biologiche" hanno messo a disposizione i propri prodotti per confezionare vestario tipico delle valli trentine e sono circa

una ventina le aziende che finora hanno manifestato il loro interesse.

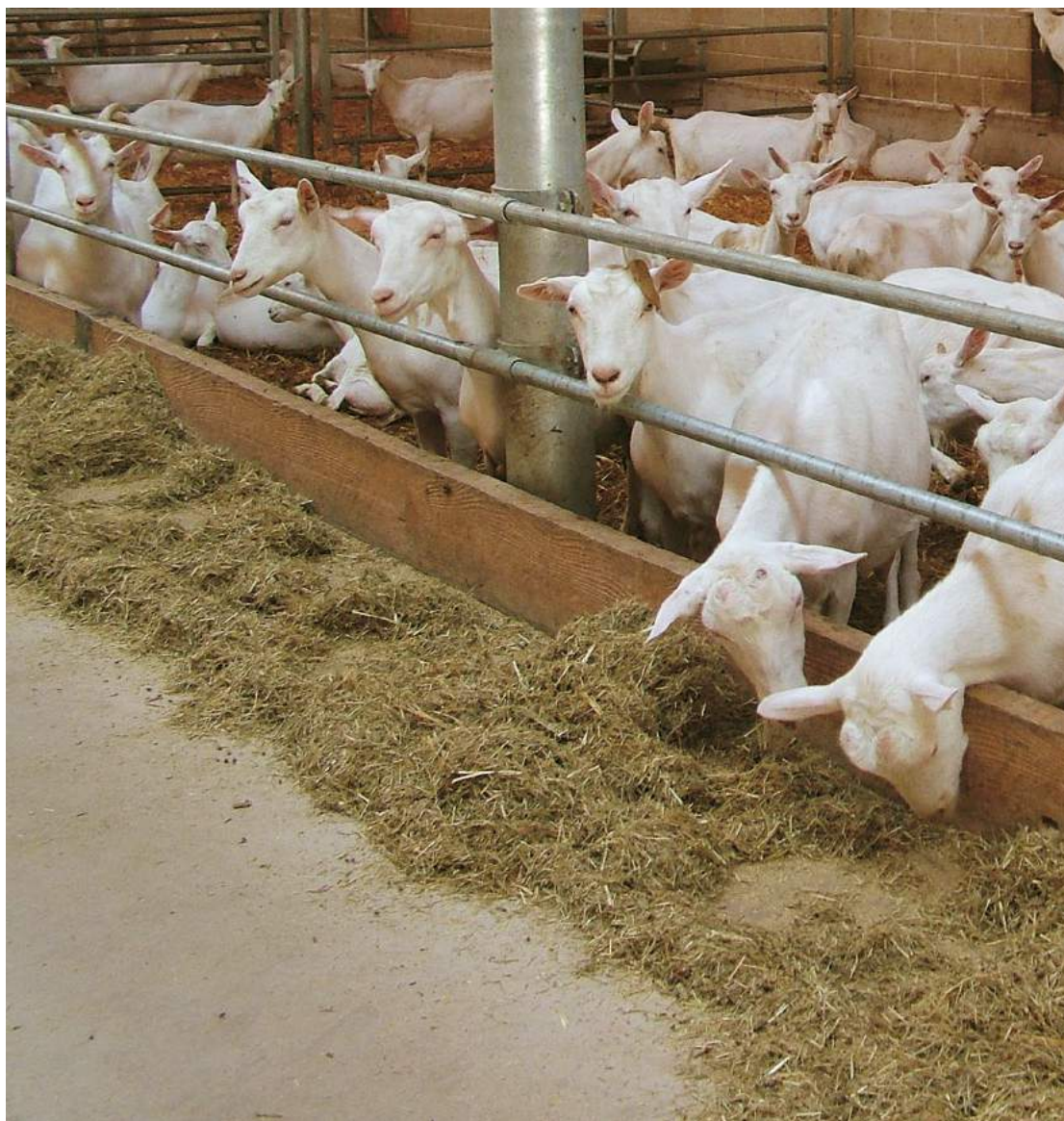
LA CARNE

In autunno e in inverno, le famiglie contadine di un tempo macellavano le pecore e le capre vecchie e non più produttive. Da questa usanza nasceva l'esigenza di conservare la carne, che veniva lavorata e trasformata. La carne *salada* di capra o pecora è un prodotto molto antico. Presente da sempre in Val di Fiemme, la sua ricetta prevede di insaporire la carne con aromi e vino bianco e farla stagionare; a seconda del gusto, la carne può anche essere affumicata. Altro prodotto della Val di Fiemme è la Lucanica di capra o pecora, un insaccato ottenuto dalla macinazione di carni ovicaprine unite a carne di maiale e spezie, poi l'impasto viene insaccato, fatto asciugare e stagionato. Le *pezate de agnelo*, in passato, venivano preparate durante l'inverno per conservare la carne di pecora; oggi, in bassa Valsugana, si preparano soprattutto in occasione della sagra di San Leonardo, in novembre. La carne viene marinata con spezie per almeno tre settimane e asciugata, quindi è pronta per essere mangiata con i crauti.



I FORMAGGI

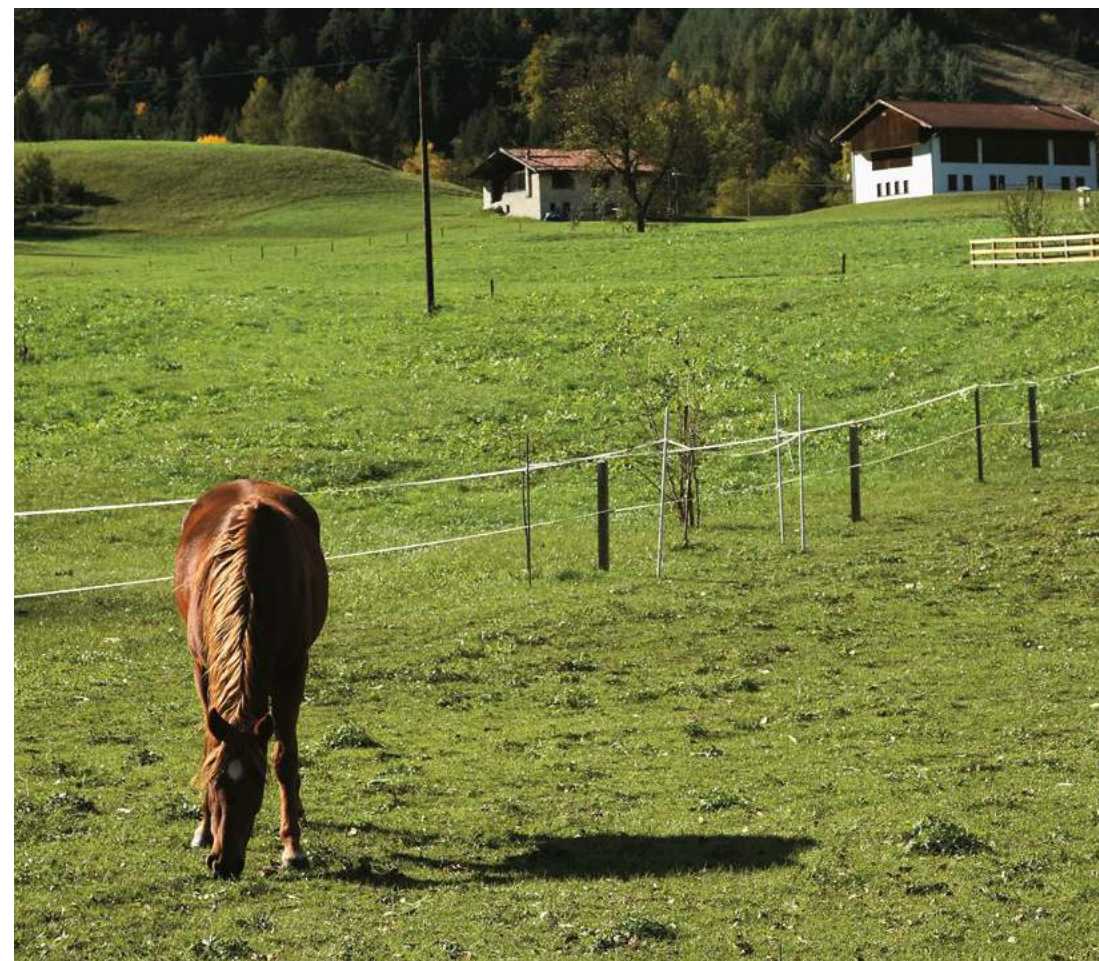
Agli inizi del Novecento la produzione di latte ovino e caprino che copriva il fabbisogno familiare aumentò, tanto che si cominciò a lavorare quello che avanzava nei caseifici per produrre formaggi di capra e pecora e misti capra-vacca. L'allevamento delle capre da latte quasi scomparve dopo gli anni Sessanta finché, con la ripresa degli anni Novanta, si svilupparono stalle razionali e ricominciò la produzione



di formaggi caprini nei singoli allevamenti e nei caseifici sociali di Cavalese (Val di Fiemme) e Fivè (valli Giudicarie). Il caprino è ottenuto da latte intero di capra pastorizzato. È un formaggio da pasto, dolce se consumato fresco (dopo 15-20 giorni), dal sapore spiccato se consumato stagionato (dopo 45-90 giorni). Il sapore più o meno piccante varia in base alla stagionatura che

può durare fino a un anno. Nel Primiero e in Val di Fiemme, durante il periodo estivo, con il siero del latte d'alpeggio si produce la ricotta di capra fresca o affumicata, la cosiddetta *poina de caora*, che una volta veniva divisa fra i proprietari delle capre. Vi sono due tipi di ricotta: quella morbida e saporita, e quella affumicata e stagionata che può servire come formaggio da grattugia.

ALTRI TIPI DI ALLEVAMENTO DA FATTORIA



In Trentino si allevano anche cavalli, maiali, conigli, polli e altri animali da cortile, anche se le loro produzioni non sono comparabili con quelle bovine e ovi-caprine, e sono state altalenanti negli ultimi anni. Il settore con il maggior fatturato è quello avicunicolo (pollame e conigli), concentrato in Valsugana e Vallagarina, con circa 9,3 milioni di euro nel 2007, anche se sono in calo

► Negli ultimi anni l'allevamento equino è in aumento, pur essendo diminuito il numero delle aziende.

il numero di aziende e capi allevati (come avvenuto in molte regioni d'Europa) forse per i recenti problemi dovuti all'influenza aviaria. Il fatturato dell'allevamento suino superava di poco 1,5 milioni di euro nel 2007. Questo settore, dagli anni Novanta a



► L'allevamento di suini, come quello bovino e ovi-caprino, si basa essenzialmente sulle piccole aziende familiari con sporadici casi di aziende medie e intensive.

ora, seguendo un po' una trasformazione simile a quella dell'allevamento bovino, ha visto più che dimezzarsi il numero di aziende, ma il numero degli animali non è sceso di molte unità, testimoniando la nascita di aziende più grandi e intensive. Il fatturato dell'allevamento equino ha subito un crollo passando dai quasi 940.000 euro del 2003 a poco più di 582.000 euro nel 2007; anche in questo caso, pur diminuendo le aziende, è aumentato il numero di capi per la tendenza ad allevamenti intensivi. In generale, queste carni "alternative", spesso snobbate e considerate di seconda scelta, hanno subito una rivalutazione dopo le vicende

della "mucca pazza". Da un punto di vista nutrizionale e di gusto, non hanno niente da invidiare alla più famosa carne bovina. Anzi, spesso sono tendenzialmente più sane poiché non provenienti da allevamenti intensivi. Inoltre alcune, come quella di coniglio o cavallo, sono considerate dietetiche perché meno grasse, più digeribili e con meno colesterolo rispetto alla carne di bovino od ovi-caprina.

SALUMI E TRADIZIONE

Molti sono i tradizionali salumi del Trentino di carne suina. Tra questi troviamo: la *Luganega* trentina, le *Ciuighe* del Banale e la *Mortandela* affumicata della Val di Non. La *Luganega* è il tradizionale salume di ogni famiglia trentina: carne fresca di puro suino e spezie, insaccata in un budello naturale lungo anche 4 metri, legato a intervalli di 15-20 cm. Si può consumare fresca o stagionata. Ogni vallata trentina ha sviluppato una sua ricetta, anche con carni diverse, affumicata o speziata. La tradizione delle *Ciuighe* del Banale ci racconta la storia di povertà delle genti delle Giudicarie esteriori di 150 anni fa, che allevavano il maiale per venderne le parti migliori e conservavano gli scarti. I resti del maiale speziati venivano uniti a rape cotte, insaccati e affumicati. Dalla curiosa forma a polpetta, ben affumicata, da consumarsi cruda o cotta, la *Mortandela* della Val di Non è un antico salume ricavato da tagli meno nobili di maiale e un mix di spezie, che viene da una zona dove storicamente si è sempre allevato il maiale. Ma la nostra terra, accanto ai salumi, è ricca anche



► In questa pagina salumi della tradizione trentina: lo speck, ottenuto dalla lavorazione della coscia posteriore del maiale, e sotto la Luganega del Trentino.

di altre gustose pietanze a base di carne fresca o trattata, a cominciare dalla carne *salada*, a quella salmistrata o affumicata, allo speck ecc., tutti prodotti che rispecchiano il mondo contadino tradizionale, abituato ad usufruire, per vivere, di ogni produzione che questa terra di montagna era in grado di offrire. La carne *salada*, originaria dei comuni di Riva del Garda, Arco e Tenno, è ottenuta dal taglio di carne di manzo "punta d'anca", da consumarsi cruda, lessa o cotta ai ferri. La carne, cosparsa di sale, pepe, aglio, pimento, ginepro e alloro viene posta in apposito contenitore per un periodo di circa 30 giorni per la sua maturazione. Lo speck è ottenuto dalla lavorazione della coscia posteriore

del maiale con l'aggiunta di sale e spezie varie. I pezzi di carne salati vengono continuamente rivoltati e massaggiati per un periodo minimo di tre settimane e poi sottoposti ad affumicatura e successiva stagionatura per un periodo minimo di 90 giorni.





INTERVISTA A...

ANGELO PECILE, DIRETTORE DELL'UFFICIO ZOOTECCIA E PRODUZIONI FORAGGERE DELLA FONDAZIONE EDMUND MACH DI SAN MICHELE ALL'ADIGE

L'allevamento trentino è un mondo ricchissimo e differenziato, dall'allevamento intensivo alle piccole realtà familiari; può raccontarcene qualche aspetto?

Il Trentino è un territorio di montagna, con una vocazione obbligata alla zootecnia; se in alcune zone, più fortunate dal punto di vista climatico, si sono affermate altre colture, come la vite, in montagna non ci sono colture alternative al prato e pascolo. Per questo sul territorio sono presenti moltissime aziende zootecniche, che hanno dimensioni molto variabili, da quelle che arrivano a 50-100 capi – che per un allevamento di pianura sarebbero poco significative – a quelle di piccolissime dimensioni nelle zone più marginali. Tutte hanno una funzione non solo produttiva, ma anche ambientale: garantiscono la coltivazione di territori altrimenti soggetti ad abbandono, evitando che siano invasi dal bosco.

Dopo un periodo di fortissima riduzione degli addetti negli ultimi due decenni, oggi operano in provincia

di Trento un migliaio di aziende che producono latte bovino e conferiscono ai circa 20 caseifici cooperativi della provincia circa 1.400.000 quintali di latte all'anno, che sono perlopiù impiegati per la produzione di formaggi tipici di pregio: primo tra tutti, il Grana Trentino, seguito dalla Spessa delle Giudicarie, dal Puzzone di Moena e dal Vezzena. Importante è poi il ruolo degli alpeggi: oggi sono utilizzate ancora circa 300 malghe in quota, e in circa 90 di esse vengono prodotti formaggi. È una realtà molto significativa per qualità più che per quantità: è solo l'1,5% della produzione totale, ma ha caratteristiche di eccellenza.

Per valorizzare questi formaggi esistono nuove forme di offerta turistica?

In questi anni il mondo delle malghe sta uscendo da quella che era una "fidelizzazione" solo locale, con la gente del paese che andava in malga ad acquistare burro e formaggi. Oggi queste produzioni

vengono proposte anche ai turisti, che sono accompagnati, soprattutto d'estate, a visitare le malghe per vedere come si fa il formaggio e acquistarlo. Un altro sbocco della produzione di malga sono i caseifici sociali: parte del latte va a loro, che realizzano formaggi pregiati, ottenendo cru di altissima qualità.

Oltre all'allevamento bovino, quali sono le altre realtà produttive?

Importante è l'allevamento ovicaprino, meno significativo economicamente, ma molto diffuso sul territorio grazie alla presenza di molte piccole aziende che sono in grado di sfruttare le superfici più difficili e marginali, non adatte ai bovini, come le pendici scoscese o con poca erba. Questo settore sta tornando al centro dell'attenzione, in particolare per i formaggi caprini, che non sono una produzione tradizionale trentina. Un tempo, infatti, le capre erano utilizzate solo per il consumo di latte o carne delle famiglie. Oggi, invece, il loro latte è trasformato in formaggio nell'azienda stessa o nei caseifici.

Ci sono nuovi settori che si stanno affermando, al di là di quelli tradizionali?

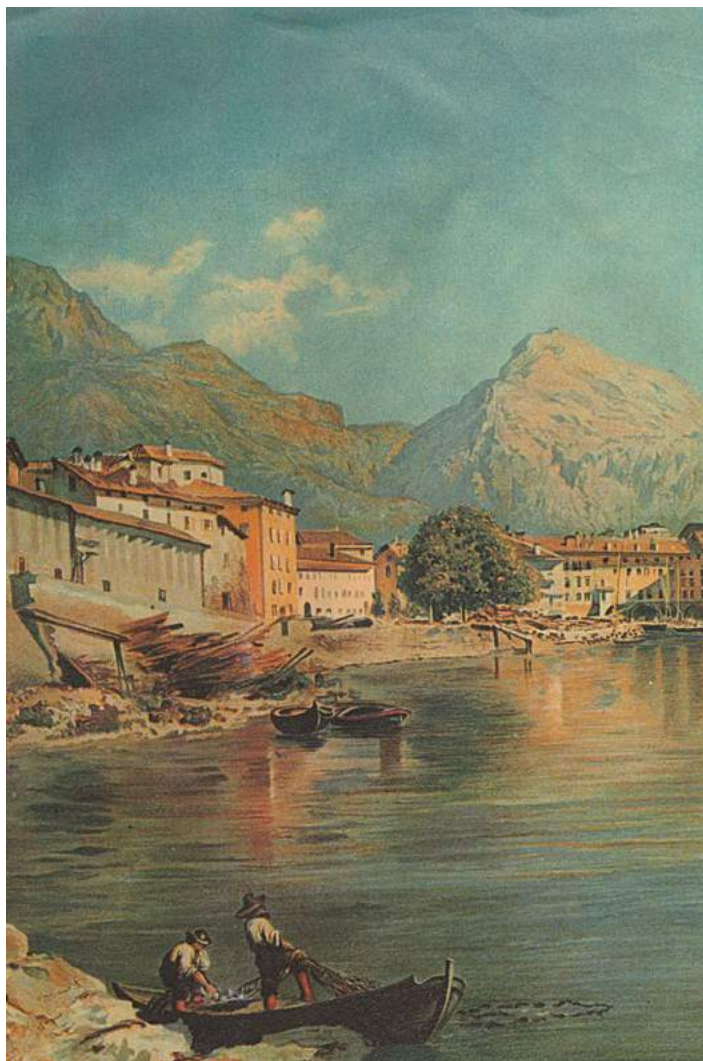
Un altro settore poco noto ma importante dal punto di vista economico è quello della troticoltura, che esiste da mezzo secolo: una tradizione più recente di altre ma ormai consolidata, anche se coinvolge solo una sessantina di allevamenti molto specializzati. La troticoltura si è sviluppata grazie a una risorsa preziosa: l'abbondanza di acque buone e fresche. Qui la trota cresce lentamente e in modo sano, con una bassa percentuale di grassi, e ha un particolare pregio gustativo.

Ad aggiungere valore a questa produzione è la sapienza nella trasformazione: le trote, infatti, sono messe in commercio in preparazioni speciali, come l'hamburger di trota. Sono prodotti spesso innovativi, con standard di salubrità alti: il disciplinare che ne regola la lavorazione è molto severo. Questo fa sì che siano alimenti di alta gamma, venduti in alcune linee "di qualità" della grande distribuzione e nelle gastronomie specializzate.

Quali sono le prospettive future della zootecnia? Ci sono nuovi settori o produzioni in fase di sviluppo?

Tra le novità più interessanti, possiamo citare la Val Rendena, dove piccoli allevamenti di vacche di razza Rendena si sono orientati alla produzione biologica. Una scelta significativa per la tutela dell'ambiente; va detto, però, che le caratteristiche della nostra provincia permettono una produzione con caratteristiche di salubrità molto vicine agli standard richiesti per la produzione biologica. Il nostro latte di malga o montagna è di per sé di qualità elevata; il passaggio al biologico è qualcosa in più, ma da noi l'esigenza di produrre secondo le norme biologiche è meno pressante che altrove. Curiosa è poi la scelta di alcuni appassionati, che si stanno dando da fare per recuperare la gallina trentina, che era presente in tutte le case fino a qualche decennio fa e forniva uova e carne. Ora stanno nascendo piccoli allevamenti: è una produzione in fase di avvio, ma può far capire come l'allevamento trentino sia una realtà variegata e sempre in evoluzione.

L'ITTIOCOLTURA



varietà di pesci locali e introdurre nuove varietà per ripopolare laghi e corsi d'acqua. Fu lo stabilimento che introdusse in provincia nel 1885 la trota iridea e il salmerino. La Società di piscicoltura artificiale di Torbole, che gestiva lo stabilimento, ottenne importanti riconoscimenti europei e nazionali e agli inizi del Novecento arrivò a produrre oltre 2 milioni di uova fecondate all'anno. Sull'onda di questa esperienza cominciarono a nascere in tutto il Trentino gli incubatoi, gestiti da appassionati locali, in cui venivano incubate le uova destinate al ripopolamento, e successivamente i primi impianti privati. Da queste realtà si è sviluppata in Trentino una tradizione ittica fortemente radicata, coltivata e promossa dalle numerose associazioni di pescatori dilettanti trentini. Dagli anni Cinquanta in poi l'itticoltura trentina ha subito una forte

Laghi alpini e torrenti di acque limpide, fresche e ossigenate che scendono dalle montagne. Quali ambienti migliori per allevare pesci! Ambienti che il Trentino ha sfruttato fin dal 1879, quando venne costruito lo stabilimento di piscicoltura artificiale di Torbole per diffondere in provincia la piscicoltura, allevare e moltiplicare artificialmente le più pregiate

crescita: 49 imprese e 63 allevamenti, un fatturato di oltre 19,5 milioni di euro nel 2005, di cui circa 11 milioni di euro rappresentati dalla trota iridea da carne, che interessa il 90% della produzione totale con circa 4500 tonnellate prodotte. Le aziende, per lo più a base familiare, sono presenti in 8 comprensori sugli 11 totali della provincia, con prevalente concentrazione



nelle valli Giudicarie, lungo il fiume Sarca (53%). Le specie allevate oltre alla trota iridea sono la trota fario (circa l'8% della produzione), il salmerino di fonte (circa il 2%) e in quantità minori la trota marmorata e il temolo. In ittiocoltura ci si può dedicare a produrre uova embrionate (fecondate), avannotti, novellame (pesci giovani di piccole dimensioni) e adulti da carne, da riproduzione o da ripopolamento. In Trentino predomina al momento la produzione da carne, perché più semplice e meno rischiosa rispetto all'allevamento da riproduzione e alla produzione di uova. I troticoltori trentini, che esportano i loro prodotti in tutta Italia, sono oggi riuniti in una cooperativa, l'Associazione dei troticoltori trentini (ASTRO), che si è dotata di regole di produzione per produrre pesci

► Nella pagina accanto, un'antica stampa con pescatori sul Lago di Garda.

► Sopra, una delle tante aziende di ittiocoltura trentina per la produzione di carne.

sani e di elevata qualità, fatto che ha contribuito ad aumentare le vendite dei soci. L'ASTRO, oltre a certificare la qualità dei prodotti, trasforma e commercializza circa 1900 tonnellate di trote l'anno. Inoltre svolge attività di formazione con corsi specializzati e assistenza alle aziende. Uno strumento importante per l'itticoltura trentina è la Carta Ittica del Trentino entrata in vigore nel 1983 e aggiornata nel 2002, che regola lo sfruttamento delle acque provinciali, mappando ogni corso d'acqua e ogni lago, inquadrandolo da un punto di vista chimico-fisico, biologico e ittologico. La Fondazione Edmund Mach ha inoltre

realizzato uno stabilimento sperimentale per selezionare pesci di miglior qualità e più resistenti alle malattie, al fine di ripopolare le acque trentine. Lo scopo dello stabilimento è di pura selezione, perciò i pesci sono pochi e tenuti in condizioni simili al loro ambiente naturale.

COME SI ALLEVANO LE TROTE

Trote e salmerini appartengono alla famiglia dei salmonidi, necessitano di acque pulite, fresche e molto ossigenate, come quelle dei torrenti di montagna nei quali vengono catturati. Negli allevamenti è necessario ricostruire lo stesso habitat, con un ricambio di acqua almeno tre volte al giorno e temperature medie fra i 10-18 °C. In Trentino, dove le acque sono mediamente più fredde, le trote impiegano

fra i 18 e i 24 mesi per raggiungere le dimensioni ideali, anziché 13-14 mesi come in pianura. Questa crescita lunga e lenta contribuisce ad aumentare le proprietà organolettiche della carne, rendendola più consistente, saporita e magra. Negli allevamenti si producono tutte le varie fasce d'età: dalle uova all'adulto. Una volta catturati i riproduttori, si procede alla spremitura cioè alla raccolta di uova e seme in femmine e maschi, premendo loro la pancia. Il latte bianco del maschio viene mescolato con le uova per ottenere la fecondazione. Le uova fecondate (embrionate) vengono selezionate e vendute, oppure incubate in apposite vaschette per circa due mesi. Quando l'uovo è pronto per la schiusa presenta all'interno un puntino nero: l'avannotto. Allora le uova vengono spostate in apposite griglie dove, dopo 3-4 giorni, avviene la schiusa. L'avannotto riposa sul fondo della vasca



► Accanto, le trote dei corsi d'acqua montani vengono catturate e immesse in allevamenti in cui viene ricreato lo stesso habitat naturale per ricambio d'acqua e temperature.

una sufficiente variabilità genetica. Il ripopolamento nei corsi d'acqua può essere fatto liberando le trote quasi adulte, oppure rilasciando nei torrenti le uova quasi schiuse e gli avannotti.

PRODOTTI D'ACQUA DOLCE

Il pesce di acqua dolce è sempre stato consumato in Trentino, come documenta anche il Mariani nel lontano Seicento. In torrenti, fiumi e

per circa 15-21 giorni senza mangiare, poi inizia a nuotare, sale in superficie e comincia a nutrirsi. Durante tutta la loro crescita, gli avannotti vengono selezionati mediante setacci in base alle dimensioni e spostati in vasche sempre più grandi, fino a raggiungere la taglia commerciale di 250-400 grammi. Le trote vengono alimentate con mangimi appositi a base di farine di origine animale, privi di sostanze artificiali o naturali pericolose per la salute dei pesci. Per ottenere individui di carne rosata, "salmonatura", si usano farine di gambero o di lievito. La densità dei pesci nelle vasche non deve superare i 5-6 chili a metro quadro. In un allevamento è sempre consigliabile tenere dai 50 ai 100 maschi riproduttori per garantire

laghi abbondavano non solo salmonidi, alborelle e altri pesci, ma anche crostacei. Oggi l'itticoltura si concentra su trote e salmerini. In provincia di Trento vengono allevate e commercializzate trote fario, iridea e marmorata. I pesci devono raggiungere almeno i 250 grammi e avere un'età superiore ai 10 mesi, essere sani, freschi e di bell'aspetto. La carne di trota è magra e dal sapore delicato, ricca di proteine nobili, sali minerali, povera in colesterolo e facilmente digeribile. È un alimento dietetico ottimo anche per la ricchezza in omega 3 che prevengono le malattie cardiovascolari. Un tempo era facile trovarla in vendita intera, oggi si preferisce smerciarla già pulita e trasformata (in filetti, impanata o come carpaccio). La trota



comunemente allevata oggi è la trota iridea, di provenienza nord americana, che è stata preferita alla trota europea (fario) per la migliore resa produttiva nell'allevamento intensivo. Grazie alla selezione, le uova embrionate sono disponibili in qualsiasi momento dell'anno. Il salmerino è simile alla trota, ma ha una colorazione più vivace, con le caratteristiche macchie rosse sui fianchi e forma più slanciata. La

sua carne ancor più delicata della trota era già molto apprezzata nei secoli passati. L'imperatore Francesco Giuseppe, infatti, era solito mangiarlo dopo le battute di caccia e lo fece immettere in molti laghi alpini della provincia. Una tipica ricetta trentina a base di pesce è il *sisam*, preparato con le alborelle del Lago di Garda, ripulite, fritte e aromatizzate con soffritto di cipolla e olio di oliva.



► A sinistra, Mastro Venceslao, Particolare del mese di luglio, Ciclo dei Mesi, Torre Aquila, Palazzo del Buonconsiglio, Trento, 1390-1406.

L'APICOLTURA



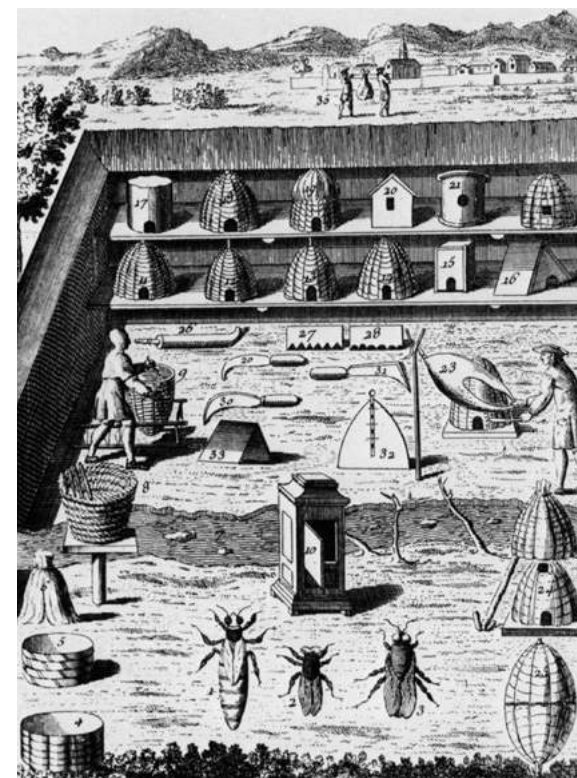
Non sappiamo per certo quando la prima ape si tuffò in un fiore. Ma sappiamo che già l'uomo preistorico ricercava gli sciami selvatici per procurarsi il miele. Con il tempo l'uomo imparò a proteggere le colonie di api e ad allevarle per sfruttarne i prodotti, inventando l'apicoltura. Egiziani, Greci, Romani, Arabi e Indiani utilizzavano il miele come dolcificante o per fare bevande alcoliche, in quanto fino all'introduzione dello zucchero nel XVI secolo è stato l'unico modo per rendere dolci gli alimenti. Anche in Trentino l'apicoltura apparve in epoche lontane e si diffuse principalmente nelle valli alpestri di Non, Fiemme e

Primiero. Agli inizi, i contadini del luogo catturavano gli sciami sfuggiti in primavera (sciamatura), li proteggevano e raccoglievano il miele in autunno. Solo nell'Ottocento, quando vennero inventate le arnie razionali, il sistema di allevamento venne rivoluzionato segnando l'inizio dell'apicoltura moderna. Le arnie razionali sono casette dove le api sono obbligate a costruire i favi all'interno di cornici di legno (telaini), che ne permettono l'estrazione senza ricorrere all'uccisione degli insetti (apicidio) e alla distruzione dell'alveare. Nonostante la loro praticità, a causa del loro costo elevato, ci volle quasi un secolo perché diventassero



comuni nelle valli del Trentino. Con la Prima guerra mondiale, l'apicoltura della provincia subì un tracollo. Durante il fascismo, invece, l'apicoltura assunse un ruolo di primaria importanza, poiché il miele sostituì lo zucchero che divenne scarso a causa del blocco delle importazioni. Con il secondo dopoguerra l'apicoltura trentina entrò nuovamente in crisi a causa di un'epidemia di peste americana, malattia batterica che devastò le covate. Inoltre l'avvento dell'agricoltura intensiva con l'uso indiscriminato di antiparassitari decimò le api. Superati gli anni peggiori della crisi, nel 1966, gli apicoltori trentini fondarono la cooperativa Apitrento che li sostenne

assieme al Consorzio Apistico Provinciale fino al 1991. Nei primi anni Novanta una nuova crisi si abbatté sul settore, a causa della *Varroa*, un acaro parassita, che sterminò moltissime famiglie di api, finché nella seconda metà del decennio l'apicoltura cominciò a riprendersi, imparando a contenere queste infestazioni. Oggi l'apicoltura rappresenta una percentuale marginale dell'agricoltura trentina, ma è l'unica attività agricola presente pressoché in tutti i comuni. Viene praticata con tecniche moderne in gran parte come attività part-time, da hobbisti e semiprofessionisti, in aziende di piccole dimensioni, non specializzate e diffuse sul territorio, anche come forma



► Sopra, stampa settecentesca che presenta vari tipi di arnie utilizzate all'epoca. A destra, arnie tradizionali provenienti dal territorio trentino.

► Nella pagina accanto, la propoli ha odore aromatico, sapore leggermente acre e proprietà curative.

d'integrazione al reddito. I professionisti e coloro che praticano il nomadismo (seguire cioè le fioriture con le arnie) sono pochi. Attualmente risultano presenti su tutto il territorio provinciale circa 24.000 alveari divisi fra 1500 apicoltori, dei quali la metà possiede meno di 10 alveari. Tuttavia l'apicoltura trentina ha un grosso svantaggio: produrre miele in montagna è un'attività difficile e fortemente legata al clima, che dà produzioni scarse e costose. Questo svantaggio è però anche un vantaggio: i mieli di montagna sono prodotti molto pregiati, frutto di ambienti incontaminati, e possono essere venduti a prezzi vantaggiosi.

L'ambiente di montagna è limitante, ma offre un susseguirsi di fioriture nel tempo e ad altitudini diverse. Questo permette di spostare gli alveari a seconda delle fioriture (nomadismo), dalle quote più basse del piano fino alle praterie alpine. Il nomadismo è una pratica imprescindibile se si vuole effettuare un'apicoltura di tipo imprenditoriale, ma richiede conoscenze approfondite del territorio e delle fioriture. Per promuovere il nomadismo, la Provincia Autonoma di Trento ha avviato un'indagine sulle sue foreste per valutare la possibilità di utilizzarle come "pascoli" per le api. I problemi del settore





► Il miele di castagno è tra i più prodotti in Trentino. Oggi varie qualità, tra cui millefiori, acacia e rododendro, grazie al sostegno della Provincia, si stanno affermando su grande scala: nel 2006 sono stati prodotti circa 233.900 chili di miele.



potrebbero essere superati se i produttori si unissero in cooperative o consorzi, ma a differenza di altri settori produttivi, l'associazionismo non trova un grosso seguito fra gli apicoltori. Dopo l'esperienza della cooperativa Nuova Apitrento che ha cessato la sua attività nel 2005, sono tuttora operative in provincia due associazioni, Apifemme e Associazione Apicoltori Trentini, che raccolgono però solo una minima parte degli apicoltori locali. L'apicoltura è molto importante per tutto il territorio provinciale, anche perché le api provvedono alla fecondazione dei fiori di moltissime piante grazie all'impollinazione. Nel 2006 in Trentino sono stati prodotti circa 233.900



chili di miele. Viene raccolto, in genere, tre volte all'anno (primavera, estate e autunno). I mieli prodotti sono di moltissimi tipi con caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche differenti. Se prodotto prevalentemente da fiori della stessa specie, il miele è chiamato monoflora; se ottenuto da una miscela di nettari di diverse piante o di diverso ambiente, è chiamato millefiori; infine, se elaborato dalle secrezioni di alcune piante, è chiamato miele di melata.

IL MIELE E GLI ALTRI PRODOTTI

L'ape è un insetto sociale. Una famiglia di api è composta da una regina che depone le uova, da poche centinaia di maschi (fuchi), presenti solo nel periodo primavera-estate, e da migliaia di femmine sterili (api operaie) che durante l'anno svolgono attività diverse a seconda dell'età. L'alveare è composto dall'arnia, il ricovero delle api, dalla famiglia di api e dai favi, strutture di celle in cera in cui vengono tenuti miele e larve. Il miele deriva dall'elaborazione del nettare e di altre soluzioni zuccherine che le api bottinatrici raccolgono dai fiori

► Nella sezione dedicata all'apicoltura del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, è conservato uno "spaventaoirsi" di fine Ottocento, di derivazione mitteleuropea, utilizzato all'epoca per difendere le arnie dagli attacchi del goloso plantigrado; sotto, nella pagina accanto, uno smielatore in legno di fine Ottocento.

con il lungo apparato boccale. La quantità di nettare raccolto dipende molto dal numero di api, dalle fioriture disponibili e dal clima. Le giornate più favorevoli sono quelle calde, umide e senza vento. Le bottinatrici raccolgono il nettare nei fiori e, tornate nell'alveare, lo cedono alle operaie che lo arricchiscono di enzimi, lo deumidificano e lo depositano nelle celle dei favi. Quando le celle sono colme di miele, vengono chiuse con un sottile strato di cera (opercolo); il prodotto è così protetto dall'aria e dall'umidità e servirà alle api come scorta per la stagione invernale oppure potrà essere raccolto dagli apicoltori. A questo punto il miele è pronto per essere raccolto. Nell'apicoltura antica, le api venivano uccise per estrarre il miele. Oggi invece l'apicoltore lo preleva dal melario, senza provocare danni alle api, quando circa l'80% delle cellette contiene miele opercolato (sigillato con la cera). I favi vengono liberati dallo strato di cera che sigilla



► Da tempo, la Provincia si occupa del rilancio del miele trentino, prodotto di grande qualità grazie soprattutto agli ambienti incontaminati in cui vengono poste le arnie.

per produrre i favi. La propoli è una sostanza viscosa e resinosa che si trova sulle gemme e sulla corteccia di alcuni alberi. Viene usata, pura, come “cemento” all'interno dell'alveare per tappare le fessure delle arnie o per imbalsamare i cadaveri dei predatori. Ha odore aromatico, sapore leggermente acre e proprietà curative. Il polline è il seme maschile del fiore, che l'ape impasta con gocce di nettare, per usarlo come nutrimento per le larve e per le api che pro-

le cellette (disopercolatura), vengono poi inseriti nello smielatore e “centrifugati” in modo che il miele fuoriesca dalle celle e si depositi sul fondo. A questo punto il prodotto viene depurato con la filtrazione e la decantazione, in modo che sul fondo si depositino le impurità più pesanti e vengano in superficie quelle più leggere. Infine non resta che metterlo in vasetti. Oltre al miele un alveare produce anche cera, propoli, polline e pappa reale. La cera è secreta dalle api di una certa età

ducono la pappa reale. È importantissimo nella vita delle api, per questo gli apicoltori prelevano solo il 10% del polline raccolto durante tutta la stagione. La pappa reale è una secrezione delle ghiandole mandibolari delle api operaie, di una certa età, utilizzata per l'alimentazione delle larve e della regina. In natura le quantità prodotte sono minime, ma, con particolari tecniche di allevamento, si è riusciti a stimolare le operaie a produrne quantità tali da poterla introdurre sul mercato.

MIELI TRENTINI

La qualità del miele trentino fu largamente decantata fin dal Concilio di Trento, e in passato non temeva il confronto con i mieli d'oltralpe. Per questo era solitamente considerato un articolo di lusso paragonabile a un medicinale. Nel dopoguerra purtroppo il miele si portò dietro la sua etichetta di prodotto autarchico e fascista. Per questo il suo consumo ebbe un declino che proseguì fin verso la metà degli anni Settanta finché, a metà del decennio successivo, si cercò una sua valorizzazione definendo norme di produzione e un marchio specifico, ma l'iniziativa naufragò. In Trentino si producono vari tipi di miele. Il 76% dell'intera produzione è miele millefiori, derivato cioè dalla mescolanza di vari nettari, il 14 % è miele d'acacia, il 4% di rododendro, il 4% di melata e il 2% di castagno. I mieli uniflorali derivano prevalentemente dal nettare o dalla melata di una sola specie botanica (acacia, rododendro, castagno) e hanno caratteristiche tipiche. Si ottengono solo quando la fioritura di una specie è sufficientemente estesa, abbondante e non contemporanea ad altre. Il miele di **acacia** ha colore molto chiaro, aroma leggero, sapore molto dolce. Viene prodotto principalmente in Valsugana, indicativamente nel periodo maggio-giugno. Il miele di **castagno** ha un colore scuro, sapore amaro, odore forte e penetrante. Si produce soprattutto in Valsugana, Val di Cembra e nelle valli del Sarca e del Chiese dove ad altitudini comprese tra i 400 e gli 800 metri il castagno forma boschi di notevole estensione. Il miele di **rododendro** o *Mel de Rasebéch* ha colore chiaro, odore tenue,

sapore delicato. È un miele pregiato ma la sua produzione è fortemente influenzata dalle condizioni atmosferiche e dalle difficoltà del trasporto in alta quota degli alveari. Si produce fra giugno e luglio, tra i 1500 e i 2000 metri, in Val di Non, Val di Sole, Val Rendena, valli di Fiemme e Fassa e Primiero. Il miele di **melata** viene prodotto dalla linfa succhiata ed espulsa da insetti parassiti che le api raccolgono sottoforma di gocce, come fanno per il nettare. I mieli di melata sono più densi, scuri, leggermente aspri. La melata più pregiata è quella di abete. Infine, i mieli **millefiori** sono tipici delle zone di montagna particolarmente ricche di fioriture, ma prive di una specie di fiore che predomina sulle altre. Sono riconoscibili e costanti a seconda dell'area geografica di produzione. Il 40% dei millefiori trentini ha una forte componente di melata.

► Antica arnia ricavata da un tronco cavo, conservata presso il Museo degli Usi e dei Costumi della Gente Trentina.



L'AGRITURISMO IN TRENTINO

In Trentino, dove l'ospitalità è tradizione, l'agriturismo è in continua crescita. Si è passati dalle 188 aziende agricole del 2003 alle 328 del 2009, con un aumento totale di oltre il 74% e 20 agriturismi in più quest'ultimo anno. In cifre significa 3150 posti letto, 5251 posti a tavola disponibili, 131 locali di ristoro, 421 appartamenti e 712 stanze in appartamenti. Le 13 fattorie didattiche trentine del 2006 sono divenute 52 nel 2009, e gli operatori che hanno fatto il corso di abilitazione sono oltre 200. Gli agricampeggi sono invece 6. Nel 2009 gli arrivi negli agriturismi trentini sono stati 45.103, suddivisi fra italiani, tedeschi, inglesi e francesi,





► Il Trentino, con i suoi paesaggi e le sue tradizioni, rappresenta un luogo privilegiato per una vacanza in ogni periodo dell'anno.

► In apertura, Mastro Venceslao, Particolare del mese di agosto, Ciclo dei Mesi, Torre Aquila, Castello del Buonconsiglio, Trento, 1390-1406.

► In basso, un tradizionale stampo in legno per il burro con decorazioni portafortuna.

per un totale di 179.772 presenze. Per dare maggior sviluppo al settore diventa essenziale la promozione e occorre una maggiore sinergia fra gli operatori sullo scambio di prodotti. Un'altra tendenza che si va affermando è la crescente richiesta di camere e prima colazione rispetto agli appartamenti. Ciò testimonia la voglia del turista di avere un contatto con chi lo sta ospitando.

NATURA E TRADIZIONI

Per chi ama la natura, le tradizioni, la buona cucina e vuole vivere da vicino la realtà degli agricoltori e allevatori trentini esiste

una sola esperienza possibile, una sola vacanza da vivere, in una parola: agriturismo. L'agriturismo è una forma di turismo in cui il turista viene ospitato presso un'azienda agricola e/o zootecnica. Questo tipo di turismo è nato alla fine degli anni Sessanta da iniziative spontanee, in zone particolarmente adatte a offrire ospitalità, come la Toscana e il Trentino-Alto Adige, ma si è affermato in tutto il Paese solo a partire dagli anni Ottanta. Oggi, questo nuovo tipo di ospitalità è sempre più diffuso anche tra i più giovani e viene considerato, dalle varie amministrazioni locali, uno strumento di crescita e di valorizzazione dell'attività agricola, soprattutto in zone svantaggiate come quelle alpine. L'agriturismo favorisce lo sviluppo del territorio agricolo, frena l'abbandono delle zone rurali e montane, aumenta i guadagni e migliora la qualità della vita delle popolazioni agricole locali. In Trentino l'agriturismo, nato come forma di turismo rurale, è oggi un fenomeno assai diffuso e può vantare una tradizione di oltre 40 anni. Se negli anni



Sessanta le famiglie italiane che facevano le vacanze in Trentino alloggiavano nei masi e gustavano i prodotti locali offerti per ospitalità dai proprietari, oggi nelle aziende agrituristiche moderne trovano, oltre a un alloggio con tutti i comfort, una gran varietà di servizi e offerte: dai prodotti tipici all'intrattenimento. Infatti oltre

a partecipare alle attività della vita agreste, come mungitura, preparazione dei formaggi o vinificazione, oltre ad andare a cavallo, in bici o fare ferrate, il turista ha l'opportunità di conoscere la gastronomia della zona, nei locali tradizionali o lungo le strade del vino e dei sapori trentini che lo guidano di vallata in vallata



a scoprire e acquistare i prodotti tipici. I tipi di sistemazione sono vari e per tutti i gusti: si va dalla malga sui pascoli alpini al pernottamento in appartamento, dalla pensione completa all'agriturismo costruito con tutti i canoni della bio-edilizia. Un forte richiamo per il turista che sceglie la vacanza in agriturismo è anche il paesaggio e l'ambiente naturale, due componenti per cui il Trentino non ha niente da invidiare a nessuno: parchi naturali, oltre trecento laghi di montagna, le famose Dolomiti, nonché l'area del Lago di Garda e il suo clima mediterraneo, definito dall'aristocrazia asburgica il luogo dell'impero di cura e benessere per eccellenza. A pochi passi dalle aziende agrituristiche, in Trentino si trovano anche servizi sanitari, impianti

sportivi e culturali, musei, castelli medioevali e manifestazioni folcloristiche. In questa realtà positiva e in crescita, nel 2004, per acquistare maggior forza, le varie associazioni e i molti operatori agrituristiche si sono uniti in un'unica organizzazione, l'Associazione Agriturismo Trentino, che ha lo scopo di promuovere e far sviluppare questo settore. L'associazione gestisce anche un sito on-line, ha pubblicato varie guide e cataloghi e cura dal 2005 una rivista specializzata, "Agritur del Trentino". Ma che caratteristiche deve avere un agriturismo trentino può ospitare i clienti all'interno della sua azienda, utilizzando le strutture e i fondi dell'impresa agricola, ma le attività agricole devono comunque rimanere predominanti. I prodotti offerti

agli ospiti devono essere composti almeno per il 30% da materie prime prodotte o lavorate all'interno dell'azienda. Complessivamente almeno l'80% dei prodotti tipici offerti deve essere trentino e acquistato presso altri produttori agricoli della provincia di Trento. Fra le attività agrituristiche rientrano: l'alloggio in stanze o campeggio, la ristorazione, la degustazione e la vendita di prodotti tipici, l'organizzazione di attività ricreative, culturali e didattiche.



► Sotto e nella pagina accanto, vedute di paesaggio trentino nelle diverse stagioni dell'anno.

► Nelle aziende agrituristiche trentine si può assistere a varie attività come la preparazione del formaggio.





FATTORIE DIDATTICHE

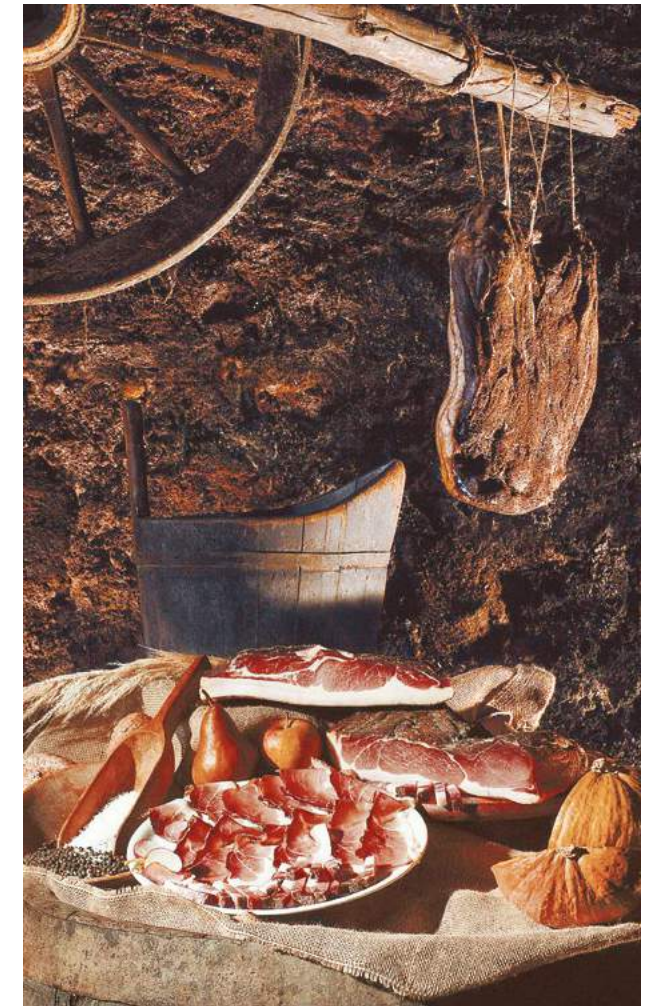
Gli agriturismi trentini hanno affinato negli ultimi anni l'offerta didattica, sfruttando le possibilità di insegnamento che un'azienda agricola offre. Sempre più agricoltori e allevatori trentini aprono il loro mondo a bambini, adulti e scuole, per insegnare loro una realtà spesso oscura e lontana, se è vero, come dice un sondaggio, che le attività agricole sono quasi sconosciute, specialmente fra i bambini. Sorte nel 2005 dall'esperienza francese, le fattorie didattiche trentine hanno raggiunto quota 52 nel 2009. Il loro duplice obiettivo è di far conoscere a bambini e ragazzi il mondo dell'agricoltura e dell'allevamento e i suoi prodotti, permettendo al contempo agli agricoltori di uscire dall'isolamento e comunicare la loro passione e i loro problemi. In una fattoria didattica si impara facendo e toccando con

mano, si conoscono piante e animali della fattoria, l'origine dei prodotti alimentari e il percorso che questi fanno dal campo alla tavola. Inoltre si educa al rispetto dell'ambiente, al ritmo della natura attraverso la scoperta delle stagioni, al consumo consapevole. Ogni agricoltore-comunicatore di solito si specializza in uno o più prodotti. Così esistono fattorie didattiche per scoprire la lavorazione del latte e della lana, altre dove si impara a preparare formaggi e pane, altre ancora dove si segue tutto il ciclo del miele. Un'azienda per diventare fattoria didattica, oltre a vari requisiti, deve avere al suo interno un tutor, cioè una persona formata in un corso di abilitazione, capace di comunicare con i visitatori. Al momento le persone formate in Trentino sono oltre 200 e molti di questi tutor stanno presentando domanda per trasformare la loro impresa in fattoria didattica. Proprio per le loro grandi

potenzialità educative anche l'Associazione Agriturismo Trentino sta promuovendo le fattorie didattiche su tutto il territorio.

PERCORSI DEL GUSTO

Molte sono le proposte e gli itinerari che fanno conoscere la realtà agricola e agroalimentare del Trentino attraverso collaborazioni trasversali al settore agricolo che arricchiscono la provincia di offerte, interessi e momenti di incontro per i turisti, attirandoli e invogliandoli a tornare. Piatti fatti in casa, formaggi e burro di malga, strudel con mele Dop, vini trentini Doc e altro ancora. In Trentino andare a mangiare negli agriturismi e nei ristoranti tipici è un'esperienza indimenticabile. Per questo, dall'impegno di 64 ristoratori e albergatori trentini, di produttori agricoli e della Provincia Autonoma di Trento, è nata Osteria Tipica Trentina, che ha l'obiettivo di valorizzare la tradizione enogastronomica trentina e promuovere la ristorazione locale. Il marchio – un piatto fumante, un bicchiere di vino e la dicitura Osteria Tipica Trentina – è garanzia di qualità grazie ai rigorosi controlli e ai molti requisiti necessari: uso di prodotti certificati di esclusiva origine trentina, di stagione e il più possibile legati alla zona in cui si trova il ristorante, preparazione di ricette tradizionali del territorio e personale in grado di presentare le pietanze scelte nel menu, raccontandone le caratteristiche alimentari e la tradizione gastronomica. Oltre alle Osterie Tipiche Trentine, i turisti possono



► In queste pagine, le Strade del vino e dei sapori permettono al turista di apprezzare salumi tradizionali, formaggi tipici, prodotti ortofrutticoli e vini che rappresentano la realtà agricola e gastronomica del Trentino.

seguire le Strade del vino e dei sapori per scoprire, insieme ai prodotti enogastronomici tipici, anche i luoghi di produzione, segnalati lungo i percorsi da grandi cartelloni informativi. Queste strade che valorizzano il territorio, l'identità e le tradizioni culturali sono sette. Sette percorsi geografici che, attraverso l'enogastronomia locale, fanno conoscere aree particolari e aiutano i piccoli e medi produttori a difendere il loro lavoro.



► A sinistra, il Maso Toresella circondato da vitigni.

► Sotto, particolare con la spremitura dell'uva dagli affreschi del Palazzo del Buonconsiglio, Trento.

► Nella pagina accanto, la qualità e la varietà dei vini trentini sono da sempre apprezzate ben oltre i confini italiani.

dei sapori, dal Lago di Garda alle Dolomiti di Brenta, in soli 35 chilometri si passa dalle coltivazioni mediterranee del Garda, quali l'olivo, alle colture e ai prodotti tipicamente alpini, attraverso paesaggi con vaste aree agricole e luoghi selvaggi. In quest'area si possono degustare e acquistare prodotti tipici e tradizionali, quali l'olio extravergine di oliva Garda-Trentino DOP, il formaggio DOP

Nella Strada del vino e dei sapori della Vallagarina si incontra la zona di produzione del Marzemino, vino molto apprezzato da Mozart, e si possono gustare prodotti come il Vezzena, i formaggi del Monte Baldo, i marroni di Castione e gli ortaggi biologici della Val di Gresta. Lungo la Strada del vino e



Spresa delle Giudicarie, la farina gialla di Storo ottenuta dalla varietà di mais locale denominata Nostrano di Storo, il Trentino Doc Vino Santo, grappe e distillati quali l'Imperatoria, la frutta e vari tipi di ortaggi. La Strada della mela e dei sapori delle valli di Non e di Sole conduce alle coltivazioni di pregiate varietà di mele, che hanno ottenuto la DOP Mela Val di Non, ma anche di pere, ciliegie, piccoli frutti e verdure. Senza contare i prodotti degli allevamenti locali, dal Grana Padano-Trentingrana DOP alla Mortandela affumicata della Val di Non. Sulle sponde del lago di Santa Giustina s'incontra poi la coltivazione di un antico vitigno autoctono, il Groppello di Revò, che dà vino rosso dal sapore intenso e robusto. Fra le Dolomiti si insinua il percorso della Strada dei formaggi che percorre le valli di Fassa, Fiemme e



Primiero dove si può assaggiare il Puzzone di Moena, il saporito Nostrano di Fassa, il Fontàl, il Valfiemme, la ricotta di capra e il famoso Caprino di Cavalese, il Nostrano del Primiero, la ricotta fresca e affumicata, la Tosèla e il burro di malga. La Strada del vino e dei sapori Colline Avisiane, Faedo, Valle di Cembra è un percorso interessante anche dal punto di vista storico e culturale. Fra masi e vigneti, si incontrano coltivazioni dei piccoli frutti. Possono essere assaggiati e acquistati diversi prodotti agroalimentari come il vino Muller Thurgau, la lucanica secca e la carne *salmistrada* della Val di Cembra, le grappe monovitigno o aromatizzate. Seguendo la Strada del vino e dei sapori della Piana Rotaliana si entra invece nel regno del vino principe del Trentino, il Teroldego Rotaliano Doc. Oltre al vino rosso,

si possono gustare lo Spumante Metodo Classico, la Trentino Grappa, il Pinot Grigio, la mela Red Delicious e l'asparago di Zambana. Infine il percorso che conduce a Trento e in Valsugana con la Strada del vino e dei sapori Trento e Valsugana, che aiuta a conoscere la città-capoluogo, i suoi 2000 anni di storia, i percorsi della Prima guerra mondiale sulle montagne della catena di Lagorai; si possono gustare lo spumante Trento Doc Metodo Classico, assieme alla Grappa Trentina, gli insaccati più tipici quali la Luganega Trentina o quella della Valle dei Mocheni, le *pezate de agnelo* di Castelnuovo, i formaggi di malga (Lagorai) e il Vezzena, la farina gialla della Valsugana ottenuta dalla varietà autoctona Spin di Caldonazzo, le Verde simili ai crauti, i piccoli frutti, gli ortaggi e il miele di zona.



INTERVISTA A...

MASSIMILIANO PILATI, RESPONSABILE COMUNICAZIONE E MARKETING DELL'ASSOCIAZIONE AGRITURISMO TRENINO

La tradizione dell'agriturismo trentino ha una storia pluridecennale: dalle origini a oggi, come è cambiato il panorama?

Rispetto alle origini, l'offerta agrituristica è molto ampia e differenziata a seconda dei territori: oggi le aziende agrituristiche sono circa 260, e di varie tipologie: molte offrono ai visitatori la possibilità di pernottare e fare colazione con i propri prodotti, altre offrono solo la ristorazione, e numerose sono le fattorie didattiche. Il tratto che accomuna tutte le tipologie è la tendenza alla crescita: negli ultimi mesi sono nati circa 35 agriturismi, e circa 170 aziende già idonee attendono l'autorizzazione all'esercizio per entrare in funzione. Tutti i giorni la nostra associazione riceve richieste di informazioni da parte di proprietari che vogliono trasformare la loro attività in un agriturismo.

Quali motivazioni spingono un agricoltore a trasformare la propria azienda?

L'agriturismo corrisponde a una nuova tendenza, quella della multifunzionalità. La produzione agricola a volte non basta più a garantire un reddito costante, e una possibilità di sopravvivenza sta nell'affiancarle l'accoglienza turistica, magari abbinata alla vendita di prodotti. Chi soggiorna in un agriturismo spesso vuole acquistare gli alimenti che vi vengono prodotti. Alcune aziende sperimentano poi altri circuiti di vendita, magari specializzati come quelli dei negozi "biologici"; altre sono arrivate a vendere anche su mercati lontanissimi, come quello giapponese. Ma il profitto non è la sola motivazione: il contatto con l'utente è anche un modo per farsi conoscere, per raccontare il proprio lavoro.

Come opera la vostra associazione per fare conoscere le proprie aziende?

La nostra associazione è nata nel 1974, subito dopo la prima legge sull'agriturismo in Trentino, creata per fornire un inquadramento normativo a chi entrava nel settore. Oggi ci occupiamo anche di comunicare il nostro mondo, un'esigenza sempre maggiore in un panorama in cui la concorrenza cresce ogni giorno. Le proposte che offriamo, perciò, seguono l'ospite in tutte le sue esigenze; un tempo, si soggiornava in agriturismo nei periodi tradizionali: Natale, Pasqua e il periodo estivo, e per tempi lunghi. Oggi si preferiscono i week-end o le ferie di una sola settimana, ma durante tutto l'anno. In particolare, molte coppie scelgono di visitarci in periodi particolari: se fino a qualche anno fa le aziende in autunno chiudevano per la vendemmia, oggi restano aperte ai turisti, che vogliono vedere la produzione del vino. I visitatori oggi sono molto competenti: in agriturismo cercano i prodotti tipici del territorio, spesso difficili da trovare altrove, e vogliono osservarne la lavorazione, magari offrendo un contributo attivo.

Le fattorie didattiche, invece, mirano a coinvolgere i più giovani...

Sono un modo per aprire le porte della fattoria ai più piccoli. Le classi possono passare una giornata in fattoria, scoprendo quali sono le attività che vi si svolgono a seconda delle stagioni – la fienagione, la mungitura... Parte essenziale dell'esperienza sta nel coinvolgimento diretto dei più piccoli che possono, ad esempio, conoscere il ciclo del latte, vedendo come si munge una mucca, come si

cuoce il latte in un pentolone e come si fa cagliare per fare il formaggio. Oppure, possono raccogliere il grano e portarlo a un mulino, per poi impastare pane o dolci con la farina appena macinata. Possono, infine, vedere come si raccoglie l'uva, come si lavora con i macchinari, e magari possono portare a casa una bottiglia di succo d'uva. Ad occuparsi di queste attività con i bambini, all'interno dell'azienda, è una figura apposita, quella del tutor – in genere il proprietario dell'azienda o un suo familiare – che ha seguito un corso specifico. Ma le fattorie didattiche non sono solo per i bambini: agli adulti si offrono visite con degustazioni o vendite.

Chi è interessato a conoscere le vostre aziende o vuole organizzare un soggiorno a contatto con la natura del Trentino a chi può rivolgersi?

Il nostro sito, www.agriturismotrentino.com, offre le schede di tutti gli agriturismi e delle loro offerte; contattandoci, si può anche richiedere un catalogo cartaceo che illustra le nostre attività. I turisti possono scegliere in completa sicurezza: tutti i nostri associati sono autorizzati e riconosciuti dalla Provincia Autonoma di Trento e dai Comuni. Un'idoneità che non corrisponde solo ad esigenze di legge, ma anche al nostro credo. La nostra offerta non è solo turistica: quello che offriamo è tutto il nostro mondo.

CONCLUSIONI

Vini pregiati, frutta succosa e zuccherina, ortaggi sani e saporiti, fiori e piante belle e forti, formaggi genuini dolci e piccanti, carni e salumi da ricette antiche, miele denso e pieno d'aroma, pesce fresco e invitante. La bellezza della terra trentina e la sua natura selvaggia e forte si riflettono nei suoi prodotti fragranti e unici, che ne assorbono gli aromi, gli odori, gli umori, il carattere. Il Trentino lo riconoscerete così come una verde farfalla attorniata da monti e posata fra Italia ed Europa. E questo logo, che troverete su molti suoi prodotti, rispecchia proprio l'essenza di questo territorio, della sua gente, delle sue montagne dove volano libere migliaia di farfalle, così legate a questi prati, ma pronte a cercare altre fioriture, senza confini, in Italia, in Europa, nel mondo.



INDICE

3 PRESENTAZIONE



4 CAPITOLO 1. C'ERA UNA VOLTA L'AGRICOLTURA TRENINA

12 QUANTE AGRICOLTURE?

17 L'AGRICOLTURA DI MONTAGNA

19 LA POLITICA AGRARIA DELL'UNIONE EUROPEA

22 LA RICERCA DELLA QUALITÀ

25 L'ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE

28 INTERVISTA A...



30 CAPITOLO 2. L'AGRICOLTURA TRENINA

33 LA VITICOLTURA

35 *La vitivinicoltura trentina oggi*

37 *La vite in Trentino*

39 *La cantina*

41 *I prodotti dell'uva*

44 INTERVISTA A...

46 LA FRUTTICOLTURA

48 *La mela*

51 *La ciliegia*

52 *Il kiwi*

53 *La susina*

54 *La pera*

55 FRUTTICOLTURA DI NICCHIA

55 *La castanicoltura*

59 *La nocicoltura*

61 *Il noce e il suo frutto*

63 LA COLTIVAZIONE DEI PICCOLI FRUTTI

65 *Piccoli e buoni*

68 FLORICOLTURA E VIVAISMO

73 L'ORTICOLTURA

76 *Terreni e tecniche*

77 *Gli ortaggi trentini*

79 IL MAIS

80 L'OLIVICOLTURA

80 *La storia*

82 *L'olivicoltura trentina*

83 *L'olio trentino*

84 *Dall'albero alla bottiglia*

86 CAPITOLO 3. L'ALLEVAMENTO TRENINO

90 L'ALLEVAMENTO BOVINO

91 *Quote latte*

92 *Malghe da formaggio*

94 *Azienda zootecnica e caseificio*

95 *Come nasce il formaggio*

96 *Latte, yogurt e burro*

99 *Formaggio*

100 *Carne*

102 L'ALLEVAMENTO OVI-CAPRINO

105 *Le razze locali*

106 *Il latte*

106 *La lana*

107 *La carne*

107 *I formaggi*

109 ALTRI TIPI DI ALLEVAMENTO DA FATTORIA

110 *Salumi e tradizione*

112 INTERVISTA A...

114 L'ITTICOLTURA

116 *Come si allevano le trote*

117 *Prodotti d'acqua dolce*

119 L'APICOLTURA

123 *Il miele e gli altri prodotti*

125 *Mieli trentini*

126 CAPITOLO 4. L'AGRITURISMO IN TRENINO

128 *Natura e tradizioni*

132 *Fattorie didattiche*

133 *Percorsi del gusto*

136 INTERVISTA A...

138 CONCLUSIONI





REFERENZE FOTOGRAFICHE

© Marco Anghinoni: pp. 12, 13, 16, 37, 53, 54, 56 (basso), 58, 66 (alto), 67, 68, 69, 71 (alto e basso), 72, 75, 76, 78, 81, 84, 90, 105, 109, 115, 117, 121 (destra). © Archivio fotografico Castello del Buonconsiglio Monumenti e collezioni provinciali, Trento: copertina, pp. 1, 4, 5, 7, 20, 28, 30, 31, 38 (alto), 44, 74, 86, 87, 92 (basso), 101 (basso), 112, 118 (basso), 126, 127, 134 (basso), 136. © Archivio fotografico dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, Trento: pp. 9, 11, 26, 27, 38 (basso), 39, 49 (basso). © Archivio Fotografico Giunti: © Cristian Sarti p. 55; © Giuliano Valsecchi p. 110. © Archivio fotografico Istituto Culturale Ladino: pp. 14, 91 (alto), 107 (alto), 128 (basso). © Cavit S.C. – Trento: pp. 42, 134 (alto). © Roberto Carnovalini: pp. 46, 65, 95 (destra), 97 (alto), 102. © Giovanni Cavulli: p. 100.. © Consorzio Produttori Trentino di Salumi: pp. 21, 101 (alto), 132, 133. Corbis: © Patrick Johns/Corbis p. 15 (destra); © Frank Lukasseck/Corbis p. 51 (alto); © Parque/zefa/Corbis p. 97 (basso/destra); © Free Agents Limited/Corbis p. 129; © Sergio Pitamitz/Corbis p. 130. © Christian Cristoforetti: pp. 19, 36, 89, 103, 135. © Federazione Provinciale Allevatori, Trento: pp. 93, 94, 99, 108, 131 (basso). © Flavio Faganello: pp. 25, 138-139. © Fototeca Trentino S.p.A.: pp. 43 (basso), 64 (alto), 66 (basso), 80, 118 (alto). © Fototeca Trentino S.p.A. – Foto di Romano Magrone: p. 33. © Fototeca Trentino S.p.A. – Foto di Carlo Baroni: pp. 34 (alto), 61 (alto), 77 (basso). © Fototeca Trentino S.p.A. – Foto di Ugo Visciani: pp. 35, 50. © Fototeca Trentino S.p.A. – Foto di Giorgio Deflorian: p. 40. © Fototeca Trentino S.p.A. – Foto di Gianni Zotta: p. 73. © Luca Mazzocchi: pp. 119, 120, 122 (alto), 124. © Consorzio Melinda Dop Mela Val di Non: pp. 48, 49 (alto). © Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina: pp. 41 (basso), 77 (alto), 122 (basso), 123, 125. © Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina – fotografia di Paul Scheuermeier: pp. 41 (alto), 92 (alto). © Provincia Autonoma di Trento – Dipartimento Agricoltura e Alimentazione – Servizio Vigilanza e Promozione delle Attività Agricole: pp. 43 (alto), 57, 59, 60, 79 (basso), 83 (sinistra), 107 (basso); 111 (alto e basso). © Schloss Tirol / Castel Tirolo – Museo Civico Bolzano: p. 8 (alto). © Soluzione Group S.r.l.: pp. 95 (sinistra), 97 (basso/sinistra), 98 (basso). © Strada dei Formaggi delle Dolomiti: © Archivio APT Val di Fassa pp. 17, 128 (alto), 131 (alto); © Archivio Trentino S.p.A., foto C. Baroni p. 24; © Archivio Trentino S.p.A., foto di R. Jacometti p. 88. © Strada della Mela delle Valli di Non e Sole: pp. 18, 47 (sinistra). © Strada del Vino e dei Sapori, Colline Avisiane, Faedo, Valle di Cembra: pp. 6, 32. © Strada del Vino e dei Sapori di Trento, Città del Concilio: © Vigneti sulle colline di Trento – Fototeca Trentino S.p.A. – Foto di Flavio Faganello p. 10 (alto); © Trento Doc in Cantina – Archivio Fotografico Maso Martis p. 22; © Castello del Buonconsiglio – Archivio fotografico del Castello p. 23. © Suedtirolfoto/Helmuth Rier: p. 116. © Vivai Cooperativi Padergnone, Trento: p. 70. Dove altrimenti non indicato le immagini appartengono all'Archivio Giunti. L'Editore si dichiara disponibile a regolare eventuali spettanze per quelle immagini di cui non sia stato possibile reperire la fonte.

NOTE



