> **ATTUALITÀ** La nuova PAC post 2013 4

> **VITICOLTURA** Il dossier Mach 8

> **FORESTE** Il nuovo piano di difesa dal fuoco 18

> **RICERCA** Il genoma della fragola 54

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

postatarget magazine
NAZ/220/2008
Posteitaliane

terra trentina

www.trentinoagricoltura.net

N. 6 anno LV

Periodico di economia e tecnica per un'agricoltura moderna al servizio del consumatore e dell'ambiente

CI PENSO BIO

AGRICOLTURA SOSTENIBILE
UNO SPECIALE DI 26 PAGINE

IL RITRATTO DI UN SETTORE CHE HA VOGLIA DI CRESCERE E CHE "PARLA" ALL'AGRICOLTURA CONVENZIONALE

26 PAGINE

SPECIALE BIOLOGICO

Testi a cura di: Federico Bigaran e Giuseppe Visintainer - Ufficio per le Produzioni Biologiche-PAT; Fondazione E. Mach, Walter Nicoletti, Sergio Ferrari, Corrado Zanetti, Giorgio Chiari, Carmelo Bruno, Gabriele Chistè

Foto di: Giovanni Cavulli, Piero Cavagna, Romano Magrone

Illustrazioni di: Julia Binfield

UN OBIETTIVO DA COLTIVARE

L'editoriale

di **Tiziano Mellarini**

Assessore all'Agricoltura, Foreste, Turismo e Promozione

È sempre più attuale e sentito il dibattito riguardo alla centralità delle risorse naturali e alla necessità della loro tutela. Stiamo vivendo un momento di forte responsabilizzazione dell'azione politica e amministrativa che deve trovare in sé gli strumenti per la diffusione e l'incentivazione di politiche agricole virtuose legate all'agricoltura sostenibile e alla difesa della biodiversità.

All'interno di questi scenari, particolare importanza riveste la tematica dell'agricoltura biologica, che si caratterizza per un ritorno ai valori autentici del rapporto Uomo-Terra e per il superamento della fase di "sovrautilizzazione chimica" nell'agricoltura.

Anche la popolazione sta recependo questo messaggio forte e, anzi, è proprio il mercato a spingere verso questa direzione con gli orientamenti dei cittadini, sempre più diretti ad un consumo critico di qualità che privilegia le produzioni salubri e genuine. Proprio in virtù di questo trend, il biologico prospetta ulteriori possibilità di crescita per il futuro.

La crisi economica in corso ha costretto tutti noi a guardare con realismo e con occhi diversi alle risorse disponibili e alla necessità di recuperare quel rapporto autentico con il territorio e con le sue potenzialità dal punto di vista agricolo.

L'evoluzione della normativa comunitaria ha posto le basi per lo sviluppo del settore che, da mercato di nicchia, è divenuto oggi un mercato dinamico in progressiva crescita, in grado di conciliare la produzione alimentare con la conservazione delle risorse naturali, la protezione dell'ambiente e la tutela della salute umana.

Anche in Trentino il settore delle produzioni biologiche locali segna un costante progresso del numero delle aziende che praticano tale metodo e delle superfici ad esso dedicate. Dal canto suo, la Provincia autonoma di Trento crede molto nello sviluppo di questo comparto e appoggia con convinzione politiche di incentivo e diffusione di tecniche biologiche. Oltre alle tecniche di coltivazione appropriate e agli opportuni controlli è però necessario rafforzare il mercato dei prodotti biologici e favorire, attraverso programmi e incentivi specifici, la conversione verso il biologico delle aziende ad agricoltura convenzionale nonché la nascita di nuove aziende.

Il prodotto biologico richiede oggi una maggiore attenzione anche nelle fasi della commercializzazione, distribuzione e promozione. In quest'ottica, l'obiettivo rimane la realizzazione di una vera e propria "filiera corta" che metta in comunicazione diretta agricoltore e consumatore finale, accrescendo anche la tracciabilità del prodotto e il suo legame col territorio.

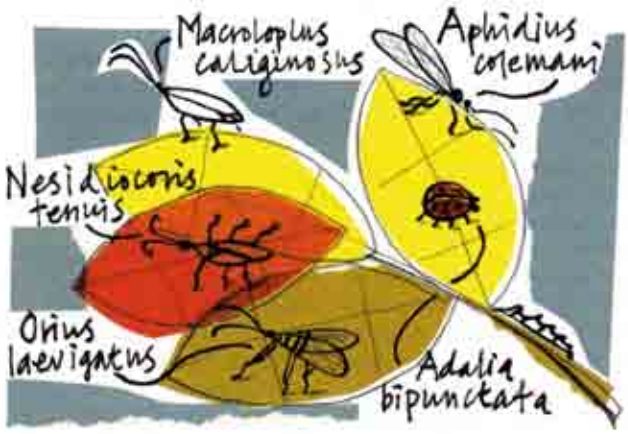
Importanti iniziative sono in atto per incrementare l'utilizzo dei prodotti biologici nella ristorazione collettiva e per favorire una corretta alimentazione. È in corso, inoltre, una collaborazione con istituti, associazioni e organismi cooperativi locali, per realizzare un programma permanente di attività dimostrative e di informazione dedicato alle produzioni biologiche, al fine di fornire un adeguato aggiornamento tecnico ai produttori e una maggiore conoscenza ai cittadini.

Lo "Speciale BIO" in questo numero di Terra Trentina punta anche a favorire nuovi stimoli e informazioni per sensibilizzare gli operatori e i consumatori a tale metodo produttivo.

Un obiettivo che vale la pena coltivare.

La situazione attuale in Trentino

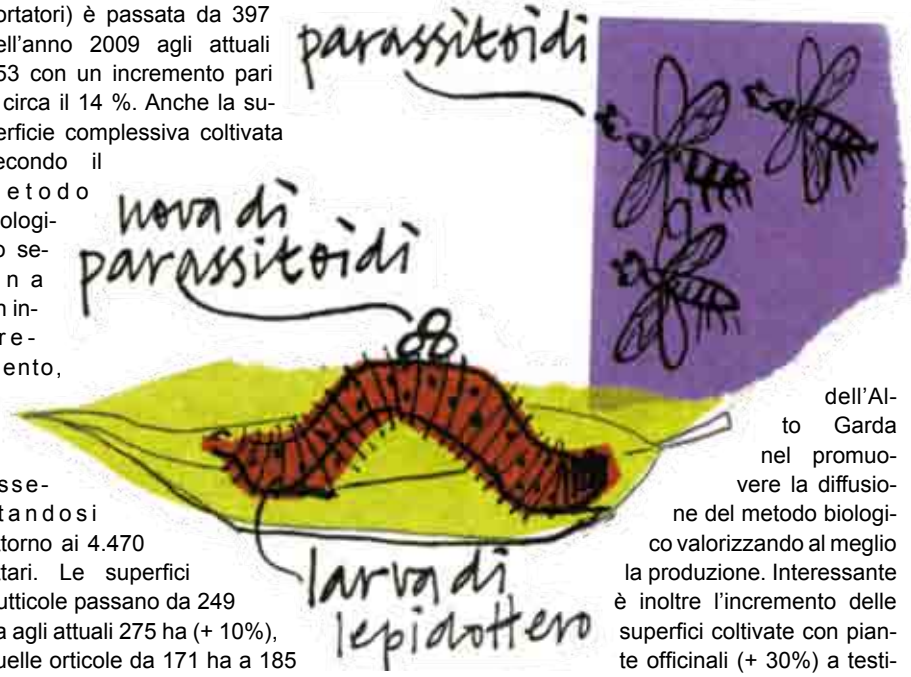
LA VITICOLTURA CI CREDE DI PIÙ



Nel corso del 2010 si è andata consolidando in Trentino la tendenza all'aumento delle superfici coltivate con metodo biologico e del numero di operatori del settore. I dati sono ancora in corso di elaborazione e validazione (la statistica ufficiale viene definita al 31 dicembre di ogni anno), pertanto i dati di seguito esposti sono provvisori e suscettibili di aggiornamento.

Il numero delle aziende iscritte nell'elenco provinciale degli operatori biologici nelle varie sezioni (aziende in conversione, aziende biologiche, aziende miste, trasformatori, importatori) è passata da 397 dell'anno 2009 agli attuali 453 con un incremento pari a circa il 14 %. Anche la superficie complessiva coltivata secondo il metodo biologico segna un incremento, assestandosi attorno ai 4.470 ettari. Le superfici frutticole passano da 249 ha agli attuali 275 ha (+ 10%), quelle orticole da 171 ha a 185 ha (+8%), il settore viticolo evidenzia un consistente aumento passando da 153 ha a 223 ha (+ 45%), la coltivazione dell'olivo biologico manifesta un incremento da 32 ha a 40 ha (+ 25%), mentre le altre superfici a castagno, noce e piccoli frutti, prato stabile e pascolo rimangono sostanzialmente invariate.

I dati sopra evidenziati testimoniano il forte interesse del settore viticolo a questo metodo produttivo, in particolare da parte delle aziende che vinificano in proprio, nella convinzione che l'agricoltura biologica consente di esaltare al meglio la qualità dei vitigni in rapporto all'ambiente di coltivazione. L'incremento delle superfici coltivate ad olivo testimoniano l'impegno della struttura cooperativa e dei vari frantoi presenti nella zona dell'Alto Garda nel promuovere la diffusione del metodo biologico valorizzando al meglio la produzione. Interessante è inoltre l'incremento delle superfici coltivate con piante officinali (+ 30%) a testimonianza dell'interesse che tale settore suscita, anche grazie alle iniziative provinciali di valorizzazione attraverso il marchio TRENTINERBE.



UNA GUIDA CHE GUARDA AL FUTURO

"Scegliere l'agricoltura biologica" è il titolo di una delle nuove pubblicazioni curate dal Dipartimento agricoltura e alimentazione della Provincia autonoma di Trento negli ultimi due anni. Il sottotitolo ("Il Trentino verso il futuro") rivela l'intenzione del Servizio vigilanza e promozione dell'attività agricola che ha predisposto i testi, insieme alla Editrice Giunti: di farne una guida per quanti vogliono praticare l'agricoltura biologica.

Rispetto a pubblicazioni precedenti, questa guida ha il pregio di farsi leggere da tutti e … tutta d'un fiato. Le pagine sono appena 75, seguite da una bibliografia essenziale per chi volesse approfondire. Si parte dalle idee che stanno alla base dell'agricoltura biologica, segue la descrizione delle tecniche e degli interventi che traducono nella pratica i concetti ispiratori. Brevi inserti o inquadrati riportano le novità più recenti ed aggiornate. Una parte importante del testo è dedicata alla normativa. La descrizione della situazione e delle prospettive dell'agricoltura biologica in Trentino con numeri e grafici completa la sequenza dei capitoli. Il libretto può essere ritirato presso l'Ufficio produzioni biologiche del Dipartimento agricoltura e alimentazione tel. 0461-494912. *(s.f.)*

UN "SISTEMA" CHE FA BENE A TUTTI

Il nuovo regolamento CE

Con il nuovo Regolamento CE 834/2007 l'Unione Europea ha inteso dare un nuovo assetto, razionale ed organico, alla normativa comunitaria, divenuta particolarmente complessa a seguito dei numerosi provvedimenti di adeguamento succedutisi dal 1991, anno di entrata in vigore del primo regolamento (REG CEE 2092/91). Il legislatore comunitario ha esplicitato efficacemente la nuova concezione della produzione biologica attraverso un enunciato contenuto nelle premesse del Regolamento (Punto 1 delle premesse del Reg.CE 834/07): "La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. Il metodo di produzione biologico esplica pertanto una duplice funzione sociale, provvedendo da un lato a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici dei consumatori e, dall'altro, fornendo beni pubblici che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale".

La produzione biologica è sottoposta a specifici e rigorosi controlli, secondo regole uniformate in tutta Europa, da parte di Organismi di Controllo appositamente autorizzati dagli Stati membri.

Il quadro normativo comunitario definisce in particolare il campo di applicazione del regolamento, (stabilendo che esso riguarda i prodotti agricoli e zootecnici freschi e trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti) ai mangimi, al materiale di propagazione vegetativa e alle sementi, ed all'acquacoltura recentemente disciplinata tramite il regolamento REG 710/2009 (vedi pag. 40). Con tale regolamento la Commissione Europea ha inteso stabilire delle norme per questo importante settore che ha registrato negli ultimi anni un forte incremento anche in relazione alle difficoltà insorte nella pesca, a seguito di un eccessivo sfruttamento delle risorse naturali.

Gli operatori sono inoltre in attesa della emissione del nuovo regolamento riguardante la vinificazione, più volte annunciato ma ancora bloccato da differenti vedute da parte di alcuni Stati membri.

Il regolamento 834/2007 definisce inoltre le norme di produzione, le regole per l'etichettatura, i sistemi di controllo, le importazioni da Paesi terzi. Esso è stato successivamente integrato dal successivo regolamento applicativo REG 889/2008 che entra nel dettaglio delle disposizioni.

I Regolamenti disciplinano tutte le fasi dalla produzione, alla preparazione e distribuzione dei prodotti biologici compresa l'etichettatura e le altre forme di pubblicità.

Alle produzioni biologiche si applicano comunque anche le norme previste per i prodotti convenzionali, in quanto la certificazione del metodo di produzione biologico si integra con tutte le altre regole riguardanti il settore agroalimentare.

L'ALTO ADIGE PROMUOVE GLI ORTI BIOLOGICI

Anche la Giunta provinciale di Bolzano ha messo in campo iniziative a favore del biologico, aderendo al programma nazionale che intende sensibilizzare il cittadino consumatore verso la produzione biologica e promuoverla nella ristorazione collettiva. In tale direzione va il progetto ''Crescere e vivere con prodotti biologici: orti didattici e orti privati in affitto'' promosso dalla Ripartizione provinciale Formazione professionale, agricola, forestale e di economia domestica in collaborazione con la scuola Salern, come risposta operativa al programma nazionale di promozione della produzione biologica.
Il progetto verrà realizzato entro luglio 2011 con un costo di circa 100mila euro, finanziati al 94% dal Ministero per le politiche agricole e forestali. Oltre agli orti vicino alle scuole, varie iniziative e manifestazioni per la promozione del biologico, prevede anche la partecipazione della Provincia di Bolzano alla Settimana del bio, in programma tra il 9 e il 15 maggio 2011.

IL PRIMO PASSO INIZIA DALL'AZIENDA

Tutte le aziende di produzione, preparazione, commercializzazione e importazione di prodotti agricoli o derrate alimentari, che vogliono certificare prodotti da agricoltura biologica, devono assoggettarsi al sistema di controllo previsto dalla normativa.

L'operatore che decide di aderire al metodo dell'agricoltura biologica deve innanzitutto verificare le condizioni della propria azienda ed assumere adeguate informazioni riguardo ai regolamenti ed alle norme da rispettare. Si rammenta di aggiornare il proprio "fascicolo aziendale", ponendo attenzione alle superfici dei vari appezzamenti ed alle colture effettivamente presenti. Vanno preventivamente verificate eventuali fonti di inquinamento esterne, il rapporto tra animali da allevamento presenti (UBA) e le superfici aziendali espresse in ettari, nonché il rispetto delle prescrizioni riguardanti il benessere animale e la gestione delle deiezioni.

Si ricorda inoltre di verificare le caratteristiche dell'eventuale impianto irriguo e la qualità della disponibilità idrica. Eventuali scorte presenti non compatibili con il metodo di produzione biologico dovranno essere esaurite all'atto dell'entrata nel sistema di controllo.

Gli operatori devono scegliere uno degli Organismi di Controllo (OdC), riconosciuti dal Ministero e che sono stati autorizzati ad operare in Provincia di Trento in base alla Legge provinciale n. 4/2003. Tali Organismi hanno il compito di controllare l'intera filiera produttiva e certificare le produzioni provenienti dalle aziende assoggettate al sistema.

Il richiedente dovrà presentare, tramite apposita modulistica, la "Prima notifica di attività di produzione con metodo biologico", sia alla Provincia autonoma di Trento, Ufficio per le produzioni biologiche - Via G.B. Trener 3, 38121 Trento, in questo caso in marca da bollo da € 14,62, sia all'Organismo di Controllo prescelto, al quale dovrà corrispondere la quota annuale di adesione. Alla notifica dovrà essere allegata la seguente documentazione: elenco delle particelle con indicato il titolo di possesso o di disponibilità dei terreni; le mappe catastali dell'azienda, con evidenziati i confini aziendali; la planimetria delle strutture e dei locali eventualmente adibiti allo stoccaggio, a magazzino, alla conservazione e preparazione; copia attribuzione della Partita IVA; la fotocopia del documento di riconoscimento in corso di validità.

Nella fase di conversione dell'azienda da convenzionale a biologica, periodo in genere delicato, l'operatore dovrà:

- adottare le indicazioni tecniche e gestionali fornite dall'OdC;
- attenersi alle norme riguardanti il periodo di conversione della durata di due anni per le colture erbacee, di tre anni per le colture arboree. Per gli animali la conversione varia a seconda della specie allevata e del prodotto che si intende commercializzare (carne, latte, uova, ecc.);
- tenere un'adeguata documentazione (registro aziendale, registro di stalla, registro delle postazioni delle api, registro delle lavorazioni ecc.);

L'Organismo di Controllo può decidere, con il consenso dell'autorità competente, la riduzione del periodo di conversione tenuto conto della precedente gestione agronomica degli appezzamenti.

La modulistica per la notifica è disponibile presso l'Ufficio per le produzioni biologiche e/o presso gli Organismi di Controllo ed è inoltre presente sul sito www.trentinoagricoltura.it.

L'azienda che entra nel "sistema" biologico è sottoposta ogni anno a visite ispettive, anche non preannunciate, come stabilito dal Regolamento comunitario.

Una volta ammesso nel sistema, l'operatore è soggetto a vari adempimenti; in particolare dovrà:

- inviare entro il 31 marzo di ogni anno all'OdC il Piano Annuale di Produzione (PAP), dove vanno riportate le produzioni previste per l'anno in corso in tutti gli appezzamenti;
- presentare notifica di variazione alla Provincia e all'OdC ogni qualvolta si verificano variazioni significative nell'assetto aziendale (variazione delle superfici, cambi di coltura, cambio dell'OdC prescelto, modifiche societarie);
- adottare un periodo di conversione per le superfici coltivate e per gli animali allevati;
- tenere aggiornati i registri aziendali;
- conservare la documentazione relativa alle materie prime acquistate;
- corrispondere la quota annuale di adesione all'OdC.

L'Organismo di Controllo rilascia l'Attestato di Idoneità aziendale a seguito dell'esito positivo della prima visita aziendale e, per quanto riguarda le produzioni, il Certificato di conformità al Reg.CE 834/07.

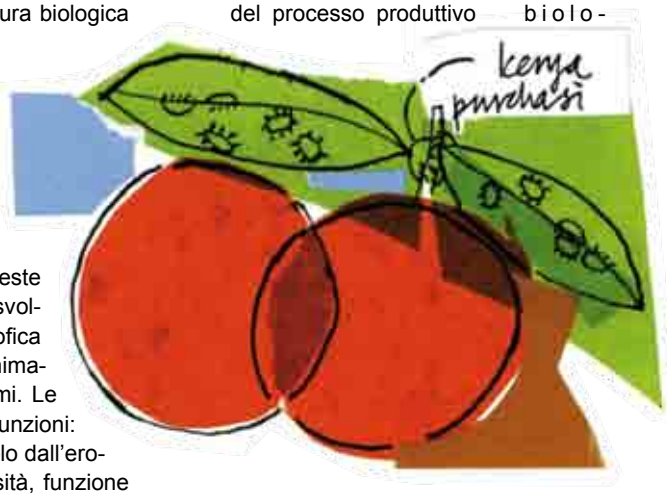
A seguito delle visite ispettive, effettuate almeno una volta all'anno con preavviso o a sorpresa, l'OdC può dare sanzioni nel caso di:

- irregolarità (mancato rispetto degli aspetti formali e della documentazione);
- infrazione (inadempienza, manifesta o avente effetti prolungati, degli obblighi prescritti dalla normativa comunitaria).

Gli incentivi e i premi previsti per le aziende agricole

214, LA MISURA PSR CHE AIUTA I BIOLOGICI

Il Piano di Sviluppo Rurale della Provincia autonoma di Trento per il periodo 2007-2013 contempla specifiche misure di intervento nell'ambito dei pagamenti agroambientali (misura 214). Con tali interventi si riconoscono agli agricoltori premi volti a compensare i maggiori oneri conseguenti all'applicazione dei metodi di produzione compatibili con l'ambiente o ad incentivare il mantenimento di pratiche estensive, al fine di tutelare lo spazio rurale e le peculiarità paesaggistiche e naturalistiche del territorio provinciale.
I premi riguardano le seguenti azioni:
- Introduzione e/o mantenimento dei metodi di agricoltura biologica.
Gli aiuti sono concessi alle aziende agricole che si impegnano ad attuare produzioni biologiche per almeno cinque anni su di una superficie minima di 0,3 ettari. Ne possono beneficiare gli operatori agricoli che risultino iscritti all'Elenco degli Operatori Biologici della Provincia Autonoma di Trento entro il 30 novembre dell'anno precedente la sottoscrizione della domanda. Il tipo di coltura per la quale si richiede l'aiuto deve essere realizzato in regime biologico su tutta l'azienda. Gli aiuti previsti sono pari a 900 Euro/ettaro per le colture arboree e per la vite, 600 Euro/ettaro per le colture arbustive e gli ortaggi, 450 Euro/ettaro per olivo e castagno e i seminativi, comprese le colture da sovescio, infine sono riservati 260 Euro/ettaro per i prati avvicendati.
- Gestione dei prati e dei pascoli.
Sono previsti degli specifici aiuti per le aree coltivate a prato stabile permanente. L'azione si prefigge di conservare ed incentivare, nell'interesse della collettività, la coltivazione delle aree prative al fine di salvaguardare il paesaggio rurale tradizionale della nostra realtà montana. Gli aiuti, pari a 340 Euro/ettaro, sono concessi, per superficie minime di un ettaro, a chi si impegna a coltivare i prati secondo il metodo dell'agricoltura biologica per almeno cinque anni.
- Costituzione e mantenimento di siepi
Con tale misura vengono concessi aiuti a coloro che mettono a dimora delle piante per la costituzione di siepi o si impegnano a mantenere quelle esistenti, in quanto queste formazioni vegetali vengono a svolgere un'importante funzione trofica e di riparo per molte specie animali e per numerosi microrganismi. Le siepi possono avere molteplici funzioni: frangivento, protezione del suolo dall'erosione, aumento della biodiversità, funzione estetica e protettiva, fornitura di prodotti utili, ecc. Per questa misura sono previsti degli aiuti con importi diversi ed articolati a seconda dell'intervento. Essi variano da 0.25 Euro/m2 a 0,60 Euro/m2 per la costituzione di nuove siepi, secondo la coltura presente sulle particelle interessate, mentre per il mantenimento di siepi già esistenti l'aiuto previsto è fissato in 0,40 Euro/m2. Molto apprezzata è la distribuzione gratuita di piante da vivaio, fornite dal Servizio Foreste e Fauna, agli agricoltori che presentano specifica richiesta, per la realizzazione di siepi.
- Controllo e certificazione biologico
Con questa misura vengono concessi aiuti per le spese sostenute dagli Operatori Biologici per il controllo e per la certificazione del processo produttivo biologico. Sono previsti contributi nella misura massima del 90 % delle spese sostenute per i controlli da parte dell'Organismo di controllo per gli operatori agricoli e per le aziende di trasformazione, commercializzazione o importazione qualora ricorrano le condizioni stabilite dal Regolamento "de minimis".



Le attività del Servizio Vigilanza e Promozione

LA VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI

La Provincia autonoma di Trento ha dato attuazione alle iniziative a sostegno dell'agricoltura biologica previste dall'art. 47, comma I, della L.P. 28 marzo 2003, n. 4. I criteri adottati prevedono che entro il 31 marzo di ogni anno il Servizio Vigilanza e Promozione dell'attività agricola predisponga un programma di attività per la valorizzazione dei prodotti biologici, sulla base di proposte pervenute anche da soggetti esterni all'Amministrazione provinciale ed in seguito ad esame da parte di un gruppo di lavoro appositamente costituito.
I soggetti esterni quali associazioni, enti, amministrazioni comunali, istituti di ricerca e divulgazione, istituti scolastici, aziende iscritte all'elenco degli operatori biologici della Provincia di Trento, ecc. dovranno far pervenire al Servizio Vigilanza e Promozione delle attività agricole le loro proposte di

L'azienda agricola come un "organismo vivente"

I BIODINAMICI FIGLI DI STEINER

Fu Rudolf Steiner (1861 – 1925), pensatore e filosofo austriaco, a dare avvio all'agricoltura biodinamica. Studioso di Goethe, fondò il movimento antroposofico che considera l'essere umano in equilibro con il cosmo.
Steiner pubblicò nel 1913 un trattato di agricoltura elaborato secondo la sua dottrina, sviluppando il suo pensiero nel ciclo di otto conferenze pubblicate nel libro "Impulsi scientifico spirituali per il progresso dell'agricoltura", conferenze sull'agricoltura tenute a Dornach il 20 giugno 1924. Il suo discepolo E. Pfeiffer successivamente elaborò gli insegnamenti traducendoli in un metodo pratico denominato "agricoltura biodinamica" che si sviluppa alla fine degli anni '20 in Germania, Svizzera, Inghilterra, Danimarca e Olanda dando vita alle prime aziende agricole biodinamiche.
L'agricoltura biodinamica pone grande attenzione all'energia vitale del suolo e considera l'azienda agricola come un organismo vivente tendente al ciclo chiuso e al rispetto dell'equilibrio naturale.
Attualmente la produzione biodinamica viene certificata attraverso il marchio di qualità Demeter. Nell'esecuzione delle operazioni di semina, raccolta e coltivazione l'agricoltura biodinamica tiene conto dei cicli lunari ed astrali. Il metodo abolisce i fertilizzanti e gli antiparassitari chimici di sintesi ed utilizza alcuni preparati specifici definiti "da cumulo" o "da spruzzo".
I primi vengono utilizzati per favorire il compostaggio della sostanza organica e vengono aggiunti al cumulo. Per questo scopo si utilizzano preparati derivati da erbe officinali quali Achillea millefolium, Matricaria chamomilla, Urtica dioica, Quercus robur, Taraxacum officinalis, Valeriana officinalis. Sono inoltre utilizzati due preparati "da spruzzo": il "cornosilice", a base di quarzo macinato e il "cornoletame", a base di letame di vacca. Per la preparazione di tali prodotti si ricorre all'utilizzo del corno di vacca: le corna vengono svuotate e riempite con quarzo o letame, e sotterrate per sei mesi.
Il cornosilice viene spruzzato sulle piante per stimolare la fruttificazione e la fotosintesi, mentre il cornoletame viene spruzzato sul suolo per favorire l'umificazione della sostanza organica presente e lo sviluppo radicale.
Tutti i preparati vengono usati in piccolissime quantità, quelli da spruzzo vengono distribuiti dopo essere stati "dinamizzati", ossia mescolati secondo un certo metodo e per un certo tempo. Il metodo biodinamico oltre all'utilizzo dei preparati utilizza mezzi naturali per mantenere la fertilità del terreno come il compost e le rotazioni colturali.

iniziativa entro il 31 dicembre dell'anno precedente a quello di riferimento.
Le attività possono riguardare:

- l'organizzazione o la partecipazione a fiere, mostre e manifestazioni di interesse per l'agricoltura biologica;
- le iniziative informative e di sensibilizzazione riguardanti il settore dell'agricoltura biologica;
- la divulgazione di studi, indagini e ricerche riguardanti l'agricoltura biologica;
- i sondaggi d'opinione e le ricerche di mercato;
- la realizzazione e la diffusione di pubblicazioni;
- le attività di sensibilizzazione finalizzate alla diffusione dell'agricoltura biologica.

Tali iniziative dovranno prevedere una fase divulgativa delle attività effettuate e dei risultati conseguiti mediante forme idonee al fine di garantire un'ampia e diffusa informazione.

Insetti utili, molecole "storiche" e le nuove "corroboranti", la riscoperta dei bicarbonati, reti e confusione sessuale: un ventaglio di mezzi contro le patologie. Senza pretendere di sconfiggerle del tutto

di **Luisa Mattedi**
Flavia Forno
Romano Maines
Matteo Secchi
Roberto Zanzotti

Unità Agricoltura Sostenibile
IASMA- Fondazione E. Mach

Contro fitofagi e crittogame serve cambiare mentalità. E non fare da soli

LA PRIMA DIFESA? NON AVERE PAU

La gestione delle patologie nell'agricoltura biologica ha la base nell'equilibrio vegeto-produttivo che, partendo dal terreno punta ad avere un organismo meno sensibile agli attacchi di qualsiasi agente esterno. L'inserimento delle piante in un ambiente un po' meno monoculturale (siepi, sfalci alternati, se possibile sovesci programmati ecc…) può contribuire ad "aiutare" le piante a meglio difendersi almeno dai patogeni secondari, mentre per quelli primari esistono una serie di mezzi che sono oggetto di verifiche ed approfondimenti da parte dell'Unità Sperimentazione agraria ed Agricoltura sostenibile.

La nostra attività di supporto al mondo del biologico rientra in un circuito di esperienze e scambi sia italiani (Stazione Sperimentale di Laimburg, Beratungsring, diversi colleghi dell'Emilia Romagna…..) sia esteri (Stazione Sperimentale per il biologico di Frick in Svizzera, diversi gruppi tedeschi, olandesi, austriaci, norvegesi…).

Anche per l'agricoltura biologica i mezzi di difesa, in generale, devono essere applicati solo se strettamente necessari rispondendo alle regole che ne prevedono l'uso dopo la realizzazione di adeguati controlli ed il successivo confronto con la soglia di tolleranza. Il "trattamento giustificato" si propone pertanto allo stesso modo della protezione integrata e, similmente, presuppone una buona conoscenza del comportamento dei patogeni da contenere.

Il "fare biologico" prevede, proprio nei fondamenti base, il perdere quella mentalità di "eliminare la totalità della popolazione" affidando il contenimento dei diversi patogeni, oltre che ai mezzi agronomici, ad una serie di alternative che permettono una buona convivenza riducendo il danno. Si cerca perciò di conoscere caratteristiche e limiti dei mezzi di contenimento eliminando l'aspettativa del "100% di efficacia", ormai da cancellare anche con tutti gli agrofarmaci. Basilare risulta pertanto la conoscenza dei diversi patogeni come elemento essenziale per ridurre la "paura" che spesso condiziona l'azione di molti agricoltori. La conoscenza è inoltre una ricchezza che non si può e non si deve delegare anzi, risulta l'unico strumento personale che caratterizza la professionalità.

Le opportunità a disposizione sono molte e lo scopo di questa nota è principalmente di elencarle unitamente ad una breve descrizione.

GLI INSETTI UTILI

Gli esempi conclamati sono molti ed il ricorrere, in diversi casi, al loro "aiuto" rientra in una serie di esperienze che da molti anni non sono fantasia ma una realtà veramente efficace. Alcuni degli esempi sono gli equilibri tra Acari (ragno rosso, giallo, eriofidi) e Fitoseidi, che hanno praticamente azzerato l'uso degli acaricidi; afidi e diversi predatori e parassitoidi (fra questi ad esempio l'afide lanigero e l'Aphelinus mali che determina un contenimento pressoché totale; l'afide cenerognolo ed il complesso di utili che in alcune situazioni ne determinano un contenimento efficace e duraturo); larve di Lepidotteri ed Imenotteri; psille ed antocoridi, cocciniglie e diverse specie di coccinelle ed Imenotteri, eccetera. Per essere efficaci gli utili abbisognano di prede (= tollerare la presenza di dannosi) e di essere rispettati (= attenzione a certe molecole!).

MOLECOLE NATURALI

Diversi sono gli esempi ascrivibili a questo settore. Esistono molecole ad attività "corroborante o irrobustente" che vanno ad agire sulla pianta direttamente (alghe) o come barriere fisiche (bentoniti, caolino) per le quali, momentaneamente non abbiamo esperienze di efficacia, e prodotti ad effetto

Afide lanigero

Dalle prime aziende bio "palestra di prova" per la protezione integrata, al passaggio al biologico di molti produttori convenzionali

diretto che sono oggetto di nostre esperienze sperimentali ed applicative. Tutte queste molecole hanno normalmente la caratteristica di non avere persistenze elevate per cui il loro uso deve ricorrere all'inevitabile sistema di controllare ed applicare i diversi principi attivi nei momenti più favorevoli.

Le molecole fungicide storiche sono rame, zolfo e polisolfuro, usabili sia in frutticoltura che in viticoltura con risultati che arrivano ad essere veramente interessanti (50-99% di grado d'efficacia) purché i prodotti vengano usati correttamente (momento e modalità di distribuzione). Recentemente si è aggiunto l'impiego di una sostanza conosciuta da molti anni, ma solo ultimamente rivista in veste più scientifica, i bicarbonati, interessanti per l'oidio della vite e la ticchiolatura del melo (l'Italia non li ha ancora autorizzati nell'impiego in agricoltura biologica). Sono poi impiegabili anche se con risultati contrastanti formulati a base di argille.

Le molecole insetticide interessanti per l'agricoltura biologica sono i virus della granulosi (per carpocapsa ed per il ricamatore A. orana); Neem (efficace contro alcuni afidi, cenerognolo soprattutto, miridi (Lygus spp) ed in alcuni casi geometridi e nottue); Bacillus Thuringiensis (interessante per tignole della vite, alcuni ricamatori quali Pandemis cerasana recentemente comparsa nei meleti del Trentino ed Eulia pulchellana presente saltuariamente su vite e melo); prodotti derivanti dalla fermentazione di Attinomiceti quali Spinosad (attivo su ricamatori, carpocapsa, geometrici, nottue, tignole, tripidi, mosche, …); piretro naturale (insetticida storico a vasto spettro d'azione dotato di attività abbattente su cicaline, afidi, coleotteri, …); oli minerali e vegetali (interessanti per afidi, cocciniglie, acari, carpocapsa, … ma anche per oidii); nematodi (attivi su larve di carpocapsa, larve di coleotteri quali oziorinchi, ecc.)

MEZZI MECCANICI

Fra questi sono da segnalare le reti per maggiolino e per carpocapsa che rappresentano momentaneamente le uniche soluzioni conosciute altamente efficaci in situazioni di presenza importante di questi fitofagi. Il loro uso per il maggiolino è stato sviluppato circa trent'anni fa e rimane a tutt'oggi l'unica soluzione efficace nel breve periodo su colture ad alto reddito. Nei confronti della carpocapsa le esperienze sono partite dal sud della Francia, proprio dalle zone ove era stata segnalata la "vera resistenza" di questo fitofago nei confronti di qualsiasi insetticida conosciuto e dove la coltura del melo era stata messa a rischio dal diffondersi di queste problematiche. Anche dalle nostre prime esperienze (condivise con Alto Adige, Emilia Romagna, Veneto e Piemonte) le reti con il sistema Alt-Carpo garantiscono dei risultati sorprendenti con contenimenti interessantissimi ed immediati, senza aggiunta di alcun insetticida, anche su focolai storici.

MEZZI BIOTECNOLOGICI

Si rifanno principalmente all'applicazione dei feromoni. Fra questi il metodo storico (in Trentino le prime esperienze nel biologico nascente risalgono al 1984) largamente affermato è la confusione sessuale che viene applicata sia nel mondo del biologico, sia nel convenzionale. È utilizzata nei confronti di carpocapsa, ricamatori, cidia del pesco, zeuzera, sesia, tignole ed ormai interessa migliaia di ettari perché questo metodo è tanto più efficace quanto più si applica su vasta scala. L'interesse per la sua diffusione riguarda comunque anche le piccole superfici in quanto può in ogni caso esplicare una riduzione delle popolazioni migliorando l'eventuale effetto di insetticidi applicati e riducendone spesso il numero.

CONSIDERAZIONI FINALI

Fare biologico non significa semplicemente sostituire prodotti convenzionali con molecole di origine naturale ma tutte le altre attività sono prioritarie. Basilari risultano soprattutto, da un lato, l'acquisizione di una "nuova mentalità" e la priorità di una larga conoscenza non delegabile e, dall'altro, l'importanza di non agire da soli, ma la necessità di operare condividendo controlli, esperienze, preoccupazioni, perché … lavorare assieme vuol dire crescere, costruire, condividere le responsabilità e non essere meri esecutori.

Questa nota ha dato la possibilità di elencare alcune opportunità, ormai affermate, a disposizione della produzione frutti-viticola biologica. Ovviamente ogni opportunità dovrebbe essere accompagnata dalla presentazione delle rispettive esperienze, ma i produttori biologici, sempre disponibili a tante sperimentazioni, hanno bisogno di confrontarsi direttamente perché ormai costretti ad essere spesso degli autodidatti e, pertanto detentori di tante attività personali, talvolta seguite dal nostro gruppo e gentilmente messe poi a disposizione dell'intera comunità.

L'armonia che si è sempre cercato di costruire sta infatti nel vedere il mondo delle agricolture alternative come la possibilità di fare esperienze che possano poi essere condivise con il mondo della produzione convenzionale: non dimentichiamo infatti che ancora all'inizio degli anni '80, prima di proporre tanti cambiamenti ed innovazioni nelle iniziative di protezione integrata nascente, la "palestra di prova" erano state proprio le prime aziende biologiche nelle quali era stato possibile individuare i veri problemi della frutticoltura, le prime esperienze di equilibri utili-dannosi e le prime applicazioni della confusione sessuale sul melo.

Da allora tanta strada è stata fatta ed il risultato più importante è stato che diversi produttori sono passati al biologico anche come crescita professionale, come opportunità per non fermarsi dopo aver acquisito una certa confidenza grazie al percorso della protezione integrata. Un esempio sul quale riflettere!

Dagli studi sulla pedofauna emerge una maggiore biodiversità nelle aziende a conduzione biodinamica e biologica rispetto a quelle convenzionali

di ***Barbara Agabiti***
Matteo Secchi
Roberto Zanzotti
Enzo Mescalchin

Unità Agricoltura Sostenibile
Fondazione E. Mach - IASMA

SPERIMENTAZIONE E CONTROLLI

L'Unità di Sperimentazione Agraria e Agricoltura Sostenibile è nata nel 2009 come espressione del crescente impegno della Fondazione nei confronti dell'agricoltura sostenibile in generale e biologica in particolare.
L'Unità è costituita da diversi settori di attività e fra le varie competenze assegnate, che vanno dalla selezione clonale in viticoltura alla sperimentazione in frutti viticoltura e colture minori, è previsto di fornire supporto e competenze per la messa a punto e gestione di impianti in grado di minimizzare gli input agro-chimici nell'ottica di un'elevata sostenibilità ambientale nonché di continuare a sostenere il comparto del biologico sia sul piano sperimentale che su quello della consulenza, proseguendo e formalizzando un'attività iniziata diversi anni fa..

ATTIVITÀ DI STUDIO DEL TERRENO

Una delle attività svolte dall'Unità, nell'ambito dell'agricoltura sostenibile, è stato quello di iniziare a conoscere, valorizzare e sviluppare in senso scientifico il terreno incominciando a descriverlo in termini concreti. Sono infatti iniziate delle attività sperimentali riguardanti la pedofauna per mettere a punto degli indicatori capaci di caratterizzare le diverse gestioni (biologico, biodinamico e convenzionale), le differenze esistenti tra filare e interfilare dell'azienda e che valorizzino i micro-ambienti.
I risultati finora ottenuti eseguendo 4 campionamenti in 14 aziende a diversa gestione illustrano una maggiore biodiversità nelle aziende a conduzione biodinamica e biologica rispetto quelle a conduzione convenzionale (fig.1)
Ulteriori campionamenti negli anni successivi chiariranno se questo andamento rimarrà costante.
Sono state inoltre avviate una serie di sperimentazioni per introdurre nella pratica, soprattutto viticola, il sovescio. In diversi ambienti (Val di Cembra, Val d'Adige, Val del Sarca, Vallagarina) si stanno cercando le migliori combinazioni fra caratteristiche del suolo e diversi miscugli per migliorare la fertilità fisica, chimica e biologica del terreno, per contenere o sostituire l'apporto di fertilizzanti e nel contempo limitare l'effetto della monocoltura. La maggior conoscenza del terreno risulta importante per meglio affrontare la problematica, sempre più diffusa, della stanchezza del terreno.

ATTIVITÀ IN FRUTTICOLTURA E VITICOLTURA

Un altro settore di attività riguarda le sperimentazioni e le applicazioni pratiche per una frutticoltura maggiormente compatibile con gli ambienti periurbani che comprende lo studio di sistemi di allevamento alternativi, di nuovi criteri di potatura, l'utilizzo di diverse varietà, l'impiego di strategie di difesa a minore impatto, l'introduzione di alternative al diserbo chimico avvalendosi delle lavorazioni meccaniche sul filare (queste ultime sia su melo che su vite). Su questo tema sono in corso le prime valutazioni sull'impiego del pirodiserbo.
Un altro ambito di studio è rappresentato dall'introduzione del diradamento meccanico sul melo e, sempre in frutticoltura, delle attività dimostrative che promuovono la valutazione agronomica e produttiva di varietà di melo resistenti alla ticchiolatura in diversi ambienti produttivi trentini. Questa attività è svolta in collaborazione con l'Ufficio Produzioni Biologiche della Provincia autonoma di Trento. All'interno dell'Unità ci si occupa anche di sostegno e sperimentazione alla difesa per il settore biologico. Pur ribadendo che l'equilibrio del terreno e l'esecuzione di corrette pratiche agronomiche sono essenziali per un'agricoltura sostenibile, non si può prescindere dal controllo di specifiche patologie che richiede grande conoscenza e capacità di applicazione delle moderne possibilità di contenimento.

SPERIMENTAZIONE E CONTROLLI IN VITICOLTURA BIOLOGICA

La superficie di vigneto biologico in Trentino è di circa 223 ha e sta lentamente ma co-

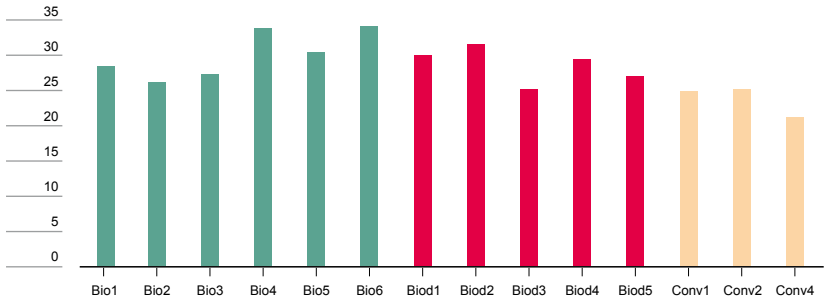


Fig1. Istogramma del numero di taxa rinvenuti nelle 14 aziende campionate

stantemente aumentando.
L'attività sperimentale in viticoltura riguarda principalmente modalità e dosaggi di impiego di rame e zolfo e di eventuali prodotti alternativi il cui uso sia proponibile in pieno campo.
Viene inoltre fornito un servizio di supporto e consulenza alle aziende biologiche con l'intento di creare una rete di informazione tra i vari produttori oltre che tra viticoltori e tecnici. Molto spesso infatti le aziende a conduzione biologica si trovano isolate o circondate da aziende a conduzione integrata e risulta difficile un confronto di esperienze sulle strategie di difesa dati i vincoli imposti dal regolamento che disciplina la produzione in agricoltura biologica.
Per evitare che nel corso della stagione si creino situazioni critiche e per allertare le aziende in tempo utile nei momenti pericolosi, durante il periodo vegetativo vengono effettuati, a cadenza settimanale, controlli presso le aziende biologiche, supportati in questa attività da alcuni colleghi del servizio di consulenza.
Nel corso della stagione 2010, ad esempio, sono state visitate dal personale dell'Unità 18 aziende e 39 appezzamenti sono stati controllati 11 volte.
Le parcelle controllate comprendono le cultivar più diffuse del Trentino ed in alcune realtà è prevista la presenza di testimoni rappresentativi dei diversi microambienti. Lo scopo dei non trattati è quello di monitorare gli andamenti delle crittogame ed il loro potenziale danno fornendo alle aziende interessate precisi suggerimenti sull'evoluzione e la gravità delle diverse patologie.
La periodicità dei controlli tende a ridurre il rischio che si creino problemi gravi nel vigneto senza che questi siano tempestivamente monitorati e segnalati: ad esempio nella stagione appena trascorsa la pressione di oidio è stata molto elevata e ha subito incrementi significativi in tempi ravvicinati.
Per comunicare queste ed altre informazioni ai viticoltori biologici vengono inviati dai tecnici dell'Unità periodici SMS. Questa attività di informazione non mira naturalmente a sostituirsi al servizio di consulenza operante sul territorio, ma semplicemente a fornire ai viticoltori biologici notizie specifiche relative alla loro attività.

SPERIMENTAZIONE E CONTROLLI IN FRUTTICOLTURA BIOLOGICA

La superficie trentina di frutticoltura biologica comprende circa 275 ha. La sperimentazione in questo campo mira ad individuare le strategie migliori per contenere le patologie chiave (ticchiolatura e carpocaspsa) puntando su un miglioramento delle conoscenze del loro comportamento, sulle opportunità di controllo naturale, sulle caratteristiche dei mezzi a disposizione e sulla loro corretta collocazione nei momenti sensibili. Viene inoltre fornito un supporto per fronteggiare altre eventuali problematiche che spaziano da ricamatori a fillominatori, da coleotteri a fitoplasmi. Un'ulteriore attività riguarda il mantenimento di contatti con ricercatori e tecnici italiani ed esteri attivi nel campo del biologico.

DIVULGAZIONE

I risultati dell'attività dell'Unità di Sperimentazione Agraria e Agricoltura Sostenibile sono oggetto di giornate informative e di incontri specifici. Le giornate a tema costituiscono un'opportunità per i viticoltori e frutticoltori biologici ma anche per i produttori in generale in quanto tutti gli argomenti trattati rientrano nella ricerca di una migliore sostenibilità che riesca a coniugare produzione, economia ed ambiente. Da diversi anni viene organizzata poco prima della raccolta una giornata tecnica in collaborazione con il gruppo frutticoltura biologica della Stazione Sperimentale di Laimburg, e a fine anno una giornata sulle nuove frontiere dell'agricoltura in prospettiva di una migliore sostenibilità. Nel corso dell'intero anno poi si organizzano incontri in campagna, si cura la partecipazione a corsi e iniziative sull'agricoltura biologica.

LA SALUTE NEL PIATTO INIZIA DA UN "BUON" TERRENO

*di **Silvia Ceschini***

Lo sapevate che in un grammo di terreno superficiale si contano oltre dieci milioni di microrganismi, tra batteri aerobici, anaerobici e attinomiceti? Il suolo è un organismo vivo e svolge un'azione importantissima per la salute e la qualità dei prodotti agricoli. Ecco perché è importante gestirlo con attenzione e salvaguardarlo. Di fertilità del suolo e qualità degli alimenti si è discusso il 14 dicembre scorso all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, nell'ambito di una giornata di approfondimento a cui hanno partecipato più di 250 persone, tra tecnici ed agricoltori, organizzata dal Centro Trasferimento Tecnologico in collaborazione con l'Ufficio Produzioni Biologiche della Provincia autonoma di Trento.

La qualità del suolo è diminuita in conseguenza dell'utilizzo di attrezzature meccaniche pesanti e costrette a transitare sempre sulla stessa porzione di terreno a causa delle ridotte distanze tra i filari. D'altra parte ogni agricoltore può eseguire nella propria campagna osservazioni e precise pratiche per meglio conoscere le caratteristiche del suo terreno in modo economico ma efficace. Si comincia dall'esame della vanga, una semplice operazione basata sull'osservazione della struttura del terreno, per passare al contenimento dei danni dovuto al compattamento del terreno; si possono esaminare le erbe spontanee che sono precisi indicatori delle caratteristiche del suolo e valutare, attraverso la cromatografia, la sua fertilità fisica e microbiologica. Ciò che accomuna tutti questi interventi è l'interesse a superare la convinzione che con semplici analisi chimiche e con l'apporto di concimi chimici si possa conoscere e modificare la fertilità del terreno. In realtà il suolo va considerato come un organismo vivo le cui relazioni sono ancora poco note e sottovalutate.
Le relazioni dell'incontro sono scaricabili dal link http://www.iasma.it/list_newsEvents.jsp?ID_LINK=1&area=5

IL TERRITORIO | Val di Gresta

DAL CAMPO ALLA DISPENSA

La val di Gresta è conosciuta a livello provinciale come la Valle degli orti. La prima esperienza produttiva di ortaggi biologici risale all'anno 1986. I primi 200 quintali di patate carote e cavoli autocertificati, ottenuti applicando le linee guida redatte dell'IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) furono venduti alla mostra mercato dei prodotti orticoli con particolare difficoltà.

L'atteggiamento dei consumatori, verso questo tipo di produzione riscosse curiosità ma non successo commerciale. All'interno della stessa cooperativa si riscontrarono resistenze e poca convinzione nel sostenere tale produzione, ritenendo il prodotto biologico un peso e un ostacolo alla normale commercializzazione e non come una ulteriore opportunità nel differenziare la già buona qualità degli ortaggi.

Negli anni ottanta eravamo nel boom del benessere e i consumi erano rivolti a soddisfare altri bisogni lasciando in secondo piano l'importanza di una alimentazione fatta con prodotti salubri e sicuri ottenuti rispettando le regole per il mantenimento degli equilibri ambientali e territoriali.

L' atteggiamento dei consumi alimentari si è modificato negli anni, questo ha permesso alla realtà grestana di poter caratterizzare e consolidare la propria vocazione nella produzione di ortaggi certificati ottenuti con tecniche di agricoltura biologica.

Questa valle si privilegia di non essersi fatta condizionare in orientamenti produttivi che potessero stravolgere tale vocazionalità, ma bensì di averla salvaguardata. Infatti nel corso degli anni gli agricoltori hanno adottato tecniche produttive per ottenere ortaggi rispondenti alle nuove esigenze di tipo salutistico e ambientale in sintonia con le normative dettate, ma anche favorendo il coinvolgimento di nuove forze giovanili, importanti portatrici di innovazione tecnica e colturale favorendo così la continuità del sistema produttivo.

Biologico, per la Valle degli orti, ha significato innovazione e sviluppo di una nicchia produttiva che ha saputo affermare una propria immagine e un proprio mercato nel complesso sistema globale.

Lo slogan "Dal campo alla dispensa " proposto nel 1971 all'apertura della 1° mostra mercato dei prodotti ortofrutticoli della Valle di Gresta è tornato attuale. Oggi con un termine inglese "Glo-local " si intendono le produzioni locali che devono essere valorizzate nei territori limitrofi. *(g.ch.)*

L'AZIENDA | Il Maso del Gusto a Nave San Rocco

"INIZIAMMO CON LE PERSECCHE"

È il nome di un'azienda frutticola di 18 ettari accorpati situata nella periferia di Nave S. Rocco, gestita da Roberto Loner, diplomato perito agrario all'Istituto agrario di S. Michele a metà degli anni '70. Un nome, quello del "Maso del Gusto", che oggi tutti conoscono e che è diventato a suo modo un "marchio". Il papà di Roberto, Camillo, nativo di S. Giacomo di Laives, è stato tra i fondatori del Consorzio ortofrutticolo 5 Comuni di Lavis e la scelta del biologico da parte dell'intera famiglia risale all'autunno del 1980. Una scelta nata dopo la visita di un gruppo di ricercatori di un'importante fabbrica di antiparassitari tedeschi che, confidandosi, parlarono del pericolo legato al mancato rispetto del "tempo di rientro" nel frutteto trattato con insetticidi e antiparassitari registrati senza accenno ai metaboliti dei singoli principi attivi. Le confidenze dei ricercatori ebbero un effetto immediato. Dalla primavera del 1981 i Loner eliminarono tutti gli antiparassitari di sintesi e la concimazione minerale. In autunno, non potendo conferire le mele al Consorzio 5 Comuni, perché il mercato del biologico, almeno in Trentino, era del tutto assente, i Loner si trovarono con l'intera produzione invenduta. Decisero (e non fu impresa da poco) di attrezzarsi per trasformare le mele in persecche, che riuscirono a vendere a fatica contattando grossisti tedeschi.

L'anno successivo si aggiunsero i succhi e merendine energetiche base di mele. La vendita di mele da consumo fresco iniziò con gradualità, trovando sbocchi remunerativi sui mercati all'ingrosso dell'Italia settentrionale. "L'approccio al biologico nel frutteto - racconta Roberto Loner - fu a dir poco disastroso. Le piante entrarono in crisi di astinenza. Dovevano evidentemente disintossicarsi dai veleni assorbiti nel tempo. Anche la mancata concimazione minerale contribuì ad accentuare lo stress fisiologico, che si andò attenuando gradatamente negli anni successivi. A fare i danni maggiori fu la ticchiolatura contro la quale non bastavano i trattamenti preventivi a base di zolfo, bentonite e polvere di alghe calcaree. Si dovette passare al rame. In seguito le piante hanno raggiunto uno stato di equilibrio fisiologico che consente una produzione di mele costante".*(s.f.)*

L'ALLEVATORE | Renato Pecoraro di Castelnuovo

IL MIO FORMAGGIO SA DI LATTE

Renato Pecoraro, 49 anni, 4 figli e una moglie che divide con lui la gestione di una stalla di 24 bovine da latte di razza Bruna e 12 tra vitelle e manze, ha maturato l'idea di diventare allevatore biologico dieci anni fa. La sua stalla è situata a Castelnuovo (Bassa Valsugana). L'allevamento rispetta le regole del biologico: prati concimati solo con letame, alimentazione basata su fieno di prato biologico integrato con orzo macinato e una quantità misurata di mangime certificato biologico. Il latte (2,5 quintali al giorno) Renato lo porta in una latteria dismessa in località Tomaselli di Grigno, riattivata per iniziativa della Libera associazione malghesi e pastori del Lagorai. La trasformazione del latte in formaggio Casòlo (fresco, semistagionato e stagionato), yogurt, burro e tosela è affidata ad Anna Pecoraro (non è parente di Renato), una professoressa di lettere che ha fatto pratica di casaro.
Una volta in settimana si va al mercato contadino di Piazza Dante a Trento. Buoni clienti sono i GAS, gruppi di acquisto solidale. "Il suo formaggio sa di latte": è il più bel complimento che Renato riceve dai clienti che acquistano i suoi prodotti.
Renato ricorda anche di avere vinto il secondo premio ad un concorso, bandito dalla Fondazione de Bellat di Borgo Valsugana. La sua vita è segnata anche da esperienze meno positive, ma comunque accettabili per chi ha una famiglia giovane da mantenere. È stato per anni socio della cooperativa Latte Trento, che gli ritirava il latte biologico, poi il rapporto si è interrotto, consensualmente, perché al consorzio il latte bio non serviva più. Prima di mettersi in proprio, Renato ha dovuto chiedere l'accoglimento del latte a due privati che, per proprio tornaconto, lo hanno però lasciato solo con le sue mucche da governare e la stalla da gestire. *(s.f.)*

LA COOPERATIVA | Società Frutticoltori Trento

MELE BIOLOGICHE A SUD DI TRENTO

La Società Frutticoltori Trento (SFT) è una cooperativa nata 3 anni fa dalla fusione di due cooperative ortofrutticole operanti nel territorio compreso tra la periferia sud della città di Trento e Rovereto, la SOA di Aldeno e la SAV Frutta di Volano che in precedenza aveva assorbito la COFRUT di Mattarello.
Il direttore, Armando Paoli, già responsabile di SAV Frutta dal 2000, ha l'incarico dalla OP La Trentina di ritirare dagli associati circa 30 mila quintali di mele biologiche e di curarne la vendita. Già prima del 2000 la COFRUT raccoglieva e vendeva un piccolo quantitativo di mele biologiche prodotte nel territorio di Mattarello e Romagnano.
I pionieri, Joseph Espen ed Ermes Forti, hanno innescato la scintilla che, pur tra qualche difficoltà, ha coinvolto altre aziende frutticole. Oggi i frutticoltori biologici che conferiscono le mele alla SFT sono 20. Il gruppo comprende anche 6 soci di altre cooperative aderenti a La Trentina situate a nord di Trento, nella Valle del Sarca e in Valsugana.
L'offerta è rappresentata dalle varietà Gala, Red Delicious, Golden Delicious, Braeburn e Fuji. Gli acquirenti sono grossisti ortofrutticoli e catene della Distribuzione Organizzata, non solo d'Italia, ma anche della Germania, della Francia e del Regno Unito. Le mele biologiche costituiscono il 10% del totale conferito al nuovo centro raccolta della SFT che è in fase di ultimazione e si trova sulla provinciale Destra Adige tra Romagnano e Aldeno. I negozi specializzati nella vendita di prodotti biologici non sono né possono essere clienti di SFT, perché abbisognano di quantitativi di mele molto limitati.
Ha un futuro la frutticoltura biologica?
La risposta di Armando Paoli è positiva, ma condizionata dalla rigida legge economica della domanda e dell'offerta. Il prezzo delle mele biologiche varia da un anno all'altro. Può essere doppio rispetto a quello delle mele da produzione integrata o superarlo solo del 20%.
Aumentando il volume dell'offerta, il prezzo è destinato a scendere. *(s.f.)*

l'indagine

Gli alimenti biologici nella ristorazione scolastica

LA BUONA MEN

di **Giorgio Chiari**

Collaboratori:
Enzo Loner, Corrado Paternolli

Facoltà di Sociologia
Università degli Studi di Trento

La ristorazione scolastica in Trentino è un servizio che riguarda la grande maggioranza degli allievi iscritti alle varie scuole dei Comprensori – Comunità di valle del territorio provinciale: in media otto allievi su 10 utilizzano la mensa (84,90% nelle Elementari, 71,3% nelle Medie inferiori). In riferimento all'anno scolastico 2008/2009, si tratta di 43.041 allievi delle scuole Elementare e Medie Inferiori, oltre ai 16.056 bambini delle Scuole dell'infanzia.

Una stima attendibile dell'offerta da parte del servizio di refezione scolastica trentino, ammonta complessivamente a oltre 3 milioni di pasti, in un periodo che varia da un minimo di 60 giorni a un massimo di 220. Il confronto fra i dati sugli allievi frequentanti il servizio mensa e il numero dei pasti serviti fornisce un'immagine di forte investimento sociale operato dal sistema scolastico pubblico della Provincia di Trento: ogni sede di mensa organizza una media di 100 pasti giornalieri:una fucina di prodotti alimentari non indifferente e una straordinaria – almeno potenzialmente - palestra educativa, un punto alto della comunità provinciale. L'indotto agricolo, economico, commerciale, sociale ed educativo del sistema scuola trentino e in particolare del suo apparato di refezione scolastica, è veramente notevole.

Le 3 maggiori aziende di ristorazione che operano in trentino nel settore della ristorazione scolastica assorbono quasi la metà degli appalti attivati in questo settore. si tratta delle società RISTO3 Scrl., CIR FOOD, e SR SERVIZI RISTOR. La formula dell'appalto risulta fortemente prevalente nella gestione del servizio mense scolastiche del territorio provinciale (72,5%) e il costo del buono pasto è mediamente di 3,94 euro (2,26 materne; 3,91 elementari; 4,14 medie)

LA DOPPIA PIRAMIDE ALIMENTARE

La dieta mediterranea è salutare anche per l'ambiente: richiede meno consumo di terra ed energia. Ma il deficit nutrizionale vale anche per l'Italia: ognuno di noi brucia 4,2 ettari e ne produce uno. Una tazza di latte, cinque fette biscottate e un frutto: 3 metri quadrati.

Questo articolo è un estratto della relazione finale del Progetto "Censimento e monitoraggio dell'utilizzo di prodotti biologici nella ristorazione collettiva scolastica della provincia di Trento", finanziato dalla Provincia autonoma di Trento in attuazione della legge provinciale 28 marzo 2003 n. 4, articolo 47. L'indagine è stata realizzata dall'Associazione Trentina Agricoltura Biologica e Biodinamica (ATABio); elaborazione dei dati a cura dell'Università degli Studi di Trento - Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale

	PRODOTTI	A. Biologici	B. Convenz.	C. Totale	a/c %
1.	dolci	-	-	-	-
	carne rossa	0,0	47835	48735	0,0
2.	carne bianca	0.0	43804	43804	0,0
	formaggi/mozzarel.	18442	23018	41460	44,5
	uova	29844	255	30099	99,2
	uova pastorizzate	0,0	7752	7752	0,0
	pesce	0,0	31522	31522	0,0
	biscotti	0,0	0,0	0,0	-
	base pizza	0,0	20623	20623	0,0
3.	latte	12936	50451	63387	20,4
	yogurt	93322	12785	106107	88,0
	burro	3163	629	3792	83,4
4.	olio d'oliva extr.	10088	7607	17695	57,0
5.	pasta	94220	1325	95545	98,6
	riso	32323	430	32753	98,7
	legumi	2156	505	2661	81,0
	pane	-	-	-	-
6.	FRUTTA (q.li)				
	mele	680.3	20.9	701.2	97,0
	arance	387.2	8.0	395.2	98,0
	clementine/mandar.	222.0	38.1	260.1	85,3
	banane	135.3	188.8	324.1	41,8
	kiwi	53.7	24.3	78.0	68,9
	uva	47.6	5.5	53.1	89,7
7.	ORTAGGI (q.li):				
	patate	925.9	15,3	941.2	98,4
	carote	549.9	7.9	557.8	98,6
	cappucci	278.1	5.0	283.1	98,2
	fagiolini	177.4	0.7	178.1	99,6
	insalata	147.8	146.1	293.9	50,3
	piselli	147.3	0.0	147.3	100,0
	pomodori	4.9	158.9	163.8	3,8
	pelati	89.7	514.0	603.7	14,9
	zucchine	80.8	0.1	80.9	99,9
	cavolfiori	69.5	45.6	115.1	60,4

Un piatto di spaghetti, una porzione di coniglio alle olive e un'insalata: 21 metri quadrati. Gli ingredienti sono quelli tipici della cucina mediterranea ma il loro equivalente non è espresso in calorie ma bensì in spazio verde consumato (Corriere della Sera – Sette – PIANETA CIBO. 18.11.10, N. 46).

A prima vista potrebbe sembrare una dieta nuova, ma approfondendo scientificamente i componenti della dieta mediterranea si scopre che non è così: quello che fa bene al pianeta fa bene anche alla salute. Il risultato di uno studio del Laboratorio del Barilla Center for Food and Nutrition di Parma viene sintetizzato nell'immagine della doppia piramide: da una parte la classica 'piramide alimentare', sorta una ventina d'anni fa dagli studi del dietologo americano Ancel Keys per semplificare la relazione tra funzioni nutritive dei vari alimenti e quantità consigliate da consumare; in pratica, quei disegni con le immagini della frutta e della verdura in basso (grandi quantità) e la carne e i dolci al vertice (basse quantità). Dall'altro lato, e qui è il contributo innovativo dello studio, vi è un'altra piramide, rovesciata, che mette in ordine gli alimenti in base alla scala delle loro tracce ambientali e mette in evidenza la relazione diretta con i benefici per l'organismo.

Il concetto è quello di 'impronta ambientale' (footprint), elaborato dagli studi scientifici dell'austriaco Mathias Wackernagel, presidente del GTN (Global Footprint Network) di Vienna. "Ogni allevatore sa quanto pascolo è necessario per sostenere i capi del suo bestiame" e anche noi dobbiamo chiederci quanta bio-capacità abbiamo, cioè quanto terreno biologicamente produttivo abbiamo per sostenere le nostre economie.

La maggior parte dei paesi consuma risorse più rapidamente di quanto il proprio ecosistema riesca a ricostruirne: anche l'Italia è fra i paesi dissipatori, in quanto il suo rapporto fra impronta ecologica e bio-capacità è di 4 a 1 ettari pro-capite. In altri termini, dato che ciascun italiano consuma in media più di 40 mila metri quadri di terreno per produrre fibre e cibo e per smaltire i propri rifiuti, si porta sulle spalle, oltre al debito pubblico accumulato negli anni, un deficit energetico di 30 mila ettari. Per questo motivo la 'sostenibilità' sta diventando la sfida principale di questo secolo, anche se ancora non ha un ruolo centrale nelle decisioni collettive.

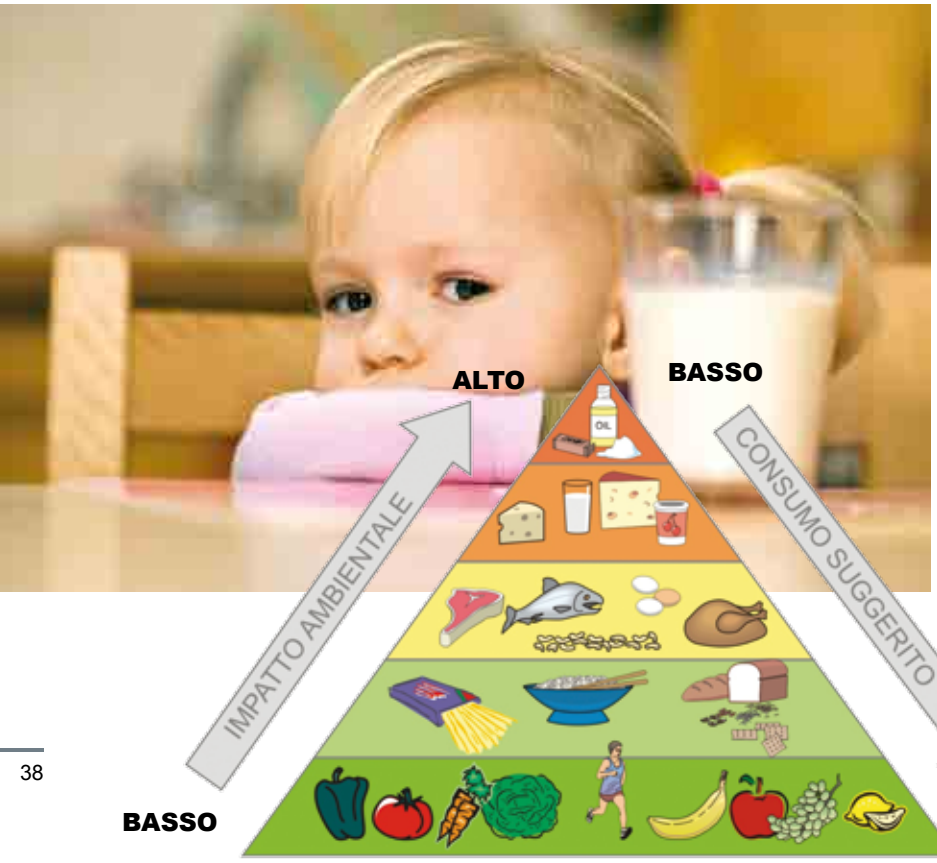
Come mostra la tabella sui prodotti consumati nell' anno 2008/2009 nelle mense trentine, il rispetto della piramide alimentare ed ecologica risulta assai elevato, sia nella distribuzione dei cibi sia nella loro fornitura biologica.

Il rifiuto del cibo nelle mense scolastiche, fenomeno in aumento nel sistema scolastico italiano e trentino, appare come metafora post-moderna del rifiuto della scuola e della cultura che in essa viene trasmessa - con metodi inadeguati - alle nuove generazioni.

D'altra parte, il rifiuto del cibo 'ordinario', istituzionale, offerto a scuola ma anche in famiglia riflette il disagio delle nuove generazioni di fronte alla crescente insicurezza sociale, da esse acutamente percepita – dei loro adulti referenti. Dei loro insegnanti, innanzitutto, in crisi di ruolo e di status in una società che sta perdendo il primato nella trasmissione della cultura e dei suoi valori; e poi, ancora di più, dei loro genitori che sembrano avvertire ancora troppo una fame antica, materiale, residuato bellico della seconda guerra mondiale, assegnando ancora troppa importanza al cibo, al nutrimento, alla linea, al peso, alla salute del corpo.

Così, rifiutare il cibo – concetto/valore ancora così prezioso per la generazione dei padri, significa manifestare disagio e protesta contro l'insicurezza dei genitori, ma anche contro l'incapacità e inadeguatezza della società più vasta nell'affrontare i problemi

continua >



PRINCIPI DI BASE DI UNA SANA REFEZIONE SCOLASTICA

1. Cibi semplici, graditi ai bambini e ai ragazzi
2. Cibi nutrienti, di rapido consumo
3. Cibi sani, sicuri e certificati (senza additivi chimici) (L. P. 2009, n.13, art.1)
4. Cibi nostrali (distanza zero)
5. Cibi biologici
6. Cibi associati ad un ambiente sano (igienico, acustico, relazionale, sociale)
7. Conoscere il valore simbolico del cibo

PRINCIPI GENERALI

1. mangiare tutti, mangiare tutto, mangiare di tutto
2. mangiare sano, mangiare nutriente, mangiare allegro e positivo
3. mangiare biologico, mangiare nostrano, mangiare tipico

LA DOPPIA PIRAMIDE ALIMENTARE

Il momento del pasto è un momento educativo ed è necessario far riflettere i consumatori sul fatto che la scelta del cibo che si consuma implica effetti sull'ambiente e sul benessere individuale. In quest'ottica si colloca il "modello eco compatibile" della nuova doppia piramide che tutela insieme salute e ambiente. Il modello tradizionale di piramide alimentare si articola in sei piani. Dalla sezione più in basso verso l'alto si dispongono i diversi alimenti: frutta e ortaggi; pane, pasta, riso e legumi; latte e yogurt; formaggi, uova, carne bianca, pesce, dolci, grassi (come burro ed oli) ed alcolici, da consumarsi con una frequenza sempre minore spostandosi dalla base fino a raggiungere l'apice; naturalmente, è indispensabile mantenersi sempre attivi ed in movimento. Indicativamente, l'apporto giornaliero di proteine, carboidrati, lipidi, si dovrebbe aggirare rispettivamente intorno al 15%, 60% e 25%. Lo stile alimentare mediterraneo prevede inoltre un apporto elevato di fibra, minerali, vitamine, acidi grassi essenziali nonché sapori legati alla territorialità ed alla tipicità della regione educando così ad un gusto non "omologato", in quanto l'alimentazione rappresenta anche un importante fattore culturale.
A questo modello tradizionale si affianca oggi quello di una "nuova piramide" che propone un profilo sostenibile dal punto di vista dell'impatto ambientale; un modello dall'impronta ecologica nel quale si considera anche l'incidenza che ogni categoria di alimenti ha sull'ambiente principalmente in termini di emissioni di gas serra, consumo di acqua, risorse energetiche e sfruttamento del suolo. È importante notare che gli alimenti più salutari di cui si raccomanda un consumo più frequente sono anche quelli che inquinano meno, ad esempio prediligendo frutta e verdura, si immette nell'atmosfera un quantitativo minore di CO_2 rispetto al consumo di altri alimenti.

economici, sanitari, sociali della globalizzazione, della sovrappopolazione, della sovrapproduzione, della inadeguatezza energetica.
I richiami continui, forti, a volte ossessivi da parte degli ambienti dell'alimentazione biologica alla problematica 'ecologica' del risparmio globale e del rispetto della natura e dell'energia evocano chiaramente il rimprovero per l'esagerato consumismo, il saccheggio ecologico, ma anche per l'insufficiente universalismo e le difficoltà a superare il paradigma egocentrico e narcisistico in cui stiamo allevando i nostri figli e quindi rivelatore di un modello di valori che tuttora ci appartiene e dal quale stentiamo ad affrancarci.
La mensa, ma anche il desco familiare, corrispondono alla dimensione pubblica dell'istruzione, della socializzazione, dell'educazione, categorie che risentono di una progressiva perdita di fiducia nelle istituzioni da parte delle nuove generazioni. I capricci alimentari e le merendine individuali, i 'fuori pasto' sono un messaggio forte, una nemesi della difficoltà a superare il modello egocentrico in cui stiamo tutti immersi e nel quale educhiamo più o meno consapevolmente i nostri figli, i nostri allievi; la pizzeria, ancora, riflette con estrema sintesi l'importanza teorica del gruppo dei pari nel processo di socializzazione degli adolescenti, del gruppo come microstruttura di transizione dal particolarismo all'universalismo, dall'io (egocentrico) al noi del gruppo (solidaristico) al noi della società adulta (universalistico, o quasi) (N. Eisenstadt, 1956; J. Coleman, 1961).
Ma gli allievi sono solo i primi stake-holders della refezione scolastica. Altri importanti attori sociali sono gli adulti referenti della mensa: i genitori, innanzitutto, gli insegnanti in quanto responsabili educativi, e poi gli addetti alla ristorazione - i cuochi, gli inservienti, i bidelli (personale ATA - Amministrativo Tecnico Ausiliario), ma anche i produttori alimentari e, perche no, i pubblicitari dell'alimentazione.

L'ASSOCIAZIONE

ATABIO, UN'UNICA CASA PER PRODUTTORI E CONSUMATORI

ATABio, Associazione Trentina Agricoltura Biologica e Biodinamica, è un'associazione intersettoriale dei produttori, dei trasformatori e dei consumatori biologici e biodinamici, singoli e associati. Si ispira ai principi della sussidiarietà, della solidarietà, della partecipazione e della valorizzazione delle differenze. L'associazione promuove l'agricoltura biologica e biodinamica intesa come metodo di produzione che considera l'intero ecosistema agricolo, utilizza la naturale fertilità del suolo favorendola con interventi limitati, promuove la biodiversità dell'ambiente in cui opera ed esclude l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi e di organismi geneticamente modificati.

Possono diventare soci di ATABio tutti coloro che ne condividono le finalità e intendono operare per la promozione e la diffusione dei metodi di agricoltura biologica, biodinamica e in generale delle tecniche alternative all'uso di prodotti di sintesi e transgenici.

In questi ultimi anni ATABio ha ideato e promosso il marchio "Naturalmente Bio!" con il quale ha caratterizzato anzitutto le 3 edizioni provinciali della "Festa del biologico trentino", svoltesi a Rovereto nel 2008, 2009 e 2010; ma anche la propria proposta di filiera corta dei prodotti biologici e biodinamici trentini con l'iniziativa "Dal produttore al consumatore" volta a creare un momento di scambio diretto produttore/consumatore a un prezzo giusto.

Nel 2009 ha pubblicato la prima "Guida alle aziende biologiche e biodinamiche trentine". Destinata in primo luogo ai consumatori, contiene in ordine alfabetico le aziende dei produttori, trasformatori e importatori biologici trentini iscritti nell'Elenco degli operatori biologici della Provincia autonoma di Trento. Completa la Guida, che può essere richiesta all'associazione, una breve scheda di presentazione dell'agricoltura biologica e biodinamica trentina, tratta dall'indagine realizzata sempre da ATABio nell'ambito del Piano provinciale per la promozione dell'agricoltura biologica e dei propri prodotti.

Per ulteriori informazioni:
atabio.trentino@gmail.com
www.atabio.eu

LA CRISI NON FRENA I CONSUMI BIO

Corrono i consumi bio in Italia nonostante la crisi e l'andamento negativo della domanda di generi alimentari. I primi dieci mesi di quest'anno, secondo il Panel continuativo Ismea/Nielsen, hanno evidenziato un incremento della spesa domestica in prodotti biologici del 12,1% sul pari periodo del 2009, rafforzando il trend positivo degli ultimi due anni (+6,9% nel 2009 , +5,2% nel 2008). La rilevazione dell'Istituto, che non include le vendite presso il retail specializzato, conferma per il segmento bio (grocery + ortofrutticolo fresco sfuso) una netta controtendenza rispetto al resto dei prodotti alimentari, che nello stesso periodo hanno subito una flessione del 2%.

A trainare le vendite del biologico, con aumenti compresi tra il 16% e il 20% ed un peso sul totale degli acquisti pari al 16%, è il comparto dei cereali e derivati (pasta, pane e sostituti, biscotti, dolciumi e snack), ad eccezione del riso che cede l'8,5% sui primi dieci mesi dello scorso anno.

Per l'ortofrutta fresca e trasformata, che rappresenta il 22% degli acquisti totali, la crescita, rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso, è stata del 5,5%, con punte del 76,5% per le melanzane, del 15,2% per le mele e del 11,8% per le zucchine. Le rilevazioni Ismea mostrano, al contrario, riduzioni del 6,4% per i pomodori e del 4,4% per le pere.

Prosegue l'andamento positivo del comparto lattiero caseario che segna un incremento complessivo della spesa bio dell'11,1% (18,4% il peso sul totale della spesa) grazie in particolare ai maggiori acquisti di latte fresco (+24,3%), burro (+11,7%) e yogurt (+1,6%). A contribuire alla crescita sono stati, in questi primi dieci mesi, anche l'olio extravergine (+10,3%) e le uova (+8,1%).

La qualità in acquacoltura, il biologico e il benessere animale

PESCE BIO QUESTO SCONOSCIUTO

di **Filippo Faccenda**
Giovanni Baruchelli
e Fernando Lunelli

Centro Trasferimento Tecnologico
Fondazione E. Mach - IASMA

Dall'approvazione del Reg. CE n. 834 del 2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, che include la disciplina dell'acquacoltura bio, si sono aperte prospettive di mercato molto interessanti a livello europeo. Questo passaggio ha sancito, in modo irreversibile anche a livello legislativo, l'importanza dell'acquacoltura bio, ponendo le basi per uno sviluppo duraturo del settore.

L'EVOLUZIONE DELLA NORMATIVA

Và comunque precisato che il pesce "biologico", come lo intendiamo in altri settori agricoli, ancora oggi non esiste, o meglio esiste in maniera "indiretta". L'Unione Europea ha acconsentito all'immissione in commercio del pesce biologico in via transitoria, qualora controllato e certificato da organismi, anche privati, che dispongano di un regolamento di produzione riconosciuto a cui si assoggettino, volontariamente, i pescicoltori.

E' entrato in vigore il 1° luglio del 2010 il Regolamento CE n.710/09 che disciplina l'acquacoltura biologica, uniformando il quadro giuridico nei diversi Stati membri. A tale riguardo ci si muove ormai nell'ottica di uno sviluppo sostenibile che ha riguardo per l'ambiente e per le specie animali, individuando sistemi di produzione e cattura che siano rispettosi degli equilibri naturali. Questo è un settore ad alto valore aggiunto, in cui si fa molta ricerca ma vi sono anche un'ampia domanda da parte del mercato e varie possibilità di creazione di indotto e quindi di occupazione.

L'evoluzione della normativa comunitaria sull'acquacoltura biologica, si basa sulla successione dei seguenti Regolamenti: CE 834/2007 relativo alla "produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici", CE 889/2008 relativo all'applicazione del precedente regolamento, e CE 710/2009, a modifica del regolamento 889, riguardante l'introduzione di "modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica", entrato in vigore il 1° luglio 2010.

È nato ufficialmente anche in Italia il settore dell'acquacoltura biologica, per garantire ad un consumatore sempre più attento alla scelta della qualità, alla tutela dell'ambiente, al benessere animale e ad un prodotto certificato che risponda alle sue esigenze. Per gli allevatori si tratta però di una sfida tutta nuova, che necessita di solide basi scientifiche. Tutto ciò potrà dare al consumatore ulteriori garanzie nei confronti del prodotto da acquacoltura, che viene ancora considerato con qualche perplessità.

CODICI DI CONDOTTA E STANDARD BIO

Inoltre, a supporto e integrazione della nuova regolamentazione della Comunità europea in materia di produzione biologica, esistono da qualche anno dei codici di condotta redatti da enti ed associazioni; tali codici, che si sono sviluppati con i regolamenti 834

I NUMERI DEL SETTORE

Recenti dati FAO rivelano che la produzione mondiale dell'acquacoltura biologica è aumentata del 950 % negli ultimi 20-25 anni, un settore che interessa oggi 35 milioni di ettari e produce 35.000 tonnellate. Sebbene questi numeri costituiscano solo una piccola frazione delle produzioni globali, la previsione è di raggiungere le 500.000 tonnellate entro il 2015. Le tre colture più diffuse sono salmone (31%), gamberetti (17%) e carpe (14%) e le nazioni più sensibili a questo tipo di produzione sono Regno Unito, Germania, USA, Canada e Paesi Scandinavi. In Italia l'acquacoltura impiega oggi poco meno di 8000 addetti e conta circa 800 impianti attivi su tutto il territorio e una produzione annua di circa 250.000 tonnellate, rappresentando a pieno titolo un settore importante dell'attività agricola nazionale. In campo biologico, la produzione nazionale si attesta su un 2% del totale prodotto.

e 889 CE, certificano sia la produzione biologica, sia l'utilizzo di un codice di condotta etico. Offrono quindi una garanzia qualitativa del prodotto allevato al consumatore, ma risultano comunque solo delle linee guida ad adesione volontaria.
Una pietra miliare in tale senso è il "codice di condotta per la pesca responsabile della FAO", che definisce le linee guida per una gestione della pesca capace di armonizzare le esigenze di fruizione con l'urgenza di tutela delle risorse, oppure il "codice di condotta europeo per l'acquacoltura" (Code of Conduct for European Aquaculture) dalla FEAP (Federazione Europea dei Produttori di Acquacoltura). Come altre entità nazionali, l'Associazione Piscicoltori Italiani (API), stimolata da quanto accadeva a livello comunitario, ha adottato un "Codice di buona pratica di allevamento in acquacoltura" diffondendolo e promuovendolo tra i propri associati.
A livello europeo esistono da anni anche degli standard volontari per l'acquacoltura biologica, il più conosciuto fra questi è quello curato dalla Federazione internazionale dei movimenti per l'agricoltura biologica (IFOAM).
L'obiettivo dell'IFOAM è l'adozione a livello mondiale di sistemi ecologicamente, socialmente ed economicamente sostenibili che si basano sui principi dell'agricoltura biologica.

I PRINCIPI IRRINUNCIABILI

Secondo Maria Severina Liberati, del Dipartimento "Qualità dei Prodotti Agroalimentari e dei Servizi" del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MiPAAF), in acquacoltura biologica i principi irrinunciabili devono essere: il rispetto delle esigenze di ogni specie e dello spazio vitale sufficiente, e la densità di allevamento, che deve essere proporzionata al benessere del pesce. A tale proposito Giuseppe Lembo (COISPA) ha studiato diversi parametri fisiologici del pesce (frequenza cardiaca, soglia anaerobica ed accumulo di acido lattico) attraverso l'utilizzo delle camere di nuoto, monitorando in questo modo lo sforzo aerobico e anaerobico del pesce, in modo tale da valutare le soglie di stress nel pesce allevato. A suo avviso è importante valutare lo stress ed i limiti fisiologici e naturali del pesce allevato. E' sempre fondamentale infatti valutare con attenzione la densità di allevamento, in quanto le situazioni di scarso benessere comportano sempre costi gestionali maggiori, riducendo i vantaggi dell'allevamento intensivo.

L'ETICHETTA DEL BENESSERE

Secondo Giovanna Marino (ISPRA) un obiettivo importante da perseguire è quello dell'etichettatura del benessere animale, chiamato "welfare labelling". Ad oggi, nonostante la numerosa documentazione scientifica, non abbiamo degli standard sul benessere animale definiti dalla legislazione, esistono però ancora una volta degli standard ad adesione volontaria. Per esempio, il benessere animale è trattato in maniera approfondita dal protocollo volontario Freedom Food della Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals (Società Reale per la Prevenzione delle Crudeltà sugli Animali). Questo protocollo rappresenta una certificazione per gli allevamenti che vi aderiscono e fornisce un sistema di etichettatura del prodotto di tali aziende. Il marchio, unico nella sua specie, è un sistema di garanzie basato unicamente sul miglioramento del benessere degli animali da allevamento destinati al consumo umano.
I principali sistemi di certificazione biologica, utilizzati attualmente sono carenti riguardo a molti indicatori di qualità rispetto a "Freedom Food". Per il futuro Giovanna Marino auspica quindi un miglioramento degli standard biologici attuali verso protocolli più severi, prendendo come esempio quello sopra citato.

OBIETTIVO SALUBRITÀ

Un capitolo importante riguardante l'ecocompatibilità dei sistemi d'acquacoltura e ancora maggiormente dell'acquacoltura biologica è l'utilizzo delle risorse marine per la produzione di pesce allevato. Secondo Giovanni B. Palmegiano (CNR-ISPA), l'obiettivo principale è studiare e formulare nuove diete a ridotto contenuto di farine e olio di pesce, in modo tale da ridurre l'impatto ambientale dell'acquacoltura sulle risorse marine e contenere i prezzi dei mangimi.
"Il consumatore - afferma Bianca Maria Poli dell'Università degli Studi di Firenze - dovrà abituarsi alle modificazioni organolettiche delle carni del pesce allevato, le quali saranno determinate principalmente dal cambiamento delle diete in acquacoltura, processo che avverrà sia in acquacoltura tradizionale sia nella produzione biologica. Questo cambiamento sembra inevitabile in questo momento, e sarà imputabile principalmente alla riduzione delle quantità di farina e olio di pesce presenti nei mangimi. Inoltre, se si vuole certificare la qualità, gli standard per la futura acquacoltura dovranno essere misurabili, avere una base scientifica, essere scelti per la loro affidabilità, essere semplici da valutare e possibilmente non distruttivi".
Il primo obiettivo da ricercare secondo la docente è la salubrità. Occorre quindi puntare a valutare la qualità integrata del prodotto ittico, rappresentata da: indicatori della qualità merceologica, indicatori di stress indicatori di benessere e freschezza del prodotto; inoltre sarà necessario garantire una costanza temporale delle caratteristiche qualitative del prodotto offerto sul mercato.

continua >

FARIO 2000, LA PRIMA ESPERIENZA IN TRENTINO

La prima pescicoltura ad adottare il metodo di produzione biologico è stato l'impianto denominato Fario 2000, situato a Predazzo e gestito dagli anni '50 dalla famiglia Dellantonio. L'impianto, composto da 23 vasche di cui 22 con fondo naturale, si sviluppa su di una superficie di 3450 m2 ed è specializzato nella produzione di trote Iridea e Fario. L'azienda è dotata di proprio incubatoio per la trota Fario ed utilizza l'acqua proveniente per la maggior parte dal torrente Avisio e da una ulteriore concessione da sorgente. La densità degli animali nelle varie vasche d'allevamento è molto al di sotto dei valori massimi ammessi raggiungendo, per le trote adulte il valore di 7/8 kg/m^3 . La sezione di ittiocoltura della Fondazione Mach ha effettuato le misurazioni riguardanti i principali parametri ambientali ed assicurato, mediante un contratto stipulato con il gestore, la visita tecnica aziendale periodica per la verifica dello stato sanitario e del benessere animale.

LE NUOVE REGOLE PER GLI ALLEVAMENTI

In sintesi gli elementi tecnici contenuti nel regolamento CE n.710/09 e riguardanti la produzione di pesci:

- i luoghi di allevamento non devono essere esposti a possibile contaminazione di sostanze o prodotti non autorizzati per la produzione biologica;
- le unità di produzione biologica e non biologica sono adeguatamente separate,
- per le unità che producono oltre le 20 tonnellate è richiesta una valutazione ambientale
- l'utilizzo di novellame non biologico è ammessa fino al 31 dicembre 2015 in percentuale decrescente (80% entro il 31/12/2011, 50% entro il 31/12/20013). In ogni caso gli animali devono passare almeno gli ultimi due terzi del ciclo di produzione in regime biologico.

Fra le norme generali si evidenzia che, per i pesci d'acqua dolce, il fondo delle vasche deve essere simile a quello naturale, sono vietati gli impianti a ricircolo chiuso ed almeno il 5% della superficie perimetrale deve essere coperto da vegetazione naturale.

Per quanto riguarda l'alimentazione degli animali da acquacoltura carnivori vanno utilizzati mangimi biologici di origine acquicola, farine di pesce provenienti da allevamenti biologici o da pesca sostenibile.

Le unità produttive sono sottoposte annualmente ad un periodo di fermo di durata adeguata per effettuare le operazioni di pulizia e disinfezione. Il periodo di conversione degli impianti può variare da 24 mesi per gli impianti che non possono essere prosciugati, puliti e disinfettati 12 mesi per gli impianti prosciugati o sottoposti a fermo, 6 mesi per gli impianti prosciugati, puliti e disinfettati a 3 mesi per gli impianti in acque aperte.

Per la produzione di salmonidi in acque dolci la densità massima ammessa è di 15 kg/m3 per la trota Fario (Salmo trutta) e per il Salmerino alpino (Salvelinus alpinus) mentre per la trota Iridea (Oncorhynchus mykiss) la densità massima consentita è pari a 25 kg/m3.

LE DISPOSIZIONI ATTUATIVE

A completare il quadro giuridico e normativo riguardante l'acquacoltura biologica il Ministero delle Politiche agricole e forestali ha adottato con proprio decreto n. 11954 di data 30/07/2010, le norme necessarie a garantire un'applicazione omogenea sul territorio nazionale delle disposizioni comunitarie. Si riportano di seguito alcuni elementi tecnici contenuti nel citato decreto di maggiore interesse per la realtà provinciale Per quanto concerne la produzione di animali da acquacoltura il decreto si sofferma sull'idoneità del mezzo acquatico e sul piano di gestione sostenibile.

In sostanza le unità di produzione biologica devono essere collocate a monte delle unità di produzione convenzionale, rispettando la distanza di 1000 m tra il punto di prelievo dell'unità biologica e lo scarico di quella convenzionale o disporre di impianti separati di distribuzione dell'acqua. L'operatore deve presentare un piano di gestione sostenibile, contestualmente alla notifica , e dovrà aggiornarlo annualmente. Il piano dovrà contenere i seguenti elementi (in sintesi):

- piano di monitoraggio ambientale (qualità dell'acqua e rilascio nutrienti)
- protocolli delle varie fasi del ciclo produttivo
- capacità produttiva dell'impianto
- rilascio di nutrienti
- attività di manutenzione degli impianti
- gestione dei rifiuti
- gestione della documentazione
- gestione della salute degli animali
- misure di difesa e prevenzione dai predatori
- misure per minimizzare il rischio di fughe e gli impatti sull'ecosistema

Per quanto riguarda il monitoraggio dovranno essere annotate in apposito registro i valori di ossigeno, temperatura e PH rilevati con frequenza almeno settimanale. Il livello di nutrienti viene rilevato stagionalmente o in presenza di segni di sofferenza degli animali.

a cura di Walter Nicoletti
w.nicoletti@rttr.it

Sulla montagna di Tesero un'azienda che lascia l'"impronta ecologica"

"SANTA LIBERA", IL MASO BIO E MULTIFUNZIONALE

Il Maso Santa Libera di Tesero

In alto: pecore di razza Suffolk.
A fianco: la stube, Katia Paluselli, Cristian Delladio

Maso Santa Libera è un'azienda biologica adagiata sulla montagna di Tesero in Valle di Fiemme dove ci accolgono Cristian Delladio con la moglie Katia Paluselli e le figlie Martina e Valeria, rispettivamente di 7 e 8 anni.
Iniziamo della presentazione delle famiglia in quanto la scelta di Cristian e Katia di dare vita ad un'azienda biologica è strettamente legata ai valori e agli equilibri naturali della montagna.
Il cuore aziendale, (in altre occasioni si sarebbe parlato di core business, ma noi preferiamo partire dai sentimenti); è rappresentato da un allevamento di circa 45 pecore adulte di razza Suffolk. Questo ovino inglese è particolarmente adatto ad una vita frugale, ma non transumante, per cui si è adattato alle migrazioni stagionali che vanno dalla stalla di fondovalle fino ai pascoli di montagna e agli alpeggi dolomitici sotto il sole del vicino gruppo del Latemar. Le pecore Suffolk si sono rivelate particolarmente interessanti come "animali da paesaggio" e contribuiscono alla manutenzione di diversi ettari di territorio ogni anno.
Le femmine più forti vengono trattenute per la rimonta, mentre i maschi vengono inviati

alla trasformazione per ottime carni fresche e lavorate.
L'allevamento dalle pecore, certificato biologico, rifornisce alcuni ristoranti della zona di animali interi che esperti ristoratori sezioneranno per farne piatti tipici locali senza dimenticare il valore gastronomico delle frattaglie, della testina, della lingua e delle trippe.
Con l'agnello da ingrasso l'azienda produce inoltre dei prosciutti e delle ottime lucaniche e salami utilizzando in questo caso un 50% di carni miste di maiale.
Accanto all'allevamento di pecore ci sono anche due vacche da latte e alcuni capi da ingrasso di razza Grigio Alpina in conversione verso il biologico.
Da questo piccolo allevamento si ottengono altre carni di manzo, mentre il latte prodotto viene utilizzato per il consumo fresco e per la produzione del formaggio Dolomiti presso il mini-caseificio aziendale.
Accanto al Dolomiti, formaggio a latte intero dal forte radicamento locale, si producono anche dei nostrani e delle caciotte, oltre ad un ottimo burro e yogurt.
Certificato biologico è anche l'appezzamento di patate. Ogni anno l'azienda ne produce una cinquantina di quintali tra le varietà Majestic e Desiree alle quali si alternano, per la rotazione del terreno, coltivazioni di grano tenero e di segale.
Nei pressi del maso trovano posto anche una quindicina di arnie che forniscono un miele delicato, dall'inconfondibile aroma di pascolo.
Queste attività multifunzionali e la passione per l'ospitalità rurale hanno poi gettato le basi per la costruzione dell'agriturismo Maso Santa Libera. Una struttura in legno locale attigua alla stalla dove sono stati utilizzati il pino Silvestre, il pino Cembro, l'abete rosso e il ciliegio selvatico d'altura.
In questo caldo ed accogliente ambiente trovano posto sei stanze per l'ospitalità e una sala da pranzo che per il momento viene adibita alle sole prime colazioni.
Katia si occupa dell'ospitalità, dell'orto famigliare (anch'esso coltivato con tecniche naturali) e della realizzazione dei vari trasformati come le confetture, i sott'oli e il pane ottenuto dalla segale e dal grano tenero.
L'azienda è infine impegnata anche sul fronte energetico alternativo con una serie di pannelli solari e una caldaia alimentata a cippato recuperato dal taglio periodico degli arbusti che delimitano i pascoli o proveniente da qualche vicina segheria.
Interessante infine anche il bilancio ambientale misurato su quella che certi economisti definirebbero "l'impronta ecologica": ogni anno, oltre ai tanti pascoli presidiati dall'attività di alpeggio, vengono falciati oltre dieci ettari di prati con evidenti ricadute positive sul paesaggio circostante.

MASO SANTA LIBERA

Via Santa Libera, 16
38038 TESERO
Tel. 0462- 814047
www.masosantalibera.it

LA MINELA, ACQUISTARE È UN PO' PENSARE

Dal 1989 a Cles il negozio della cooperativa è sinonimo di prodotti biologici e biodinamici

Quante volte, girando per aziende e mercati contadini, mi è stato ricordato che non siamo solo un popolo di consumatori, ma veri e propri cittadini, anzi persone. Il biologico è anche questo: rapporto diretto fra produttore e consumatore, con la natura, ma anche crescita culturale.

È quanto si propongono i 670 soci della Cooperativa la Minela, un negozio specializzato esclusivamente in prodotti biologici e biodinamici certificati che opera dal 1989 a Cles, in valle di Non. Nei duecento metri quadrati di spazio commerciale i soci possono trovare prodotti freschi e trasformati, pane e farine oltre a utensili e innumerevoli prodotti naturali per la casa e l'igiene personale. Ma fra gli obiettivi prioritari della cooperativa ci sono anche la diffusione della cultura del biologico, del biodinamico e di un rapporto più equilibrato dell'uomo con l'ambiente e l'alimentazione.

Per questi motivi presso il negozio di Cles si possono acquistare pubblicazioni specializzate, guide e saggi riguardanti la medicina naturale, le tecniche di coltivazione naturale, ma anche sull'economia domestica e rurale. Sugli stessi argomenti la Minela promuove inoltre iniziative formative e informative che hanno visto, anche nel recente passato, un notevole interesse da parte del pubblico.

La struttura aderisce alla Federazione Trentina della Cooperazione promuovendo un mutualismo ancorato ai valori originari della solidarietà, ma con uno spiccato orientamento verso l'economia della sostenibilità.

Interessanti infine anche i risultati in termini di bilancio. Con un fatturato che supera i 700 mila euro la cooperativa ha registrato, in pieno periodo di crisi, aumenti nelle vendite negli ultimi anni che oscillano dall'11 al 15%. Dati che confermano un crescente interesse per le produzioni naturali certificate e che testimoniano una volta di più come la crisi che stiamo attraversando sia anche una crisi di fiducia fra l'economia industriale e il cittadino.

"Questo costante sviluppo - spiega Vigilio Pinamonti, presidente della Minela e padre del biologico in Trentino - dimostra la crescita della consapevolezza da parte del consumatore riguardo l'importanza di un'alimentazione rivolta alla salute, ma anche l'attenzione dei produttori verso la salvaguardia dell'ambiente e dei loro terreni". *(w.n.)*

COOPERATIVA LA MINELA

Via Trento, 76
30023 CLES
Tel. 0463-424250
www.laminela.org

L'AGRITURISMO CHE OFFRE LA VACANZA A IMPATTO ZERO

Maso Corradini di Castello di Fiemme struttura certificata Ecolabel con riscaldamento a biomassa e riutilizzo dell'acqua piovana

La vacanza, ci spiegano continuamente gli esperti di marketing, è anche una scelta che punta all'esperienza, alla conoscenza. È quanto si propone all'Agriturismo Maso Corradini di Castello di Fiemme dove i proprietari, Nicolò Corradini e Monica Giupponi, si sono impegnati in una forma di accoglienza che ha fatto della cultura alpina e del rispetto dell'ambiente il loro punto di forza.

L'azienda agricola si compone di una parte coltivata a patate e ortaggi biologici ai quali si affiancano 5.000 metri quadrati di piccoli frutti prodotti con metodo integrato. Vicino ai campi trova spazio poi un allevamento di vitelle e manze da riproduzione di razza Bruna e Pezzata rossa. Il fieno prodotto in azienda è anch'esso certificato biologico.

L'agriturismo si compone invece di otto camere dove l'ospite può scegliere fra il servizio a mezza pensione oppure la sola colazione. La cucina è il regno di Monica, mentre la stalla e la campagna vedono Nicolò nel ruolo di protagonista.

L'identità della proposta si gioca sul rispetto dell'ambiente. L'azienda beneficia infatti del marchio Ecolabel, il sistema di certificazione europeo che cataloga le strutture che rispettano l'ambiente.

Maso Corradini è stato realizzato in muratura e in laterizio secondo i criteri di un rigoroso sistema di coibentazione e risparmio energetico. Il sistema di riscaldamento punta all'autonomia energetica della struttura con un impianto a biomassa ottenuta dal recupero dei cascami del bosco e delle ramaglie dei margini dei pascoli di proprietà. Grazie all'isolamento termico della struttura, bastano poche quantità di cippato per ottenere una temperatura ideale, la quale può essere comunque innalzata di qualche grado da una stufa a olle alimentata a legna.

L'acqua piovana del tetto viene inoltre recuperata ed immessa nel circuito interno per il riutilizzo domestico dei servizi igienici, mentre ad ogni rubinetto è stato applicato un riduttore per il risparmio idrico. In questo modo l'ospite può vivere un'esperienza "al naturale" sia sotto il profilo gastronomico che dell'accoglienza all'insegna di una compatibilità ritrovata con la natura.

Anche questo, in fondo, è un modo saggio per rigenerarsi. *(w.n.)*

AGRITURISMO MASO CORRADINI

Via Milano, 28
38030 Castello di Fiemme
Tel. 0462-231010
www.agriturismocorradini.it