

CRONACHE

Anno XII - N. 19/2025 - Poste Italiane s.p.a.
Sped. abb. post. D.L. 353/2003 - (conv.
in L. 27/02/2004 n° 46), art. 1 c. 1 - copia: 0,10



09 | 2025

il Contadino

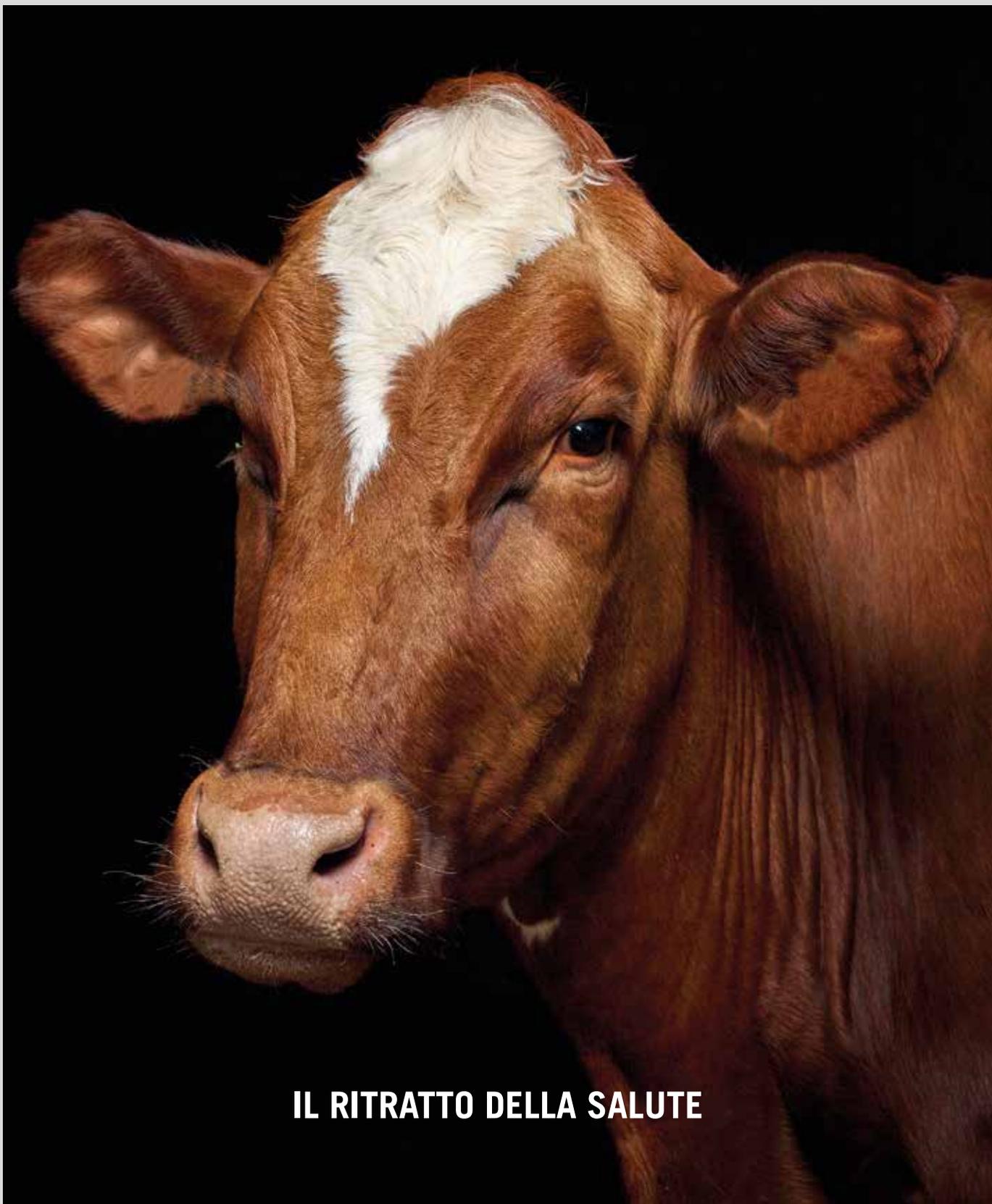
PERIODICO MENSILE DELLA COLDIRETTI TRENINO ALTO ADIGE

inquadra il codice
e leggi la rivista



segui
su





IL RITRATTO DELLA SALUTE

BOVINE DA RIPRODUZIONE SELEZIONATE
DI TUTTE LE RAZZE,
GRAVIDE O IN LATTAZIONE
SANITARIAMENTE CERTIFICATE.

DISPONIBILITÀ COSTANTE NEI NOSTRI
CENTRI, IN ITALIA E ALL'ESTERO.
SERVIZIO DI CONSEGNA ALTAMENTE
QUALIFICATO, CON MEZZI PROPRI.

DE PODA SPA VIA PROVINCIALE, 5
CUNEVO 38093 CONTÀ (TN)
TEL. 0461.652130 / FAX 0461. 652055
INFO@DEPODA.IT / WWW.DEPODA.IT

dePoda
Commercio bestiame da riproduzione





Le nostre sedi in Trentino Alto-Adige

Trento (sede provinciale)

via Kufstein, 2
Loc. Spini di Gardolo
Tel. 0461 915575

Arco

Via S. Caterina, 74/D
Tel. 0464 532242

Borgo Valsugana

Via Città di Prato
Tel. 0461 753212

Cles

Piazza Granda, 18
Tel. 0463 421317

Levico Terme

Via Claudia Augusta,
11/A - Tel. 0461
706592

Malè

Via Damiano Chiesa, 6
Tel. 0463 902111

Mezzolombardo

Via Trento, 65/A
Tel. 0461 601404

Direttore editoriale:

Enzo Bottos

Direttore di Redazione:

Paolo Forno

Comitato di Redazione:

Christian Beber
Luca Deavi
Giacomo Fascella
Elio Gabardi
Riccardo Soliani
Cristina Martini
Barbara Merler

Direzione - Redazione

Amministrazione:

38121 Trento
Loc. Spini di Gardolo
Via Kufstein, 2
Tel. 0461 915575
Fax 0461 913093

Rovereto

Via Monte Cauriol 7/B
Tel. 0464 432009

Tesero

Via Roma, 22/B
Tel. 0462 814474

Tione di Trento

Via Circonvallazione, 63
Tel. 0465 321163

Bolzano

(sede provinciale)

Via Bruno Buozzi, 16
Tel. 0471 921949

Salorno

Via Nazionale, 11
Tel. 0471 885098

Orari uffici:

dal lunedì al giovedì
8.00-12.30 /
14.00-17.30
venerdì 8.00-12.00

CRONACHE
Periodico - Aut. Trib. n° 6
del 20/11/14
Dir. resp.: Barbara L.

Grafica e stampa:
a cura di Scripta sc - Trento

Pubblicità:

Scripta sc - Tel. 348 6346530
commerciale@scriptasc.it

SOMMARIO

Editoriale

4 Dazi usa al 15%: servono subito interventi a difesa dell'agricoltura

AREA CAA

6 Gestione del rischio SRF01: Piano di gestione dei rischi in agricoltura

7 Gestione del rischio: integrazione aggiuntiva del 3.5% al contributo nazionale - campagna 2023

EPACA

8 Vademecum per gli infortuni occorsi a coltivatori diretti e dipendenti agricoli

FORMAZIONE

10 Il Botulino: cosa fare per evitare intossicazioni alimentari

CAMPAGNA AMICA

12 Elio Endrizzi & F.lli: dove la terra diventa poesia

COLDIRETTI

14 Speciale Oscar Green: vi presentiamo le idee innovative dei Giovani Coldiretti

24 Presentato a Udine il Manifesto Coldiretti per l'educazione alimentare

29 Sconti esclusivi ai Soci Coldiretti

PENSIONATI

22 Agricoltura sociale a Bressanone

23 Soggiorno marino pensionati 2025

COLDIRETTI SERVICE

26 Storie di Coldiretti Service: Mirco Ress

FONDAZIONE MACH

28 Porte aperte al frutteto sperimentale, oltre 100 frutticoltori a Denno

28 Incontro sui vitigni PIWI da tutto esaurito

29 Viticoltura biologica, focus su rame, problematiche e prospettive

30



VENDO E CERCO

segui su  

Iscriviti alle nostre pagine Facebook e Instagram per rimanere aggiornato con informazioni, notizie, attività e curiosità in tempo reale



Dazi USA al 15%: servono subito interventi a difesa dell'agricoltura



Gianluca Barbacovi
Presidente di Coldiretti
Trentino Alto Adige

Settore vino il più colpito. Necessario proseguire il negoziato per ottenere l'esclusione dei prodotti agroalimentari dalla lista dei dazi e garantire sostegni economici alle filiere



Enzo Bottos
Direttore di Coldiretti
Trentino Alto Adige

Le tariffe al 15% sui prodotti agroalimentari italiani senza alcuna esenzione da parte degli USA rischiano di far perdere oltre 1 miliardo di euro alla filiera del cibo Made in Italy, con vino, olio, pasta e comparto suinicolo tra i settori più colpiti, confermando come sia sempre l'agricoltura a essere sacrificata.

Come Coldiretti ci siamo mobilitati immediatamente denunciando le gravi conseguenze di questa imposizione, a livello nazionale e territoriale: l'assenza di un'esenzione dai dazi per l'export verso gli Stati Uniti colpisce duramente anche il comparto degli alcolici. All'ingresso sul mercato americano, infatti, verrà applicata appunto una tariffa del 15%, un peso enorme per la maggior parte delle etichette e insostenibile per alcune. L'aumento dei prezzi, combinato con la svalutazione del dollaro che accentua l'impatto dei dazi, rischia di rendere non competitive numerose produzioni italiane e del Trentino Alto Adige.

Abbiamo raccolto immediatamente la forte preoccupazione del settore che complessivamente genera 2 miliardi di euro in Italia e supera i 270 milioni solo nella nostra Regione (circa 184 milioni in Trentino e 93 in Alto Adige), coinvolgendo migliaia di famiglie. A pagare il prezzo più alto, purtroppo, sarebbero soprattutto le

cantine. Si stima una stangata da 27 milioni di euro per il settore vitivinicolo trentino.

Il settore prevede in prospettiva un calo dei volumi di vendita a doppia cifra: tra il 10% e il 20%, con un impatto che sarà superiore per quei vini che hanno una più facile sostituzione con prodotti locali americani più convenienti e anche per quelli che hanno meno identità e marchi meno forti.

C'è da ricordare che a livello nazionale, già nel mese di giugno, le vendite di cibo Made in Italy in America hanno segnato un calo del 2,9%.

È il primocalomensile dell'agroalimentare negli Stati Uniti dal settembre 2023, in controtendenza con il dato generale dell'export italiano in Usa, cresciuto a giugno del 10,3%.

Dopo un primo trimestre dell'anno in cui le esportazioni agroalimentari negli States erano cresciute in media dell'11% in valore, nei tre mesi di applicazione dei dazi aggiuntivi al 10% si è passati al +1,3% di aprile e al +0,4% di maggio, fino ad arrivare al calo di giugno.

A pesare è stata l'incertezza degli importatori sulle mosse della strategia del presidente Usa Trump, oltre al fatto che le nuove tariffe si sono sommate a quelle già esistenti, penalizzando in particolare alcune filiere cardine.

Un'analisi condotta dalla nostra Organizzazione evidenzia lo squilibrio di una trattativa che avevamo già denunciato decisamente a favore degli Stati Uniti rispetto all'Europa.

“
È necessario garantire sostegni economici alle filiere più colpite, che già si trovano in grande difficoltà
”

Editoriale



Questa mancata trattativa da parte della Commissione, e in particolare della Presidente, assume un peso ancora maggiore alla luce della recente presentazione del budget della PAC 2028-2034: una drastica riduzione delle risorse destinate all'agricoltura dimostra, ancora una volta, come un settore che dovrebbe essere strategico e centrale nelle politiche comunitarie venga invece trascurato, sia nelle scelte di bilancio sia nella tutela delle nostre realtà nei mercati internazionali.

Occorre proseguire il negoziato per ottenere l'esclusione dei prodotti agroalimentari di eccellenza dalla lista dei dazi, risultato che ci aspettavamo almeno per il vino e che invece non è arrivato e ogni giorno in più che passa in questo modo si lascia spazio ad altri Paesi per un mercato, quello vinicolo, che storicamente ci appartiene. È necessario garantire sostegni economici alle filiere più colpite, che già si trovano in grande difficoltà. Allo stesso tempo va assicurato il rispetto dei rigidi standard di sicurezza alimentare europei, senza pericolosi passi indietro sulla tutela della salute dei cittadini. Ci vuole chiarezza sulle

intenzioni rispetto all'ingresso dei prodotti dagli Stati Uniti: non possiamo accettare di aprire ai cibi che non siano prodotti con gli stessi standard di qualità e sicurezza alimentare.

Gli Stati Uniti rappresentano il principale mercato extra-Ue per l'agroalimentare italiano, con un valore che nel 2024 ha sfiorato gli 8 miliardi di euro. Il prodotto più colpito sarà appunto il vino, prima voce dell'export, che subirà dazi per un impatto di oltre 290 milioni. Subito dopo c'è l'olio extravergine di oliva, dove i dazi porteranno un costo aggiuntivo superiore a 140 milioni su scala nazionale.

Non è accettabile che il settore agroalimentare continui a essere il più penalizzato da una conduzione delle trattative troppo remissiva da parte della Commissione Ue, che si somma peraltro al taglio senza precedenti delle risorse destinate all'agricoltura proposto dallo stesso esecutivo nel prossimo bilancio comunitario. Per questo la nostra battaglia a difesa dell'agricoltura non si ferma e Coldiretti sarà ancora una volta in prima linea a livello locale, nazionale e comunitario.



Gestione del rischio SRF01

Piano di gestione dei rischi in agricoltura

Gestione cessioni d'azienda e successioni



a cura di
Riccardo Soliani
 Responsabile
 Regionale CAA
 Centro Assistenza
 Tecnica

Con il Decreto ministeriale n. 0643065 del 21 novembre 2023 sono stati approvati i criteri per la gestione del rischio della nuova programmazione 2023/2027.

La base di partenza per accedere a contributi sulle spese assicurative, come nella scorsa programmazione, sono i seguenti requisiti soggettivi, che l'azienda deve possedere alla data di sottoscrizione della polizza o manifestazione d'interesse se antecedente.

- a) essere imprenditori agricoli ai sensi dell'articolo 2135 del Codice Civile, iscritti nel registro delle imprese;
- b) essere agricoltori attivi;
- c) essere titolari di Fascicolo aziendale in cui in particolare deve essere dettagliato il Piano di coltivazione.

Viene confermato, inoltre, che la produzione media annua dichiarata dall'imprenditore agrico-

lo è verificata tramite l'utilizzo di "Standard Value" (SV), che dal 2024 rappresenta il massimo valore ammissibile della produzione media annua.

Al decreto citato in premessa sono seguite integrazioni e chiarimenti, soprattutto per quanto riguarda la delicata gestione di cessioni di azienda e successioni. In particolar modo risulta fondamentale fare chiarezza sui momenti nei quali Agea verifica che i requisiti soggettivi sopra elencati siano posseduti dalle aziende richiedenti.

CASO DI NORMALE GESTIONE D'AZIENDA, CHE PROSEGUE L'ATTIVITÀ AGRICOLA PER TUTTO L'ANNO

Nel caso in cui ci sia un'azienda che prosegue continuativamente negli anni la propria attività e conduca regolarmente i terreni, Agea, prima di erogare i contributi sulle spese assicurative svolge il controllo dei requisiti soggettivi dell'azienda a due date:



1. Alla data di manifestazione d'interesse della campagna di riferimento.
2. Alla data di fine copertura della polizza della campagna di riferimento.

CASI DI CESSIONE TOTALE/PARZIALE D'AZIENDA O MORTIS CAUSA

Normalmente la fine copertura della polizza è il 30/11 di ogni anno (salvo particolari casi); ci possono quindi essere due casistiche di cessione volontaria o per mortis causa:

- 1° Dopo la fine della copertura della polizza;
- 2° Prima della fine copertura della polizza;

Nel **primo** caso, si riporta l'esempio di un decesso (vale anche per le cessioni) avvenuto il 15 dicembre. L'azienda cedente ha portato a conclusione la polizza. Agea in questi casi svolge i controlli dei requisiti soggettivi alla data di manifestazione d'interesse e di fine copertura **solo sull'azienda cedente** e non sull'erede che subentra. Quindi, una volta inserito l'erede in fascicolo aziendale tramite i nostri uffici, si può procedere compilando domanda di sostegno e di pagamento a nome dell'erede.

Il **secondo** caso è più articolato. Un esempio può essere di

cessione o decesso al 15 giugno. In questi casi è fondamentale ricordare che **il contributo può essere concesso esclusivamente ad un erede o ad una comunione ereditaria**. Agea controllerà i requisiti soggettivi del cedente (o de cuius in caso di decesso) alla data della manifestazione d'interesse e dell'erede alla data di fine copertura della polizza. **Quindi se un erede non possiede i requisiti soggettivi a data di fine copertura non riceverà alcun pagamento**. Aziende cessionarie terze o società non possono ricevere i contributi in nessun caso al posto del cedente.

Un ultimo caso può essere quello in cui il decesso o cessione avvenga dopo la Manifestazione d'Interesse e dopo la stipula della polizza ma prima di PAI - piano assicurativo individuale (o PGIR dalla campagna 2025). Se si è in tempo utile il consiglio è la voltura della polizza, soprattutto nei casi in cui non sia l'erede a proseguire l'attività.

N.B. In nessun caso a percepire il contributo del cedente può essere un soggetto non erede.

Gli uffici zona Coldiretti sono a disposizione per ulteriori chiarimenti.

Gestione del rischio: integrazione aggiuntiva del 3.5% al contributo nazionale – campagna 2023

La delibera n. 1120 del 01 agosto 2025 della Giunta provinciale, ha approvato i criteri per la concessione di un contributo integrativo a quello concesso da AGEA agli imprenditori agricoli trentini per la campagna assicurativa 2023 per le produzioni vegetali.

La Provincia di Trento ha stanziato, nella percentuale del 3,5% del premio assicurativo pagato, l'integrazione del contributo finanziato da AGEA sulla misura della gestione del rischio. Il contributo complessivo passa così dal 55 al 58,5% del premio assicurativo pagato.

Beneficiari sono gli imprenditori agricoli con sede operativa in provincia di Trento (limitatamente ai soggetti che operano nel settore vivaistico è sufficiente che abbiano la sede legale in provincia di Trento), assicurati direttamente o per il tramite degli Organismi di difesa (consorzi di difesa, cooperative e loro consorzi).

I soci degli Organismi di difesa **non devono** presentare domanda in quanto sarà presentata direttamente dall'Organismo di difesa. Per tutte le altre aziende il termine ultimo di presentazione è il 30 settembre 2025.



Vademecum per gli infortuni occorsi a coltivatori diretti e dipendenti agricoli



a cura di
Christian Beber
Responsabile
Patronato Epaca

Il periodo della raccolta è per l'azienda il periodo di maggior carico di lavoro e, di conseguenza, più soggetto al verificarsi di incidenti in campagna. Riteneremo utile riprendere, con questa nota, gli obblighi e le prestazioni previste per chi dovesse subire un infortunio, perché ricordiamo che non bastano i soli adempimenti del Pronto Soccorso.

Seguiamo le cose da fare per ottenere, in presenza di un infortunio, le previste indennità evitando pesanti sanzioni:

- ✓ Recarsi al Pronto Soccorso o dal medico curante per le cure, medicazioni ed eventuali accertamenti o esami per il caso, e per la compilazione e il rilascio del primo certificato medico;
- ✓ Se l'infortunato è un lavoratore dipendente (per il comparto agricolo interessa sia il lavoratore fisso sia lo stagionale), il datore di lavoro ha tempo 2 giorni dal ricevimento del certificato, se trattasi di lavoratore stagionale, o 2 giorni da quando è venuto a conoscenza del fatto, se trattasi di lavoratore a tempo indeterminato, per presentare la denuncia d'infortunio telematica, pratica che è possibile fare presso i nostri uffici;
- ✓ Se l'infortunato è un coltivatore diretto, dovrà presentarsi al più vicino ufficio del Patronato EPACA con il certificato medico per provvedere all'invio telematico della denuncia d'infortunio entro 2 giorni dal rilascio del primo certificato medico;
- ✓ Alla scadenza dei giorni di prognosi del primo certificato medico, si dovrà richiedere al medico di famiglia, al Pronto Soccorso o al servizio medico dell'INAIL l'eventuale proroga del periodo di inabilità temporanea (certificato continuativo) o la chiusura del periodo di inabilità (certificato definitivo);
- ✓ L'INAIL può valutare, con apposita visita medica, l'eventuale invalidità permanente, accertamento che sarà oggetto di verifica e controllo gratuiti da parte del servizio medico-legale assicurato dall'ufficio provinciale del Patronato EPACA;
- ✓ Nei dieci anni successivi alla data di decorrenza della rendita o dalla data dell'evento è possibile presentare domanda di revisione, comprovando con certificato medico l'aggravamento dei postumi. Le istanze si possono presentare alla scaden-

za del 1°, 2°, 3°, 4°, 7°, 10° anno successivi alla decorrenza della rendita. Con le stesse scadenze è possibile richiedere aggravamento anche per l'infortunio senza postumi o con postumi inferiori al 6%, o già indennizzati per percentuali dal 6% al 15%.

LA SANZIONE AMMINISTRATIVA

Il mancato rispetto dei termini di presentazione della denuncia d'infortunio comporta, da parte dell'ente assicuratore, l'applicazione di una sanzione da 1.290 a 7.745 euro.

LE INDENNITÀ

Dal quarto giorno successivo a quello dell'infortunio spetta, per tutta la durata dell'inabilità assoluta, l'indennità di temporanea.

Nel caso di postumi permanenti sono previsti:

- ✓ Nessun indennizzo per gradi di invalidità inferiori al 6% (franchigia);
- ✓ Indennizzo in capitale per gradi di invalidità permanente dal 6% al 15%;
- ✓ Costituzione di una rendita vitalizia per gradi di invalidità dal 16% al 100%.

Il coltivatore diretto, per ottenere l'indennità, dovrà risultare in regola con il pagamento dei contributi (regolarità contributiva), mentre le prestazioni saranno riconosciute a tutti i lavoratori dipendenti anche nel caso di datori di lavoro insolventi.

IL RUOLO ED I SERVIZI OFFERTI, GRATUITAMENTE, DAL PATRONATO EPACA

- ✓ Assiste il lavoratore nella compilazione e nell'invio della denuncia d'infortunio;
- ✓ Offre consulenza nel contenzioso amministrativo con l'INAIL nel caso di infortunio non riconosciuto;
- ✓ Fornisce, con un qualificato servizio medico, perizie per la valutazione dell'invalidità permanente;
- ✓ Inoltra domande di ricorso o revisione per un completo riconoscimento dell'invalidità permanente, con richiesta di definizione in sede di collegiale medica;
- ✓ Accompagna, attraverso il legale convenzionato, i ricorsi presentati al giudice per ottenere il riconoscimento dell'evento o l'esatta valutazione dei postumi.

Aiutiamo proprio te!



Sei un'**impresa agricola** o una **cooperativa** in cerca di **finanziamenti** a tasso agevolato o di **consulenza finanziaria** mirata?

Garantiamo



Un migliore
ACCESSO AL CREDITO

Una migliore **INTERMEDIAZIONE
CON LE BANCHE**

CONSULENZA FINANZIARIA
di elevata qualità

ASSISTENZA alla vostra
pianificazione finanziaria



Cooperfidi

PIÙ GARANZIE AL TUO PROGETTO



Chiamaci
Tel: (+39) 0461 260417
Scrivici
info@cooperfidi.it



Il Botulino: cosa fare per evitare intossicazioni alimentari



A cura
della Dott.ssa
Adele Vitale

Di recente abbiamo sentito parlare spesso di botulismo e di intossicazioni alimentari causati dal consumo di particolari cibi ritenuti a rischio per la presenza di tossine batteriche. Una curiosità: le prime intossicazioni registrate, di cui si ha conoscenza, da botulino risalgono al 1793, quando in Germania si verificò un'epidemia di "avvelenamento da salumi", da cui il nome *Clostridium botulinum* (dal latino *botulus*, "salsiccia, salame").

MA COS'È IL BOTULISMO?

Il botulismo è la malattia causata dalla presenza della tossina botulinica prodotta dal batterio *Clostridium botulinum* in alcuni alimenti. Gli alimenti contaminati, se ingeriti, possono essere causa di patologia grave e a volte letale.

Le intossicazioni alimentari ascrivibili al botulismo si verificano prevalentemente quando alcune categorie di alimenti vengono conservate in modo non corretto, determinando un ambiente favorevole alla crescita del batterio. Infatti, la maggior parte delle contaminazioni pericolose riguarda principalmente alimenti come conserve e semi-conserve e quasi sempre di produzione casalinga, in quanto più esposte a manipolazioni non corrette e sottoposte a trattamenti termici non sufficienti ad inattivare le spore batteriche. Gli alimenti a maggior rischio sono rappresentati dai prodotti conservati sott'olio non sottoposti a corretti trattamenti termici o di acidificazione. Tuttavia, sono da considerare potenzialmente a rischio anche le verdure non acide conservate in olio o in acqua, zuppe, minestre non correttamente refrigerate e alimenti sotto vuoto a bassa acidità conservati per tempi e a temperature non corrette.

Anche le confetture, se non correttamente preparate, sono soggette allo sviluppo del batterio e possono causare intossicazioni alimentari, mentre non sono invece da considerarsi a rischio botulismo gli alimenti freschi (insalata, pane, pasta, ecc.). I parametri critici per lo sviluppo/controllo del *Clostridium botulinum* sono il pH e la temperatura di conservazione degli alimenti: infatti, alimenti con un valore di pH inferiore a 4,2 non costituiscono un ambiente favorevole allo sviluppo del

batterio, per cui durante la preparazione delle conserve è di fondamentale importanza misurare tale parametro e conservare i prodotti preparati a temperature idonee.

COME CAPIRE SE L'ALIMENTO È CONTAMINATO

I segnali di una contaminazione batterica sono generalmente visibili attraverso un rigonfiamento del barattolo o della capsula per la presenza di gas, alterazione della consistenza e odore del prodotto.

UN'ALTRA FORMA DI BOTULISMO: IL BOTULISMO INFANTILE

Il botulismo infantile è stato riconosciuto per la prima volta in California nel 1976. Nei bambini esiste un'altra forma di intossicazione da parte del *Clostridium botulinum*: se negli adulti l'intossicazione è causata dall'ingestione diretta di tossine prodotte dal batterio, la forma di botulismo infantile, propriamente detta, si sviluppa in seguito all'ingestione di spore botuliniche vitali che germinano nel tratto intestinale del bambino e determinano sintesi di tossine e quindi intossicazione. Il botulismo infantile può interessare bambini al di sotto dell'anno di età, che non hanno ancora sviluppato una flora intestinale tale da inibire la germinazione delle spore batteriche. Per i bambini, la fonte di contaminazione con spore vitali è rappresentata dall'ambiente che li circonda e da alcuni alimenti, in particolare quelli non sottoposti a trattamenti termici in grado di distruggere le spore; i prodotti a maggior rischio sono il miele e gli sciroppi.

COME EVITARE LA CONTAMINAZIONE DA TOSSINA BOTULINICA?

Alimenti sicuri e salubri prevedono l'applicazione continua, cioè lungo tutta la filiera di produzione, delle buone prassi igieniche di lavorazione, mettendo in atto le corrette procedure di manipolazione, preparazione e conservazione degli alimenti. Il solo trattamento termico degli alimenti, seppur effettuato in maniera idonea, distrugge la tossina batterica ma non la spora, che in condizioni favorevoli può germinare e contaminare il prodotto.

Per informazioni
contattare la Dott.ssa
Adele Vitale

338/9296774
adele.vitale@coldiretti.it
mail@adelevitale.it

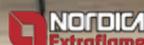


IL PIACERE DEL CALDO NATURALE

Anima artigianale,
ma tecnologia d'avanguardia



Cucine a legna, termocucine e termostufe



Stufa combinata pellet / legna

Riscaldare con legna + pellet

con IMPIANTO SOLARE

Il pioniere
delle caldaie
combinato da
30
anni



Caldaia **thermi**^nator II touch

- Massima flessibilità: la versione base a legna può essere trasformata in caldaia combinata a pellet in ogni momento
- Caldaia combinata con un'unica griglia di gassificazione
- Costruzione in acciaio inox
- Accensione automatica anche della legna
- Cambio automatico da legna a pellet
- Termoregolazione con touchscreen a colori da 7"
- **Potenze: 22, 30, 32.5, 49, 60 kW**

Riscaldare con cippato



Caldaia a cippato **ecohack**^zero

- Termoregolazione con touchscreen a colori da 7" con possibilità di controllo remoto tramite la SOLARFOCUS-Connect app
- Rendimenti elevati e costanti grazie alla pulizia automatica degli scambiatori brevettata
- Impiego di tecnologie innovative che garantiscono la massima sicurezza
- Certificato ambientale: 5 stelle
- **Potenze: da 30 a 70 kW**



IDROFORNITURE
SRL
www.idroforniture.it



SCELTI PER TE
www.deloitalia.com



Elio Endrizzi & F.lli: dove la terra diventa poesia



a cura di
Elio Gabardi
Referente Fondazione
Campagna Amica
Trentino Alto Adige

Nella quiete della Piana Rotaliana, dove le Dolomiti abbracciano l'orizzonte e i filari di vite disegnano ordinatamente la campagna, sorge **Mezzocorona, culla di una viticoltura che è tradizione e futuro insieme**. Un territorio dove la fertilità della terra e il clima dolce si incontrano per dare vita a vigneti che raccontano secoli di passione, dove ogni filare custodisce la memoria di generazioni di viticoltori che hanno saputo trasformare questo splendido territorio in uno dei tanti e meravigliosi cuori vivi e pulsanti della produzione vinicola trentina.

Qui affondano le radici profonde dell'**Azienda Agricola Elio Endrizzi & F.lli**, una storia di famiglia che ha saputo intrecciarsi con le vite, trasformando la terra in racconto, la fatica quoti-

diana in passione autentica, e ogni grappolo di uva in **vino che è poesia da bere**, custode di profumi, colori e storie da raccontare.

Oggi a guidare il cammino è **Stefano, giovane viticoltore che ha raccolto l'eredità di generazioni per portarla con coraggio nel domani**. La sua energia e la sua visione rinnovano ciò che è stato, senza mai spezzarne il filo. È lo spirito dei veri agricoltori: radicati nella terra, ma con lo sguardo aperto all'orizzonte.

Il cuore pulsante dell'azienda è il **Teroldego, vitigno autoctono simbolo della Piana Rotaliana**. Ogni grappolo racconta il legame tra questa terra e chi la coltiva: clima, memoria, comunità, identità. Nei calici di Teroldego si ritrova il carattere autentico della famiglia Endrizzi, custode appassionata di un patrimonio che non è solo agricolo, ma culturale. In particolare, la **riserva Sfere Nere custodisce la profondità del tempo: un vino che non ha fretta, che cresce nell'attesa, che restituisce la voce più intensa della terra**.

Accanto alle radici del Teroldego, Stefano ha scelto di sperimentare nuove strade. Nasce così lo spumante Basiliscus, un progetto giovane che affonda però il suo nome nelle leggende antiche del paese. Si racconta che un drago-basilisco visse tra le rocce del monte, seminando paura, finché San Gottardo lo sconfisse, restituendo pace e speranza alla comunità. Oggi quella storia rivive in una bolla di forza, capace di portare nel calice lo spirito di un territorio che non teme le sfide.

Oggi tornata ad essere il fulcro pulsante dell'azienda è il massetto, la cantina storica interrata dove ha avuto inizio la storia vinicola della famiglia Endrizzi. Scendendo una ripida scala, ci si immerge nel cuore della terra, in uno spazio vivo, dove le pietre antiche raccontano storie di mani e volti segnati dal tempo. Qui il lavoro è lento, paziente, rispettoso: ogni gesto è pensato per custodire il vino senza sprechi né artifici. È un luogo dove tradizione e sostenibilità si incontrano, un vero laboratorio di futuro che parla la lingua del tempo e della natura, dove ogni bottiglia diventa testimonianza della dedizione della famiglia e della bellezza della Piana Rotaliana.

In ogni scelta, in ogni bottiglia della famiglia





Endrizzi, ritornano i **valori di Campagna Amica: filiera corta, autenticità, rispetto per l'ambiente, responsabilità verso la comunità**. Qui il vino non è mai solo prodotto: è cultura, salute, relazione. Chi visita l'azienda viene accolto con parole semplici e gesti veri. Trova giovani che sperimentano senza dimenticare, che portano freschezza e futuro, che sanno quanto custodire la terra significhi raccontarne la poesia. Accanto a loro, trova i meno giovani, con le mani e il volto segnati dal lavoro duro dei campi: sono la memoria vivente di ciò che significa coltivare la vite con sacrificio e rispetto, di quanto la terra chieda dedizione ma sappia, in cambio, donare vita. Insieme costruiscono un dialogo tra generazioni, dove esperienza e innovazione si intrecciano come i tralci della vite, restituendo autenticità e continuità al cammino della famiglia. Così, in questa Piana Rotaliana incastonata tra le montagne, ogni calice diventa racconto di vento, di stagioni, di sole e di pioggia, di mani che hanno curato la vite per un anno intero. Bere un vino della famiglia Endrizzi significa ascoltare la voce di un territorio, riconoscere il lavoro di chi lo custodisce, lasciarsi sorprendere dalla sua bellezza. E allora la storia di una famiglia si fa storia di tutti: di chi coltiva con amore e di chi, bevendo, sa coglierne la poesia.

“
**la storia di una famiglia
si fa storia di tutti: di chi coltiva
con amore e di chi, bevendo,
sa coglierne la poesia**
”



KHUEN

Fruitprotection

per un raccolto di qualità

SERVIZI OFFERTI

- ✓ Consulenza
- ✓ Rilievo topografico e progettazione
- ✓ Pianificazione
- ✓ Fornitura materiale
- ✓ Montaggio
- ✓ Assistenza post-vendita

sistema antipioggia

sistema antigrandine

montaggio strutture

Khuen S.r.l. – al servizio
della moderna agricoltura

www.khuen.it

Via Nazionale 71 – 39012 Merano (BZ)
Tel. 0473/490755 • info@khuen.it





Speciale Oscar Green: vi presentiamo le idee innovative dei Giovani Coldiretti

a cura di

Elio Gabardi

Segretario Giovani

Impresa Coldiretti

Trentino Alto Adige

In questo numero de Il Contadino abbiamo deciso di dare ampio spazio alle aziende partecipanti agli Oscar Green Coldiretti 2025, raccontando una realtà di imprenditoria agricola giovanile che merita di essere conosciuta e valorizzata.

Agriconda

**Dove la terra accoglie, l'impresa crea
e il paesaggio respira**

Ci sono luoghi che non si cercano, ma si scoprono. Che non si descrivono solo con parole, ma con respiri lenti, passi leggeri, sensazioni che restano anche dopo essere tornati a casa. Agriconda è uno di questi luoghi. Adagiato nel cuore delle Giudicarie, a circa seicento metri di altitudine, tra il profilo morbido dei prati e l'orizzonte vasto delle Dolomiti di Brenta, Agriconda non si impone: si rivela. Non alza la voce, ma la si sente distintamente. E racconta – attraverso la terra, i piccoli frutti, gli animali da cortile, i tavoli di legno e i sentieri – una storia semplice e potente, dove agricoltura, accoglienza e visione si intrecciano con naturalezza. Agriconda non è solo un maso. È un'esperienza. È un'idea nata dalla terra e cresciuta con lo sguardo lungo di chi ha saputo ascoltare i bisogni del presente senza dimenticare la radice contadina da cui tutto nasce. Qui l'agricoltura non è mai sola: cammina accanto alla didattica, all'ospitalità, al gioco, al tempo lento. Ogni attività è pensata per generare valore: umano, ambientale, culturale. È il frutto di una sensibilità imprenditoriale capace di leggere la montagna non come luogo marginale, ma come centro pulsante di nuove possibilità.

Uno degli angoli più emblematici è il picnic al tramonto. Non un semplice pasto all'aperto, ma un piccolo rito immersivo. Si cammina tra filari di more, lamponi e mirtili, si attraversano profumi, silenzi, il verde che si fa oro al calare del sole. Si arriva infine in un piccolo "salotto naturale", dove tutto è essenziale, curato, accogliente. Il cestino che attende è colmo di sapori veri, prodotti del maso o di realtà vicine, scelti con cura. Non è una scena costruita: è un gesto autentico, pensato per chi vuole vivere la natura senza invaderla. Ma anche la salita verso Agriconda è parte dell'esperienza. Un percorso accessibile, pensato anche per famiglie con bambini, punteggiato da incontri gentili: animali da cortile, postazioni-gioco in legno, scorci che



aprono il cuore. E poi, all'arrivo, c'è l'AgriBreak: una merenda contadina che diventa occasione di racconto e ascolto. Non si consuma, si partecipa. I prodotti non sono semplici cibi, ma frammenti di stagione, storie di mani e memoria.

Agriconda è tutto questo perché ha saputo cogliere le opportunità della Legge di orientamento, che ha ridefinito il ruolo dell'agricoltura multifunzionale. Una normativa che ha aperto strade nuove a chi, come questa realtà, ha immaginato un modello di impresa in grado di tenere insieme la produzione agricola con la formazione, la tutela ambientale e la valorizzazione culturale del territorio. In un tempo che ha bisogno di relazioni vere, di luoghi in cui tornare a respirare insieme, Agriconda si fa spazio di incontro, rifugio silenzioso, laboratorio a cielo aperto. La sostenibilità non è uno slogan, ma un equilibrio cercato e costruito ogni giorno.

Ecco perché Agriconda non è semplicemente un posto bello. È un'idea che cammina, respira, si intreccia con il Trentino più autentico. Qui le valli ritrovano voce, i contadini tornano a essere protagonisti, il paesaggio diventa compagno di viaggio. È un luogo che insegna senza spiegare, che cura senza rumore, che accoglie senza pretendere.

Forse è proprio per questo che merita di essere raccontato. E vissuto.



Aneghe Taneghe

**La semplicità che racconta la montagna,
l'autenticità che conquista i social**

C'è un nome che incuriosisce e subito trasmette genuinità: Aneghe Taneghe. Una vecchia conta trentina, una filastrocca dei nonni, nata in stalla tra il fieno e la voce della montagna. Da qui prende vita questa azienda agricola familiare dell'asta dell'Adige, fondata su radici contadine solide e valori autentici.

Aneghe Taneghe S.S.A. è gestita da due fratelli e dai genitori, custodi di un mestiere tramandato da quattro generazioni. Ognuno ha il suo ruolo: chi lavora in stalla, chi si occupa della fienagione, chi segue clienti e contabilità, e chi, come uno dei fratelli, è macellaio di professione, con cura per ogni fase della filiera.

Il punto di forza è il ciclo chiuso: tutta la carne fresca venduta al mercato contadino proviene solo dagli animali allevati in azienda. Nessun compromesso, solo lavoro vero, alimentazione controllata, rispetto e tradizione.

Ma ciò che rende questa azienda unica – e innovativa nel panorama agricolo nazionale – è la sua capacità di raccontarsi in modo semplice, diretto, autentico, attraverso i social. Aneghe Taneghe non ha costruito una strategia di marketing. Ha semplicemente aperto una finestra quotidiana sulla vita vera dell'allevatore di montagna: le albe nei campi, le vacche da mungere, la fienagione d'estate, il freddo pungente d'inverno, le piccole gioie e le fatiche immense. E lo ha fatto con uno stile inconfondibile, che ha saputo unire ironia, verità e identità. Così, post dopo post, reel dopo reel, il profilo Facebook e Instagram di Aneghe Taneghe è diventato un punto di riferimento, una voce schietta nel panorama spesso patinato dell'agri-



cultura digitale. Una sorta di agri-influencer, sì, ma con i piedi (e le scarpe infangate) ben piantati nella stalla. Le persone si sono affezionate a questo racconto, perché parla la lingua della sincerità e mostra la bellezza ruvida del mestiere più difficile e più bello del mondo: quello del contadino.

Aneghe Taneghe è oggi una realtà che coniuga tradizione e innovazione, manualità e comunicazione, lavoro fisico e consapevolezza sociale. Chi segue Aneghe Taneghe non vede solo un prodotto, ma un mondo fatto di relazioni, di etica, di territorio. E in un'epoca in cui tutto corre, questo racconto lento e sincero ha saputo conquistare la fiducia e l'ammirazione di tanti.

In fondo, la vera innovazione di Aneghe Taneghe sta qui: nell'aver saputo trasformare il mestiere più antico del mondo in una narrazione contemporanea, vicina, potente. Perché oggi, più che mai, abbiamo bisogno di storie vere. E di chi, ogni giorno, continua a viverle.

Angela Laner

**La forza di restare: la storia autentica
di Angela Laner e del suo gregge libero**

In un tempo dove tutto corre veloce, dove si parla sempre più di tecnologia e automazione, esiste ancora chi sceglie la strada più difficile: quella della terra, della montagna, della transumanza. È la storia di Angela Laner, una giovane imprenditrice agricola trentina che ha saputo trasformare una vita semplice e faticosa in un atto di resistenza culturale, ambientale ed economica. La sua azienda, Az. Agricola Laner Angela Giorgia, nasce così, con naturalezza, senza slogan ma con una verità che affonda le radici nel passato. Angela non è sola: con lei ci sono il marito Marco, pastore per passione e vocazione, e la cugina, che li aiuta nella gestione di un gregge imponente – circa 1000 capi tra pecore, capre e una decina di equidi. Insieme, condividono il ritmo della natura, le levatacce al fred-



do, i parti assistiti con pazienza, le zoppie curate con attenzione, la ricerca quotidiana di nuovi pascoli. Il cuore pulsante dell'attività è la transumanza, praticata da novembre a maggio attraverso le province del Veneto – Vicenza, Treviso, Padova, Venezia e Belluno – e poi, nei mesi estivi, l'alpeggio sulle cime dei Lagorai, nel cuore del Trentino. Un viaggio stagionale che



segue il ciclo della natura e che, ogni anno, crea legami con le persone lungo il cammino: "Ritornare e trovare chi ti aspetta con un caffè o un semplice saluto è il segno che questo lavoro, per quanto duro, viene riconosciuto e rispettato."

L'azienda è specializzata nell'allevamento di pecore Biellesi e Bergamasche, razze da carne. Gli agnelloni, venduti ai commercianti a circa sei mesi di età, rappresentano il prodotto principale. Non ci sono trasformazioni né derivati, perché questa è un'azienda essenziale e sincera, dove ogni risorsa viene impiegata con il massimo rispetto.

Angela racconta la sua attività come una vita intera, non solo un lavoro. "Se il gregge sta bene, anche il pastore sta bene" – è questa la sua filosofia. Ed è proprio questa semplicità disarmante a rappresentare il volto più autentico e oggi più innovativo dell'agricoltura: quella eroica, che tiene vivi territori marginali,

previene l'abbandono delle montagne, contrasta l'erosione del suolo e preserva la biodiversità. Le capre, le pecore e i cavalli pascolano insieme, ognuno selezionando vegetazione diversa, contribuendo a un equilibrio naturale che nessuna macchina potrà mai imitare. Angela non ha ancora profili social – e forse è proprio questo uno dei gesti più radicali e rivoluzionari della sua impresa: lasciare che a parlare siano i passi del gregge, i muggiti, i saluti degli anziani, i sorrisi dei bambini incuriositi. La sua azienda è innovativa perché custodisce la memoria, pratica la sostenibilità reale e restituisce valore alla terra attraverso la presenza costante dell'uomo e degli animali.

In un mondo che cerca la svolta verde e sostenibile, la risposta è spesso già scritta tra i solchi lasciati dai pastori come Angela. Non servono effetti speciali, bastano occhi che guardano davvero.

Baita Plazuela

**Jessica e il sogno della Baita Plazuela:
quando la montagna diventa futuro**

Ci sono sogni che nascono in silenzio, tra le mani sporche di terra, il vento che soffia tra i campi e la voce della montagna che parla piano, ma chiaro. È così che è nato il sogno di Jessica Larcher, giovane agricoltrice di Ruffrè-Mendola, un piccolo paese incastonato tra i monti del Trentino.

Il nome della sua impresa è già una dichiarazione d'amore: Azienda Agricola Baita Plazuela, in omaggio a quel luogo costruito anni fa dai nonni, dove un tempo sorgeva una pizzeria-bar animata dalla vitalità delle generazioni passate. Oggi, quel luogo sta per tornare a vivere con una nuova anima: sarà il punto vendita dei prodotti agricoli di Jessica, trasformandosi da rifugio della memoria a spazio concreto di economia e rinascita rurale.

Jessica ha fatto una scelta chiara: restare. Dopo aver studiato agraria e ottenuto il diploma di perito, ha deciso di prendere in mano i terreni dei genitori, ampliarli, farli crescere con metodo e visione. Ha costruito un laboratorio di trasformazione, lavora la terra con passione e con il prezioso aiuto dei genitori e, all'occorrenza, del fratello – un ingegnere meccatronico che aggiunge un pizzico di ingegno tecnologico a questo progetto familiare dal cuore agricolo.

Nella sua azienda si coltivano grano tenero e farro secondo i principi dell'agricoltura biologica, in piccoli appezzamenti montani. Le farine che ne derivano sono freschissime, macinate poco alla volta nel mulino aziendale, senza alcun trattamento, per mantenere intatta l'autenticità del prodotto e il legame con il territorio. Sono farine che raccontano una storia, quella di chi le ha coltivate con mani proprie, in equilibrio con la natura.

Ma la vera forza di Jessica non è solo nella qualità dei suoi



prodotti. È nella visione: fare impresa dove molti scelgono di andarsene, restare tra le montagne e renderle vive, produttive, contemporanee. La sua azienda non è solo un'attività economica, ma un presidio sociale e ambientale, un modo per contrastare lo spopolamento e conservare quei paesaggi che senza agricoltura perderebbero non solo la loro bellezza, ma anche la loro identità.

Ogni scelta è guidata dalla sostenibilità: ambientale, economica e sociale. Nessun trattamento superfluo, diversificazione delle colture, varietà resistenti, vendita diretta e trasformazione dei prodotti per prolungarne il ciclo di vita. Anche quando serve un secondo lavoro stagionale per sostenere il tutto, Jessica non perde la rotta: migliorare, investire, alleggerire i carichi di lavoro con attrezzature più moderne e guardare avanti.

Quella di Jessica non è solo una storia agricola. È una scelta di vita. Un progetto che ha radici profonde nella sua terra, ma che guarda al futuro con gli occhi pieni di possibilità. In un'epoca in cui le valli rischiano il silenzio, lei sceglie di farle risuonare di nuovo: di grano che cresce, di farine appena macinate, di mani che costruiscono e ricostruiscono, ogni giorno, un futuro vero, possibile, montano.



Guggenbräu

La birra che nasce da uno scarto e diventa valore

Nel cuore dell'Alto Adige, tra i pendii verdeggianti e i campi coltivati a orzo che si stendono come un tappeto sotto le Dolomiti, sorge Guggenbergerhof, un maso che porta con sé una storia antica fatta di terra, fatica e rispetto per la natura. Qui, dove le tradizioni contadine si intrecciano con la vita familiare quotidiana, è nato Guggenbräu, un agribirrifico che incarna l'essenza del territorio: genuinità, passione e un legame profondo con la terra.

Guggenbräu non è una semplice birreria. È un progetto che racconta la vita del maso, dove ogni ingrediente è coltivato e curato direttamente in azienda. L'orzo, il luppolo, l'acqua pura delle sorgenti locali: tutto nasce qui, in questo angolo di Alto Adige dove la natura è custode di tradizioni secolari. La famiglia Guggenberger, che gestisce il maso da generazioni, ha saputo trasformare questa eredità in un modello di agricoltura sostenibile e produzione artigianale. Qui, ogni birra è frutto di un equilibrio tra rispetto per la natura e voglia di innovare, un piccolo capolavoro di artigianalità che non conosce compromessi.

Tra le birre di Guggenbräu spicca Bufalager, una lager che racconta una storia di economia circolare e creatività. Il suo ingrediente speciale? Il siero di bufala, un sottoprodotto della produzione di mozzarella che spesso rappresenta un problema di smaltimento per i caseifici. Ma per Guggenbräu, in collaborazione con il caseificio artigianale Amò, il siero si trasforma da scarto a risorsa preziosa. Sostituendo fino al 60%



dell'acqua nella birra con questo liquido ricco di nutrienti, Bufalager riduce gli sprechi, ridà vita a un elemento altrimenti destinato a essere un rifiuto e crea un profilo aromatico unico, fresco e morbido.

Guggenbräu chiude un cerchio virtuoso: coltivazione locale, produzione a basso impatto, energia pulita, recupero intelligente degli scarti. In questo modo, il maso altoatesino si conferma non solo custode di una tradizione, ma anche protagonista di un cambiamento necessario e possibile. Una realtà dove il valore del lavoro artigiano si fonde con la responsabilità ambientale e la voglia di sperimentare.

Bufalager è più di una birra: è la prova che innovare nel rispetto della terra è un percorso che parte dalle radici e cresce verso il futuro. Un esempio che illumina la via per tutti coloro che credono che dalla terra, anche dagli scarti, possa nascere qualcosa di straordinario.

La Cincia e Maso Garten

Radici nella tradizione, futuro nell'innovazione

Nel cuore pulsante della Vallagarina, tra montagne maestose e natura rigogliosa, nasce una storia che intreccia radici antiche e visioni per il futuro. È la storia di La Cincia e Maso Garten, due realtà diverse ma unite da un sogno condiviso: costruire un'economia agricola sostenibile, innovativa e capace di valorizzare il territorio.

Maso Garten si distingue per la coltivazione biologica di luppolo, piccoli frutti, ortaggi, piante aromatiche e fiori eduli, seguendo metodi che rispettano i ritmi della terra e la biodiversità locale. Questa cura non è solo un lavoro, ma una filosofia che vede nella montagna un patrimonio da proteggere con passione e responsabilità.

La Cincia dà nuova vita a questi prodotti attraverso tecnologie avanzate che uniscono innovazione e tradizione. L'essiccato-



re statico con software Industria 4.0 assicura un'essiccazione rapida, uniforme e delicata, preservando le caratteristiche organolettiche delle piante. Accanto a questa, la distillazione dolce in acciaio inox e la liofilizzazione digitalmente controllata permettono di ottenere oli essenziali e prodotti liofilizza-



ti di altissima qualità, mantenendo intatti sapore e proprietà nutritive. Queste scelte tecnologiche sono strategie lungimiranti per affrontare sfide come il cambiamento climatico, migliorando la produttività senza compromettere la sostenibilità, riducendo sprechi ed emissioni.

La collaborazione tra La Cincia e Maso Garten va oltre la produzione, configurandosi come un modello di economia circolare e rete territoriale: agricoltori, tecnici e trasformatori lavorano insieme per valorizzare le risorse locali e generare ricchezza condivisa. Il progetto si inserisce anche in una più ampia azione di promozione del territorio. Grazie alla certificazione

degli oli essenziali come aromi alimentari, i prodotti accedono a mercati nazionali e internazionali, ampliando visibilità e prestigio. La partecipazione a fiere, eventi e campagne digitali racconta una storia di impegno, qualità e innovazione, svelando un territorio ricco di potenzialità ancora poco conosciuto. In un mondo complesso e sfidante, la loro testimonianza è preziosa: credere nella collaborazione, investire in ricerca e tecnologia e mettere al centro il territorio sono le chiavi per un futuro sostenibile, inclusivo e ricco di opportunità. Così, un angolo d'Alto Adige diventa un modello di eccellenza capace di guardare lontano senza perdere le proprie radici.

Arca di Noemi

Dove gli animali e le persone trovano una nuova vita

Nel cuore di un piccolo angolo di mondo, dove la natura si esprime nella sua forma più autentica, nasce una storia di amore, speranza e rinascita: quella di Noemi e della sua Arca. Giovane, determinata e con un'anima profondamente legata agli animali e alla terra, Noemi ha trasformato una passione in un progetto che va ben oltre il semplice allevamento. Per lei, ogni creatura è un dono prezioso, capace di insegnare il significato più puro dell'affetto e della cura. L'Arca di Noemi non è solo un'azienda agricola: è un rifugio di vita, un porto sicuro per quegli animali che hanno conosciuto il dolore, l'abbandono o il maltrattamento. Qui, ogni muso stanco trova conforto, ogni zampa ferita riceve sollievo. Ma la magia di questo luogo va oltre il recupero fisico: Noemi ha saputo intrecciare la salvezza degli animali con un'altra forma di cura, quella dell'anima. Attraverso gli Interventi Assistiti con gli Animali (IAA), bambini e adulti con disabilità o difficoltà psico-fisiche trovano in questi amici speciali compagni di viaggio, guide pazienti capaci di scardinare barriere invisibili e di donare sorrisi sinceri.

Ma il sogno di Noemi non si ferma qui. L'azienda produce anche olio d'oliva e uova fresche, seguendo principi di sostenibilità e benessere animale, e guarda avanti con entusiasmo verso nuove sfide: dall'introduzione delle api per favorire la biodiversità, agli alpaca, il cui morbido vello potrebbe diventare una risorsa preziosa. Ogni scelta è guidata da un profondo rispetto per la vita, per il territorio e per il futuro di chi abiterà queste valli.

L'Arca di Noemi è molto più di un luogo fisico: è un piccolo universo dove animali e persone si incontrano, guardando insieme, imparando a donare e a ricevere. La giovane Noemi, con la sua energia e il suo sorriso, è la luce che illumina questo cammino, capace di trasformare un sogno



in una realtà che parla al cuore di tutti noi. Attraverso i social media, racconta questa storia dolce e potente, costruendo una comunità che condivide valori, emozioni e la speranza che un mondo più gentile sia possibile, grazie a chi sa ascoltare il silenzioso linguaggio degli animali e della natura. Noemi ci ricorda che l'amore più grande nasce spesso dalle ferite più profonde, e che la vera forza è quella di chi sceglie di donare una nuova vita, con il coraggio e la tenerezza di un cuore aperto.



La Lec

e la Val di Sole: un legame antico che nutre il domani

Nel cuore pulsante della Val di Sole, tra le valli incantate e i profumi intensi di prati fioriti, sorge un piccolo grande tesoro: l'Azienda Agricola Sergio Zanella, conosciuta da tutti come "La Lec". Un nome che racconta già molto, perché la "lec" è quel sistema antico di canali irrigui che, da secoli, disegnano la vita e la fertilità di Magras, piccola frazione di Malè. È proprio da quel legame profondo con la terra, con la storia e con la natura che nasce e si sviluppa questa realtà unica, portata avanti da un uomo che più di tutti incarna la poliedricità e la passione di chi crede nel vero valore del territorio. Sergio Zanella non è solo un allevatore: è un custode di tradizioni, un artigiano del paesaggio, un innovatore con il cuore ancorato ai ritmi lenti e autentici della montagna. La sua azienda è un modello di allevamento etico ed estensivo, che abbraccia la sacralità della vita animale con un rispetto profondo e genuino. Le sue galline Proves della Val d'Ultimo scorrazzano libere tra i prati, le pecore Tingola di Fiemme pascolano serene su terreni ripidi e ricchi di storia, e le api, gestite con cura quasi paterna, vivono senza l'ombra di sostanze chimiche. Qui, ogni scelta è un gesto d'amore, un piccolo grande atto di custodia che guarda al futuro senza dimenticare il passato.

Quello che colpisce di "La Lec" è la sua capacità di intrecciare passato e futuro in una danza armoniosa. Non si tratta di rincorrere la quantità o di inseguire logiche produttiviste: la vera innovazione è culturale, è nella riscoperta di una filiera chiusa, che parte dalla terra, passa per l'allevamento di razze autoctone e si conclude nella tavola con prodotti autentici e di qualità superiore. Miele, carne, uova: tutte merci preziose perché frutto di un sistema che rispetta i cicli naturali e che trasforma ogni spreco in risorsa: la lana non scartata, ma valorizzata come pacciamatura o filato, il letame usato come concime naturale per rigenerare la terra. Un esempio virtuoso di economia circolare che parla la lingua del-



la sostenibilità ambientale e sociale. Ma ciò che rende davvero straordinaria questa realtà è la forza di una comunità, il tessuto di relazioni e collaborazioni con altre realtà locali, piccoli produttori, ristoratori e appassionati del territorio. È un intreccio solido, una maglia fatta di mani esperte e cuori innamorati della valle, che insieme valorizzano il patrimonio culturale e agroalimentare della zona. È il sapore di un'agricoltura che non si limita a produrre cibo, ma costruisce legami, radici profonde, futuro. Sergio Zanella e "La Lec" ci insegnano che la vera ricchezza è saper guardare al proprio territorio con occhi nuovi, riscoprendo la tradizione non come un peso, ma come una linfa vitale da rinnovare e coltivare con intelligenza e passione. Il loro lavoro è un inno alla sostenibilità, un invito a rallentare, a rispettare i ritmi della natura, a scegliere la qualità piuttosto che la quantità, a costruire un'agricoltura etica che rigenera il paesaggio e nutre la comunità.

In un mondo che corre verso l'omologazione, "La Lec" rappresenta una roccia salda, un faro di autenticità che illumina la via verso un futuro in cui il rispetto per la terra, per gli animali e per le persone è il vero motore di sviluppo. Un progetto che sa stupire, affascinare e, soprattutto, far sognare: perché tornare alle radici è il primo passo per crescere davvero, insieme, in armonia con la bellezza e la forza della propria valle.

La Feido

Vittorio e la Feido: il cuore pulsante di un Trentino che fa impresa con l'anima

Nel cuore delle montagne trentine, dove le acque scorrono limpide e il tempo sembra seguire ritmi antichi, c'è una storia che racconta molto più di un'azienda: è la storia di persone, di legami profondi con la terra e con la comunità. Questa è la storia della Troicoltura Sorgenti Feido, un progetto nato dall'amore per il territorio e dalla volontà di custodirlo con rispetto e responsabilità. A guidare questa impresa ci sono Mariano e Vittorio, due fratelli che non sono solo soci, ma custodi di un'eredità familiare e di un sogno condiviso. Vittorio, in particolare, è una figura che lascia il segno: non solo un imprenditore capace, ma soprattutto un





uomo di valori, che ha sempre messo la comunità e il rispetto per l'ambiente al centro di ogni scelta. Per lui, fare impresa significa prima di tutto prendersi cura del territorio e delle persone che lo abitano. La Feido nasce ufficialmente nel 2009, ma la sua anima affonda radici profonde: già negli anni '60 i nonni paterni, dopo aver lasciato l'attività molitoria, scelsero di allevare trote nelle fresche acque locali. Oggi, grazie alla guida di Mariano, Vittorio e del padre, l'azienda coltiva questa tradizione con una cura quasi artigianale, allevando trote iridee e salmerini in acque purissime, che regalano una carne pregiata e sana.

Ma la Feido non è solo allevamento. È un presidio attivo e vitale del territorio: si occupa della manutenzione dei prati, della tutela delle rive del torrente e della sicurezza durante le piene, proteggendo l'ambiente in cui vive. I pesci che crescono in queste acque limpide sono come sentinelle: il loro benessere racconta la salute di un ecosistema intero.

Vittorio è il cuore pulsante di questa realtà. Uomo di grande sen-

sibilità, è sempre stato capace di trasformare la sua passione in azioni concrete, mettendo in pratica un modello di sviluppo che non guarda solo al profitto, ma alla sostenibilità, all'inclusione e al futuro della comunità. Per lui, ogni decisione parte dall'ascolto: delle persone, del territorio, delle sfide che il presente impone.

L'innovazione alla Feido non è una parola vuota, ma un percorso che unisce tradizione e futuro. Grazie a collaborazioni intelligenti, l'azienda ha sviluppato sistemi per recuperare e valorizzare ogni parte del pesce, trasformando scarti in risorse preziose come farine, oli e integratori a base di Omega3. Un esempio concreto di economia circolare che dimostra come ingegno e rispetto possano camminare insieme.

In Trentino, grazie a uomini come Vittorio, piccole grandi imprese come la Feido diventano fari di speranza e modelli di eccellenza, capaci di raccontare con orgoglio la bellezza di un territorio unico e la forza di una comunità che sa prendersene cura.

Logical Forest Yuri

Dove un sogno cresce più forte di un bamboo

C'è un posto in Valsugana, a Pergine, dove un sogno si fa foresta. Non una foresta qualunque, ma una foresta logica, fatta di persone e piante che crescono insieme. È la storia di Yuri, un uomo che ha scelto di seguire il richiamo della natura, della sostenibilità e della creatività, trasformando un'idea semplice in un progetto unico: coltivare bamboo per costruire non solo un bosco, ma una comunità, un luogo dove la vita pulsa a ritmo diverso.

Logical Forest nasce dalla parola "logica" e "foresta": una foresta sociale, un ecosistema umano e naturale che cresce insieme, che respira e si sviluppa come un organismo vivo. Yuri, fin da bambino, ha sognato un posto sicuro dove potersi sentire a casa, un rifugio che gli permettesse di essere se stesso, lontano dalle regole imposte dal denaro e dal tempo. Per lui, quale luogo migliore di una foresta? Così, cinque anni fa, con il supporto della sua mamma — pilastro silenzioso e potente — ha piantato il primo bamboo.

Il bamboo, per Yuri, è molto più di una pianta. È un simbolo di forza, di crescita resiliente e continua. Dal primo germoglio nasce una foresta che si espande con vigore, un organismo che produce ossigeno, assorbe CO₂ e trasforma la terra che tocca. Una monocoltura naturale che cresce senza bisogno di interventi costanti, capace di rigenerarsi ogni anno più forte. Non è solo agricoltura, è un modo di pensare: un invito a sognare in grande, a coltivare ciò che sembra impossibile, a creare uno spazio dove natura e cultura si intrecciano.

Nel cuore di questa foresta logica c'è Yuri, un sognatore che non si è mai lasciato frenare dalle difficoltà. Non c'erano i soldi, la realtà era dura, ma la sua volontà era più forte. E così, piano



piano, è nato un luogo dove il bamboo diventa tisana, alimento, materia prima, energia pura. Un ecosistema che parla di sostenibilità, di futuro, di equilibrio. Un angolo zen in Trentino, dove la tradizione contadina del nonno incontra una visione innovativa e audace. E così la foresta cresce, e con lei cresce anche il sogno di tanti altri che, guardando a Yuri, trovano il coraggio di uscire dagli schemi e di dare spazio alla propria fantasia. Logical Forest è la prova che si può seminare la propria strada, anche quando sembra che tutto sia contro. Che si può credere in un progetto "bizzarro" e vederlo fiorire, perché i sogni più grandi nascono sempre da un piccolo seme, da una scintilla di passione e da una mano tesa pronta a sostenerci.

In questo angolo di Valsugana, tra l'eco delle montagne e il fruscio delle foglie di bamboo, si respira la promessa di un futuro diverso. Un futuro fatto di radici profonde e di rami che si aprono al cielo, pronto a ispirare chiunque abbia il coraggio di sognare. Perché, a volte, per ritrovarsi bisogna perdersi in una foresta.



Consorzio Agrario di Bolzano

Cogli l'occasione del credito d'imposta Industria 5.0!

Hai una macchina con anno di costruzione 2001 o precedente e motore STAGE I o inferiore?

Approfitta dell'offerta valida su macchine agricole in pronta consegna dei marchi New Holland, Reform, Steyr e Weidemann.



Fino ad esaurimento scorte! Offerta valida per ordini effettuati entro il 30.09.2025.

12 x in Trentino

Ala · Arco · Avio · Besenello · Borgo Valsugana · Carano
Dermulo · Mezzolombardo · Mori · Rovereto · Storo · Trento

**PER
INFORMAZIONI:**
Tel. 0471 926900
macchine@ca.bz.it



Agricoltura sociale a Bressanone

a cura di **Gabriele Paris**, Presidente Ass. Pensionati Coldiretti Trento

La bella città di Bressanone è stata meta della giornata dei pensionati Coldiretti trentini in questa calda estate.

In una serena mattinata di inizio agosto abbiamo avuto l'occasione, grazie a una guida preparata, di ripercorrere molti momenti storici che hanno legato questa città al mondo tedesco (Tirolo in particolare) ma anche al Trentino. Scesi dal pullman e attraversato il giardino – orto pubblico, abbiamo incontrato il palazzo che i principi-vescovi brissinesi fecero costruire nel XIII secolo. Nel tempo numerosi sono stati gli interventi subiti sia dall'edificio che dalla cittadella fortificata che lo circonda. Attorno al 1600 fu creato, in stile rinascimentale, lo splendido cortile interno arricchito nelle logge da statue in terracotta con bronzature.

La statua del vescovo Alboino, a ricordo del trasferimento della sede vescovile da Sabiona (il complesso monastico che sovrasta Chiusa) alla terra fra i monti – così era chiamata l'ampia vallata di Bressanone – ci ha aperto la piazza della città. Qui domina il complesso del Duomo che, oltre alla splendida cattedrale barocca, comprende la cappella di S. Giovanni Battista, il celebre chiostro gotico, la chiesa della Madonna, l'antica scuola del Duomo e la vicina parrocchiale di San Michele. All'interno, nove sono gli altari in marmo e pietre pregiate del 1700, realizzati dai noti Benedetti di Castione. La maestosa volta a navata unica, negli oltre 200 metri quadrati, presenta una serie di affreschi del 1600: dall'assunzione di Maria in cielo a momenti della vita di San Cassiano, patrono della città. Un passaggio nel chiostro, splendida catechesi popolare illustrata sulle 15 arcate di fine Trecento, e nella restaurata cappella di San Giovanni Battista ha concluso la visita e la



mattinata. Il tempo per una veloce passeggiata sotto i portici e le viuzze del centro è stato sfruttato prima del pranzo nella vicina frazione di Albes. Dopo un gustoso e apprezzato menù "tirolese", l'allegria è esplosa sotto il pergolato con i digestivi di Albina e Giuliano e i canti proposti da Carlo.

Nel pomeriggio, puntuali all'appuntamento, ci siamo ritrovati sotto l'ampio gazebo dell'azienda agricola di Miriam Zenorini. Con delicatezza ma anche con la determinazione che la contraddistingue, ci ha illustrato il progetto di agricoltura sociale avviato nel 2018 prendendo in affitto, con un bando trentennale, i terreni dei Padri Comboniani nel centro di Bressanone. Nei 14 ettari si produce, si alleva, si trasforma, si vende, si ospitano agrituristi, si esercita la pet therapy e si accolgono i piccoli (agrinido e agriasilo nel bosco). Produzioni che vengono implementate di anno in anno: quest'anno è arrivato il succo d'uva e, il prossimo anno, le prime bottiglie di vino.

Il vero orgoglio di Miriam e di suo marito è quello di poter aiutare i più fragili a ritrovare una dimensione di benessere e lavorativa. Si tratta di persone con problemi psichici, ex detenuti, donne vittime di violenza, migranti e giovani provenienti da famiglie disagiate. Questo intenso e complesso lavoro le è valso il premio nazionale delle Donne Coldiretti nella categoria: "Donne per le donne – sociale", da lei stessa presentato a Roma all'assemblea per gli ottant'anni di Coldiretti, alla presenza del Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella. La presentazione dell'azienda ha impressionato molti pensionati, che hanno richiesto approfondimenti, precisazioni e puntuali domande, in un interessante dialogo con Miriam, che ha infine precisato che, per l'agricoltura sociale, l'azienda non riceve contributi o sovvenzioni pubbliche, ma cerca di far conoscere e far diventare compartecipi, con tre possibili e simboliche quote annuali, cittadini sensibili a credere "che il mondo si possa cambiare anche con piccoli gesti".

È seguita la visita in campo: dalla serra all'ampio angolo delle piante officinali, dalle lunghe file di insalate, cavoli, porri e sedani fino ai fagioli rampicanti e al mais di Storo. Tutte colture certificate biologiche. Prima dei saluti e ringraziamenti, il passaggio nel punto vendita, aperto 24 ore su 24, ha permesso acquisti di sciroppi, verdure (i fagioli sono andati a ruba!) e aromi. Fra le marmellate ha destato curiosità quella appena realizzata con i cetrioli.

Sulla strada del rientro c'è stato solo il tempo per richiamare gli impegni per il prossimo autunno e augurare a tutti, prima della stagione dei raccolti, una serena conclusione dell'estate.

Soggiorno marino pensionati 2025

L'estate è quasi alla fine, ma i bei ricordi del soggiorno marino dei Pensionati Coldiretti di Trento sono ancora vivi.

Erano gli inizi di giugno quando i già collaudati e resistenti frequentatori della spiaggia romagnola di Cesenatico, accompagnati da Marisa e Giorgio, sono arrivati a Valverde. La stagione balneare era già iniziata e, come sempre, la famiglia Pollarini degli Hotel Tridentum, Duca di Kent e Silver ci stava aspettando con ansia. Da subito ci siamo sentiti a casa nostra, e l'accoglienza all'Hotel Silver è stata delle migliori, con il brindisi di benvenuto e l'assegnazione delle stanze e degli ombrelloni in spiaggia. Per questo delicato lavoro è stato prezioso l'aiuto di Marisa, che poi, dopo la foto di gruppo, ci ha lasciati a malincuore per tornare con il pullman a Trento, per il suo lavoro d'ufficio.

La nostra attività ha preso avvio con la raccolta delle iscrizioni ai tornei di carte e bocce, nonché alle due gite in calendario. Il soggiorno all'Hotel Silver è proseguito con serate a tema, balli e canti. Come sempre, molto apprezzato il buffet, con l'abbondanza e la scelta ricercata dei cibi, che non ha deluso nessuno grazie ai cuochi e ai collaboratori di cucina e sala.

Il meteo ci ha regalato quindici giorni di bel tempo con clima mite, più che adatto per noi pensionati. I giorni sono passati in fretta tra albergo e spiaggia. Le gite nell'entroterra e sulla motonave sono state occasione per conoscere nuove persone e stringere amicizie con persone di altri luoghi e paesi. Accompagnati dai signori Pollarini, abbiamo visitato Bagni di Romagna, splendido borgo e luogo di nascita di Orietta Berti, dove abbiamo potuto ammirare le rinomate terme e la vecchia città. A seguire, siamo stati a Sarsina, cittadina arcivescovile con la bella chiesa di San Vicinio, protettore della gola, e ci siamo ristorati all'antica e nota "Taverna di Plauto".

Quest'anno non è mancata la gita sulla motonave Tritone che, lungo il tragitto Cesenatico-Rimini e ritorno, ci ha cullati per un pomeriggio intero sulle calme onde del mare. Siamo stati inoltre omaggiati con pane, vino e pesciolini, accompagnati dall'intramontabile inno "Romagna mia". Quotidiana-

mente eravamo impegnati in giochi di squadra, tre sette, briscola, scala quaranta e nei tornei dedicati, che hanno visto premiati i vincitori con bellissimi trofei. L'ultima sera è stata organizzata con simpatia e sostegno da Luisa: la "ricchissima" lotteria di beneficenza per Padre Alessandro, missionario in Perù, si è conclusa con il ringraziamento del coordinatore Giorgio Coletti a tutti, nessuno escluso, che hanno collaborato e dato una mano per la buona riuscita del soggiorno, con entusiasmo e buon comportamento.

A chiudere il soggiorno, la S. Messa di ringraziamento nella chiesa di S. Maria Assunta di Valverde, con l'augurio di Padre Michele di un buon rientro, un arrivederci al prossimo anno e la benedizione eucaristica.

Grazie a tutti, e soprattutto agli organizzatori, con a capo il Presidente Gabriele Paris e Christian Beber, che da Trento ogni anno organizza le nostre vacanze al mare.

a cura di
Giorgio Coletti
Associazione
Pensionati Coldiretti
Trento



ECCO I VINCITORI DEI VARI TORNEI PREMIATI CON LA COPPA OFFERTA DALL'HOTEL SILVER

Bocce

Arman Cristina /
Tonelli Ezio

Carte

Scala quaranta:
Pizzini Pierina

Briscola

Sebastiani Alfeo
/ Berti Dario

Tre sette:

Zanol Luigina /
Dallago Luciano



Presentato a Udine il Manifesto Coldiretti per l'educazione alimentare

a cura della redazione

Stop ai distributori automatici nelle scuole pieni di cibi spazzatura, **più cibo a km** nelle mense dei bambini, una strategia nazionale contro l'obesità infantile, un patto con le famiglie e un solido programma di educazione alimentare nelle classi.

Sono i **cinque punti del Manifesto di Udine per l'Educazione Alimentare nelle Scuole** presentato da Coldiretti nel corso dell'evento su "**Cibo naturale: un patrimonio da difendere**" organizzato al Villaggio contadino nel centro friulano nel giugno scorso, e che pubblichiamo correlato all'articolo.

Un appello al Governo, alle Regioni e al mondo dell'istruzione per una nuova politica alimentare scolastica che metta al centro il benessere delle nuove generazioni e il valore del cibo come bene comune. Un momento di confronto sulla necessità di una svolta profonda nella tutela della salute di bambini e ragazzi con il **segretario generale di Coldiretti Vincenzo Gesmundo** e al **presidente Ettore Prandini, Roberto Weber**, Presidente Divulga, **Felice Adinolfi**, Prof. Università di Bologna e Capo Area Politiche, Mercati e Supporto Strategico di Coldiretti, **Ruggero Francavilla**, Professore ordinario di Pediatra presso il Dim e responsabile Unità Operativa Semplice di Gastroenterologia, Epatologia e Nutrizione Pediatrica presso l'Azienda Universitaria Ospedaliera del Policlinico di Bari; **Luigi Scordamaglia**, Ad Filiera Italia, **Stefano Patuanelli**, Capogruppo Movimento 5 Stelle al Senato, **Stefano Zannier**, Assessore Regionale alle Risorse Agroalimentari, Forestali, Ittiche e Montagna FVG, e **Giuseppe Valditara**, Ministro dell'istruzione e del Merito (intervento in video).

Per l'occasione è stata allestita una vera e propria classe scolastica salva salute, con lo svolgimento di un'ora di lezione di educazione alimentare ai bambini, arredi sostenibili e piante per combattere l'inquinamento da anidride carbonica.

CIBO ULTRA-FORMULATO: UNA PARTITA CRUCIALE PER LA SALUTE DEI GIOVANI

"Il cibo ultra-formulato sta minacciando il futuro dei nostri giovani e la qualità del cibo è la chiave: su quello cattivo si gioca una partita fatale per il nostro Paese – ha sottolineato il segretario generale della Coldiretti Vincenzo Gesmundo –. E tempo di scegliere consapevolmente per proteggere la salute e il domani delle nuove generazioni".

L'EDUCAZIONE AL CIBO PER UN FUTURO PIÙ SANO

"Vogliamo costruire un futuro più sano per i nostri figli, partendo dall'educazione al cibo – dichiara il presidente Ettore Prandini –. Un'alimentazione consapevole è la prima forma di prevenzione e rispetto per la salute, l'ambiente e l'economia agricola del Paese".

OBESITÀ INFANTILE: NECESSARIA UNA STRATEGIA NAZIONALE STRUTTURATA

Nel **Manifesto Coldiretti** evidenzia come l'allarmante aumento dell'obesità infantile nel nostro Paese richieda l'avvio di una strategia nazionale strutturata, con obiettivi chiari e condivisi tra istituzioni, scuole e famiglie. L'**agricoltura italiana** è pronta a dare il suo contributo, mettendo in campo filiere garantite, campagne di sensibilizzazione e iniziative educative per promuovere un'alimentazione più equilibrata e consapevole.

PATTO EDUCATIVO: SCUOLA, FAMIGLIA E AGRICOLTORI PER UNA DIETA SANA

Per costruire un vero cambiamento, serve però un **patto educativo** tra **scuola, famiglia e agricoltori**, soprattutto per far capire ai ragazzi l'importanza dell'origine del **cibo** e il valore di una dieta sana e sostenibile. In questo senso, Coldiretti mette a disposizione la propria rete di fattorie didattiche e le esperienze maturate attraverso **Campagna Amica** per realizzare percorsi formativi capaci di coinvolgere non solo gli studenti, ma anche le loro famiglie.

MENSE SCOLASTICHE E CIBO A KM ZERO: RILANCIARE QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ

Un punto centrale della strategia è rilanciare le **mense scolastiche** come luoghi di educazione e salute. Il primo passo è l'introduzione sistematica di cibo a km zero, locale, stagionale e di filiera corta, sottraendo le gare d'appalto alla logica del massimo ribasso economico, che penalizza la qualità e la sostenibilità.

ELIMINARE DISTRIBUTORI DI CIBI SPAZZATURA: UNA NORMA NAZIONALE URGENTE

Accanto a questo, Coldiretti chiede di eliminare dagli istituti scolastici e dagli edifici pubblici tutti i distributori automatici che offrono snack iper-zuccherati, bevande gassate e prodotti ultra-processati. Una norma nazionale dovrebbe vietarne la presenza, sostituendoli con proposte sane, fresche e il più possibile di provenienza locale.



EDUCAZIONE ALIMENTARE: RAFFORZARE I PROGRAMMI SCOLASTICI PER IL BENESSERE SOCIALE

Infine, il manifesto sottolinea la necessità di rafforzare la presenza dell'educazione alimentare nei programmi scolastici, a partire dalla scuola primaria. Insegnare ai bambini da dove viene il cibo, quali sono i principi di una dieta equilibrata e quali rischi comportano i **cibi ultra-formulati** significa investire nel benessere dell'intera società.

QUALITÀ DELL'ARIA NELLE CLASSI: PIANTE ANTI-CO2 E PM2.5 PER IL BENESSERE DEGLI ALUNNI

Un ulteriore passo verso il **benessere di alunni e studenti** potrebbe, infine, arrivare, dal miglioramento della qualità dell'aria all'interno delle classi, attraverso la diffusione di piante ca-

paci di combattere la cosiddetta "sindrome dell'ufficio malato". Una ricerca promossa da Coldiretti e Istituto di Bioeconomia del Consiglio Nazionale delle Ricerche per "misurare" i benefici delle piante all'interno degli edifici scolastici ha dimostrato come l'introduzione di alcune specifiche varietà di piante come Sansevieria, la Chamadorea, Yucca, Ficus e la Schefflera fa crollare di 1/5 le concentrazioni di CO2, mentre sono scese del 15% quelle di polveri sottili pm2,5.

Anche Coldiretti Trento in piena sintonia con gli obiettivi del Manifesto, ha avviato tramite il Servizio Istruzione PAT un progetto per le scuole primarie provinciali, e sta per suonare la campanella della quinta edizione dei percorsi "Allevare che passione" e "ColtiviAmo", con il prezioso contributo di Donne, Pensionati e Giovani Impresa Coldiretti, e la collaborazione di FONDAZIONE CAMPAGNA AMICA e TRENTINSOLIDALE.



MANIFESTO COLDIRETTI PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE GIUGNO 2025

Un impegno concreto in 5 punti per restituire alle nuove generazioni il diritto al cibo buono e di qualità, naturale, giusto, sicuro e garantito.

- 1 UNA STRATEGIA NAZIONALE CONTRO L'OBESITÀ INFANTILE**

I dati sull'obesità infantile in Italia sono allarmanti. Serve un piano nazionale di contrasto, con obiettivi chiari, misurabili e condivisi tra Ministeri, Regioni e mondo della scuola. Coldiretti è pronta a fare la sua parte con filiere garantite, campagne mirate e iniziative educative per un'alimentazione più sana e consapevole.
- 2 ALLEANZA SCUOLA-FAMIGLIA PER UN PATTO EDUCATIVO SUL CIBO**

Serve un vero e proprio "patto educativo" tra scuola, famiglie e agricoltori per promuovere, insieme, un modello alimentare sano, sostenibile e responsabile. Coldiretti, a partire dalla rete delle fattorie didattiche, si propone come partner attivo per promuovere percorsi formativi e avvicinare le giovani generazioni e le loro famiglie all'origine del cibo.
- 3 CIBO A KM ZERO IN TUTTE LE MENSE SCOLASTICHE**

L'uso sistematico di cibo locale, stagionale e garantito da filiera corta nelle mense scolastiche è una priorità. Coldiretti propone di svincolare le mense scolastiche dalla inaccettabile logica del risparmio economico a discapito della qualità, favorendo scelte finalizzate a promuovere il valore sanitario, sociale e ambientale del cibo locale.
- 4 STOP AI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI JUNK FOOD**

È tempo di dire basta ai distributori pieni di schifezze ultra-formulate come merendine iper-zuccherate, snack salati e bevande gassate dentro le scuole e in tutti gli edifici pubblici. Serve una norma chiara per sostituire quei prodotti con cibo sano, fresco, genuino e quanto più possibile di provenienza locale.
- 5 AVVIARE SOLIDI PROGRAMMI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE**

È necessario rafforzare la presenza dell'educazione alimentare nei programmi scolastici a partire dalla scuola primaria, per insegnare ai più piccoli l'origine del cibo, l'importanza di una dieta equilibrata e i danni derivanti da modelli nutrizionali sbagliati basati sul consumo eccessivo di cibi ultra-formulati. L'esperienza dimostra che come in altri casi - ad esempio la raccolta differenziata - l'apprendimento degli studenti influenza i comportamenti dell'intero nucleo familiare. In questa prospettiva le stesse mense scolastiche devono essere considerate luoghi di educazione alimentare, in cui il "pasto quotidiano" diventa uno strumento didattico per alimentare un modello di nutrizione sana e consapevole.



Storie di Coldiretti Service: Mirco Röss



a cura di

Luca Deavi
Responsabile
Amministrativo
Coldiretti Service
Trento

L'intervista del mese all'interno del ventaglio dei molti operatori associati al circuito Coldiretti Service Trento, **ci porta per l'occasione in Valle di Cembra, e specificatamente nel territorio di Lisignago, dal 2016 divenuto frazione del comune di Cembra-Lisignago. Qua abbiamo incontrato l'imprenditore agricolo Mirco Röss.**

PIACERE MIRCO, CI RACCONTI QUALCOSA DI TE E DELLA TUA ESPERIENZA LAVORATIVA?

Ciao, sono Mirco Röss e ho 29 anni; ultimati gli studi presso l'Istituto Agrario di San Michele (correva l'annata 2015), ho preso in mano le redini dell'azienda familiare, a causa della prematura morte di papà Ivo. Risiedo e opero in zona collinare e l'intero corpo aziendale è dedito alla coltivazione di uve Chardonnay, base spumante, che conferisco alla Cantina La-Vis e Valle di Cembra Sca, nell'ambito del progetto denominato "selezioni", che si contraddistingue per essere caratterizzato da una linea vini di alta qualità.

COME TI SEI AVVICINATO AL CIRCUITO?

Avendo saputo da altri colleghi dell'esistenza del circuito, ed avendo acquistato una defogliatrice pneumatica, **ho iniziato ad avere collaborazioni verso terzi, permettendomi così di ammortizzare rapidamente i costi della macchina e di ottenere successivamente entrate extra, con una buona integrazione del reddito aziendale.**



CI PUOI DESCRIVERE LE TUE IMPRESSIONI RELATIVAMENTE A QUESTA TUA APPARTENENZA?

L'iscrizione a Service risale ad agosto 2021; da allora, grazie al passaparola che ha senz'altro fatto la sua parte, è stato un crescendo, tanto è vero che col tempo ho ampliato il mio raggio d'azione, collaborando in particolare con realtà part-time e andando a sconfinare persino in Piana Rotaliana, dove mi occupo della gestione dell'erba per un'importante realtà agricola del posto. Aggiungo infine che, oltre a prestare la mia opera, usufruisco a mia volta di alcuni servizi condotti da terzi.

CHI SI AVVALE DELLE TUE PRESTAZIONI D'OPERA COSA DICE?

Chi si avvale delle mie prestazioni si dice appagato; il target a cui mi rivolgo è fatto principalmente di agricoltori part-time, con aziende frammentate e di piccolissime dimensioni e con un ridotto parco macchine aziendale. È probabilmente anche per queste ragioni che **il servizio riscontra apprezzamenti, permettendo a tutti gli attori coinvolti di ottemperare a quello che è il quadro legislativo di riferimento in maniera efficiente e razionale.**

CHE ASPETTATIVE HAI PER IL FUTURO IN COLDIRETTI SERVICE?

Sono dell'idea che il far parte di una rete di imprese che prestano e ricevono servizi in maniera regolamentata dia sicurezza e maggior tranquillità. Come già asserito da qualche altro collega intervistato in questa rubrica prima di me, auspico che questo standard possa permanere e perdurare il più a lungo possibile.

CONSIGLERESTI SERVICE AD ALTRI TUOI COLLEGHI?

Senza ombra di dubbio! Considero Service di grande utilità, oltre che strategico. L'associazione, con la sua opportunità di poter cooperare tra imprese, può e potrà fungere da leva in una logica di salvaguardia del nostro territorio montano, oltre che di valorizzazione del tessuto agricolo trentino.



CALDERONI

Costruzione Macchine Agricole

Via Dell'Industria, 22 47100 Forlì - Tel. 0543/720547 - Fax 0543/794140



- ◆ La macchina per tagliare l'erba nelle rampe
- ◆ Adatta a tutti i tipi di trattore
- ◆ Siamo a disposizione per prove e dimostrazioni
- ◆ Montaggio anteriore per un'ottima manovrabilità e visibilità
- ◆ Funzionante con l'impianto idraulico del trattore
- ◆ Possibilità di montare diversi utensili (spollonatore girorami-erpice-dischi)
- ◆ Possibilità di montare spruzzo nel diserbo in contemporanea con la lavorazione



**NOVITÀ
PER DISERBO
ECOLOGICO**



Porte aperte al frutteto sperimentale, oltre 100 frutticoltori a Denno

a cura di
Silvia Ceschini
Responsabile
Ufficio Comunicazione
e Relazioni Esterne
Fondazione E. Mach

Nonostante il maltempo oltre un centinaio di agricoltori ha preso parte il 20 agosto a Denno, nei campi della Fondazione Mach in località Pinè, alle porte aperte al frutteto sperimentale. L'atteso incontro tecnico conclude il ciclo di appuntamenti estivi organizzati per aggiornare il mondo agricolo sui principali risultati ottenuti dalle attività di sperimentazione. Gli agricoltori sono stati divisi in gruppi per seguire i focus tematici, guidati dai tecnici della Fondazione. Diversi gli argomenti trattati durante l'appuntamento, introdotto da Maurizio Bottura, dirigente del Centro Trasferimento Tecnologico: dalla flora infestante alla gestione agronomica delle varietà Club e Renetta Canada, dall'architettura degli impianti ai portinnesti per arrivare alle tecniche di distribuzione innovative. In riferimento a quest'ulti-



mo tema sono stati presentati gli impianti di distribuzione a punto fisso, sperimentati da alcuni anni con successo sulle principali malattie del melo, in grado di contenere l'effetto deriva nei primi metri di distanza dal frutteto trattato e riducendo fortemente la produzione di goccioline molto fini facilmente trasportabili dal vento, come emerso dai confronti svolti a Denno.

Incontro sui vitigni PIWI da tutto esaurito

a cura di
Silvia Ceschini
Responsabile
Ufficio Comunicazione
e Relazioni Esterne
Fondazione E. Mach

Appuntamento da tutto esaurito il 7 agosto a San Michele. L'incontro sui vitigni "PIWI" organizzato da CIVIT - Consorzio Innovazione Vite e Fondazione Mach ha previsto la visita ai vigneti sperimentali e una degustazione guidata di alcune varietà di vino prodotte dalla cantina di microvinificazione della FEM.

Sono intervenuti il presidente di CIVIT Enrico Giovannini e il presidente FEM Francesco Spagnoli. Evidenziato il ruolo strategico della Fondazione nella ricerca di varietà tolleranti alle malattie fungine, grazie al programma di miglioramento genetico.

L'attività di ricerca e sperimentazione sulle varietà tolleranti ha portato negli anni scorsi ad iscrivere del Registro nazionale quattro nuove selezioni, grazie alla preziosa collaborazione del consorzio CIVIT: Termantis, Nermantis, Charvir e Valnosia. "Da quanto è nato questo ente ha sempre avuto un occhio di riguardo per la viticoltura e l'enologia e per la genetica della vite - ha spiegato il prof. Spagnoli -.

Puntiamo ora a varietà tolleranti anche per quanto riguarda l'eventuale utilizzo nella spumantistica".



Viticultura biologica, focus su rame, problematiche e prospettive

La viticultura biologica è al centro dell'incontro tecnico che si è svolto il 5 agosto alla Fondazione Mach. Organizzata dal Centro Trasferimento Tecnologico, la giornata di presentazione delle prove sperimentali, che ha previsto interventi nell'aula magna e visita nei vigneti, ha riguardato la difesa dalle principali patologie della vite: peronospora e oidio. Sono stati presentati un approfondimento sul rame che, insieme allo zolfo, rimane il principale prodotto per la difesa della vite bio e una panoramica sulla viticoltura e il vino biologico a livello europeo.

In apertura è intervenuto il Presidente FEM Francesco Spagnolli che ha sottolineato l'importanza delle giornate tecniche come fondamentale momento di aggiornamento per il mondo agrico-

lo che consente di accrescere il bagaglio delle conoscenze tecniche per far fronte alla stagione agricola, portando all'attenzione le questioni centrali del biologico come l'uso del rame e l'importanza della fertilità del suolo.



a cura di
Silvia Ceschini
Responsabile
Ufficio Comunicazione
e Relazioni Esterne
Fondazione E. Mach

Sconti esclusivi ai Soci Coldiretti

Sconti che possono arrivare a superare il 20% sull'acquisto di veicoli: recati presso il concessionario Fiat Chrysler Automobiles più vicino

Gentile Socio di Coldiretti,

Grazie alla convenzione tra **Coldiretti** ed **FCA Italy S.p.A.** puoi usufruire di **sconti esclusivi a te dedicati** per l'acquisto di autovetture e veicoli commerciali **FIAT, ALFA ROMEO, LANCIA, JEEP, ABARTH, FIAT PROFESSIONAL**.

La Convenzione prevede:

- ✓ Applicazione di uno **sconto esclusivo dal prezzo di listino** del veicolo interessato. Particolarmente vantaggiose le condizioni applicate sui veicoli commerciali che in base al modello ed alle condizioni possono superare il 20%
- ✓ Ogni mese ci saranno delle azioni commerciali extra concordate con FCA che possono rendere ancora più vantaggiose le condizioni di acquisto. Vi invitiamo quindi a consultare gli aggiornamenti che mensilmente verranno pubblicati sul Portale del Socio Coldiretti.

È importante ricordare che, contrariamente alle offerte occasionali praticate sul mercato in determinati periodi dell'anno e a condizioni spesso poco vantaggiose (tassi di interesse esorbitanti, fino al 9-10% -TAEG), veicolo acquistato da immatricolare durante il mese scorso, offerta legata alla rottamazione di



un'altra vettura) **la convenzione Coldiretti-FCA è valida in qualsiasi condizione e periodo dell'anno** lasciando al Socio la libertà di scegliere modello, versione, configurazione e modalità di pagamento che meglio gli si addicono con la sicurezza di spuntare sempre un prezzo di acquisto di sicuro interesse a prescindere da quelle che possono essere le offerte in corso.

Per usufruire della Convenzione relativa all'acquisto dei veicoli basta recarsi presso la rete ufficiale dei Concessionari del Gruppo FCA per i marchi FIAT, ALFA ROMEO, LANCIA, JEEP e FIAT PROFESSIONAL e dichiarare di essere soci COLDIRETTI da almeno 3 mesi.

Per cogliere al meglio i vantaggi della Convenzione e per saperne di più è stato inoltre istituito un servizio di supporto presso i nostri uffici che potrete contattare inviando una mail al seguente indirizzo di posta elettronica: convenzionefca-soci@coldiretti.it.
Cogliamo l'occasione per porgere distinti saluti.

**VENDO****Trincia laterale**

con doppio fondo, a mazze, controcoltelli, cardano.

Giulia **Tel. 349 6764430**

Macchina da cucito

Singer portatile, pronta all'uso.

Tel. 0463 439513

Solfotrince.

Cassettine in plastica per frutta **cassettine** per frutta e verdura.

Tel. 328 7764709

Carro raccolta M9

super compact serie 2000 by Festi.

Tel. 331 3330344

Volta fieno e andanatore

per piccoli trattori

Tel. 348 9143481

Ala gocciolante 2 litri ora e 4 litri ora, **elettrovalvole e filtri** da diametro 50, **tubi** diametro 50, **programmatore hunter** node 4 vie e **altre attrezzature da irrigazione** tutto usato come nuovo a metà prezzo corrente.

Tel. 348 9143481

Trattore Landini 65 CV

anno 2002, 1.500 ore di lavoro, con

trinciaerba mt.1,60

e **atomizzatore.**

Tel. 347 4411728

Rotante marca SEPI M. larghezza cm 170

Vangatrice marca FALCONERO

revisionata larghezza cm 170

Botte portata da 3 ettoltri marca PROJET

per diserbo con lavamani

e lava-circuito.

Tel. 338 5293543

Trattore JOHN DEERE

da 90 cv con ruote grandi

Trattore JOHN DEERE

da 100 cv frutteto con 1170 ore

Atomizzatore

caffini 10 ettoltri con torretta

Botte per diserbo

4 ettoltri con tubi di gomma e lancia -

barra per diserbo laterale

2 Carrelli porta cassoni

14 casse in plastica

per raccolta mele

Gruppo elettrogeno

da 8 kw da applicare al trattore

Tel. 0461 706450

Barra falciante

Girello a due giranti

Giostra per il fieno

Catene neve

doppio rombo 320-70-20 Konig

Spargisale/sabbia

Carro pellet 4 in linea

Tel. 339 3953076

Pala caricatore

per Reform Mouny

completa di 2 benne e forche

Tel. 375 6740801

2 botti in acciaio

per vino da 10 e 15 hl

10 damigiane da lt. 54

1 pigiatrice elettrica piccola

Tel. 348 8354615

Muletto da applicare al trattore

Marca Agromec ST 250,

con comandi in cabina,

ottime condizioni.

Tel 3389536313

Atomizzatore Waibel 8hl

Tel. 335 5362601

**CERCO****Paletta x trattore (bena)**

in buono stato.

Tel. 348 7598359

Falciatrice usata

in buone condizioni

per prati di montagna.

Tel. 340 2530020

Rimorchio-pianale 100-120q

a due assi con semi-ribaltamento

per il trasporto di attrezzatura e bins con dimensioni 225x450cm.

Tel. 366 1392329

Si invitano i gentili lettori a comunicare alla redazione l'intenzione di ritirare un annuncio al fine di non riproporre inserzioni scadute.

Si ricorda, in ogni caso, che ogni annuncio verrà eliminato dopo due mesi dalla pubblicazione se non verrà formulata una nuova richiesta di inserzione.

IMPORTANTE

non saranno pubblicati annunci di vendita terreni, animali o veicoli di uso non agricolo. Per le inserzioni scrivere a ufficiostampa.tn@coldiretti.it



Essere i primi è l'inizio
diventare i migliori è un'altra storia.

Scegli i migliori, non i primi.



Innoviamo
la tradizione

ML Macchine SRL
mlmacchine.com

(+39) 349 75 52 471

Via Sottoportico Cembran 1,
38034 Cembra Lisignago (TN)

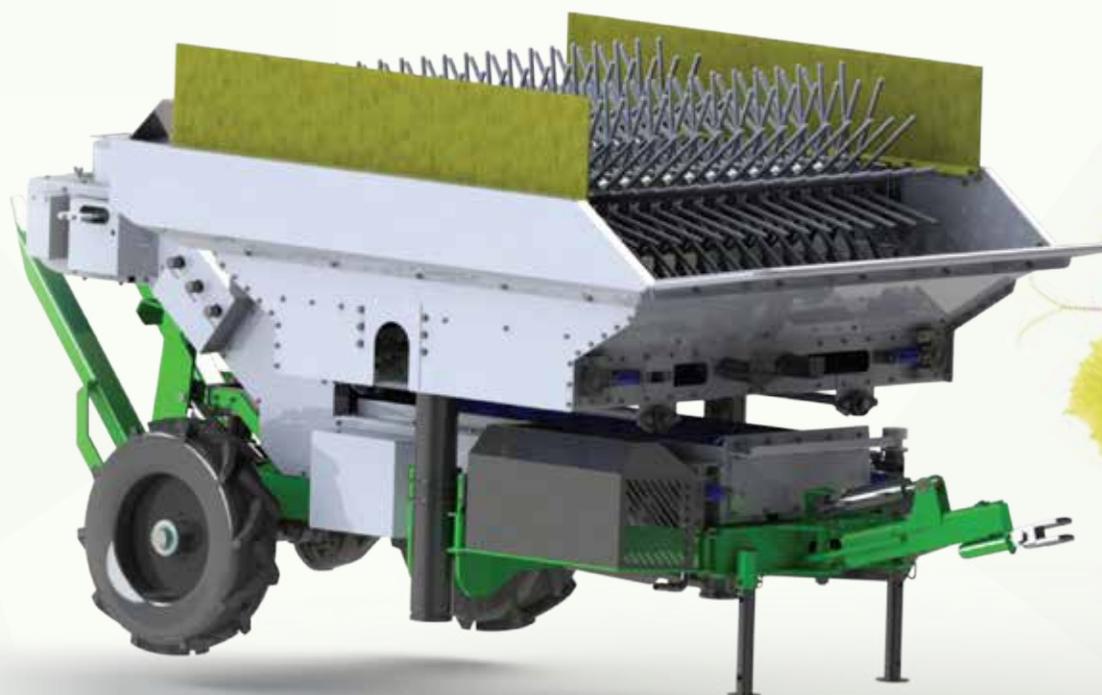
info@mlmacchine.com



SUI TRATTORI GOLDONI
SEI ANCORA IN TEMPO
PER USUFRUIRE DEL
**CREDITO D'IMPOSTA
TRANSIZIONE 5.0**



È ARRIVATA LA NUOVA VENDEMMIATRICE PER PERGOLA



Contattaci per prove e dimostrazioni!