

L'Agricoltore trentino



Quarantena attiva, sfida vinta 100 anni di Confagricoltura Nazionale Vendemmia e raccolta mele 2020 ottobre 2020 | n.5

Meno rischi, Più contributi, più credito. più opportunità. Cooperfidi facilita l'accesso al credito e fornisce È ente di garanzia nella gestione delle domande e nell'erogazione garanzie ai suoi soci, che possono essere: di contributi della Provincia Autonoma di Trento. società cooperative trentine aziende, consorzi, società, associazioni o enti agricoli con una sede operativa nella Provincia di Trento Cooperfidi, impresa. · Più credito, più svilupp iù consulenza, Può erogare finanziamenti diretti. iù crescita. •Più fondi, Fornisce gratuitamente supporto qualificato, forte di un'impareggiabile conoscenza del territorio. iù scelta. Offre vantaggi derivanti dall'utilizzo di Fondi come il Fondo Immobiliare finanziato dalla PAT.

La vita delle imprese è un labirinto intricato di opportunità e imprevisti.

Cooperfidi è il partner affidabile e solido che sa affiancarle nei momenti

cruciali e aiutarle a perseguire una crescita sana. • www.cooperfidi.it



in questo numero

📕 NOI LA PENSIAMO COSÌ 👺

Quarantena attiva, sfida vinta

PRIMO PIANO

- Confagricoltura, un secolo di agricoltura e di storia italiana
- 100 anni di Confagricoltura. Conte: Agricoltura 5 sodalizio tra tradizione e innovazione
- Massimiliano Giansanti eletto vicepresidente del COPA
- 7 Vendemmia 2020, quante stelle?
- Raccolta mele in Trentino tra le migliori annate per qualità e quantità
- La vendemmia e la raccolta delle mele 2020
- Influenza #IOMIVACCINO
- Ciucioi più verde con i fiori del Trentino 13
- È pronta al lancio la piattaforma 13 e-commerce "inTrentino"

INNOVAZIONE

Le quattro varietà di vite resistenti 14 hanno finalmente un nome

FORMAZIONE

Iscriviti al nostro nuovo 16 corso di formazione!!

I NOSTRI SOCI

- Tre Bicchieri 2021 18
- Ciliegie e albicocche 19 della Maccani Frutta di Predaia

LEGGI, LAVORO E FISCO

- 20 Investimenti in beni strumentali
- Riapertura termini presentazione 21 contributo a fondo perduto

ULTIME NOTIZIE DAL CAA

Anticipi pac i e ii pilastro 2020 22 Sospensione temporanea iscrizione superfici pinot grigio

Dichiarazioni di vendemmia / Investimenti viticoli Ristrutturazione vigneto / Registrazione prelievi 23 di carburante agricolo / Rilascio autorizzazioni

per nuovi impianti di vigneti

AGRITUR

- 24 L'Agritur Val d'Adige
- Agriturismo "Vineria de TARCZAL" 24
- 25 Maso Besleri

LE NOSTRE CONVENZIONI

- 26 Campagna di prevenzione odontoiatrica
- 28 Notizie giuridiche
- Notizie APOC 30
- 32 Notizie dalla Fondazione Mach
- A tavola con i prodotti trentini 34

I NOSTRI UFFICI

TRENTO ACT - APEMA - CAF - CAA - Patronato ENAPA - ANPA: Via R. Guardini, 73 Trento Tel. 0461/820677 - Fax 0461/825837 info@confagricolturatn.it

Orario: lunedì-giovedì dalle ore 8.00 alle ore 13.00 e dalle ore 14.00 alle ore 17.00. Venerdì dalle ore 8.00 alle ore 13.30. Nel periodo estivo si osserva l'orario speciale

CLES presso ACT - Piazza Navarrino, 13 - Tel. 0463/421531 - Fax 0463/421074 info@act.tn.it Orario: lunedì - venerdì dalle ore 8.30 alle ore 12.30 giovedì dalle ore 14.00 alle ore 17.00

MEZZOLOMBARDO Via IV novembre. 14 - Tel. 0461/606005 - Fax 0461/607236 - mezzolombardo@confagricolturatn.it

Orario: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 12.30 - lunedì e giovedì dalle 14.30 alle 17.30

ROVERETO Via G. Segantini, 14 - angolo via Halbherr - Tel. 0464/435361 - Fax 0464/023826 - rovereto@confagricolturatn.it

Orario patronato: dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 12 - L'ufficio CAA è aperto anche di pomeriggio

I NOSTRI RECAPITI

ARCO presso Consorzio Miglioramento Fondiario - Via Mantova, 1 - Orario: 2° e 4° lunedì del mese dalle ore 8.00 alle ore 12.00.

AVIO presso Comune di Avio - piano terra -Orario: martedì dalle ore 14.00 alle ore 16.00. CEMBRA presso il Municipio - Orario: mercoledì dalle ore 16.00 alle ore 17.30.

GIOVO presso la Cassa Rurale di Verla -Orario: mercoledì dalle ore 14.30 alle ore

PERGINE VALSUGANA Viale Dante, 78 primo piano (presso Associazione Artigiani) - Tel. 0461/532477 - Orario: lunedì e venerdì dalle 9.00 alle ore 12.00

Periodico di informazione a cura di Confagricoltura del Trentino, Associazione Contadini Trentini, Aflovit, Agriservice, Apema, Apoc, Astro, Enapa, Anpa Via R. Guardini 73 - 38121 Trento - Tel. 0461 820677 - Fax 0461 82587 - email: info@confagricolturatni. - Dir. resp.: Diego Coller Aut. Tribunale di Trento n. 210 del 10.4.1976

Informiamo che la presente pubblicazione viene distribuita esclusivamente in Abbonamento Postale e che pertano i dati relativi a nominativi ed indirizzi dei lettori sono stati inseriti nelle nostre liste di spedizione. Ciascun lettore, a norma dell'art. 13 legge 675/96, potrà avere accesso ai propri dati in ogni momento, chiederne la modifica o la cancellazione oppure opporsi al loro utilizzo scrivendo alla redazione del periodico.

Realizzazione grafica: L'Orizzonte s.n.c. Stampa: Grafiche Dalpiaz srl - Ravina (TN)

Confagricoltura del Trentino - Via Romano Guardini,73 Tel. 0461 820677 - ufficio.stampa@confagricolturatn.it

Per inserzioni pubblicitarie:

Confagricoltura

del Trentino

In redazione:

Referente editoriale: Diego Coller

Direttore: Lorenzo Gretter



Responsabile redazione: Clizia Pederzolli

Gimmi Rigotti, Delfin Migala, Matteo Pinamonti, Nadia Biasioli, Aurora Defrancesco, Daniela Zambaldi, Guido Sicher, Monica Boschetti, Valentino Prosser, Daniele Bergamo, Daniel Banal

Seguici sui nostri social



Aggiungi il nostro numero alla tua rubrica: 3386437826



confagricolturatn.it

L'Agricoltore trentino

Foto di Maura Alati



Quarantena attiva sfida vinta



di Diego Coller, Presidente di Confagricoltura del Trentino



La pandemia purtroppo non è stata ancora domata e il comparto agricolo – anche tra le Dolomiti – cerca di superare i disagi mettendo in pratica mirate azioni a salvaguardia della salute pubblica e di quanti in campagna producono materie alimentari indispensabili. La stagione dei raccolti è praticamente alle spalle e la 'nostra attiva quarantena' ha davvero messo a dura prova ogni azienda.

Solo la lungimiranza, il tempismo e anche una buona dose di coraggio intrapresa dai Sindacati agricoli in sintonia con la Provincia Autonoma di Trento e l'Azienda sanitaria hanno permesso di salvaguardare (grazie anche al forte impegno dell'Assessore Giulia Zanotelli e alla task force guidata da Romano Masè) il raccolto della frutta come delle uve e tante altre attività della filiera agricola trentina.

Siamo stati gli unici e tra i primi in Italia a stipulare la convenzione che disciplina le modalità e i tempi per assicurare l'effettuazione dei tamponi ai lavoratori agricoli provenienti dai Paesi per cui è previsto l'isolamento fiduciario e sottoposti a quarantena attiva. Vale a dire la possibilità di far svolgere agli stranieri l'attività lavorativa durante il periodo di quarantena, a condizione che siano ospitati in azienda, che lavorino separatamente dagli altri dipendenti e che non lascino l'impresa per 14 giorni.

Accordo poi sottoscritto in ambito provinciale da Federazione trentina della Cooperazione e da tutte le Organizzazioni agricole, Confagricoltura in primis, ha subito recepito la specifica ordinanza del Presidente della Provincia Maurizio Fugatti, allo scopo di guidare i datori di lavoro e ogni lavoratore nelle loro attività assicurando le massime garanzie possibili nella prevenzione della diffusione del virus.

Documento fondamentale, strumento indispensabile per proseguire l'attività agricola con norme inerenti ogni dettaglio della 'quarantena', come più volte abbiamo segnalato e diffuso ampiamente tra i nostri associati.

Protocollo gestionale che siamo riusciti pienamente a rispettare.

Così, senza tentennamenti, le aziende agricole hanno fronteggiato le drastiche ripercussioni sul merca-



to, causate dal blocco degli esercizi pubblici e il conseguente devastante calo della domanda.

Adesso – sperando che il Covid non prosegua nella sua virulenta azione - è il momento di pensare al domani, di guardare al futuro con più determinazione e altrettanta 'visione'. Per farlo occorre rinsaldare i già preziosi legami di un 'lavoro di squadra' che abbiamo sperimentato nei giorni della 'quarantena'.

Guardare al domani, progettare ripensare le azioni per il 2021.

In questo contesto è prioritaria l'adozione del cosiddetto 'decreto flussi', appena emanato dal Governo, quello che dà il 'via libera' all'ingresso di 18 mila cittadini extracomunitari in Italia per il lavoro stagionale in campagna.

La quota riservata al Trentino per

questa manodopera è di 300 lavoratori.

Provvedimento emanato in anticipo, proprio per cercare idonee soluzioni al dopo lockdown. Tra le Dolomiti la stagione dei raccolti è praticamente finita e così si pensa già alla prossima primavera, al tempo di raccolta degli ortaggi, piccoli frutti e altre primizie agroalimentari.

Gli imprenditori agricoli devono quindi già progettare i loro 'piani di sviluppo' e presentare le domande entro fine anno, 31 dicembre 2020, per assumere questi lavoratori e dare soluzione all'annoso problema di carenza di manodopera in campagna.

Puntare sulle peculiarità del comparto trentino, per coinvolgere non solo i consumatori locali, ma anche gli operatori dell'export, nonostante

permangano certi blocchi, USA su tutti.

Sarà sempre più importante scommettere sull'innovazione, purtroppo ostacolata dalla pandemia, ricorrere ad investimenti sfruttando meccanismi finanziari della Comunità europea.

Ripensare pure la nuova PAC e avere il coraggio di applicare in agricoltura azioni certamente sostenibili, senza inseguire fumosi sogni di coltivazioni radicalmente alternative, spesso influenzate dall'anti-scienza.

Coltivare la terra in maniera sostenibile e avanzata, basata su specifici canoni sorretti dalla ricerca scientifica più innovativa. Senza stravolgere la tradizione.

Per mettere alle spalle danni e apprensioni di una pandemia che ha stravolto la nostra quotidianità.



Confagricoltura un secolo di agricoltura e di storia italiana

La più antica organizzazione agricola celebra il centenario alla presenza del Capo dello Stato. Il presidente Giansanti: "Impresa, lavoro, ricerca e crescita i principi che da sempre ci quidano verso il futuro"



"Tutela dell'impresa. Ovvero efficienza e competitività, orientamento verso la crescita e le innovazioni tecnologiche, stretto collegamento con le altre parti della filiera agroalimentare, per cogliere le aspettative dei consumatori in Italia e a livello internazionale. Ma anche protezione delle risorse naturali, responsabilità sociale, tutela dei lavoratori, benessere della collettività, per contribuire al progresso civile ed economico della comunità nazionale. Questi i principi essenziali che hanno sempre ispirato l'azione sindacale di Confagricoltura da quel lontano 1920, in cui nacque a Roma la prima organizzazione degli agricoltori italiani a carattere generale, con una presenza diffusa su tutto il territorio nazionale e con funzione di sindacato datoriale".

Così il presidente di Confagricoltura Massimiliano Giansanti ha aperto a Roma, a Palazzo Colonna, le celebrazioni del Centenario alla presenza del Capo dello Stato, Sergio Mattarella, del Presidente del Consiglio Giuseppe Conte, dei Ministri Teresa Bellanova e Stefano Patuanelli e della Sindaca di Roma, Virginia Raggi. Dopo aver ringraziato chi lo ha preceduto alla guida dell'Organizzazione e tutti coloro che hanno dato il proprio contributo alla sua crescita, Giansanti ha ripercorso alcuni momenti salienti della storia e dello sviluppo del settore agricolo.

"Dopo i conflitti mondiali - ha ricordato Giansanti - le difficoltà furono superate grazie all'impegno rivo- lto all'aumento della produzione, per rispondere alla domanda dei consumatori. Con lo stesso impegno abbiamo risposto negli ultimi mesi alla sfida posta all'intera filiera agroalimentare, a causa dell'emergenza sanitaria: continuare a produrre, per rifornire i mercati e assicurare cibo agli italiani".

Anche durante il lockdown il nostro Paese ha dato prova, ancora una volta, delle sue energie morali e civili, ha detto di recente il Presidente della Repubblica. E i fatti hanno dimostrato che l'Italia può fare affidamento su un solido sistema agroalimentare, di cui gli associati a Confagricoltura costituiscono una componente essenziale. Con le loro aziende collaborano oltre 520.000 lavoratori, che sviluppano più di 41.000.000 di giornate lavoro.

"Adesso è necessario dare supporto a queste imprese - ha ribadito Giansanti - per metterle nella condizione di continuare ad aumentare competitività e produzione. La quota di esportazioni di prodotti agroalimentari, che era di 44 miliardi di euro, è arrivata a superare per la prima volta la soglia del 10% dell'export totale in valore. Crescere è un impegno difficile. Per questo dobbiamo utilizzare al meglio le risorse importanti messe a disposizione dal governo italiano e dall'Unione europea."

L'ambizione di Confagricoltura va ben oltre il recupero della situazione esistente prima della pandemia. Dobbiamo cogliere l'occasione per far crescere la produttività che ristagna da oltre un decennio, per rilanciare gli investimenti pubblici, per dare ai cittadini e alle imprese infrastrutture moderne, diffondere la digitalizzazione, a partire dalla pubblica Amministrazione, rispondere alle sfide urgenti poste dal cambiamento climatico.

Confagricoltura farà la propria parte, seguendo qu-

elli che sono i principi guida dell'Organizzazione e dei suoi associati, da cento anni a questa parte.

"È indispensabile, però – ha proseguito il presidente - ridare piena dignità alla ricerca scientifica e riconoscere il valore della competenza e della professionalità. Coltivare le intelligenze dei molti nostri giovani eccellenti, e puntare su di loro, è una scelta essenziale per affrontare il futuro e le sfide che ci attendono. La scuola e la formazione continua sono fattori di sviluppo, perché il capitale umano è la prima ricchezza delle nazioni più avanzate."

"Siamo consapevoli - ha concluso il presidente di Confagricoltura - che la valenza del nostro lavoro vada al di là del profitto, che pure è fondamentale per garantire la continuità produttiva e l'occupazione. Da un secolo l'impegno costante dei nostri agricoltori è stato quello di

rafforzare le imprese e contribuire al continuo miglioramento del sistema economico e della coesione sociale. Come agricoltori sappiamo bene che raccoglieremo domani ciò che abbiamo seminato oggi. Continueremo, perciò, a lavorare con il massimo impegno nelle nostre imprese, nel nostro sindacato e nella società. Forti di una fiducia incrollabile sul futuro del nostro Paese."

100 anni di Confagricoltura Conte: Agricoltura sodalizio tra tradizione e innovazione

"Un pezzo importante del nostro Paese". Così il presidente del Consiglio Giuseppe Conte nel corso della celebrazione del centenario di Confagricoltura a Palazzo Colonna a Roma.

"Questa è l'occasione per ringraziare ancora una volta tutti gli attori della filiera agricola per quello che avete fatto con dedizione e passione nel corso dell'emergenza", prosegue. "Grazie a questi sacrifici i generi alimentari non sono mai mancati. Ora con il progressivo ritorno alle attività economiche stiamo imparando a convivere con il Covid e abbiamo - senza mai abbassare la guardia l'occasione di ridisegnare il Paese". "Fin dalla metà degli anni Novanta il paese ha subito una fase di stagnazione ma l'agricoltura rappresenta una luce nel Paese", prosegue Conte. "Dal 1997 al 2019, anni in cui la crescita è rimasta allo 0,3 per cento, l'agricoltura in piena controtendenza, ha registrato una crescita

dell'1,5%. E una recente indagine di Nomisma dimostra come il settore Primario sia assolutamente sana e sicura con valori di residui di pesticidi molto inferiori a quelli dei paesi nostri competitor", precisa poi.

Senza contare che negli ultimi venti anni si è registrato un netto calo, del 12,3%, dell'emissione dei gas serra. "Ora il governo è pronto per rafforzare la competitività del comparto e ad aiutarlo a crescere. Il programma europeo ci dà la possibilità di disporre di risorse che ci consentono di programmare il superamento delle criticità attuali. A partire dalle infrastrutture, trasporti, ricerca, innovazione, e riduzione del divario digitale che colpisce le aree interne" continua ancora il Premier che annuncia un mosaico di interventi. "A metà ottobre potremmo presen-



tare le linee guida per avviare i progetti a metà del prossimo anni ma il governo sta già lavorando alle linee di intervento". E il 37% del volume di risorse disponibili al Green dovrà essere destinato al comparto agricolo.

Sistema irriguo, forestazione, utilizzo nuove tecnologie, piattaforme digitali in grado di coprire il 10% della superficie agricola del Mezzogiorno, agricoltura di precisione, partenariato con il mondo delle università, e efficienza energetica alcuni dei temi su cui il governo sta lavorando.

"Non trascureremo impegno per le nostre esportazioni e alla lotta all'Italian sounding. Come anche lavoreremo per evitare in Europa sistemi di etichettatura che potrebbero danneggiare il nostro Made in Italy".

Infine Conte ricorda come "l'agricoltura rappresenti il sodalizio tra tradizione e innovazione".

Massimiliano Giansanti

confermato presidente di Confagricoltura per acclamazione ed eletto vicepresidente del COPA

Massimiliano Giansanti è stato confermato, per acclamazione, presidente di Confagricoltura.

"Ci aspettano sfide importanti e per affrontarle abbiamo intrapreso un percorso in cui il confronto, la condivisione delle scelte e la possibilità di misurarsi devono essere un obiettivo comune per rendere Confagricoltura ancora più efficiente e autorevole", dichiara Massimiliano Giansanti, presidente di Confagricoltura. A nome di Confagricoltura del Trentino auguriamo al nostro Presidente nazionale buon lavoro per il secondo mandato.

Inoltre è stato eletto vicepresidente del Comitato delle organizzazioni agricole europee (COPA), l'organismo che riunisce 60 organizzazioni dei Paesi membri dell'Unione europea e 36 organizzazioni partner di altri Paesi. Presidente del COPA, per i prossimi due anni, è la francese Christiane Lambert, che succede al tedesco Joachim Rukwied di DBV.

Giansanti, europeista convinto, è stato nominato ai vertici dell'Organizzazione europea in un momento cruciale, in cui si dovranno assumere decisioni chiave, a partire dal prossimo bilancio dell'Unione, dalla futura Politica agricola comune, dalla incertezza dei mercati internazionale, ma anche dal Recovery Fund e dalle politiche di sviluppo per fronteggiare l'emergenza economica a causa della pandemia, che richiedono lavoro propositivo e pressing incessante e determinato da parte del Coordinamento degli agricoltori europei.

Giansanti, a nome di Confagricoltura, ha fatto gli au-



guri di buon lavoro a Christiane Lambert e ringraziato Joachim Rukwied per l'impegno profuso nei tre anni di mandato alla presidenza. "Con Lambert e Rukwied – ha detto - c'è grande sintonia e condividiamo una visione di futuro".

"Ci troviamo – ha quindi spiegato il presidente di Confagricoltura – in un momento di resilienza che richiede da parte della UE ogni sforzo per permettere alle imprese agricole, non solo di ripartire e riconquistare le posizioni perdute, ma anche di ammodernarsi e crescere, di andare oltre. Per far diventare il nostro sistema agricolo e agroalimentare più forte di prima. La centralità dell'agroalimentare in Europa è emersa in pieno in questo difficile momento a causa dell'emergenza della pandemia".

Vendemmia 2020 quante stelle?

Lo abbiamo chiesto a...Maurizio Bottura, Responsabile dell'Unità Viticoltura della Fondazione Edmund Mach

Come è stato l'andamento vendemmiale sotto l'aspetto climatico?

Piuttosto complicato, nel senso che ci sono stati parecchi episodi piovosi che hanno contraddistinto l'epoca vendemmiale soprattutto alla fine di agosto (dal 28 al 30 agosto) in pochi giorni sono caduti parecchi mm di pioggia e questo ha dato inizio ad una serie di problematiche relative alla sanità delle uve stesse.

Assegnando ipotetiche 'stelle': da 1 a 5 quante per la vendemmia appena conclusa?

Da 3 a 4 a seconda delle varietà ovviamente.

Quali le malattie della vite maggiormente riscontrate?

Soprattutto la botrite, che ha colpito le varietà più precoci (Pinot Grigio, Chardonnay, Müller Thurgau, Lagrein, Teroldego) ed è per questo che la definirei una vendemmia "di corsa" in quanto non si poteva lasciare l'uva in vigna qualche giorno in più per paura del degrado qualitativo causa botrite. Invece per quanto riguarda le varietà più tardive (Merlot, Cabernet) soprattutto nelle alte colline, durante l'episodio piovoso di fine agosto la maturazione dell'uva doveva ancora venire e consequentemente abbiamo avuto meno problemi di attacchi di botrite e la marcescenza è stata meno accentuata.

A giugno invece qualche caso di peronospora ma che non ha inciso in maniera importante dal punto di vista quantitativo.

Più quantità o qualità delle uve?

2020 una buona annata: buona quantità e qualità delle uve, vendemmia positiva nonostante le condizioni

climatiche non siano state favorevoli. Annata da vini bianchi o rossi? Sempre in prima fila gli spumanti?

Sicuramente è difficile da dire questo adesso, ma gli spumanti penso siano uno degli indirizzi enologici che ci contraddistingue, quindi diventa importante ottenere delle basi spumanti notevoli.

Nelle zone medio basse si è partiti presto, ad agosto, con temperature anche notturne mediamente elevate. l'acidità tendeva a ridursi in maniera consistente, quindi direi che è stata una vendemmia molto veloce. Nelle zone più collinari, più tardive, invece si è potuti andare in maniera più lenta e scegliere quando vendemmiare proprio perché c'è stata questo aspetto favorevole della sanità che si è mantenuta, per cui è stata una vendemmia anche per le basi spumanti lunga perché si è partiti precocemente nelle zone di fondovalle ma si è finiti anche più tardi nelle zone di collina. Solitamente il tempo che ci si mette dall'inizio della vendemmia alla fine della vendemmia degli spumanti è di 20-25 giorni, quest'anno è stato un po' più ampio proprio perché le condizioni climatiche che si sono verificate a settembre hanno rallentato un attimo la maturazione e questo per le zone di alta collina è stato solo un vantaggio.

La FEM ha sperimentato nuove tecniche di coltivazione della vite o nuove varietà tolleranti? Ci sono già dei riscontri?

Nessuna grande novità ma quello che ha inciso di più negli ultimi anni è l'utilizzo delle macchine sfogliatrici ad aria compressa che danno una grossa mano nella pulizia del grappolo e di conseguenza nella minor insorgenza di botrite e di marciumi. Fondamentale è l'equilibrio vegeto produttivo del vigneto per cui i vigneti equilibrati sono quelli di annate difficili: hanno una marcia in più nella gestione complessiva delle malattie ma anche nella qualità del prodotto uva che si ottiene su quelle viti lì. Nuove varietà resistenti ci sono già dei riscontri positivi su alcune cultivar (vedi Solaris, Johanniter, Bronner, Souvignier Gris, che sono varietà sicuramente già coltivate e in osservazione, alcune di queste in certe zone sono sensibili al Black Rot che è una patologia secondaria che normalmente non riscontriamo ma quando vai a ridurre la difesa fitosanitaria contro i funghi, compare, soprattutto nelle zone più umide (Valsugana). Per avere ulteriori riscontri bisognerà

Per avere ulteriori riscontri bisognerà attendere la fine del... ribollir dei tini.



Raccolta mele in Trentino tra le migliori annate per qualità e quantità

Intervista ad Andrea Fedrizzi – Responsabile Marketing e Comunicazione Consorzio Melinda

La stagione della raccolta delle mele si è conclusa in Trentino.

Facciamo il punto della situazione e tracciamo i primi bilanci con Andrea Fedrizzi, Responsabile Marketing e Comunicazione Consorzio Melinda

Vendite: come è andato il 2020?

La campagna vendite 2019- 2020 è partita bene ed è finita al meglio, con prezzi sempre sostenuti.

Nel periodo del Covid 19 le vendite sono state in linea con quelle della stagione precedente, anche se è innegabile che alcune categorie merceologiche, come le mele, abbiano goduto del favore dei consumatori, alla ricerca di prodotti poco deperibili. Cosa ci attende per la prossima stagione? Una situazione sulla carta abbastanza favorevole, che ci fa ben sperare, viste le produzioni europee, anche se sul nostro futuro peserà molto l'evolversi dell'emergenza Covid 19 e la conseguente capacità di spesa delle persone.

Raccolta 2020: quali sono le sue impressioni su volumi e qualità?

A fronte di una stima pari a 395mila tonnellate, il conferimento da parte dei soci si sta rivelando più generoso e dovrebbe attestarsi oltre le 410mila tonnellate e dunque molto vicino alla quota di 430-440mila disponibili in caso di piena produzione. La raccolta quest'anno è tra le migliori, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo, visto che non ci sono state particolari problematiche in campo e a livello climatico, ad eccezione della recente grandinata avvenuta in Val di Sole. Sta quindi procedendo tutto in modo regolare.

Per quanto riguarda le varietà offerte, i consumatori inizieranno a conoscerci anche attraverso le nuove varietà, SweeTango®, Isaaq ®, Kissabel ®, Enjoy® Galant ®, Tessa ® e Morgana®, tipologie di mela dalla croccantezza e gusto inediti, che ci permetteranno di raggiungere nuove tipologie di target.

In tutto ciò, rimane naturalmente la grande incognita della pandemia in atto, situazione che, come tutti, viviamo giorno per giorno e che potrebbe influenzare la distribuzione del prodotto, così come l'andamento dei consumi.

Consumi: quali sono le varietà più richieste e come vede l'inserimento nel mercato delle nuove varietà? Quale sta dando più soddisfazione?

Premesso che la Golden Delicious rimarrà sempre la nostra indiscussa regina, sul target più giovane, cominciano a farsi strada le nuove varietà che presentano profili organolettici distintivi, ognuna con proprie peculiarità. Per esempio, Morgana®, che è la varietà più succosa, Enjoy®, la più dolce e croccante o SweeTango®, che si è fatta notare nel banco ortofrutta per la sua polpa fresca e dissetante che ricorda la frutta estiva.

Le nuove varietà sono sicuramente una sfida molto stimolante che aiutano anche a mantenere "sotto controllo" la produzione di varietà storiche come Golden Delicious o Renetta. Ormai da due anni abbiamo affiancato alle nostre mele tradizionali nuovi prodotti che, grazie alle loro caratteristiche distintive, pensiamo possano essere in grado di completare il nostro paniere andando a soddisfare un consumatore sempre più esigente anche nel consumo delle mele. Tra le novità, Sweetango®, "la mela che sa d'estate" per le peculiari caratteristiche di freschezza e la raccolta molto precoce, attualmente sta performando molto bene a livello di vendita; nei prossimi mesi inizieremo a proporre Enjoy® ed a seguire Morgana®, circa le quali abbiamo ottime prospettive di vendita, sia per il mercato italiano che estero, proprio perché sono due mele che oltre ad essere molo belle sono state apprezzate già la scorsa stagione soprattutto per il loro gusto fortemente distintivo.



La vendemmia e la raccolta delle mele 2020

alla scoperta di alcuni nostri associati

Da Pojer e Sandri a Faedo





Da Marco Donati a Mezzocorona







...e dalla Val di Non (Flavon Contà)

Azienda agricola Dalpiaz Roberta





Azienda agricola Dolzani Fabrizio e Stefano





SIAMO CAMBIATE NELLA FORMA, MA NON NELLA SOSTANZA.

Abbiamo costruito un grande Gruppo Cooperativo, ma restiamo l'unica banca della porta accanto.

L'unica che condivide con te storia, bisogni e valori.

L'unica che investe nella nostra comunità e sa prendersi cura del suo sviluppo.

L'unica banca globale, ma di sana e locale costituzione.

Le tue banche di sempre, ancora più vicine.



Influenza #IOMIVACCINO al via la campagna di vaccinazione

Parte in Provincia di Trento la campagna di vaccinazione antinfluenzale. I vertici della sanità trentina insieme ai presidenti degli ordini professionali hanno invitato ad aderire alla campagna ed evidenziato l'importanza di vaccinarsi per evitare la malattia e aiutare gli operatori a identificare eventuali casi di Coronavirus. Influenza e Covid-19 hanno infatti sintomi molto simili, chi è vaccinato evita di ammalarsi di influenza e semplifica la diagnosi della malattia da coronavirus. Le antinfluenzali potranno essere effettuate negli ambulatori dei servizi vaccinali e nei drive through dell'Apss. oppure dal proprio medico o pediatra di famiglia, preferibilmente, entro la fine del mese di novembre.

In accordo con gli obiettivi della pianificazione sanitaria nazionale la vaccinazione viene offerta gratuitamente alle persone che corrono un maggior rischio di complicanze ed è raccomandata alle persone di tutte le età per semplificare la diagnosi e la gestione dei casi sospetti. La vaccinazione è raccomandata e offerta gratuitamente dal Servizio sanitario provinciale a:

- persone con più di 60 anni;
- bambini dai sei mesi ai sei anni;
- donne in gravidanza e nel post partum;
- addetti ai servizi pubblici di primario interesse (ad esempio operatori sanitari, vigili del fuoco e forze dell'ordine, personale dei servizi socio-educativi, dell'infanzia e della scuola, personale del trasporto pubblico, personale della grande

distribuzione e dettaglio di generi alimentari);

- categorie a rischio (con patologie cardiache e respiratorie, insufficienza renale, diabete, tumori, immunodepressione etc.);
- bambini e adolescenti a rischio sindrome di Reye;
- familiari e contatti di persone ad alto rischio:
- · donatori di sangue;
- personale che lavora a contatto con animali.

Quando e dove vaccinarsi

Quest'anno le vaccinazioni iniziano ai primi di ottobre. Per facilitare l'accesso alla vaccinazione, evitando la formazione di assembramenti, è prevista la prenotazione. Saranno somministrate dal pediatra di libera scelta ai bambini dai 6 mesi ai 6 anni e dal medico di medicina generale con priorità alle persone con più di 65 anni. I bambini, appartenenti alle categorie a rischio per patologia, riceveranno una lettera dall'Apss con l'appuntamento per la vaccinazione.

Per gli adulti a rischio e le altre categorie è prevista la prenotazione online e le persone saranno vaccinate negli ambulatori e nei drive through Apss. La prenotazione si effettua via web, a partire dal 2 ottobre, accedendo al Cup on-line, dal sito internet Apss (https://cup. apss.tn.it/ >prenotazione senza ricetta > vaccinazione antinfluenzale > selezionare sede e orario). Nel caso dei drive through le persone si recheranno con la propria auto nella sede prescelta e la vaccinazione sarà effettuata direttamente restando seduti in automobile. È consigliato presentarsi indossando la mascherina, una maglia a maniche corte e portando con sé la tessera sanitaria.



Ciucioi più verde con i fiori del Trentino

La giunta di Lavis si affida agli esperti della nostra associazione florovivaisti

Dopo anni di lavori di ricostruzione e consolidamento, al giardino dei Ciucioi è il momento di migliorare l'aspetto botanico. In agosto, come si ricorderà, sono stati fatti i primi interventi, con la messa a dimora di specie esotiche (palme, yucche e agavi) e di rampicanti da parte delle squadre del Progettone. Ma di lavoro da fare all'interno dell'area nata della creatività di Tommaso Bortolotti ce n'è ancora parecchio. Per questo, mancando di esperti del settore, il Comune di Lavis ha stretto un accordo di collaborazione con l'Associazione Florovivaisti Trentini, collaborazione che si stende ovviamente all'Ecomuseo Argentario al quale la giunta Brugnara ha affidato la gestione del giardino. Spetterà

alla Aflovit fare le scelte più opportune riguardo alle varietà di piante con cui rinverdire i Ciucioi, prendendosene cura nei mesi successivi alla posa. L'associazione, che raccoglie le attività economiche locali di settore, nel valorizzare il marchio Fiori del Trentino promuoverà l'immagine e le iniziative legate al Giardino Bortolotti in modo che si crei un legame tra il sito e le aziende.





È pronta al lancio la piattaforma e-commerce "inTrentino"





L'ha realizzata la Federazione Cooperative Trentina per le aziende associate, organizzando logistica, assistenza clienti, gestione ordini, aspetti legali e fiscali, marketing. La sfida: creare un'emozione collegando le eccellenze enogastronomiche trentine con le esperienze da vivere sul territorio.

In un periodo complesso come quello che stiamo vivendo, post lockdown, questo progetto vuole rispondere da un lato all'esigenza di rilancio del settore turismo e dall'altro aiutare le cooperative agricole a mantenere la propria competitività sul mercato, puntando a nuove forme di vendita e di coinvolgimento del cliente.

Visita il sito www.intrentino.com

Per informazioni e adesioni: Federico Genetti, responsabile dell'Area innovazione e servizi digitali Federazione: tel. 0461 898410 – federico.genetti@ftcoop.it

Le quattro varietà di vite resistenti hanno finalmente un nome

Dopo essere state iscritte nel Registro nazionale delle varietà di vite e pronte per essere coltivate le quattro varietà di vite tolleranti selezionate dalla Fondazione Edmund Mach e Civit (Consorzio Innovazione Vite) hanno finalmente un nome.

I seguenti nomi sostituiranno le sigle con cui i genotipi erano stati inizialmente registrati.

I nomi TERMANTIS e NERMANTIS possono essere associati a entrambi gli incroci TEROLDEGO X MERZLING in quanto rimarcano caratteristiche comuni alle due varietà. In particolare: la bacca rossa, la sua resistenza, la maturazione precoce rispetto alla media, il colore rubino molto intenso e ovviamente il nome dei due vitigni da cui stato incrociato.

Quindi la sigla "F22p09" verrà chiamato TERMANTIS: dall'unione delle prime lettere di Teroldego e Merzling nasce un nome per un vitigno "temerario" che non teme nulla grazie alla sua resistenza e produttività. La sigla "F22p10" invece NERMANTIS: il naming nasce dall'unione delle parole "nera" e "manto" che descrive il colore scuro dell'acino dell'uva di questo nuovo vitigno. La sigla "F23p65" incrocio FR 945-60 X Merzling nome che rimarca le caratteristiche specifiche di questo vitigno, in particolare il riferimento alla produzione vino base spumante con buone note fruttate, sapido e con struttura per questo è stato scelto il nome CHARVIR: l'iniziale Char riprende il termine Chardonnay mentre VIR (verde in latino) valorizza il colore dai riflessi verdi della bacca. Infine la sigla "F26p92" incrocio Nosiola X Bianca lo chiameremo VALNOSIA: il termine Val rimanda alla valle, al territorio e alla natura con un riferimento sottile alle vallate in cui è presente il Nosiola (Valle dei Laghi, Vallagarina, Valle del Sarca). La desinenza finale Nosia è una contrazione di Nosiola come ulteriore rimando al vitigno principale di origine.

"È una grande soddisfazione per la Fondazione Edmund Mach completare con questo ultimo tassello, la scelta dei nomi, un percorso articolato e impegnativo, frutto del paziente lavoro dei nostri ricercatori- spiega il presidente FEM, Mirco Maria Franco Cattani -. Un risultato che conferma l'impegno dell'agricoltura del Trentino, determinata a perseguire la strada di una viticoltura sempre più sostenibile. I nomi individuati, che vanno di fatto a sosti-

tuire le sigle inizialmente attribuite alle varietà, richiamano i genitori di queste nuove accessioni che, assieme a Civit, ci auguriamo possano venire accolte con interesse da parte dei produttori locali e non solo".

"Era importante trovare dei nomi allettanti che potessero dare lustro alle caratteristiche delle nuove varietà, iscritte al Registro Nazionale lo scorso giugno, e dare merito alle origini trentine – dichiara Enrico Giovannini, Presidente CIVIT -. Sono nomi maggiormente memorizzabili e appetibili per i fruitori finali. Spero che il mondo vitivinicolo accolga positivamente i nuovi vitigni e i nomi che portano. Se siamo arrivati a questo risultato è grazie alla fruttuosa collaborazione con la Fondazione Mach".



Presidente CIVIT Enrico Giovannini



Presidente FEM Mirco M. F. Cattani











FORBICE ELETTRONICA PER POTATURA BCL 20



ET OMAGGIO

- **✓ FORBICE ELETTRICA BLC 20**
- CARICA BATTERIA DUE USCITE **CON CARICAMENTO SEQUENZIALE**
- **✓ FODERO**

SCOPRI L'OFFERTA NEI NEGOZI SAV





Iscriviti al nostro nuovo corso di formazione!!

Nuovo corso formativo: ABILITAZIONE UTILIZZO FITOSANITARI

In riferimento ai certificati di abilitazione all'acquisto ed alla vendita dei prodotti fitosanitari in scadenza nel 2020 o in corso di rinnovo, la loro validità è prorogata fino al novantesimo giorno successivo alla dichiarazione di cessazione dello stato di emergenza (al momento fissata al 31 gennaio 2021)

Il consiglio, comunque, è di non arrivare all'ultimo momento con il rischio di ritrovarsi con il patentino scaduto e magari in piena campagna (aprile 2021).

Inoltre stiamo valutando la possibilità di organizzare il corso in modalità online (FAD), nel giro di qualche settimana anche la Provincia Autonoma di Trento uscirà con un delibera dove darà delucidazioni in merito all'esame da sostenere e alla possibilità di svolgerlo online.

Stiamo raccogliendo le manifestazioni di interesse al corso, compila il form online sul nostro sito www.confagricolturatn.it o scrivi a: ufficio.stampa@confagricolturatn.it

Rimaniamo a disposizione per ogni eventuale chiarimento.

CORSO PER IL RINNOVO DEL CERTIFICATO DI ABILITAZIONE ALL'ACQUISTO E UTILIZZO DEI PRODOTTI FITOSANITARI

corsi di rinnovo dei patentini SCADUTI

A decorrere dal 26 novembre 2015, tutti i possessori del certificato di abilitazione all'acquisto e all'utilizzo dei prodotti fitosanitari lo devono rinnovare ogni 5 anni seguendo un aggiornamento di 12 ore.

Durata: 12 ore (su 2 giornate consecutive)

CORSO PER IL RILASCIO DEL CERTIFICATO DI ABILITAZIONE ALL'ACQUISTO E UTILIZZO DEI PRODOTTI FITOSANITARI

A decorrere dal 26 novembre 2015, devono possedere il certificato di abilitazione all'acquisto e all'utilizzo dei prodotti fitosanitari coloro che intendono acquistare e/o utilizzare tutti i prodotti fitosanitari destinati ad utilizzatori professionali.

Durata: 20 ore (su 3 giornate consecutive, esame solitamente programmato al pomeriggio del terzo giorno).

Sono esentati dall'obbligo di frequenza al corso di formazione per il primo rilascio chi è in possesso di diploma d'istruzione superiore di durata quinquennale o laurea, anche triennale, nelle discipline agrarie e forestali, biologiche, naturali, ambientali, chimiche, farmaceutiche, mediche e veterinarie.

I prossimi corsi formativi in programma nella nostra sede di Trento:

13 novembre 2020 corso trattori e aggiornamento trattori
16 novembre 2020 aggiornamento primo soccorso
18, 20, 24, 26 novembre 2020 RSPP – DATORI DI LAVORO
27 novembre 2020, carro raccogli frutta
01 dicembre 2020 antincendio e aggiornamento
11 dicembre 2020 aggiornamento primo soccorso

Sistema Pubblico di Identità Digitale (SPID)

Con SPID cittadini e imprese possono accedere in modalità sicura e garantita ai servizi online della Pubblica Amministrazione e dei privati, con un'unica identità digitale, usando lo stesso nome utente e password, da computer, tablet e smartphone.



Come si ottiene SPID

E' sufficiente presentarsi agli sportelli della Camera di Commercio con un documento di identità valido, il codice fiscale, l'indirizzo e-mail, il cellulare e, se in possesso, la Carta Nazionale dei Servizi (CNS), o la Firma Digitale. Per saperne di più visita il sito spid.gov.it

I vantaggi di recarsi in Camera di Commercio



Il rilascio di SPID in Camera di Commercio è gratuito.



In Camera di Commercio puoi contare sull'aiuto e l'assistenza degli operatori di sportello a cui puoi rivolgerti per qualunque informazione.



Insieme a SPID in Camera di Commercio puoi richiedere, se ancora non ne hai una, anche la tua identità digitale CNS/Token wireless.



Pronti all'impresa





Tre Bicchieri 2021

orgogliosi dei nostri associati che si sono aggiudicati il prestigioso riconoscimento del Gambero Rosso

Puntuali, come l'autunno, arrivano i giudizi delle Guide enologiche che si occupano del 'buon bere'. Le novità per le edizioni 2021 che riguardano il Trentino certo non mancano, anche se le conferme sono una costante. Per constatarlo basta sfogliare la guida forse più autorevole, quella edita dal Gambero Rosso, giunta alla 34esima edizione.

Mai come quest'anno il Trentino è riuscito ad aggiudicarsi gli ambiti, quasi esclusivi Tre Bicchieri, il simbolo massimo che i 'gamberisti' assegnano ad un vino: ben 14, un record! Primato, in tutti i sensi. Per numero complessivo, per l'avanzata anche degli spumanti Trento, quelli che continuano a stimolare il dinamismo del comparto vitivinicolo delle valli dolomitiche attorno a laghi alpini e rocce porfiriche.

"Nell'elenco – è doveroso precisarlo subito - non troverete consolidate 'griffe' in quanto diverse aziende -Tenuta San Leonardo in primis, come altri rinomati vignaioli del Teroldego (De Vescovi) o di particolari (Balter) 'cuvèe' di Trento DOC – hanno deciso di prolungare ulteriormente l'affinamento in bottiglia dei loro prodotti. Li assaggeremo – scrive Nereo Pederzolli, responsabile per il Trentino della Guida Vini del Gambero Rosso - in successivi appuntamenti. Troverete però tante conferme e alcune stimolanti curiosità. Dal succoso Riesling del duo Pojer & Sandri al 'passito dei passiti' il Vino Santo di Pravis. Poi un vino bianco che sfida il tempo. L'Ora di Toblino, da uve Nosiola, un lustro (2015) sulle spalle per dare ulteriore ... lustro a questa tipologia enoica. Tra i 'tranquilli' ecco la riconferma del Mueller Thurgau di Corvèe, del Pinot Nero che la famiglia Simoni produce a Maso Cantanghel e lo strepitoso – è proprio il caso di dire – Teroldego Rotaliano proposto dai Dorigati, chiamato Luigi in onore di un loro antenato. Ed ecco la spumeggiante seguenza dei Trento, sempre capitanata da quel Giulio Ferrari '08 dei Lunelli, prototipo inconfondibile, un 'must' internazionale che coinvolge una preparata e sempre più competente pattuglia di spumantisti dolomitici. Nella quale troviamo Abate Nero '09 del compianto Luciano Lunelli, enologo tra i patriarchi del vino trentino, un Maestro di briosità che ha stimolato tante altre cantine a scommettere sul Trentodoc. Come Francesco Moser, il campione del pedale che con i suoi figli propone un Nature assolutamente vincente. Una scia armonica con produttori sempre più preparati e con la regia dell'Istituto Trentodoc, per dimostrare l'incessante evoluzione delle 'bollicine' Made in Trentino. Conferme per i due 'colossi enologici', Cavit – con il nuovo Blanc de Noirs '16 – e Mezzacorona con il suo Flavio '12, senza dimenticare l'Aquila Reale '10 di Cesarini Sforza, Lucia Letrari con il Dosaggio Zero '14, nonchè l'autorevole Madame Martis '10 di Maso Martis "

Diversi i vini che hanno davvero sfiorato i Tre Bicchieri. Molti sono Trento Doc. Come la Riserva Vervè di Roverè della Luna, spumante in netta evidenza anche in altri concorsi enologici (Merano Wine Festival). Assieme al Vervè ecco il Brut dei Pisoni, quello di Mas dei Chini, senza dimenticare alcune chicche come il Pinot Nero di Borgo dei Posseri, il Riesling della Cantina di Cembra. Vini autorevoli, sempre più identitari, che rendono onore al comparto agroalimentare del Trentino e si confrontano con i più importanti vini di stampo mondiale.



Ciliegie e albicocche della Maccani Frutta di Predaia

"La stagione delle albicocche tardive ci ha dato buoni risultati, come quella delle ciliegie che abbiamo iniziato a coltivare per primi in Val di Non nel lontano 2002. Attualmente gestiamo circa 1,5 ettari di albicocche Farbaly, che presentano una bellissima faccetta rossa oltre a un ottimo sapore, e 4,5 ettari di ceraseti suddivisi tra le varietà Kordia e Regina. Poi abbiamo 7 ettari di mele, prodotto simbolo della nostra valle. Tutti i nostri impianti sono coperti con reti antigrandine e/o antipioggia", spiega a Italiafruit News Ermanno Maccani, titolare dell'azienda trentina che commercializza i suoi prodotti con il marchio "Maccani - Frutta di Montagna". lavorando principalmente con i Mercati all'ingrosso italiani, oltrechè con una importante catena della Gdo nazionale.

Gianluca, figlio 24enne di Ermanno, aggiunge: "Per la Val di Non, l'albicocco è una coltura che sconta il grande rischio delle gelate primaverili. Quest'anno ci sono state per 5 notti nella fase di fioritura, con punte negative di -6,5 gradi centigradi. Per fortuna siamo riusciti a salvare l'intera produzione attraverso l'impiego di candele e forni a pallet. Ma se le gelate fossero state più tardive, avvenendo ad esempio 10 giorni dopo, questi metodi di difesa non sarebbero stati sufficienti".

Il gelo primaverile ha invece in parte influito sulla produzione cerasicola, provocando comunque danni poco ingenti. "La minor produzione di ciliegie è stata compensata dai prezzi molto alti, dovuti in parte alla scarsa offerta disponibile sul mercato nazionale. I

risultati finali della stagione sono stati quindi soddisfacenti", aggiunge Gianluca Maccani.

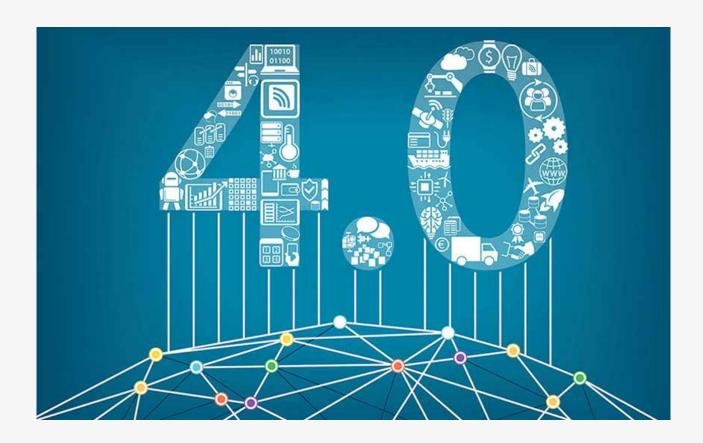
Ora l'attenzione si sta spostando verso le mele, per le quali l'azienda che ha impianti nell'Alta Val di Non, a 800 metri slm di altezza, si attende "volumi in linea con la media produttiva e una prevalenza di pezzature medio-grosse grazie anche alle buone pratiche agronomiche", come precisa il titolare Ermanno. Sembrano buone anche le prospettive commerciali. I grandi poli melicoli del Trentino-Alto Adige hanno infatti già terminato le scorte della scorsa stagione, dopo il boom di vendite che si è verificato nei mesi di lockdown per il coronavirus.

(Italiafruit News)





Investimenti in beni strumentali Credito d'imposta e Nuova Sabatini



L'Ade fornisce un'importante precisazione in riferimento agli obblighi documentali, previsti dalla Legge di Bilancio 2020 secondo cui, i soggetti che si avvalgono del credito d'imposta sugli investimenti di cui all'art. 1, commi da 184 a 194 della medesima legge (beni strumentali nuovi e beni tecnologici 4.0), sono tenuti a conservare, pena la revoca del beneficio, idonei a dimostrare l'effettivo sostenimento e la corretta determinazione dei costi agevolabili. A tal fine, le fatture e gli altri documenti relativi all'acquisizione dei beni agevolati devono contenere l'espresso riferimento alle disposizioni dei commi da 184 a 194.

Tanto premesso, l'AdE, prendendo spunto dalla considerazione che le citate disposizioni sugli obblighi documentali risultano nella sostanza equivalenti a quanto previsto dal legislatore nel contesto di altre agevolazioni per gli investimenti in beni strumentali, ed in particolare,

per quanto riguarda il contributo concesso in relazione ai finanziamenti bancari (c.d. Legge "Nuova Sabatini") per l'acquisto di nuovi macchinari, chiarisce che, fermo restando che la mancata indicazione in fattura dello specifico riferimento alle norme agevolative, ex art. 1 commi da 184 a 197 della predetta L. n. 160/2019, costituisce causa di revoca dell'agevolazione, può comunque, procedersi alla regolarizzazione delle stesse fatture che ne risultassero sprovviste, per evitare la revoca dell'agevolazione in sede di verifiche e controlli, mediante la integrazione con le seguenti modalità:

- a) per le fatture emesse in formato cartaceo, il riferimento può essere riportato dall'impresa acquirente sull'originale di ogni fattura, sia di acconto che di saldo, con scrittura indelebile, anche mediante l'utilizzo di un apposito timbro;
 - b) per le fatture elettroniche si può, in alternativa,

stampare il documento di spesa apponendo la predetta scritta indelebile ovvero realizzare un'integrazione elettronica da unire all'originale e conservare insieme allo stesso con le modalità indicate, seppur in tema di inversione contabile (Reverse charge), nella circolare n. 14/E del 2019. Ciò, in quanto, come indicato nella circolare n. 13/E del 2018 (Risp.3.1), in tutte i casi in cui vi sia una fattura elettronica veicolata tramite Sdl, a fronte dell'immodificabilità della stessa, il cessionario/committente può, senza procedere alla sua materia-

lizzazione analogica e dopo aver predisposto un altro documento, da allegare al file della fattura in questione, contenente sia i dati necessari per l'integrazione sia gli estremi della fattura stessa, inviare tale documento allo Sdl, così da ridurre gli oneri di consultazione e conservazione

La predetta regolarizzazione dei documenti già emessi dovrà essere operata, da parte dell'impresa beneficiaria, entro la data in cui sono state avviate eventuali attività di controllo.

Riapertura termini presentazione contributo a fondo perduto

Per le poche aziende che non sono riuscite a presentare la domanda entro agosto vengono riaperti i termini per il contributo a fondo perduto (Decreto Agosto) indipendentemente dal requisito della riduzione del fatturato e dei corrispettivi del mese di aprile 2020 rispetto allo stesso mese del 2019. Si tratta di una proroga riservata solo ai Comuni colpiti da calamità o in stato di emergenza e quelli classificati totalmente montani. Spetterà ora all'Agenzia delle Entrate stabilire la data di riavvio della procedura telematica necessaria per predisporre l'istanza da parte dei contribuenti.

Ricordiamo che per poter presentare l'istanza il titolare di partita IVA o un suo soggetto delegato ha bisogni di possedere le credenziali di accesso al cassetto fiscale - servizio di fatturazione elettronica e le coordinate bancarie. Chi non avesse già beneficiato della misura potrà rivolgersi presso i nostri uffici, referente: Gimmi Rigotti telefono: 0461820677 int 114



ANTICIPI PAC I E II PILASTRO 2020

Nel Bollettino Ufficiale regionale n. 37/ Sez. gen. del 10/09/2020 è stata pubblicata la determina di approvazione dell'elenco delle autorizzazioni concesse per i nuovi impianti di vigneti. Per le autorizzazioni nuovi impianti è stata mandata una mail ad ogni azienda con la superficie assegnata nello specifico

Si ricorda inoltre che visto lo stato di emergenza, le autorizzazioni in scadenza nel 2020 sono prorogate di un anno e entro fine anno c'è la possibilità di chiedere la rinuncia senza l'applicazione di sanzioni. Inoltre i titolari di vecchi diritti di reimpianto hanno tempo **fino al 31 dicembre 2020** per chiedere la conversione degli stessi nelle nuove autorizzazioni.

SOSPENSIONE TEMPORANEA ISCRIZIONE SUPERFICI PINOT GRIGIO

In base alla delibera provinciale numero 1558 di data 09/10/2020

È stata dichiarata la sospensione temporanea all'iscrizione delle superfici vitate allo schedario viticolo ai fini della produzione dei vini DOC "Valdadige" o "Etschtaler" – Pinot grigio, dal 1 gennaio 2021 al 31 luglio 2022, per le superfici vitate a varietà Pinot grigio piantate successivamente al 1 gennaio 2021;

È stata stabilita la sospensione temporanea all'iscrizione delle superfici vitate allo schedario viticolo ai fini della produzione dei vini DOC "Trentino" – Pinot grigio, dal 1 gennaio 2021 al 31 luglio 2022, per le superfici vitate a varietà Pinot grigio piantate successivamente al 1 gennaio 2021;

è stato deciso di stabilire che non rientrano nelle limitazioni di cui al punto 1 e 2, le operazioni atte a mantenere l'attuale superficie iscritta o già presente a schedario viticolo fino al 31 dicembre 2020 ovvero:

- l'impianto del vigneto, con la varietà Pinot grigio realizzato su superfici già coltivate a vigneto alla data del 31/12/2020 o
- -dalle quali precedentemente alla data del 31/12/2020 è stato estirpato un vigneto iscritto nello schedario vitivinicolo;
- l'impianto del vigneto, con la varietà di Pinot grigio, non ancora ultimato alla data del 1 gennaio 2021, riferito alle domande di ristrutturazione e riconversione dei vigneti presentate ai sensi del bando provinciale, non rientrano in tale deroga le varianti presentate successivamente l'adozione del presente provvedimento.



DICHIARAZIONI DI VENDEMMIA

Ricordiamo le due scadenze:

-Dichiarazione di vendemmia: 15 novembre 2020. La rettifica dei dati è consentita solo entro tale data

-Dichiarazione di produzione: 15 dicembre 2020.

La rettifica dei dati è consentita solamente entro tale data.

Si precisa inoltre che la Dichiarazione di Vendemmia dev'essere presentata anche se la produzione di uva sia stata uguale a zero.

INVESTIMENTI VITICOLI

A seguito della pubblicazione della circolare Agea n.53 e della delibera provinciale n. 1414/2020 è possibile presentare le domande relative agli investimenti viticoli presentabili dalle cantine scadenza 15 novembre 2020.



Inoltre, in relazione alla domanda di ristrutturazione del vigneto 2020/2021, ricordiamo che è possibile estirpare il vigneto solo **dopo il 16 novembre 2020**.



REGISTRAZIONE PRELIEVI DI CARBURANTE AGRICOLO

Ricordiamo che il gasolio prelevato dopo la raccolta deve essere giustificato in sede di consuntivo con le lavorazioni tabellate dalla delibera provinciale previste per l'ultimo trimestre; nel caso in cui non venga prelevato tutto il gasolio assegnato per

l'anno in corso, non andrà a ridurre l'assegnazione del 2021.

RILASCIO AUTORIZZAZIONI PER NUOVI IMPIANTI DI VIGNETI 2020

Nel Bollettino Ufficiale regionale n. 37/ Sez. gen. del 10/09/2020 è stata pubblicata la determina di approvazione dell'elenco delle autorizzazioni concesse per i nuovi impianti di vigneti. Per le autorizzazioni nuovi impianti è stata mandata una mail ad ogni azienda con la superficie assegnata nello specifico

Si ricorda inoltre che visto lo stato di emergenza, le autorizzazioni in scadenza nel 2020 sono prorogate di un anno e entro fine anno c'è la possibilità di chiedere la rinuncia senza l'applicazione di sanzioni. Inoltre i titolari di vecchi diritti di reimpianto hanno tempo **fino al 31 dicembre 2020** per chiedere la conversione degli stessi nelle nuove autorizzazioni.

L'Agritur Val d'Adige

Loc. Roncafort 78 Trento | info@agriturvaldadige.it | 0461 955008 | www.agriturvaldadige.it

L'Agritur Val d'Adige offre otto ampie stanze doppie (di cui alcune triple ed una quadrupla) con balcone o accesso diretto al giardino.

Tutte le stanze sono dotate di bagno privato, frigo, aria condizionata, televisione e Wi-fi gratuito.

Immersa in una zona tranquilla, la struttura si trova a 4 km dal centro storico della città di Trento e a 20 km dalle piste sciistiche del Monte Bondone.

Ogni mattina vi attende una colazione a buffet con prodotti dolci e salati.

L'agritur dispone inoltre di ampio parcheggio privato e garage per il ricovero di cicli e moto.







Agriturismo "Vineria de TARCZAL"

Vicolo G.B.Miori, 6 | 38060 Isera, frazione Marano | Tel. 0464 450707 | vineria@detarczal.com | www.detarczal.com

Da diversi anni abbiamo focalizzato la nostra attenzione sull'ospitalità in azienda. Da noi l'ospite è accolto come se fosse di casa: organizziamo visite alla cantina e degustazioni guidate. Circa 15 anni fa abbiamo allargato la nostra proposta aprendo, sempre all'interno dell'azienda, un agriturismo dove i nostri ospiti possono fermarsi per assaggiare la cucina della regione abbinata ai nostri vini. All'intero de La Vineria abbiamo allestito anche un punto vendita che invita l'ospite a portare a casa un ricordo della sua visita.



"La Vineria de Tarczal" è un piacevole locale tipico trentino posto all'interno dell'azienda agricola de Tarczal. Dispone di entrata e parcheggio indipendenti con 30 posti all'interno e una terrazza circondata dal verde di piante secolari.

È un piccolo ristorante agrituristico dalle magiche atmosfere dove si riscopre il piacere di far tardi in compagnia di un ottimo bicchiere.

La cucina è semplice e genuina, fe-

dele alle più antiche tradizioni gastronomiche trentine, naturalmente abbinate ai vini di nostra produzione. È l'ideale per piacevoli pranzi o cene in un'atmosfera sobria ed elegante. È il posto giusto anche per i vostri piccoli ricevimenti grazie alla calda accoglienza del nostro personale e ad un ambiente unico e raffinato. Il ristorante è aperto tutti i giorni a pranzo e a cena, esclusi la domenica sera e il lunedì per chiusura settimanale.



Maso Besleri

Via Val Bóna n.1 Cembra Lisignago | 0461683455 - 3402461904 | masobesleri@pojeresandri.it | www.pojeresandri.it

La tua vacanza rigenerante tra i vigneti di montagna

L'azienda agricola Pojer e Sandri, presente nel panorama vitivinico-lo trentino e distilleria dal 1975, ha dato vita circa 10 anni fa a Maso Besleri, bonificando prima i 9 ettari di terreno incolto e boschivo a vigneto e successivamente ristrutturando Maso Besleri.

Nel Maso troverai 5 appartamenti arredati in stile alpino dotati di una vista panoramica sui vigneti circostanti. Al tuo risveglio potrai godere di una ricca colazione a buffet, tra dolce e salato, per iniziare al meglio la tua giornata.

I nostri appartamenti sono tutti spaziosi, confortevoli e luminosi. L'arredamento è curato fino ai più piccoli dettagli.

All'esterno delle caratteristiche costruzioni è ubicato un piccolo teatro "alla romana" pensato per piccole manifestazioni o spettacoli teatrali. Il tutto all'insegna della sobrietà e della massima funzionalità, privilegiando la volontà di chi intende assaporare i dimenticati momenti di "pace



contadina" in un mondo ancora incontaminato.

Nel Maso si trova anche L'acetaia dove mettiamo ad acetificare vini e succhi di bacche e frutta con metodo tradizionale, i nostri ospiti hanno la possibilità di visitare l'acetaia e di degustare tutti gli 11 aceti prodotti.

Inoltre è possibile visitare la nostra azienda agricola Pojer e Sandri a Faedo con degustazione finale (sempre previa disponibilità dei cantinieri) gratuita.



Campagna di prevenzione odontoiatrica anno 2020/2021

Convenzione Studio dott. Baiardo - Confagricoltura del Trentino. La convenzione è valida per tutti gli associati, per i loro familiari nonché per i dipendenti.

Desideriamo informare i nostri associati che abbiamo stipulato una vantaggiosa convenzione con lo studio dentistico dott. Baiardo che ha sede in via Stoppani n.2 a Trento. Il dott. Baiardo, dottore in odontoiatria, si occupa da anni di promuove una politica welfare per le cure dentali in Trentino e per questo motivo è nata una collaborazione con Confagricoltura del Trentino per sostenere una convenzione sociale mirata alla prevenzione e alle cure dentali.

La convenzione prevede:

- Visita gratuita, preventivo e se necessita ortopanoramica gratuita
- Sconto del 15% sul tariffario in vigore (scaricabile dal sito www.confagricolturatn.it/le-convenzioni)
- Per 3 mesi (ottobre/novembre/dicembre) promozione pulizia dei denti (ablazione tartaro + sbiancamento dentale prophy) a 68€ invece che 90€. Inoltre, lo studio mette a disposizione cinque medici odontoiatri specialisti nei diversi settori dell'odontoiatria.

È possibile prenotare la visita al numero 0461 420265 ed è sufficiente dichiarare di essere un nostro associato.

Visita il nostro sito e scopri tutte le nostre convenzioni: www.confagricolturatn.it/le-convenzioni

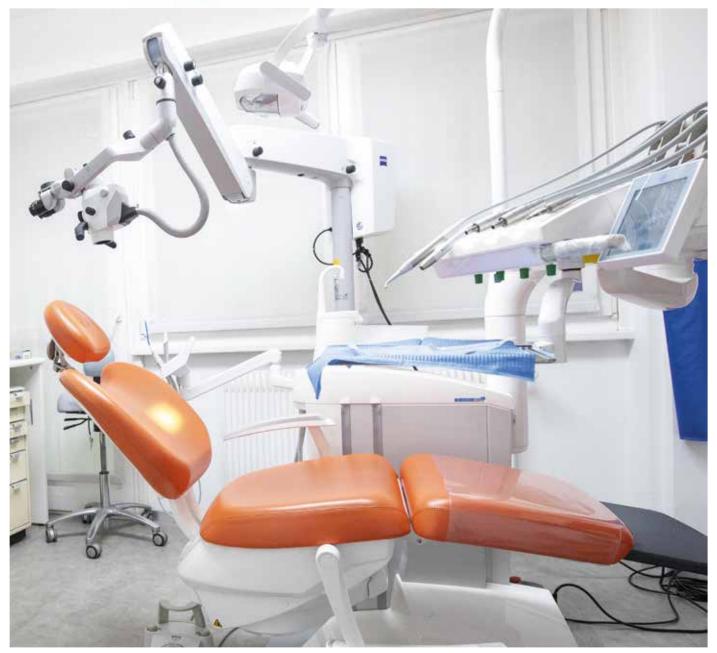


NUOVA CONVENZIONE

Studio Baiardo - Confagricoltura del Trentino







Dott. Giovanni Baiardo MEDICO ODONTOIATRA Via Stoppani 2, 38121 Trento

www.studiobaiardo.com

Telefono: 0461 420265 Cellulare: 3477329171



Anche gli imprenditori agricoli Fra i beneficiari del superbonus del 110%

Il Superbonus 110% rappresenta uno degli interventi più interessanti tra quelli previsti dal Decreto Rilancio (D.L. n. 34/2020 convertito in L. n. 77/2020). Consente di eseguire a costo zero lavori di riqualificazione energetica degli immobili ed è destinato a produrre effetti significativi sul rilancio delle attività economiche. Anche gli imprenditori agricoli possono beneficiare del superbonus.

Il Superbonus consente di beneficiare di una detrazione del 110% sulle spese sostenute dall'1 luglio 2020 al 31 dicembre 2021 per specifici interventi di efficienza energetica e antisismici, eseguiti, tra gli altri, dai condomini e dalle persone fisiche, al di fuori dell'esercizio di attività di impresa, arti e professioni, che possiedono o detengono l'immobile oggetto di intervento.

Gli interventi oggetto dell'agevolazione sono distinti in interventi "trainanti" e interventi "trainati". Sono considerati interventi trainanti quelli che accedono direttamente al superbonus e consentono di fruire dello stesso anche per interventi trainati, che possono accedervi solo se effettuati congiuntamente ai primi.

Sono trainanti gli interventi di (a) isolamento termico delle superfici opache verticali, orizzontali e inclinate che interessano l'involucro degli edifici, compresi quelli unifamiliari, con un'incidenza superiore al 25 per cento della superficie disperdente lorda dell'edificio o dell'unità immobiliare situata all'interno di edifici plurifamiliari che sia funzionalmente indipendente e disponga di uno o più accessi autonomi dall'esterno; (b) gli interventi di sostituzione degli impianti di climatizzazione invernale esistenti con impianti centralizzati per il riscaldamento, il raffrescamento o la fornitura di acqua calda sanitaria sulle parti comuni degli edifici, sugli edifici unifamiliari o sulle unità immobiliari situate all'interno di edifici plurifamiliari che siano funzionalmente indipendenti e dispongano di uno o più accessi autonomi dall'esterno; (c) gli interventi antisismici e di riduzione del rischio sismico. Questo gruppo di interventi attrae al superbonus gli interventi c.d. trainati, tra i quali gli interventi di efficientamento energetico (che autonomamente considerati godrebbero solo dell'ecobonus), di installazione di impianti fotovoltaici e di infrastrutture per la ricarica di veicoli elettrici.

Ai fini del superbonus l'intervento deve riguardare edifici o unità immobiliari "esistenti", non essendo agevolati gli interventi realizzati in fase di nuova costruzione. L'agevolazione spetta invece a fronte di interventi realizzati mediante demolizione e ricostruzione inquadrabili nella categoria della "ristrutturazione edilizia" ai sensi dell'art. 3, comma 1, lett. d), del D.P.R. 380/2001. Il superbonus non si applica alle unità immobiliari appartenenti alle categorie catastali A/1 e A/8 (di lusso) e A/9 (castelli, palazzi di eminenti pregi artistici o storici per le unità immobiliari non aperte al pubblico).

La detrazione è soggetta a limiti massimi di spesa a seconda della tipologia di intervento effettuato e dell'unità immobiliare interessata, ed è soggetta a ulteriori requisiti di ammissibilità. A titolo esemplificativo, nel caso di isolamento termico, è necessario l'utilizzo di materiali isolanti che rispettino i criteri ambientali minimi (CAM) di cui al DM 11 ottobre 2017; per gli interventi di miglioramento energetico, è necessario garantire il miglioramento di almeno due classi energetiche o, se non è possibile, il conseguimento della classe energetica più alta.

La detrazione è riconosciuta nella misura del 110%, da ripartire in 5 quote annuali di pari importo, entro i limiti di capienza dell'imposta annua derivante dalla dichiarazione dei redditi. Ad esempio, per una spesa di 10.000 euro, si ottengono 11.000 euro di detra-

zione pari a 2.200 euro annui da recuperare nelle 5 dichiarazioni dei redditi presentate successivamente all'esecuzione dei lavori.

L'aspetto più innovativo della norma è probabilmente rappresentato dalla possibilità di scegliere, al posto della fruizione diretta dell'agevolazione fiscale, due opzioni alternative: (a) sconto in fattura, ovvero uno sconto sul corrispettivo dovuto all'impresa che ha eseguito i lavori, fino a all'importo massimo del corrispettivo. L'impresa di fa guindi carico di tutte le spese e le recupera sotto forma di credito d'imposta di importo pari alla detrazione spettante, con facoltà di successiva cessione del credito ad altri soggetti, compresi gli istituti di credito e gli altri intermediari finanziari; (b) cessione del credito, che consente al contribuente di cedere ad altri soggetti (la banca) la detrazione fiscale maturata per gli interventi di riqualificazione. A seguito della cessione, la banca liquida la somma pattuita, al netto dei costi, in un'unica soluzione.

Per chi si occupa di agricoltura è importante sapere che rientrano nel superbonus anche gli interventi effettuati sui fabbricati rurali "abitativi" (art. 9, comma 3,

D.L. n. 557/1993 convertito in L. n. 133/1994).

Con riferimento alle persone fisiche, imprenditori individuali, proprietari o conduttori dell'impresa che svolgono attività agricola, il superbonus compete sui fabbricati rurali abitativi di loro proprietà qualora tali imprenditori svolgano attività agricola entro i limiti dell'articolo 32 del TUIR (e che pertanto sono titolari di redditi fondiari e non di redditi d'impresa). Qualora l'imprenditore non sia proprietario del fabbricato rurale, per beneficare del superbonus occorre inoltre che gli investimenti siano effettuati sulla base di un idoneo titolo di possesso al momento di avvio dei lavori o al momento del sostenimento delle spese, se antecedente. Costituisce idoneo titolo di possesso il contratto d'affitto di fondo rustico, che comprende il fondo con l'annesso fabbricato abitativo. Ancorché il fabbricato abitativo abbia un collegamento funzionale con il fondo agricolo, quando l'utilizzo dell'unità abitativa è puramente residenziale, in quanto ad esempio destinata ad abitazione dello stesso imprenditore individuale, non si ravvisa un mancato rispetto dei requisiti della norma.

Nell'ipotesi in cui la titolarità o l'affitto degli immobili è in capo a una società semplice (che non rientra tra i soggetti che possono beneficiare del superbonus), la detrazione potrebbe competere alla persona fisica che detiene o abita materialmente l'immobile, a condizione ovviamente che sostenga personalmente le spese della ristrutturazione (ad esempio, nel caso in cui l'immobile sia concesso quale abitazione a un socio della società) e che disponga di un idoneo titolo di possesso.

avv. Giorgia Martinelli

ULTERIORI INFORMAZIONI SU QUESTO ARGOMENTO O SU FATTISPECIE CORRELATE POS-SONO ESSERE RICHIESTE A: avv. Giorgia Martinelli +39 0461 23100 - 260200 -261977 gm@slm.tn.it

SLM - Studio Legale Marchionni & Associati Viale San Francesco d'Assisi, 8 38122 TRENTO T. 0461 231000-260200-261977 F. 0461 269518 Sede di CLES (TN) Piazza Granda, 44 - 38023 CLES (TN) T. 0463 600028 - F. 0463 608271

studio@slm.tn.it www.slm.tn.it



Alla scoperta dell'azienda agricola "Le Mitrie" di Lorenzo Bertoldi

L'azienda agricola le Mitrie è una azienda giovane che svolge la sua attività sull'altipiano di Lavarone in Provincia di Trento.

Il titolare Bertoldi Lorenzo ci illustra la sua azienda, che è ad indirizzo zootecnico, con allevamento di vacche da latte della Razza Frisona e Bruna. Sono attualmente presenti in allevamento circa 80 UBA costituita da 60 vacche in lattazione una quarantina fra manze e vitelli, il 70% sono di razza Frisona e per il restante viene allevata la razza Bruna. L'azienda effettua anche la rimonta interna. La produzione annuale è di circa 6000 q.li di latte che viene conferito al Caseificio di Lavarone.

L'alimentazione avviene prevalentemente con foraggi prodotti in azienda, tant'è che possiamo dire che per il fieno l'azienda è auto sussistente, mentre l'integrazione composta di mais e soia viene acquistata. Il fieno viene sfalciato fra i comuni di Lavarone, Folgaria e Luserna. Per somministrare l'alimento viene utilizzato il carro unifeed a secco, che permette una gestione migliore del preparato.

Lorenzo ha sempre avuto la passione per gli animali, ed ha avviato la sua attività da zero nel 2009, quando lo zio gli permise di utilizzare il suo maso e qualche superficie dove avviare l'attività. Dal 2010 al 2014 decise di prendere una stalla in affitto, nel 2011 grazie al finanziamento del Programma di Sviluppo Rurale della Provincia di Trento riuscì a progettare la stalla. Nel frattempo, l'azienda si è ingrandita e nel 2016 la stalla è stata ampliata aggiungendo 20 cuccette per le asciutte e due box su lettiera permanente per garantire maggior benessere alle vacche gravide e post parto. La scelta di investire in nuovi spazi, con l'obiettivo di migliorare il benessere degli animali nel tempo ha pagato, sia in termini gestionali, ma anche organizzativi. Le vacche stanno meglio rimangono maggiormente sane migliorando la produzione.

L'azienda si è avvicinata alla Wolf System nei vari viaggi in Trentino ed Alto Adige per visionare stalle, a Lorenzo piaceva in particolar modo come questa tipologia di stalla ben si inserisse nel contesto naturale montano. Inoltre molti allevatori erano rimasti soddisfatti della struttura.

La scelta di affidarsi quindi a Wolf System è stata dettata da vari fattori, la prima è che vivendo in un contesto turistico anche l'estetica doveva essere





all'altezza delle aspettative, in particolare le linee in legno naturale proposte da Wolf System si inseriscono molto bene nel conteso naturale e paesaggistico della zona.

Non è stato solo questo però il motivo scatenante, la struttura proposta da Wolf System rispecchia in modo appropriato quelle che sono le misure del benessere animale, vi sono spazi adeguati per il movimento degli animali, entra in stalla molta luce e grazie al modo in cui è progettata garantisce anche una corretta areazione sia in estate che in inverno, questo grazie al cupolino e alla presenza delle aperture laterali

regolabili in funzione della temperatura esterna e delle correnti d'aria. Inoltre l'ampliamento è stato fatto in modo da garantire aperture e permeabilità della struttura verso l'esterno, questo si è rilevato molto utile per gli animali e per la loro salute.

Con la Wolf System sono stati anche realizzati i vasconi per la gestione dei liquami. Queste strutture realizzate in opera con degli appositi casseri hanno garantito una rapida realizzazione ed una ottimale gestione del refluo.

L'azienda è dotata di una centrale alimentata a biomassa che anche nei periodi invernali riscalda l'acqua per l'abbeveramento degli animali. Anche dal punto di vista energetico l'azienda ha raggiunto l'autosufficienza.

Per il futuro l'auspicio è che si riesca a valorizzare il latte ed i suoi derivati così da garantire un reddito adeguato che permetta una giusta remunerazione.









Droni in campo per rilasciare insetti sterili contro la mosca della frutta, una tecnica applicabile anche in Trentino

Concluso il progetto di sperimentazione FEM che ha previsto l'analisi di fattibilità dell'applicazione della tecnica del maschio sterile per il controllo della mosca mediterranea della frutta

Droni in campo contro la mosca mediterranea della frutta, un insetto che crea danni in Trentino soprattutto su pesche e melo. La Fondazione Edmund Mach sta sperimentando la tecnica del maschio sterile, rilasciando gli insetti sterili importati dalla Spagna attraverso l'uso dei droni. Un sistema che riduce le popolazioni di questo insetto consentendo a sua volta la riduzione dell'uso di insetticidi, come ad esempio in Spagna dove questo metodo è ampiamente utilizzato. Il progetto FEM ha evidenziato che questa tecnica è applicabile anche nel territorio trentino

La mosca mediterranea della frutta. Ceratitis capitata Wiedemann (Diptera: Tephritidae) è un parassita originario dell'Africa orientale, diffuso attualmente in tutte aree frutticole della costa mediterranea, che attacca più di 300 diversi ospiti. C. capitata è storicamente presente nelle regioni meridionali e centrali italiane ma recentemente, a causa dei cambiamenti climatici, ha causato danni alla frutta anche nelle regioni settentrionali. In Trentino, fu segnalata per la prima volta nel 1990 ma questo primo ritrovamento è stato seguito da altri che testimoniano una diffusione lenta e costante nella regione.

Diffusione e danni provocati. Allo stato attuale, la mosca mediterranea della frutta è stabilita nell'area dell'Alto Garda e a macchia di leopardo nella Valle dell'Adige, dove provoca danni soprattutto su mela. Per mantenere il danno al di sotto della soglia economica, in alcuni anni sono necessari specifici trattamenti con insetticidi ovo-larvicidi. C. capitata attacca le mele mature poco prima della raccolta, momento in cui non è possibile effettuare trattamenti insetticidi che causano l'aumento dei residui di prodotti fitosanitari sui frutti.

Difesa e sperimentazione: la tecnica del maschio





sterile. Attualmente le ricerche sono concentrate sullo sviluppo di approcci ecologici per la gestione della mosca, tra cui la tecnica del maschio sterile (Sterile insect technique - SIT), tecnica che prevede il rilascio nei frutteti di maschi sterili della stessa specie da combattere. Il successo di guesta misura di controllo alternativa dipende dalla densità e dalla distribuzione spaziale dell'organismo nocivo bersaglio. Poiché il livello di popolazione di C. capitata in Trentino è ancora basso ed il parassita è diffuso in un'area delimitata da vegetazione non ospite, la regione sembra essere adatta per saggiare la tecnica dell'insetto sterile. Fondamentale è anche la competitività dei maschi sterili rilasciati, che può essere influenzata da: ceppo, metodo di allevamento, effetto della sterilizzazione con radiazioni, marcatura, stress durante la conservazione, spedizione al sito di rilascio e procedura di rilascio.

Il progetto FEM. Il progetto SIT (FAS - PSR 2014-2020), sviluppato negli anni 2018-2020, ha avuto come obiettivo lo stabilire la fattibilità dell'applicazione della tecnica del maschio sterile per il controllo di C. capitata (Mosca mediterranea della frutta) in Trentino. Il primo obiettivo raggiunto è stato la definizione di una procedura dinamica per il trasferimento dei maschi sterili dalla biofabbrica alle aree di rilascio, il più veloce possibile, poichè il tempo trascorso dalle pupe in condizioni di ipossia è fondamentale che sia ridotto al minimo, pena l'influenza dei parametri di qualità degli insetti rilasciati, e di conseguenza della loro efficacia. A questo sono seguite lo studio delle fasi di preparazione in laboratorio e di rilascio, corredate da indagini circa la percentuale di maschi emergenti ad ogni spedizione, la dispersione in campo, la percentuale di ricatture, nonché la valutazione della performance di accoppiamento con la popolazione naturale.

"Negli anni 2018 e 2019 i rilasci sono stati effettuati manualmente, mentre nel corso del 2020, terzo e ultimo anno del progetto, gli esperti della FEM si sono concentrati sullo sviluppo di una alternativa, attraverso l'uso dei droni – spiegano Gino Angeli e Serena Chiesa del Centro Trasferimento Tecnologico FEM-. Con la collaborazione di ND Movie, che ha sviluppato il prototipo sperimentale per il rilascio, stanno procedendo con i primi test in campo. L'applicazione di questo innovativo metodo di rilascio, che ha preso spunto dalle esperienze di altri paesi del mondo in cui la distribuzione dei maschi sterili di C. capitata viene effettuata con aerei ultraleggeri, consentirebbe la copertura di vaste zone in tempi brevi, rendendo più sostenibile l'applicazione della tecnica SIT nel nostro territorio".







Polenta e Tosèla

Ingredienti per 4 persone:

funghi

600 gr di tosèla 100 gr di burro polenta gialla di mais Spin della Valsugana sale eventuale accostamento con lucanica alla piastra e/o

Ricetta a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

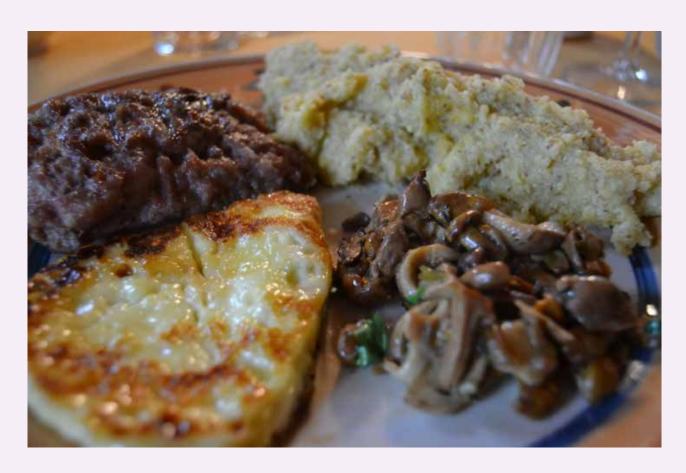
Procedimento

Per una perfetta riuscita di questo piatto è essenziale che la Tosèla sia veramente di giornata, o comunque che non abbia superato le 24 ore.

Tagliare la Tosèla a fette rettangolari alte un centimetro (un dito si cita nella ricetta tradizionale), per evitare che il formaggio si spappoli, oppure non assorba a perfezione, anche all' interno, il necessario calore per una cottura uniforme.

Dopo averle salate, rosolare le fette a fuoco lento nel burro fuso, per circa 10-15 minuti, in un tegame con fondo di spessore grosso, con sopra un coperchio rivoltandole di tanto in tanto. Quando le fette hanno assunto un colore bruno dorato, servire in tavola con polenta calda o abbrustolita.

Accostamenti ideali sono quelli con i finferli o con salciccia alla piastra.





Castagnaccio

Ingredienti

900 g farina dicastagne 250 g olio di oliva extravergine Garda Trentino DOP 400 g zucchero 4 bustine vanillina 1,5-2 l acqua rametti di rosmarino una bella manciata di noci tritate, di pinoli e di uva passa

Ricetta a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Procedimento

Mescolare assieme tutti gli ingredienti, aggiungendo mano a mano l'acqua al fine di rendere l'impasto omogeneo e abbastanza liquido. Versareilcomposto nella teglia predisposta alla cottura: los pessore dovrebbe essere di circa cm 1 – cm 1,50. Stendere in maniera varia sulla superficieno citritate, pinoli el'uvetta precedente mente ammollata estrizzata. Spargere sulla superficie rametti di rosmarino. Cuocere il tutto a 170° per 45 minuti





Consorzio Agrario





Stivale professionale da lavoro Dunlop Purofort Thermo+

Con suola di grado SRC antisporco, con suola antiscivolo e resistente all'olio, isolamento dal freddo fino a -50 °C, puntale e parte centrale della suola in acciaio, misure 37-48

Grande coppa in ghisa con superficie smaltata di alta qualità, attacco acqua 1/2 pollici



Cura naturale del capezzolo e della mammella, agevola la guarigione di piccole ferite, disponibile anche da 250 1.000, 2.000 e 5.000 ml



Filtro a calza per il latte Sana

In tessuto non tessuto di alta qualità adatto agli alimenti, saldato termicamente, 75 q, ideale per impianti di mungitura, confezione da 250 pz, Disponibile anche nella versione da 320, 455 e 620 mm



Detergente per macchine da mungitura HorolithSolo

Potente detergente monofase per impianti di mungitura e serbatoi per il latte, 5 Kg



Pulitore mungitrice alcalino

Detergente a base di cloro attivo, concentrazione 0,5%, 25 kg



Offerta valida fino al 30/11/2020, fino ad esaurimento scorte. Salvo errori di stampa. I disegni e le fotografie hanno valore puramente illustrativo. Prezzi consigliati comprensivi di IVA e in Euro. Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili in tutti i punti vendita, confidiamo nella vostra comprensione.



Per cambiare il vostro vecchio trattore approfittate del credito d'imposta pari al 40% come previsto dalla legge di bilancio 2020.







Esempio: nuovo trattore dotato di kit 4.0, imponibile fattura euro 100.000,00, recupero fino a euro 40.000,00 in 5 anni, pari a euro 8.000,00 all'anno. Non esitate a chiamarci!

Per informazioni: Ufficio macchine - Via della Cooperazione, 37 - Mattarello (TN) Tel. 0461.945988 oppure 335.5269985 - e-mail: trento@ca.bz.it



ASSOCIATI

VIVAI BEATRICI GIANLUCA | cell. 347 3103721 info@vivaigianlucabeatrici.it www.vivaifratellibeatrici.it

VIVAI CAINELLI MAURO | cell. 348 5250245 info@vivaicainelli.it www.vivaicainelli.it

VIVAI FORTI ALDO | cell. 348 8521958 fortialdo@tin.it www.vivaiforti.it

VIVAI GIOVANNINI GIORGIO e GIUSEPPE cell. 338 8127855 vivaigiovanninigeg@alice.it

VIVAI GIOVANNINI ROMANO | cell. 339 3455682 info@vivaigiovanniniromano.it www.vivaigiovanniniromano.it

VIVAI KAISERMANN LIVIO | cell. 335 5717110 kaisermann.vivai@alice.it

VIVAI COOP PADERGNONE | cell. 335 6650255 info@vicopad.it www.vicopad.it

VIVAI RICCI WALTER | cell. 335 6633062 info@vivairicciwalter.it www.vivairicciwalter.it

VIVAI RIZZI DIEGO di RIZZI CLAUDIO cell. 335 6953060 info@vivairizzi.it www.vivairizzi.it

VIVAI SOMMADOSSI S.S. Agr. | cell. 348 6048008 info@vivaisommadossi.it www.vivaisommadossi.it

VIVAI VINDIMIAN ARTURO e SERGIO cell. 338 6045943 vindimiansergio@yahoo.it www.vindimianarturoesergio.com



Via R. Guardini 73 - 38121 Trento (TN) - Tel. 0461.820677 - Fax 0461.825837 www.vivaistitrentini.it - info@vivaistitrentini.it



www.civit.tn.it