



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

postatarget

creative

GIPA/NE/0114/2012

Posteitaliane

www.trentinoagricoltura.it

terratrentina

gen. / feb. 2014 | nr. 1 anno LIX | Periodico di agricoltura, ambiente, tecnica e turismo rurale

L'officina DELLE buone erbe

ITINERARI IN CERCA DELLE RADICI PERDUTE



S O M M A R I O



PRIMO PIANO

- p. 4** NUOVE OPPORTUNITÀ
PER L'AGRICOLTURA DI
MONTAGNA
di Michele Dallapiccola

FIRMATO PROVINCIA

- p. 22** *Approvati i bandi per indennità compensativa,
premio sfalcio e pagamenti agroambientali*



ATTUALITÀ

- LE COMUNITÀ
IN CAMPO** **p. 6**
*Agricoltura, turismo, paesaggio:
ecco come s'incontrano valle per valle*
- DA 140 ANNI
NEL FUTURO** **p. 12**
*Fondazione Edmund Mach,
il 12 e 13 aprile le celebrazioni*
- PUZZONE** **p. 14**
Una Dop che conquista
- PNL DEL BALDO** **p. 18**
*Il Parco passa alle... Azioni
Un processo partecipato*

terratrentina

NUM. 01 | GENNAIO - FEBBRAIO 2014 | ANNO LIX

“ *Cerco di salvarmi dal cinismo del mondo del cinema, fra i vignaioli italiani.
Questi agricoltori, questi grandissimi artigiani mettono in pratica
visioni utopiche del mondo.* ”

Jonathan Nossiter - regista

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

In copertina
Foto di Alberto Campanile

GRAFICA
Pluris Consulting
A.d Erica Demattè

STAMPA
Publistampa Arti Grafiche
Chiuso in redazione il 11/03/2014

TERRA TRENTINA

Direttore responsabile
Giampaolo Pedrotti
Coordinatore editoriale
Corrado Zanetti

Segreteria di redazione
Marina Malcotti

REDAZIONE
Piazza Dante, 15, 38122 TRENTO
Tel. 0461 494614
Fax. 0461 494615
terratrentina@provincia.tn.it
**Fabrizio Dagostin; Edoardo Arnoldi;
Angela Menguzzato; Silvia Ceschini;
Giuliano Dorigatti;**

COMITATO DI DIREZIONE

Romano Masè
Dipartimento Territorio, agricoltura,
ambiente e foreste - PAT

Sergio Bettotti
Dipartimento Cultura, turismo,
promozione e sport - PAT

Paolo Manfrini
Trentino Sviluppo SpA - Divisione
Turismo e promozione

Alberto Giacomoni
Agenzia provinciale per i pagamenti

Mauro Fezzi
Fondazione Edmund Mach

HANNO COLLABORATO :

**Gino Angeli; Mario Baldessari;
Andrea Branz; Daniel Bondesan;
Serena Chiesa; Adriana Stefani
Lucia Facchinelli; Sergio Ferrari;
Manuela Francesconi; Massimo Frioli;
Iris Fontanari; Gianluca Giuliani;
Marino Gobber; Rosaria Lucchini;
Luca Malesani; Renato Martinelli;
Linda Martinello; Giuseppe Michelin;
Walter Nicoletti; Giancarlo Orsingher;
Federico Pedrazzoli; Luca Pedron;
Caludio Rizzi; Cristina Salvadori;
Mario Springhetti; Luigi Tolotti;
Jacopo Tomasi; Roberto Torresani;
Silvia Vernaccini; Alessandro Wolynski;
Astrid Mazzola;**

p. 23

PIANTE OFFICINALI

Coltivate negli "Orti dei Semplici", nell'ombra silenziosa dei conventi, o raccolte nei boschi e sui pendii di montagna, hanno accompagnato i gesti, i passi, le speranze di infinite generazioni. Ora che i loro saperi sono entrati nella sfera della libere scelte di vita, le "buone erbe" tornano d'attualità in Trentino, "giardino delle officinali". Gli itinerari alla scoperta delle antiche radici, tra giovani coltivatori di montagna e raccoglitori di erbe spontanee, piccoli laboratori, feste, tradizioni e percorsi ecomuseali tra cultura e turismo.

23



ASSOCIAZIONI

L'ORTO IN VILLA

p. 36

Il giardino biologico della Fondazione Salvadori Zanatta

TECNICA, RICERCA, SPERIMENTAZIONE

LEGISLAZIONE

p. 49

VINCOLO IDROGEOLOGICO E GESTIONE FORESTALE: NOVITÀ NORMATIVE

p. 50

TARATURA DELLE MACCHINE IRRORATRICI UTILIZZATE IN VITICOLTURA



38

CARPOCAPSA, IL PUFFER CHE CONFONDE p. 38

GLI SCOLITIDI ASSOCIATI AL MELO p. 42

GIORNATA TECNICA SU FRAGOLA E PICCOLI FRUTTI p. 44

TECNICA FLASH p. 46

TICCHIOLATURA, LA STRATEGIA DI DIFESA PER IL 2014 p. 48



42

RUBRICHE

p. 52

A COME
Agricoltura
Alimentazione
Ambiente

p. 56

NOTIZIE FEMUE INFORMA

p. 57

NOTIZIE
In breve,
Enonews,
Animalia,
Prodotti,
Agenda,
Vicino e lontano

p. 58



52

ALTRI TEMPI p. 63

SCAFFALE p. 64

NELL'ORTO p. 66

Progetto orto: semine anticipate aspettando la primavera

AROMATICHE p. 68

Anice verde

RICETTE CONTADINE p. 70

Oggi crauti!

CIBO E SALUTE p. 72

Il menu del futuro: alghe, insetti e carne artificiale



72

S P E C I A L E

Piante Ufficinali



- ✿ IN CERCA DELLE ANTICHE RADICI
- ✿ LO SVILUPPO CHE PRESERVA. IL PROGETTO SY_CULTOUR
- ✿ SETTE ITINERARI PER SETTE ECOMUSEI
- ✿ LA RETE DEGLI ECOMUSEI: CULTURA VIVA E IN EVOLUZIONE
- ✿ GIOVANI INNOVATIVI, GRINTOSI E ... UFFICINALI
- ✿ ALCUNE DEFINIZIONI

Testi di: Astrid Mazzola e Adriana Stefani
Foto: Archivi degli Ecomusei del Trentino





In cerca delle

Curavano i mali di uomini e bestie, integravano la dieta dei più poveri, tenevano a bada l'ignoto. Chi ne penetrava i segreti e le sapeva utilizzare godeva di notevole considerazione e incuteva timore; spesso, negli anni dell'Inquisizione, coloro che custodivano la preziosa ed arcana conoscenza dei loro utilizzi – che echeggiava le culture pre-cristiane, animiste e legate alla figura della Dea Madre – vennero perseguitati per i loro presunti legami con le potenze oscure padrone dei mali e della morte.

Coltivate negli "Orti dei Semplici", nell'ombra silenziosa dei conventi, o raccolte nei boschi e sui pendii di montagna, nell'ora e nel giorno in cui misteriosamente la loro virtù si sprigionava, hanno accompagnato i gesti, i passi, le speranze di infinite generazioni.

E sempre, accanto a chi le calpestava e le estirpava, c'era chi era capace di notarle, e di scoprire, anche nelle più umili e meno appariscenti, la profonda connessione con la vita di tutte le creature.



antiche radici



Le piante hanno accompagnato l'essere umano nella sua evoluzione; hanno alleviato le sue sofferenze, gli hanno ridato speranza, talvolta lo hanno persino nutrito in tempo di carestia; sono divenute simbolo della sua volontà di resistenza anche nelle condizioni più avverse, trovando nel proprio ambiente gli strumenti per aiutarsi. Non è un caso che nella sapienza popolare esistano santi che proteggono chi si occupa di piante, come Cosma e Damiano, protettori degli erboristi.



La riscoperta di una nuova libertà

La perdita di sapere che è avvenuta negli ultimi secoli, con l'abbandono delle conoscenze erboristiche tradizionali, è incalcolabile. Tuttavia qualcosa è rimasto, in antichi erbari o in tradizioni familiari conservate, nonostante tutto, da figli di streghe sfuggite al rogo e nipoti d'improvvisati veterinari di montagna. Qualcosa si è sedimentato nelle valli lontane dalla città, dove la corsa a chi mangia con meno fatica è arrivata solo come un'eco e rimane la consuetudine della gita primaverile per vedere se la buona vecchia pianta della gioventù cresce ancora lì dove ce la ricordavamo.

E oggi, passato anche il ricordo dei tempi affamati di cui le piante sono divenute simbolo per le generazioni del dopoguerra, alcuni sentono il bisogno di riscoprire le proprie radici, che affondano poco lontano da quelle delle "buone erbe" che per secoli hanno protetto i loro antenati.

Non è un caso che molti siano i giovani che scelgono di dedicarsi alla raccolta spontanea o alla coltivazione di piante officinali: oggi non si parla più di una necessità, ora le piante e i loro saperi sono entrate nella sfera della libertà, della vita liberamente scelta.

La perdita dell'antico sapere

Con l'avvento della medicina moderna, hanno perso gran parte della loro importanza. Così come la luce elettrica ha cacciato ai bordi dell'oscurità gli esseri deformi e spaventosi che si raggruppavano appena oltre il chiarore delle candele, la medicina ha rinchiuso le piante fuori da case ed ambulatori, dove non c'era più spazio per le antiche ricette; il sapere antico, passato di voce in voce da una generazione all'altra, difeso a volte anche con la propria vita, si è poco alla volta disperso.

Nel frattempo cresceva la nuova società che non aveva fame, anzi mangiava troppo, e preferiva i cibi dai nomi esotici, lasciando al bordo del piatto anche il sapere legato al "mangiar erbe". Troppo impegnativo arrampicarsi per i declivi umidi in cerca dei germogli di asparago di monte, da raccogliere ad uno ad uno; troppo faticoso vagare per i prati a testa china, in cerca delle foglioline tenere del dente di cane o dell'occhieggiare di qualche cipolla selvatica.

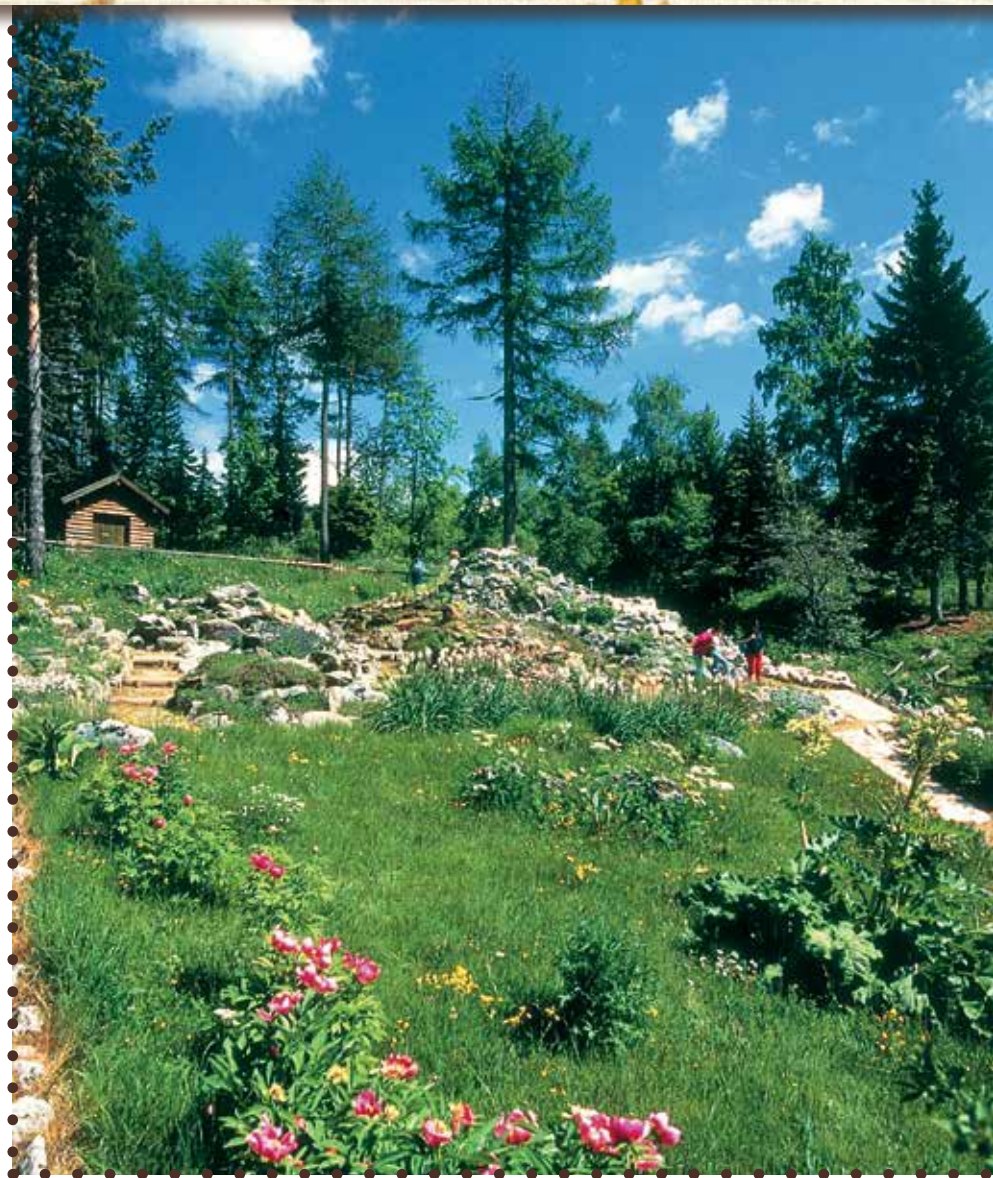


Dal monte al lago, un'incalcolabile ricchezza

Il territorio trentino è particolarmente ricco di varietà floristiche. Dalla flora submediterranea del Lago di Garda e della Valle dei Laghi agli habitat artici delle calotte glaciali dei massicci dell'Adamello-Presanella e del Cevedale; dal substrato calcareo degli Altipiani che si estendono a sud della Valsugana ai porfidi del Lagorai, fino alle Dolomiti, innumerevoli ed estremamente differenziati sono gli ambienti che lo caratterizzano, ognuno di essi dotato delle sue particolari specie.

Alcuni luoghi, in particolare, si distinguono per la ricchezza floristica e una particolare evoluzione storica, che in alcuni casi li ha portati ad essere conosciuti oltre i confini provinciali. Uno di questi è il Monte Baldo, sin dal sedicesimo secolo meta di studiosi ed appassionati provenienti da tutto il mondo: sulle sue pendici si può trovare il 43% delle varietà che caratterizzano l'intera flora alpina, e vi sono state rinvenute oltre 1.900 specie di piante vascolari, di cui alcune endemiche.

E poi le Alpi di Ledro, il Monte Lefre in Valsugana e il monte Bondone, dove, nella piana delle Viote, si trova il primo grande giardino botanico alpino realizzato in Italia, oggi gestito dal Museo delle Scienze di Trento (MUSE).




Giardino Botanico Alpino - Viote del Monte Bondone (foto G.Zotta)

Una nuova filiera economica

La ricchezza logistica e il rinnovato interesse per le proprietà medicamentose e gastronomiche delle piante hanno condotto alla riscoperta delle piante officinali, la cui coltivazione è in ripresa. Sciropi, tisane, creme per il corpo, prodotti a base di zafferano e ricette con le piante spontanee: la proposta delle aziende trentine è estremamente diversificata.

Molti sono i giovani che investono in questo nuovo ambito le proprie energie e la propria inventiva, talvolta rilevando piccole aziende familiari e tentando l'avventura di trasformarle in aziende di nicchia vocate a produzioni di qualità; numerose le aziende "al femminile", che ripropongono in chiave moderna il mito della "Dona salvadega" intimamente legata ai saperi della terra, ai suoi cicli e alle sue rinascite.

Sulla base comune della coltivazione delle piante officinali nascono associazioni che sostengono i piccoli produttori mettendoli in rete e creando marchi ad hoc, come nel caso dell'associazione "Montagna e Benessere" di Roncegno; le piante sono al centro di numerose iniziative, pubbliche e private, e di importanti manifestazioni, come "Baldo Speciale", che si svolge in estate sull'altopiano di Brentonico – dove si è recentemente costituita l'associazione "Baldensis" –, la "Festa delle erbe officinali" di Roncegno Terme e il "Festival del Miele e delle Erbe officinali" a Comano Terme.

Nell'ambito del turismo culturale, le piante officinali hanno un ampio campo di applicazione, sia come prodotti di consumo che come valore aggiunto al fascino e all'attrattiva turistica dei luoghi. 



Lo sviluppo che preserva

IL PROGETTO SY_CULTour,
SINERGIA TRA CULTURA E TURISMO

«Le zone rurali d'Europa stanno vivendo un periodo turbolento. Esse sono ancora largamente dipendenti dalle attività economiche tradizionali (che sfruttano le risorse naturali, l'agricoltura, la silvicoltura, ecc), le quali restano la principale fonte di opportunità di reddito e di occupazione».

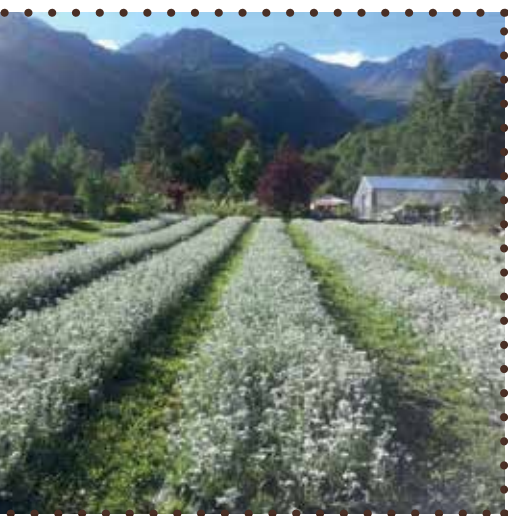
«Si ritrovano vulnerabili in quest'epoca di instabilità climatica e spesso dipendenti dall'aiuto finanziario dell'Unione Europea o dalle politiche di sostegno locali. Allo stesso tempo, queste sono zone i cui abitanti sono portatori di una cultura e un patrimonio culturale ricchi, profondamente radicati ed espressi da un ricco capitale territoriale. Di conseguenza, i valori culturali possiedono il potenziale per diventare un valido strumento di sviluppo sociale ed economico delle comunità rurali».

Identità locali e turismo culturale

“SY_CULTour”, acronimo di “Sinergia fra cultura e turismo” (il sottotitolo è “L'utilizzo dei potenziali culturali nelle zone rurali svantaggiate”), esprime con chiarezza il tema portante di questo progetto europeo di durata triennale (marzo 2011 - febbraio 2014), finanziato nell'ambito del programma Interreg SEE: il miglioramento della gestione del capitale territoriale nelle aree rurali svantaggiate, allo scopo di favorire uno sviluppo socio-economico equilibrato, in grado di preservare il patrimonio culturale e rafforzare l'identità delle comunità locali, attribuendo un ruolo chiave al turismo culturale, particolarmente vocato alla valorizzazione delle risorse del territorio.

Con quest'obiettivo in mente gli undici partner del progetto – distribuiti tra Slovenia, Serbia, Ungheria, Grecia, Bulgaria e Italia – hanno sviluppato undici diversi progetti incentrati su aree pilota svantaggiate, dando vita ad un progetto multiforme, che in ogni territorio si è vestito di colori, essenze e materiali nuovi, dalle rose della Bulgaria alle olive cretesi, dalle miniere di mercurio della Slovenia ai paesaggi danubiani della Serbia.

Così David Bole, ricercatore dell'Accademia slovena delle scienze e delle arti, introduce la pubblicazione che presenta il progetto europeo SY_CULTour e i suoi risultati.



Il progetto trentino

In Trentino il progetto SY_CULTour è stato recepito e sviluppato dall'Ufficio per le Produzioni Biologiche del Servizio Agricoltura della Provincia autonoma di Trento, che ha dato origine ad un progetto pilota intitolato “Dalla tradizione alla produzione: l'uso sostenibile delle piante officinali coltivate e spontanee nel contesto dell'offerta turistica rurale”.

La riscoperta del patrimonio culturale tradizionale delle comunità rurali, in particolar modo quello legato ai saperi relativi alle piante officinali coltivate e spontanee, è stata la chiave di volta che ha permesso di rafforzare, e in alcuni casi costruire, la cooperazione tra le attività di coltivazione di piante officinali e raccolta sostenibile di piante spontanee da un lato, e l'offerta turistica (agriturismi, centri benessere...) dall'altro.

Partner locali del progetto sono la Rete degli Ecomusei trentini, che hanno sviluppato sette azioni pilota incentrate sul tema delle piante officinali, e le aziende iscritte al marchio di qualità TRENTINERBE®.

Sette itinerari per sette Ecomusei

PUBBLICATA LA GUIDA
“PERCORSI ALLA SCOPERTA DELLE ERBE”

Dare visibilità a tradizioni, eccellenze, curiosità e opportunità offerte dai singoli territori e dalle loro comunità è ciò che, con sette azioni pilota, si sono impegnati a fare i sette Ecomusei trentini.



L'ampio contesto del tema delle piante officinali ha dato loro l'opportunità di indagare le conoscenze, le tradizioni, le peculiarità ambientali e botaniche del proprio territorio, sviluppando un'articolata serie di stimoli, proposte e azioni in sinergia con la popolazione e le realtà economiche locali.

Tra queste, nel corso dell'estate 2013, gli Ecomusei hanno proposto escursioni e momenti d'approfondimento (grazie anche al coinvolgimento dell'Associazione Accompagnatori di Territorio del Trentino) dedicati alla scoperta del territorio e delle varietà officinali e commestibili spontanee o l'allestimento di percorsi tematici ed orticelli sperimentali.

La riscoperta dei saperi tradizionali legati all'utilizzo delle erbe officinali, oltre all'approfondimento culturale-etnografico, sono stati lo spunto per la proposta di laboratori esperienziali (preparazioni culinarie, cosmesi naturale, bricolage) e per incentivare le aziende agricole a sperimentare nuove filiere di trasformazione dei prodotti. La partecipazione al progetto delle realtà locali (associazioni, enti, strutture per la promozione turistica, aziende private, ristoranti, agritur, centri wellness) ha permesso di arricchire l'offerta turistica locale con proposte a tema: menù a base di varietà spontanee stagionali, prodotti cosmetici e medicamentosi per il benessere del corpo; manifestazioni pubbliche con mercatini, degustazioni e attività rivolte a ragazzi e adulti.



La fase conclusiva del progetto ha previsto la realizzazione di alcuni prodotti riassuntivi delle esperienze maturate nei tre anni di lavoro. Tra questi la pubblicazione di una guida in sette volumi: “Le piante officinali nei territori degli Ecomusei del Trentino – Guida alla scoperta di saperi, tradizioni e itinerari”, presentata il febbraio scorso ad un incontro stampa presso la sede della Provincia.

I percorsi delle “buone erbe”

I sette volumi, curati da Stefano Mayr dell'Associazione accompagnatori di territorio in collaborazione con lo staff degli Ecomusei e dell'Ufficio per le produzioni biologiche, sono stati pensati come agili libretti in grado di accompagnare il visitatore nell'incontro con i territori, evidenziando le loro peculiarità culturali, raccontando le tradizioni rurali locali e illustrando le varietà officinali caratteristiche del luogo.

Ogni guida presenta alcuni “Percorsi alla scoperta delle erbe”, itinerari escursionistici e consigliati per l'approfondimento del mondo delle piante officinali spontanee locali, corredati con indicazioni relative ai siti da non perdere e alle aziende che offrono servizi nell'ambito officinale posti lungo il percorso. Escursioni che vogliono essere innanzitutto piacevoli occasioni di scoperta del territorio e dei suoi mutevoli paesaggi. 🌿

LA RETE DEGLI ECOMUSEI

Cultura viva e in evoluzione

Con la legge provinciale n.13/2000 e successive modifiche, la Provincia Autonoma di Trento ha istituito sul proprio territorio l'esistenza delle realtà ecomuseali. Nel giugno 2011 gli Ecomusei riconosciuti, a seguito del percorso progettuale "Mondi Locali del Trentino" (2009-2011), hanno dato vita alla Rete degli Ecomusei del Trentino. Obiettivo della rete la valorizzazione dell'identità e della memoria collettiva delle comunità locali, attraverso il recupero di siti e manufatti di pregio, l'organizzazione sul proprio territorio di percorsi tematici, attività di ricerca scientifica e didattico-educativa, e soprattutto la progettazione di iniziative a favore dello sviluppo locale in senso sostenibile da realizzare con il coinvolgimento diretto della popolazione, associazioni, istituzioni culturali e soggetti economici.

ECOMUSEO DELLA VAL DI PEIO PICCOLO MONDO ALPINO

CHI:

Nato nel 2002, l'Ecomuseo opera nella piccola Valeta, vezzeggiativo usato dagli abitanti per indicare la Val di Peio, situata nell'estremo angolo nord-occidentale del Trentino e parte del Parco Nazionale dello Stelvio. La sua missione coincide con la crescita culturale e lo sviluppo condiviso e sostenibile della sua comunità.

COSA:

"L'Orto dei semplici in Val di Peio". L'Ecomuseo, da anni impegnato nella conservazione delle tradizioni legate alla filiera del lino, ha colto gli stimoli offerti dal progetto SY-CULTour per integrare tale attività con la realizzazione di due campi sperimentali dedicati alle varietà officinali diffuse in zona. Durante l'estate sono organizzate visite alle coltivazioni e laboratori didattici, per bambini e adulti, utilizzando i prodotti raccolti.

DOVE:

Tra gli alpeggi e gli antichi boschi di larice, da cui si traeva la resina dalle proprietà medicinali (Largà), troviamo le piante tipiche dei pascoli e del sottobosco, come le ericacee, i ginepri nani, i licheni, il timo, le alchemille, l'arnica e le achillee, tra cui spicca la rarissima Achillea Moscata, che cresce sul versante orografico sinistro del Noce Bianco.



Via dei Capitèi 24, Celentino di Peio - TN
Tel. 339 6179380
ecomuseopeio@gmail.com
www.linumpeio.it

ECOMUSEO DELLA VALLE DEL CHIESE PORTA DEL TRENTO

CHI:

L'Ecomuseo coinvolge quattordici comuni situati nella zona sud-occidentale del Trentino confinante con la Lombardia. Nato quale strumento progettuale a servizio dello sviluppo locale e, in sinergia con le realtà turistiche, per proporre nuovi itinerari e modalità di scoperta del vasto patrimonio culturale e ambientale offerto dal territorio.

COSA:

"L'orto dei rimedi." Nei pressi dell'abitato di Condino, l'Ecomuseo ha creato, con la collaborazione di esperti e volontari, un orto botanico-officinale sperimentale. L'orto ospita ventisei specie tra officinali e alimurgiche ed è un punto di riferimento per la conduzione di visite e laboratori didattici rivolti alle scuole locali e ai visitatori.

DOVE:

Tra testimonianze storiche della Grande Guerra e luoghi che richiamano antiche leggende, scopriamo la foresta nascosta di Castel Romano, con le sue specie arboree dalle virtù officinali, l'orto officinale della strega Brigida, lungo il sentiero etnografico del Rio Caino e Cima Tombea, sito unico nell'arco alpino per ricchezza e diversità floristica.

Via Baratieri 11, 38083 Condino (TN) | Tel. 0465 622137
www.ecomuseovalledelchiese.it

info@ecomuseovalledelchiese.it



ECOMUSEO DELLA JUDICARIA DALLE DOLOMITI AL GARDA

CHI:

Coinvolge sei comuni delle Giudicarie Esteriori, un territorio estremamente vario che in soli 30 km in linea d'aria passa dai paesaggi mediterranei del lago di Garda alle Dolomiti di Brenta. Nel corso dei suoi quasi 15 anni di lavoro l'Ecomuseo ha intrapreso progetti volti allo sviluppo socio-economico locale partendo dalla valorizzazione dei beni culturali, rurali e ambientali e sociali presenti.

COSA:

"Erbe da vivere...erbe di vita" Il progetto ha portato alla creazione di un network locale di aziende produttrici di piante officinali, valorizzando al tempo stesso la loro specificità; inoltre si è dedicato all'implementazione dell'offerta turistica mediante la costruzione di percorsi di visita, eventi e pacchetti di soggiorno grazie ad un programma coeso di iniziative.

DOVE:

Il territorio dell'Ecomuseo, che spazia dalle foreste submediterranee del Garda alle praterie montane, permette di osservare una straordinaria varietà di piante officinali, intrecciate a numerose testimonianze archeologiche, storiche e artistiche, dal sito archeologico di Monte San Martino al paese dipinto di Balbido.

Via G. Prati 1, Ponte Arche (TN) | Tel. 0465 701734
www.dolomiti-garda.it - ecomuseo@comune.comanoterme.tn.it



Condino

Ponte Arche

Pejo

ECOMUSEO ARGENTARIO**CHI:**

Sorge alle porte della città di Trento coinvolgendo il quartiere collinare e i limitrofi comuni di Albiano, Civezzano e Fornace. Il progetto ecomuseale è nato dall'obiettivo di valorizzare e rendere fruibile il secolare patrimonio storico-minerario che contraddistingue la zona dell'altipiano dell'Argentario e il particolare contesto ambientale-naturalistico.



Ecomuseo Argentario

COSA:

"L'Orto in Villa". Il progetto - realizzato grazie all'attiva partecipazione dell'associazione Proloco Ca' Comuna del Meanese - ha visto la sistemazione e la coltivazione di un appezzamento abbandonato sul terreno di pertinenza della prestigiosa villa ottocentesca Salvadori-Zanatta a Meano; sull'area è stata avviata la coltivazione di varietà aromatiche, officinali e orticole a sostegno di una piccola attività imprenditoriale giovanile motivata nel proporre prodotti a Km 0 a beneficio della città. L'Orto si presta all'organizzazione di percorsi guidati e didattico-esperienziali, grazie alla significativa varietà culturale presente e la sua panoramica posizione sulla conca cittadina.

DOVE:

In cerca delle erbe dell'Argentario, ammiriamo le spettacolari fioriture estive delle praterie in quota del Monte Piano, i tesori nascosti della collina di Meano (piccole frazioni, masi, vigneti, coltivi, boschetti, antiche chiesette), la ricchezza geologica del Monte Calisio con la sua corrispondente varietà di specie spontanee di interesse officinale.

c/o Biblioteca Comunale Via Cesare Battisti 1,
38045 Civezzano (TN)
T/F +39 0461 858400
www.ecoarge.net
info@ecoarge.net

ECOMUSEO DEL VANOI**CHI:**

L'Ecomuseo del Vanoi, istituito nel 2002, si definisce: un museo dello spazio, del tempo, della comunità e dei suoi saperi. L'Ecomuseo lavora sul territorio del comune di Canal San Bovo per conservare e mantenere vivi i beni del patrimonio collettivo.



Ecomuseo del Vanoi

COSA:

"Come il sal... come l'erba". L'Ecomuseo per l'avvio del progetto ha coinvolto le associazioni pro loco e varie professionalità presenti in valle (artigiani, hobbysti, gruppi, agricoltori) nella realizzazione di numerose attività, quali la creazione di gadget e laboratori a tema aperti al pubblico e l'allestimento di piccoli orti e percorsi di visita a beneficio della comunità e dei suoi ospiti.

DOVE:

Tra prati da mangiare, in cui utili tabelle di approfondimento ci spiegano gli usi alimentari delle comuni erbe di campo, e piccoli gioielli di architettura locale conservati e valorizzati, possiamo ammirare il modo in cui il territorio dell'Ecomuseo fonde usi tradizionali e attività aziendale innovativa, conducendoci alla riscoperta dei saperi e sapori tradizionali.

Casa dell'Ecomuseo, piazza V. Emanuele 9,
38050 Canal San Bovo (TN)
T. 0439 719106 - www.ecomuseo.vanoi.it
ecomuseo@vanoi.it

ECOMUSEO DEL TESINO - TERRA DI VIAGGIATORI**CHI:**

L'Ecomuseo del Tesino ha costruito la propria identità sul tema del viaggio, ovvero sulla vocazione che nei secoli scorsi ha portato la sua gente lungo le strade di tutt'Europa e oltre per vendere merci, stringere affari, incontrare fortune, ma sempre con la terra d'origine nel cuore.

Ecomuseo del Tesino
TERRA DI VIAGGIATORI**COSA:**

"Il giardino botanico del Tesino: usi delle piante officinali nella tradizione locale".

Il progetto ha ispirato la creazione di un orto botanico all'interno dei percorsi dell'Arboreto del Tesino, realizzato con la consulenza degli esperti dell'Università della Tuscia. Oltre ad ampliare ed integrare l'offerta escursionistica locale, l'azione vuole essere uno stimolo per le numerose aziende agricole a valorizzare il settore delle piante officinali e riscoprire i piccoli e grandi "saperi" ad esse legati, anche in chiave economico-produttiva.

DOVE:

L'Arboreto del Tesino, vista la comodità del suo percorso di visita, si presta come importante palestra per il riconoscimento delle numerose erbe caratteristiche dei campi, della bassa e media montagna, del bosco e del sottobosco. Possiamo inoltre ammirare la varietà di specie che castellano i percorsi lungo le pendici delle montagne, che rivelano la grande varietà geologica e floristica del Tesino.

c/o Biblioteca di Pieve Tesino, Via Gilberto Buffa 1, Pieve Tesino (TN)
T/F +39 0461 594162 - pievetesino@biblio.infotn.it

ECOMUSEO DEL LAGORAI - NELL'ANTICA GIURISDIZIONE DI CASTELLALTO**CHI:**

Istituito nel 2007, l'Ecomuseo coinvolge i comuni di Telve, Telve di Sopra, Carzano e Torcegno posti nella bassa Valsugana e abbracciati dalle cime del Lagorai. La sua missione è di elaborare proposte in grado di valorizzare le tradizioni, i valori e le comunità che nei secoli hanno plasmato il territorio.

COSA:

"La riscoperta dell'utilizzo delle erbe officinali nella tradizione dell'Ecomuseo del Lagorai". L'Ecomuseo ha finalizzato il suo progetto al recupero dei saperi e delle consuetudini legate alle piante officinali, mediante un'indagine che ha coinvolto tutta la popolazione ed effettuata con la collaborazione dei ragazzi delle scuole primarie. I risultati raccolti sono stati elaborati e impiegati per la progettazione di laboratori e divulgati in occasione di eventi ed escursioni aperte alla popolazione locale ed ai visitatori.

DOVE:

Nell'Ecomuseo del Lagorai, sulle tracce della Grande Guerra, tra gli antichi castagneti che circondano gli abitati o nei boschi di larici che circondano Malga Casapinello, si trovano numerose specie officinali e alimurgiche, molte delle quali sono tuttora conosciute e utilizzate dalla gente del posto.



Ecomuseo del Lagorai

Piazza Vecchia 18, 39050 Telve (TN)
Tel. +39 348 6769967 - www.ecomuseolagorai.eu
info@ecomuseolagorai.eu

ECOMUSEO DELLA VALSUGANA DALLE SORGENTI DI RAVA AL BRENTAEcomuseo VALSUGANA
DALLE SORGENTI DI RAVA AL BRENTA

c/o Biblioteca Albano Tomaselli
Piazzetta Carbonari, 38059 Strigno (TN)
T +39 0461 762620 - www.ecovalsugana.net
cultura@strigno.net

Giovani, innovativi, grintosi e... officinali

STEFANIA, ANGELO E OLGA: "COLTIVARE LE ERBE? UNA SCELTA DI VITA"

Stefania sembra trovare piacevole qualsiasi attività faccia, che si tratti di raccogliere erbe o parlare di sé. Racconta del suo passato, in cui lavorava in un negozio, e di una scelta maturata solo nove anni fa. Ora ha un bed & breakfast e coltiva piante officinali e aromatiche nei terreni del suo maso, sopra Roncegno Terme.

STEFANIA DAL FIOR
AZIENDA B&B MONTE TESOBO (RONCEGNO TERME)
www.montetesobo.it



Fa parte dell'Associazione "Montagna & Benessere", che raccoglie piccoli produttori di piante officinali e artigiani della zona che partecipano assieme a varie iniziative e hanno un laboratorio comune a Maso Aria. Stefania è appassionata di natura ed animali e ha sempre desiderato vivere nel verde, lontana dal caos: diventare agricoltrice è stato un modo per seguire le proprie inclinazioni, adattandole a ciò che la vita le offriva in quel momento. "Il mio sogno era avere una casa singola, senza vicini, con un sacco di terreno attorno. Non mi pongo limiti: nessuno avrebbe scommesso che sarei arrivata fin qui, che avrei coltivato erbe officinali e avviato un Bed & Breakfast... Ora stiamo realizzando un agriturismo" racconta, serena.

Anche la scelta di coltivare piante officinali è legata alla sua personalità e ai suoi gusti: "Io mi sono sempre curata con prodotti naturali. Inoltre è un tipo di coltivazione che non ha bisogno di anticrittogamici... Le piante officinali sono molto rustiche. Sono originali, non sono le solite mele o pere. E poi mi piacciono" confessa. "Ti rilassano... Quando ti fai una tisana, ti devi prendere del tempo. E anche questo aiuta. Devi fermarti, devi smettere di correre. Beh... i miei nipoti, o le mie sorelle, ti diranno che io sono quella che non ha mai tempo. Ma io non ho tempo solo per le cose inutili!". Sorride.

Diventare agricoltrice e coltivare erbe officinali è una scelta particolare, che non tutti comprendono: "Prima abitavo in valle, ora

vivo in montagna; avevo un certo ritmo di vita e ora ne ho un altro... Alcuni ti dicono che sei matta; alcuni la ritengono anche una fonte di reddito; alcuni la ritengono anche benefica".

E Stefania non nega che nel suo lavoro ci siano molte difficoltà: per i piccoli coltivatori ogni investimento è economicamente pesante, e inoltre coltivare erbe vuol dire fare la maggior parte del lavoro a mano, non potendosi quindi permettere di coltivare grandi appezzamenti. Ma, piano piano, le cose nascono e crescono: lo insegnano le erbe. "Ci metti anni a farti conoscere, ma mi sono accorta che negli ultimi anni le persone iniziano ad essere consapevoli che ci siamo e ritornano a comprare i nostri prodotti".

TANTE AZIENDE, UN MARCHIO



Mediante il regolamento di attuazione dell'art. 43 ter della LP 4/2003 la Provincia ha previsto per gli iscritti all'elenco provinciale degli operatori la possibilità di utilizzare il marchio TRENTINERBE®. Il corso di formazione professionale che la Provincia organizza ogni anno consente a coloro che desiderano dedicarsi alla coltivazione e commercializzazione delle piante officinali di acquisire le informazioni fondamentali per un corretto riconoscimento, coltivazione e prima trasformazione delle piante officinali. L'utilizzo del marchio prevede inoltre il rispetto di uno specifico disciplinare di produzione e l'assoggettamento dell'azienda a un sistema di controllo che, attualmente, è gestito direttamente dalla Provincia.

Ad oggi sono oltre settanta le aziende agricole che effettuano la coltivazione di piante officinali e la raccolta di specie spontanee in Trentino, su una superficie di circa 10 ettari; di queste circa la metà utilizza il marchio TRENTINERBE® per contraddistinguere la propria produzione.

Ampia è la gamma di prodotti venduti: tisane, sali aromatizzati, cuscini profumati, confetture miste di frutta ed erbe, condimenti e pesti a base di erbe spontanee, succhi, sciroppi, cosmetici.



Quella di Angelo, figlio di agricoltori, è la storia di un ritorno. Dopo aver lavorato per anni come cuoco, diventando insegnante di cucina alla scuola alberghiera, ha acquistato del terreno sopra Bondone ed è tornato all'agricoltura, con l'obiettivo di creare un'attività economica che, se lo vorrà, lascerà al figlio quando sarà grande.

ANGELO RIGACCI
AZIENDA LA CONTADINA (BONDONE)
www.lacontadinabondone.it

La sua è un'azienda biologica. Angelo si dedica soprattutto alla raccolta di piante spontanee e coltiva erbe officinali, piccoli frutti, specie orticole e mais. Ha una fattoria didattica, un laboratorio per la trasformazione e un piccolo punto vendita; completa la sua offerta con l'attività agrituristica e la gestione del suggestivo orto botanico che ha realizzato all'interno del castello di San Giovanni, a Bondone, visitabile dalla primavera all'autunno. "Avevo già la passione per le piante officinali" racconta. "Ho sempre coltivato le mie, e praticato la raccolta spontanea, poi ho colto l'occasione del corso organizzato dalla Provincia. Qui in zona è dura vivere con altri tipi di coltivazioni. Abbiamo un territorio pieno di erbe; è inutile piantare altri mille metri di piccoli frutti".

Ma soprattutto, quella di Angelo, che pratica tai chi e si interessa di naturopatia, è una scelta legata a una precisa filosofia di vita: "Trascorro anche due mesi in giro, in compagnia del mio cane, a racco-

gliere erbe. Non è tanto una questione economica, ma di stare bene con se stessi. Noi abbiamo bisogno di stare in montagna, di sentire il silenzio".

L'attività didattica è anche uno strumento per rendere i più giovani partecipi della sua visione del mondo: "Noi vorremmo trasmettere un'idea ai ragazzi: è importante capire il motivo per cui si sta male. E che basterebbe, magari, un giorno di digiuno per stare bene".

Angelo è soddisfatto della sua scelta, anche perché gli permette una notevole autonomia: "Io vendo solo trasformati, e non ne porto neanche in cooperativa: li esaurisco tutti con la vendita diretta. Sono solo a raccogliere, vado anche al pomeriggio, e trasformo quando voglio... Ho il mio laboratorio, quindi non ho più problemi di nessun genere. Poi, con la filiera corta, sono più contento: parli direttamente con il cliente... Certo, se hai dei problemi te li risolvi da solo, ma hai anche delle grandi soddisfazioni".

Il nonno di Olga faceva il pastore, ma aveva frequentato un corso di erboristeria a Bologna: "In estate raccoglieva le erbe; in inverno le miscelava e le dava alla gente del posto, che le usava per curarsi. Anche grazie a lui ho sempre avuto la passione per le piante officinali, specialmente per quelle spontanee che crescono qui".

OLGA CASANOVA
AZIENDA OLGA CASANOVA (CUSIANO DI OSSANA)
www.olgacasanova.it



Per anni, prima di diventare agricoltrice, ha lavorato come estetista; poi le piante officinali sono tornate nella sua vita. "A un certo punto ho deciso di dedicarmi alle erbe officinali e alla creazione di cosmetici. Così sono rimasta nel settore dell'estetica..." spiega. Oggi Olga, assieme al marito Enrico, gestisce l'azienda che porta il suo nome. Coltiva molte varietà di piante, tra le quali spiccano le stelle alpine, che vende come piante ornamentali e utilizza, assieme ad altre piante officinali, per la creazione di creme e prodotti cosmetici.

Olga ed Enrico sostengono che, per quanto possano essere importanti un marchio o una certificazione biologica, un produttore ha bisogno di qualificarsi innanzitutto con le proprie azioni. "C'è chi si certifica biologico per vendere un prodotto; c'è chi non ne ha bisogno, perché è biologico nel modo in cui si mostra.

Noi, i clienti vedono che siamo naturali: un prodotto dev'essere biologico perché il punto di partenza dell'agricoltore è un modo di pensare naturale" dice Olga con convinzione. Non è facile vivere di piante officinali: ci vogliono lavoro duro, dedizione, lungimiranza e senso degli affari. Olga ed Enrico vendono i loro prodotti in internet, nei mercatini, nelle fiere specializzate. Sperimentano nuove piante e nuove ricette. Gestiscono due terreni: uno a Peio, dove hanno realizzato un giardino botanico di quasi un ettaro, che utilizzano anche per attività didattiche; uno in località Lago dei Caprioli, in una zona incantevole e strategica: d'estate i visitatori sono molti, e di conseguenza anche il loro giro d'affari è ampio.

"Incoraggiamo i nostri clienti a visitare la nostra azienda. Vendiamo un prodotto che è da vedere e da provare" racconta Olga. "Se

si vuole vivere di piante officinali, ed è quello che noi abbiamo scelto, bisogna darsi da fare... Abbiamo dei dipendenti. E a Peio non abbiamo file di piante officinali, ma veri e propri campi: il campo dell'arnica, il campo delle stelle alpine... Ci vuole molto lavoro per produrre reddito".

I problemi ci sono e ci sono stati: all'inizio, quando hanno testato l'adattamento delle piante al luogo, le perdite e i costi sono stati altissimi; e poi ci sono i classici problemi dell'imprenditore e l'eccesso di burocrazia: "È forse quello che pesa di più: ti fa proprio passare la voglia di lavorare".

Ma il loro coraggio è stato premiato: i loro prodotti vengono richiesti in tutta Italia e sono stati invitati a partecipare ai Mercati Europei e alla Rete delle eccellenze regionali, che fanno conoscere i prodotti locali in tutta Italia. 🌿

Alcune definizioni

Vengono definite “piante officinali” i vegetali che possiedono proprietà aromatiche o medicinali. Il loro nome deriva dalla parola latina “officina”, l’antico laboratorio in cui, in passato, si lavoravano le piante per estrarre da esse le sostanze utilizzate nella medicina popolare. Esse possono essere suddivise in tre gruppi: “erbe aromatiche”, “erbe e piante medicinali” e “piante alimurgiche”.



Erbe aromatiche

Sono i vegetali contenenti sostanze in grado di conferire un particolare odore o sapore, i quali, pertanto, sono utilizzati per condire o conservare alimenti e nella preparazione di profumi e bevande. Le erbe aromatiche si distinguono a loro volta tra “piante da essenza” o “piante aromatiche da condimento”.

Piante da essenza: sono dotate di una notevole concentrazione di sostanze profumanti, che vengono estratte per distillazione o mediante solventi. Sono abbondantemente utilizzate nell’industria cosmetica e alimentare. Tra esse troviamo, ad esempio, cannella, gelsomino, lavanda e vaniglia.

Piante aromatiche da condimento: sono quelle (come il basilico, il rosmarino, la menta e così via) utilizzate comunemente in cucina per condire i cibi. Generalmente sono sottoposte a processi di trasformazione minimi, come l’essiccazione e la macinazione, volti a garantirne la conservazione o permetterne un più agevole trasporto.



Erbe e piante medicinali

Secondo la definizione dell’Organizzazione Mondiale per la Sanità sono piante medicinali “tutte le specie vegetali contenenti sostanze che possono essere utilizzate a fini terapeutici o preventivi, o che sono precursori di sintesi chimio-farmaceutiche”.

Tali piante sono utilizzate dall’industria farmaceutica per la confezione di farmaci convenzionali oppure destinate ad un uso erboristico.

Tra quelle che riscontrano un impiego maggiore troviamo l’arnica, il biancospino, la calendula, il carciofo, il finocchio.



Piante alimurgiche

Il termine “alimurgia” fu coniato nel 1767 dal medico e naturalista fiorentino Giovanni Targioni-Tozzetti, che attribuì a questa nuova scienza l’ambizioso obiettivo di permettere di far fronte alle carestie mediante la raccolta delle piante selvatiche commestibili; fu ripreso, con l’aggiunta del suffisso “fito-”, dal botanico Oreste Mattiolo che, nel suo libro “Phytoalimurgia Pedemontana” (1918), elencò più di duecentotrenta specie di piante commestibili presenti nel territorio piemontese.

Tra esse troviamo i farinei, dal sapore molto simile a quello degli spinaci, i bruscandoi (luppolo), raccolti in primavera e usati lessati o nelle frittate, ma anche il dente di leone (tarassaco) e la portulaca, entrambi usati nelle insalate, e la silene, utilizzata per zuppe, risotti e insalate. 🌿





Leggi e Regolamenti

La Provincia Autonoma di Trento ha recepito l'interesse crescente per le piante officinali aggiornando la normativa che ne regola la raccolta e la coltivazione e sostenendo le aziende e le iniziative incentrate su di esse.

Con il Decreto del Presidente della Provincia n. 41 – 148 del 24 settembre 2008 entra in vigore il regolamento di attuazione dell'articolo 43 ter. della L.P. 28 marzo 2003, n. 4, "Coltivazione, raccolta e commercio di piante officinali coltivate in Trentino".

L'articolo stabilisce, innanzitutto, che la produzione di piante officinali e le operazioni di prima trasformazione sono attività agricole, dando pertanto una speci-

ca veste e riferimenti normativi precisi al coltivatore di piante officinali, e disciplina la coltivazione, la raccolta allo stato spontaneo, la trasformazione e la commercializzazione di piante officinali coltivate in Trentino. Inoltre esso istituisce l'elenco provinciale degli operatori abilitati a tali attività, i quali hanno la possibilità di aderire al marchio TRENTINERBE®.

La raccolta delle specie spontanee, la cui tradizione è ancora viva in gran parte del-

le valli trentine, è regolamentata da specifiche norme, volte a tutelare le piante e a garantirne la proliferazione.

Il riferimento attuale è il Decreto del Presidente della Provincia n. 23-25 del 26 ottobre 2009, contenente il Regolamento di attuazione del Titolo IV, capo II ("Tutela della flora, fauna, funghi e tartufi") della legge provinciale n. 11 del 23 maggio 2007 ("Legge Provinciale sulle foreste e sulla protezione della natura").

PER UNA BUONA RACCOLTA

L'Azienda Sanitaria ha elaborato alcune indicazioni volte ad assicurare la salubrità delle piante spontanee raccolte.

Innanzitutto, le piante devono trovarsi lontane da fonti di inquinamento; è altresì importante evitare di cercarle ai bordi delle strade e nei parchi frequentati da cani o altri animali.

È vivamente sconsigliata la raccolta di piante che non si conoscono bene; infine, si deve avere l'accortezza di non cogliere piante ammalate o ammuffite, non lasciare le erbe raccolte in sacchi di plastica ed evitare di tenerle ammucchiate.





L'ORTO IN VILLA

Il giardino biologico della Fondazione Salvadori Zanatta

Mettere a disposizione dei censiti di Meano (in particolare) e dei trentini (in generale) un luogo ove intraprendere e sviluppare stabilmente attività socio-culturali.

Questa la finalità della Fondazione E. Salvadori-Zanatta di Meano, nata per volontà della defunta Baronessa Eleonora Salvadori-Zanatta che ha lasciato all'omonima Fondazione la proprietà di Villa Salvadori-Zanatta e di alcuni terreni destinati ad uso agricolo.

Nel contempo l'attività agricola sta vivendo un processo di rinnovamento mediante conversione di tutte le superfici in coltivazioni biologiche. La proprietà, che comprende la Villa stessa con parco antistante ed il viale di accesso, le case coloniche, ma anche un ampio prato e la campagna, si rende accessibile al pubblico quale spazio per mostre, matrimoni, battesimi e feste, oltre ad ampliare l'offerta ricreativa verde di Meano come luogo in cui passeggiare e riposare nella natura. Il piano nobile, il parco e la passeggiata, ristrutturati nel 2012, sono già stati inaugurati in occasione di una prima mostra dell'artista trentino Gianluigi Rocca. L'Orto in Villa è un orto-giardino biologico con finalità produttive, didattiche e turistiche, è gestito dalla Pro Loco cà Comuna del Meanese, è condotto con metodo biologico e coltivato con varietà orticole, aromatiche, officinali, spontanee, fiori, arbusti e siepi. La scelta delle varietà da coltivare è stata guidata dalle testimonianze degli anziani della comunità sulle

varietà di ortaggi e piante officinali coltivate in passato e sulle spontanee utilizzate per scopi fitoterapici e in cucina, sull'importanza delle sementi, del muro a secco, delle siepi per la tutela della biodiversità e dell'orticoltura urbana. Cuore del progetto sono le attività didattiche e informative per adulti e bambini, proposte come attività didattiche presso l'orto, laboratori di auto-produzione, di trasformazione di prodotti agricoli, visite didattiche e degustazioni. L'Orto in Villa vuole essere quindi uno spazio d'informazione, di apprendimento e di sperimentazione che attraverso il fo-

cus dell'orticoltura biologica sensibilizza sulla sostenibilità ambientale, sull'alimentazione sana e di qualità e sul consumo consapevole. Un orto attento alla cultura contadina del territorio, dove conoscere la relazione tra agricoltura e salvaguardia dell'ambiente. Presso L'Orto in Villa, tra febbraio ed aprile 2014, si svolgeranno alcuni appuntamenti formativi: "Approfondimento per tutor di fattoria didattica", "Fertilità del suolo nelle aree marginali e nei contesti suburbani", "La costruzione e il ripristino di muri a secco".



INFO:
 Pro Loco cà Comuna
 Via delle Sugarine, 10
 38121 Meano Trento

Mail: proloco.ca.comuna@gmail.com
events@fondazione.salvadorizanatta.it
cell: 320. 3281114
Facebook: [proloco.ca.Comuna](https://www.facebook.com/proloco.ca.Comuna)