

Latte Comadens - Poste Italiane S.p.A. - SPEDIZIONE IN A.P. - 70% - DCB Trento - D.L. 31/3/2003 (conv. in L. 27/2/2004 n. 46) art. 1 comma 1 - affiliazione gratuita - Filiale di Trento - Direttore Responsabile: Michele Zecchi - Tassa Pagata/Exe Percus

AT

AGRICOLTURA TRENTINA

MENSILE DI CIA-AGRICOLTORI
ITALIANI TRENTINO
ANNO XXXVIII - N° 8/2019



**LATTE: UNA PASSIONE
CHE SI FA LAVORO**



**BATTERIOSI
DELL'ACTINIDIA O PSA**



**NUOVA SEDE
DI CLES**



Meno rischi, più credito.

Cooperfidi facilita l'accesso al credito e fornisce garanzie ai suoi soci, che possono essere:

società cooperative trentine

aziende, consorzi, società, associazioni o enti agricoli con una sede operativa nella Provincia di Trento

Più contributi, più opportunità.

È ente di garanzia nella gestione delle domande e nell'erogazione di contributi della Provincia Autonoma di Trento.

Più Cooperfidi, più impresa.

Più credito, più sviluppo.

Può erogare finanziamenti diretti.

Più consulenza, più crescita.

Fornisce gratuitamente supporto qualificato, forte di un'impareggiabile conoscenza del territorio.

Più fondi, più 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



Cooperfidi

PIÙ GARANZIE AL TUO PROGETTO

LE NOSTRE SEDI

VAL D'ADIGE

TRENTO - UFFICIO PROVINCIALE

Via Maccani 199

Tel. 0461 17 30 440 - Fax 0461 42 22 59

da lunedì a giovedì dalle 8.00 alle 12.45 e dalle

14.00 alle 17.30, venerdì dalle 8.00 alle 13.00

e-mail: segreteria@cia.tn.it

ALDENO

via Giacometti 9/2

c/o Studio Maistri

Tel. 0461.842636

mercoledì dalle 8.15 alle 10.00

MEZZOLOMBARDO

Via Degasperi 41/b

c/o Studio Degasperi Martinelli

Tel. 0461 21 14 51

giovedì dalle 8.30 alle 10.30

VERLA DI GIOVO

c/o Cassa Rurale di Giovo

venerdì dalle 8.30 alle 10.00

VAL DI NON

CLES - UFFICIO DI ZONA

Via S. D'Acquisto 10

Tel. 0463 42 21 40 - Fax 0463 42 32 05

da lunedì a giovedì dalle 8.00 alle 12.15 e dalle

14.00 alle 18.00, venerdì dalle 8.00 alle 12.15

e-mail: cles@cia.tn.it

VALSUGANA

BORGO VALSUGANA

Via Gozzer 6

Tel. 0461 75 74 17 - Fax 0461 04 19 25

lunedì dalle 8.00 alle 12.45 e il pomeriggio su

appuntamento, mercoledì dalle 8.00 alle 12.45

e il pomeriggio dalle 14.00 alle 17.30

venerdì dalle 8.00 alle 13.00

e-mail borgo.assicura@cia.tn.it

SANT'ORSOLA TERME

Il 1° e il 3° martedì del mese

dalle 8.00 alle 10.00 presso il Municipio

FIEROZZO

Il 1° e il 3° martedì del mese

dalle 10.30 alle 12.30 presso il Municipio

VALLAGARINA

ROVERETO - UFFICIO DI ZONA

Piazza Achille Leoni 22/B (Follone)

c/o Confesercenti (3° piano)

Tel. 0464 42 49 31 - Fax 0464 99 19 90

da lunedì a giovedì dalle 8.00 alle 12.45 e dalle

14.00 alle 16.30, venerdì dalle 8.00 alle 13.00

e-mail: rovereto@cia.tn.it

ALA

c/o caffè Commercio, via Soini

(di fronte al "Centro Zendri")

2° e 4° venerdì del mese dalle 16.00 alle 18.30"

AVIO

c/o Bar Sport - Via Venezia, 75 / 2° e 4° venerdì

del mese dalle ore 14.30 alle 16.00

ALTO GARDA E GIUDICARIE

ARCO

Via Galas, 13

martedì dalle ore 14.30 alle 17.00 e

giovedì dalle ore 8.30 alle 10.45

Cell. 335 80 82 533 Giorgio Tartarotti

DRO

c/o Biblioteca comunale - Via Battisti 14

giovedì dalle ore 11.00 alle 12.00

TIONE

via Roma 57

Tel. 0465 76 50 03 - Fax 0465 24 19 90

lunedì e giovedì dalle 8.00 alle 12.45 e

dalle 14.00 alle 17.00 (pomeriggio solo su

appuntamento), mercoledì dalle 8.00 alle 12.45

e-mail: tione@cia.tn.it

sommario

4

FAUNA SELVATICA: PIÙ CHE LO
SCONTRO SERVE IL CONFRONTO

5

LATTE: UNA PASSIONE
CHE SI FA LAVORO

6

I FORMAGGI DEL TRENTO:
DALLA MATERIA PRIMA ALLA
COMMERCIALIZZAZIONE

8

PRODOTTI CHE RACCONTANO
IL TERRITORIO

9

PICCOLI CASEIFICI:
STORIE DI QUALITÀ

11

I TARENTINI AMANO IL LORO LATTE

12

TRENTO DI MALGA: IL "CRU" DEL
FORMAGGIO DI MALGA TRENTO

14

AGRICOLTORI E ANIMALISTI
ALLA PROVA DEL CONFRONTO

16

DONNE IMPRENDITRICI:
UNO SCAMBIO DI ESPERIENZE

17

NUOVA SEDE CIA DI CLES

19

BATTERIOSI DELL'ACTINIDIA O PSA

20

METEO E AGRICOLTURA:
LA RETE E I SERVIZI DELLA
FONDAZIONE MACH

22

COME FARANNO I CLIENTI A
TROVARMICI SU INTERNET?

IL NOSTRO È MOLTO PIÙ
DI UN CAF!



TUTTI I SERVIZI CHE VUOI
IN PIENA SICUREZZA.

CIFA

CENTRO DI ASSISTENZA FISCALE DELLA CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI

WWW.CIFA.ORG

23

DIRITTO E POSSESSO

24

CHIEDILO A CIA

25

ASSUNZIONI RACCOLTA 2019

26

NOTIZIE DAL CAF

27

NOTIZIE DAL CAA

28

ECOMUSEI

30

LE TASSE DI SUCCESSIONE

31

UN TRAPIANTO BEN RIUSCITO:
LE SCAMPAGNATE IN FATTORIA
ARRIVANO ANCHE IN ABRUZZO

32

UN RAPPRESENTANTE DI AGIA
TRENTO A BRUXELLES

33

NOTIZIE DALLA FONDAZIONE
EDMUND MACH

34

VENDO&COMPRO

CHIUSURA ESTIVA 2019 SEDI CIA DEL TRENTO

Le sedi di TRENTO, CLES, ROVERETO, BORGO
VALSUGANA E TIONE saranno chiuse DA
LUNEDÌ 12 A VENERDÌ 16 AGOSTO.

Tutte le altre sedi PERIFERICHE saranno
chiuse per TUTTO IL MESE DI AGOSTO.

Direttore

Massimo Tomasi

Direzione e Redazione

Michele Zacchi

Trento - Via Maccani 199

Tel. 0461 17 30 440

Fax 0461 42 22 59

e-mail: redazione@cia.tn.it

In Redazione:

Francesca
Eccher, Stefano Gasperi,
Nicola Guella, Eleonora Monte,
Nadir Paoli, Nadia Paronetto,
Martina Tarasco, Francesca
Tonetti, Simone Sandri.

Iscrizione N. 150 Del Tribunale
Di Trento 30 Ottobre 1970



**AGRICOLTORI ITALIANI
TRENTO**

A Cura di

Agriverde Cia Srl
Trento - Via Maccani 199

Realizzazione grafica e stampa:

Studio Bi Quattro srl
Tel. 0461 23 89 13
e-mail: info@studiobi quattro.it

Per inserzioni pubblicitarie

AGRIVERDE CIA SRL - Via Maccani 199 - 38121 Trento - 0461 17 30 440 - redazione@cia.tn.it

Fauna selvatica: più che lo scontro serve il confronto



di **Paolo Calovi**, presidente di CIA – Agricoltori Italiani del Trentino

Da molto tempo stiamo parlando della difficile convivenza tra il mondo dell'agricoltura e la fauna selvatica. Sicuramente le tensioni sono molto elevate, soprattutto in riferimento ai grandi carnivori.

Se ne stanno occupando le testate giornalistiche locali, ma anche quelle a livello nazionale non hanno disdegnato, né è pieno il web ed i social. Tutti a gridare le proprie ragioni ritenendole assolute ed indiscutibili con manifestazioni sull'uno e sull'altro fronte.

In un mondo civile, come crediamo sia il nostro, serve il rispetto di ogni opinione. Ognuno è libero di proporre la propria idea, di sostenerla e anche di gridarla se lo ritiene opportuno, ed ognuno con le proprie considerazioni può appoggiare o meno uno o l'altro fronte.

Di sicuro però il mondo agricolo si sta accollando il costo di questa difficile

convivenza a proprie spese e questo non è sicuramente né tollerabile né accettabile. È vero che ci sono i risarcimenti, ma questi interessano solo i danni diretti (tra il resto solo se confermati dalle verifiche degli enti preposti), nulla viene però riconosciuto per quelli indiretti che sono a volte anche più rilevanti.

Prendiamo l'esempio banale dei recinti per gli apicoltori a protezione degli orsi. Il risarcimento riguarda il danno diretto (arnia distrutta), ma nulla viene rimborsato per i costi di installazione, manutenzione, riparazione ed eventuale furto delle batterie, oltre alla costante necessità di monitoraggio degli alveari che sono ben oltre le normali necessità. Per fare queste azioni serve anche del tempo ed il tempo per un'azienda ha un costo che non è minimamente rilevato. Questo è a totale carico delle imprese e ciò non è più sostenibile. Se vogliamo altri esempi basta chiedere a qualunque allevatore

cosa significhi proteggere i propri animali negli alpeggi, ma non solo.

In una situazione dove i fronti sono contrapposti ed arroccati non è facile trovare soluzioni, perché questo è il nocciolo principale. Molto probabilmente se ci fossero soluzioni che leniscono il danno totale che si subisce, si potrebbero ridurre i toni e con il sempre invocato buon senso, risolvere i problemi che si manifestano.

Per fare questo però è necessaria la volontà da parte di tutti e soprattutto serve che la politica territoriale e nazionale, incarni quello che il "buon senso" impone. Bisogna quindi individuare i punti di equilibrio e su questi fondare le scelte, altrimenti nel costante scontro tutti perdono, indipendentemente dalle diverse sensibilità.

Su queste considerazioni abbiamo provato ad incontrare il fronte ambientalista, solitamente contrapposto alle richieste degli agricoltori. Il confronto non è stato facile e questo lo sapevamo ancora prima di iniziare, ma l'importante è aver cominciato a confrontarsi anziché scontrarsi come è successo fino ad adesso. Dall'incontro è emersa chiara, da parte del fronte protezionista, la necessità dei risarcimenti veloci ed integrali a chi subisce danni e questo potrebbe essere il punto di partenza su cui iniziare ad incardinare le regole di convivenza.

Come già detto alla politica affidiamo l'onere di trovare il punto di equilibrio. Siamo convinti che spesso è più facile trovare soluzioni se ci si siede ad un tavolo dove discutere piuttosto che gridarsi contro le proprie ragioni. Un passo è stato fatto speriamo di farne altri, soprattutto velocemente.



LATTE: UNA PASSIONE CHE SI FA LAVORO

 di **Danilo Bezzi**, consigliere CIA – Agricoltori Italiani del Trentino

Nel passato il mondo zootecnico è stato considerato un po' come il figlio di un dio minore, relegato a volte ad un ruolo secondario. Probabilmente è invece uno di quei lavori dove la passione è talmente fondamentale che più che essere un'occupazione diventa un'assecondare un'esigenza, rendendo più sopportabili le fatiche che ne sono necessarie. Si tratta di un impegno letteralmente quotidiano, e quindi o lo si ama o difficilmente si resiste a lungo. La produzione principale di questo settore è quella lattiero casearia ed il Trentino ha una tradizione molto solida ed antica in questa arte. Ogni area del nostro territorio ha infatti il suo prodotto tipico che lo distingue dagli altri. Ricordiamo ad esempio il Casolet della Val di Sole, la Sprezza della Val Rendena, il Vezzena degli Altopiani di Folgaria e Lavarone e potremo continuare trovando un formaggio caratteristico per tutte le nostre vallate. Abbiamo poi il Trentingrana che è trasversale a tutta la nostra provincia e che evidenzia la nostra grande capacità e tradizione. Probabilmente però la valorizzazione di quest'arte dà la massima espressione nella lavorazione del latte di malga che racchiude in ogni boccone non solo il territorio che lo produce, ma anche la fatica di lavorare in luoghi dove solo l'allevatore ci riesce. Infatti questa attività copre tutto il territorio dal fondovalle alle cime delle montagne ed è un compito a volte molto complesso. Ci si deve destreggiare tra continue difficoltà che spesso si fatica a superare, ma fino ad ora la caparbietà e la passione hanno aiutato a superare quasi tutti gli ostacoli. Come tutte le aziende anche quelle zootecniche sono imprese e come tali hanno la necessità di essere sostenibili anche economicamente. Se

manca questo presupposto la grande passione che si mette in questa attività non basta. Diventa però fondamentale individuare il giusto equilibrio nel proporzionare l'attività, per evitare che le dimensioni aziendali diventino poco compatibili con il territorio in cui si inseriscono, e quindi col rischio di passare dall'essere una risorsa ad una potenziale criticità.

In alcuni periodi, come quando sono state introdotte le quote latte o quando sono state eliminate, oppure nei momenti in cui la remunerazione del latte è scesa al di sotto del costo di produzione, abbiamo corso il rischio di portare all'estinzione tutto il settore. Fortunatamente si è riusciti a superare anche questo ed a andare avanti, mantenendo solida la nostra tradizione di allevatori tenaci così come sono le nostre bellissime montagne. Cosa sarebbero infatti i nostri monti senza gli agricoltori, zootecnici in particolare? Probabilmente il nostro territorio avrebbe caratteristiche molto diverse e anche altri settori importanti, come quello del turismo ad esempio, presumibilmente non avrebbero avuto vita facile. Nel



tempo la tecnica di allevamento è molto cambiata e l'introduzione di nuove norme, come il benessere animale e la condizionalità, hanno modificato non poco questo mondo, a partire dalle strutture delle stalle e dei fienili, per passare poi alle attrezzature per la fienagione e all'alimentazione dei nostri animali. Modifiche che però non hanno mutato la base su cui si fonda questa attività, che è e rimane sempre la grande passione che viviamo ogni giorno. Un accenno infine deve essere fatto in merito alla questione che sta occupando numerose pagine dei nostri quotidiani o dei social.

Ci si riferisce soprattutto ai grandi predatori che stanno imponendo nuovi problemi e che costringono a scelte spesso difficili. In alcune situazioni si rischia di compromettere alcune tecniche di allevamento come quella dell'alpeggio. Per gli allevatori si tratta di un nuovo ostacolo che rischia di essere estremamente impattante e che necessita di soluzioni efficaci e veloci. In questo periodo congedarsi da un allevatore con l'augurio "in bocca al lupo" non è proprio il massimo.

I Formaggi del Trentino: dalla materia prima alla commercializzazione

Intervista ad Andrea Merz, direttore di Trentingrana CONCAST



di Michele Zacchi

C'era grande timore per la fine delle quote latte: cosa è poi successo?

La fine delle quote latte nel 2015 ha portato a un aumento della produzione del latte a livello locale, nazionale ed europeo. Per la realtà di Trentingrana CONCAST, negli ultimi cinque anni il conferimento all'interno dei caseifici associati è aumentato del 12,6%, e si attesta oggi a circa 119.000 tonnellate. Ciò ricalca il trend di crescita della produzione di latte a livello provinciale. Trentingrana ha raggiunto nel 2018 un record rispetto agli ultimi dieci anni, con 123.214 forme prodotte. Da notare comunque che negli ultimi tre mesi del 2018 la produzione è rallentata e tale

andamento si è riproposto anche nei primi mesi del 2019, probabilmente a causa della qualità del foraggio.

Al fine di mantenere il giusto equilibrio nel mercato, il legislatore europeo ha emanato un quadro normativo per la crescita programmata dei prodotti DOP e IGP. La fine del regime delle quote latte ha comunque avuto come conseguenza l'incremento della produzione dei formaggi cosiddetti "similari", ossia formaggi non DOP realizzati però a partire dalla stessa materia prima delle DOP: ciò accade soprattutto in area padana, dove si è iniziato a produrre una serie di formaggi a pasta dura che fanno concorrenza alle DOP Grana Padano, Parmigiano Reggiano e quindi anche al

nostro Trentingrana, risultando forti del minor prezzo al consumatore e in grado di conquistare una fetta di mercato significativa. Tutto ciò implica certamente uno sforzo in termini di valorizzazione dei prodotti: il Consorzio intende continuare sulla strada del migliorare l'identità, la riconoscibilità e di conseguenza la notorietà delle nostre produzioni.

Che tipo di latte viene usato?

Il latte utilizzato dai caseifici sociali facenti parte del nostro Consorzio è esclusivamente quello conferito dagli allevatori associati a ognuno di essi. Tutta la loro produzione quindi deriva da latte di origine locale. Questo latte si distingue per gli elevati standard di qualità che lo



caratterizzano: ciò è dovuto sia alla zona geografica di origine, l'ambiente alpino, sia ai disciplinari di produzione del Consorzio.

Trentingrana CONCAST infatti presidia tutta la filiera stabilendo regolamenti ed effettuando controlli. Determinante per la qualità del latte è, in primis, l'alimentazione delle bovine. Vi è un'attenta selezione delle ditte mangimistiche che possono accedere alla nostra filiera nonché dei singoli alimenti a uso zootecnico che possono commercializzare ai nostri allevatori. Infatti il latte dei nostri associati deriva da alimentazione rigidamente "NO OGM", premessa fondamentale per la produzione di formaggi e altri derivati al 100% naturali; questo è un nostro tratto distintivo, che ci permette di differenziare i nostri formaggi sul mercato rispetto ai concorrenti. Infine la qualità del latte, in termini ad esempio di contenuto di grassi e proteine, è garantita dal sistema "PLQ" (Pagamento a Latte-Qualità), che incentiva gli allevatori a concentrarsi non solo sulla quantità ma anche, appunto, sulla qualità del latte, poiché ricevono la remunerazione in relazione al raggiungimento di determinati parametri.

Quali sono i tipi di formaggio su cui concentrate la vostra attenzione, quali le criticità da affrontare durante la lavorazione?

La nostra attenzione si concentra per lo più su formaggi a latte crudo e stagionati. Circa il 50% del latte conferito è destinato alla produzione di Trentingrana. Come Gruppo Formaggi del Trentino, poi, il nostro Consorzio commercializza la Linea Tradizionali, di cui fanno parte una serie di formaggi peculiari di ogni caseificio. Di questi i più conosciuti e apprezzati sono quelli che chiamiamo, non a caso, "Eccellenze": il Puzzone di Moena DOP; il Fontal di Cavalese, l'Affogato di Sabbionara, il Casolet Val di Sole, il Mezzano Trentino, il Vezzena del Trentino e la Tosela di Primiero.

Le criticità lungo la filiera si trovano principalmente al momento della raccolta del latte, laddove è necessario garantire i giusti tempi tra mungitura e lavorazione, e al momento della trasformazione, poiché, non utilizzando conservanti e

additivi, è necessaria particolare attenzione e abilità per evitare l'insorgere di problematiche e difetti nei prodotti specialmente durante la stagionatura.

Come è cambiato il mercato dei prodotti caseari e come si sono modificate le scelte dei consumatori?

Una criticità importante nel mercato è la recente tendenza alla demonizzazione del latte e dei suoi derivati, con il conseguente incremento dei prodotti di origine vegetale. Tale tendenza nasce a causa della circolazione su ampia scala di informazioni errate, parziali o fuorvianti provenienti da fonti non autorevoli, riguardanti anche e soprattutto le caratteristiche nutrizionali dei prodotti. Per contrastare questo problema è necessario che i media si impegnino nel garantire la massima veridicità, correttezza e trasparenza delle notizie.

I produttori stessi devono puntare su una comunicazione chiara, accurata e verificabile, completa di sistemi di tracciabilità per garantire la massima affidabilità al consumatore. Trentingrana CONCAST è in grado di presidiare tutta la filiera, fornendo ai consumatori la più elevata garanzia di sicurezza e qualità, e garantendo la tracciabilità dei prodotti.

È necessario fare rete, ed è ciò che abbiamo fatto con altre Cooperative del settore lattiero caseario italiano, finanziando e realizzando insieme la campagna Verde-Latte-Rosso, per la valorizzazione del latte e dei latticini nazionali.

Il Consorzio e i Caseifici associati si muovono inoltre con convinzione sulla strada della sostenibilità, tema sempre più caro al consumatore, impegnandosi a partire dalla tutela del benessere animale e del paesaggio, passando per l'utilizzo di energia pulita e l'efficientamento dei consumi, fino ad arrivare al tema più ampio della salvaguardia della tradizione lattiero-casearia locale e delle comunità montane che ne sono portatrici.

Come si posizionano i formaggi trentini nel panorama italiano dei formaggi?

I nostri formaggi si posizionano nella fascia medio-alta del mercato per la loro elevata qualità. In particolare, ci distinguiamo sul mercato per la naturalità: i

nostri formaggi sono infatti completamente privi di additivi e conservanti (fatti solo di latte, caglio e sale) e derivanti da alimentazione NO OGM. I nostri prodotti hanno poi una forte caratterizzazione in relazione al territorio di origine, fregiandosi del Marchio Qualità Trentino.

Il Trentingrana possiede una peculiarità che lo distingue nel panorama del Grana Padano e dal Parmigiano Reggiano: la dolcezza. Tale caratteristica organolettica lo rende un formaggio a tutto pasto e rappresenta un elemento distintivo rispetto alla sapidità dei competitor. Meritano infine una menzione a sé i Formaggi di Malga, prodotti con latte d'alpeggio: questi hanno un posizionamento di mercato, in termini di qualità e prezzo, particolarmente elevato, e rappresentano un'eccellenza per le loro peculiarità organolettiche, nutrizionali e legate alla sostenibilità. Il nostro posizionamento nella fascia medio-alta del mercato, che è forte e stabile soprattutto a livello locale, ci permette poi di dare una risposta soddisfacente ai nostri produttori, i quali devono sostenere costi maggiori rispetto agli allevatori di pianura.

È prevalente il consumo interno o è crescente il peso dell'esportazione?

Sia per la Linea Trentingrana che per la Linea Tradizionali, il consumo prevalente è locale. La nostra intenzione per il futuro è in ogni caso quella di aumentare l'export, e per questo ogni anno partecipiamo a fiere internazionali del settore food: per il 2019 ci trovate ad Anuga, che si svolge a Colonia, in Germania, dal 5 al 9 ottobre.

Un po' di numeri: circa il 95% delle vendite di Trentingrana è in Italia e il 5% all'estero (per lo più Germania e Polonia). Le vendite in Italia si distribuiscono per la maggioranza in Trentino-Alto Adige (27% del fatturato Italia), e a seguire nelle regioni del Nord-Est, Nord-Ovest e parte Centro Italia.

Nella nostra regione abbiamo una posizione di leadership, mentre a livello nazionale rappresentiamo una nicchia. Per quanto riguarda poi la linea Tradizionali, la quasi totalità delle vendite è in Italia; il mercato estero è in fase di primo sviluppo. La distribuzione del fatturato nazionale si divide tra Trentino-Alto Adige (70%) e il resto della penisola (30%).

Prodotti che raccontano il territorio

Intervista a Fabio Finco, Casearia Monti Trentini

 di **Michele Zacchi**

Cosa è successo dopo la fine delle quote latte?

Dopo la fine del regime delle quote latte c'era una grande preoccupazione. Dopo un anno di assestamento, caratterizzato da alti e bassi e soprattutto da una confusione generale, la produzione di latte nazionale e internazionale si è adeguata alle esigenze dei mercati. Con l'adeguamento dell'indicazione in etichetta della provenienza delle materie prime, la situazione è migliorata per i nostri produttori in quanto la domanda di latte italiano è cresciuta nel mercato interno.

Quali sono i maggiori problemi relativi al prodotto latte?

I problemi relativi al prodotto latte sono molteplici. Abbiamo la destinazione d'uso, la raccolta, la produzione e il prezzo.

È importante fare una distinzione tra latte ad uso alimentare e latte destinato alla trasformazione casearia. Il secondo subisce un'ulteriore categorizzazione, in quanto anche se organoletticamente uguale, non può essere utilizzato integralmente per la produzione di formaggi DOP. Infatti, questi seguono dei disciplinari ministeriali basati sulla provenienza, sulla temperatura, sull'alimentazione degli animali e sulla mungitura.

Uno degli aspetti fondamentali del latte trentino è la sua raccolta. In particolare, la raccolta del latte nelle zone di montagna ha un costo aggiuntivo pari quasi al doppio rispetto ad una raccolta di latte in pianura. Per quanto riguarda la produzione di latte e trasformati essa deve essere efficiente dal punto di vista economico sia da un punto di vista quantitativo che qualitativo. Questa efficienza viene data da continui investimenti in impianti innovativi e dall'attenzione all'alimentazione delle vacche. Un ultimo



problema è dato dal prezzo. Quest'ultimo non è fisso come molti potrebbero pensare, ma è variabile e soggetto ai movimenti di mercato. Con questo s'intende che varia a seconda della domanda e dell'offerta della materia prima sul mercato. La nostra azienda, nonostante le fluttuazioni di mercato, ha sempre cercato di mantenere un prezzo costante e adeguato alla sostenibilità delle aziende nostre fornitrici.

Come si posiziona questo prodotto sul mercato? I trentini amano o no il loro latte?

Oggi il mercato del latte fresco è stabile anche se leggermente in calo mentre quello per la trasformazione è in continua crescita di domanda. Mi chiedete se i trentini amano o no il loro latte, penso proprio di sì. La qualità del latte del Trentino Alto Adige è insuperabile.

Questione dei formaggi, a partire dal Trentingrana: quali sono i problemi e le criticità da superare?

La produzione del formaggio in Trentino, rappresenta una nicchia a livello nazio-

nale. Per fare un esempio, annualmente vengono prodotte circa 100.000 forme di Trentingrana, il consorzio Grana Padano ne produce 5 milioni. Ci sono poi le altre tipologie di formaggio DOP presenti sul territorio: la Spressa, il Puzzone e il formaggio Asiago. Altre sono le produzioni minori ma di grande importanza culturale legata alla nostra terra come il Vezzena e il Casolet. Le nostre sono eccellenze che aiutano a salvaguardare il territorio e a rendere il Trentino unico anche dal punto di vista enogastronomico.

Come si posizionano i formaggi trentini nel panorama italiano dei formaggi?

Il posizionamento dei nostri formaggi nel panorama nazionale è buono e con ottime possibilità di crescita. Un ruolo importante per la promozione dei prodotti trentini sicuramente lo gioca il turismo, il quale aiuta i consumatori ad accrescere la conoscenza enogastronomica del nostro territorio. Una maggiore conoscenza porta ad una maggiore attenzione nella scelta dei prodotti, che a sua volta porta ad una crescita nei consumi.

È prevalente il consumo interno o è crescente il peso dell'esportazione all'estero?

Il consumo è prevalentemente interno ai confini nazionali. L'export rappresenta un piccola percentuale anche se in costante aumento. Per quanto riguarda la nostra azienda, esportiamo fuori dall'Italia (UE e extra-UE) circa il 12/13% della produzione totale. Da sempre cerchiamo di promuovere il Trentino oltre i confini nazionali partecipando a concorsi, chiamati anche cheese awards, che ci hanno visto più volte vincitori nelle varie categorie: Vezzena, Lagorai e Asiago Vecchio. Il più recente premio è stato conseguito agli Italian Food Awards di New York dove il nostro formaggio Vezzena è stato premiato con il primo posto nella categoria "Sostenibilità".

Piccoli caseifici: storie di qualità

Abbiamo incontrato i protagonisti di due storie del nostro territorio, due aziende che puntano sulla produzione di latte e formaggi in poche quantità ma di grande qualità, con ottime prospettive di futuro.



il racconto di Oscar Cherotti, azienda agricola Misonet di Favrio di Fivavé

La mia storia inizia nell'azienda di mio papà e mio zio. Sin da piccolo, infatti, tra le ore di studio e quelle di svago (ho giocato 20 anni agonisticamente a pallavolo) ho sempre aiutato il papà e lo zio nella gestione della stalla (80 vacche in lattazione) e della campagna. Dopo il liceo quindi ho deciso di proseguire con gli studi alla facoltà di Agraria a cui sono seguiti due anni di lavoro in una grande azienda di Mantova. Nonostante la proposta di restare in azienda ho deciso di tornare in Trentino. All'inizio ho aiutato nell'azienda di papà Mauro, una stalla con 80 capi da latte. Poi ho deciso di percorrere una strada tutta mia. Tutto è nato da un'idea. La mia ragazza Giulia e sua sorella Anna qualche anno fa hanno deciso quasi per gioco di aprire una piccola gelateria in franchising a Ponte Arche per la stagione estiva, per guadagnare qualche soldo grazie ai turisti e contribuire a pagare le spese per l'università. Quando sono

tornato a casa, un giorno ci siamo guardati negli occhi e abbiamo detto: "Perché non provare a investire? Invece di comprare lo yogurt e le materie prime per i gelati, perché non produciamo noi quello che ci serve in modo sano e per una vera filiera corta?".

Così grazie a questa collaborazione ho creato una mia azienda e ho preso un box in affitto nella stalla di papà. Ora allevo in autonomia 7/8 vacche Brune alimentate a fieno e mangime, produco e vendo latte pastorizzato fresco in bottiglia, formaggio fresco o stagionato massimo 6 mesi, ricotta e yogurt in vari gusti e porzioni. Buona parte dei prodotti servono a rifornire M'ami, la gelateria contadina di Giulia e Anna, che ora puntano decisamente alla qualità.

A metà luglio hanno inaugurato il nuovo negozio, offrendo ora oltre al gelato e lo yogurt anche caffetteria e pasticceria



(grazie alla collaborazione con un'altra piccola e giovane attività giudicariense di qualità). Abbiamo iniziato questa avventura da due anni, siamo giovani ma stiamo anche investendo molto. La gelateria va molto bene, i clienti apprezzano il vero gelato artigianale e la personalità dell'azienda. Per il futuro speriamo di strutturarci dando un assetto sempre migliore all'azienda e alla gelateria, puntando sempre al massimo della qualità e magari ritagliandoci anche un po' di tempo libero. Questi due anni infatti sono stati molto belli e ricchi di soddisfazioni, ma anche molto impegnativi.

Dobbiamo comunque ringraziare le nostre famiglie per l'aiuto che sono sempre pronte a offrirci. Per dare un'idea, da fine giugno visto il buon giro della gelateria, non riesco a produrre formaggio abbastanza per soddisfare la richiesta e quindi sono più le volte in cui mi devo scusare con i clienti per la mancanza di prodotto rispetto alla vendita di prodotto stesso.

Se continua così prevediamo buone cose per il futuro.



Loghi realizzati da Oficina d'Impresa



il racconto di Rudi Zambotti, azienda agricola Fontanel di Fivè

La nostra azienda è stata fondata nel 1970 dai miei genitori. Dopo aver conferito per anni a consorzi il nostro latte, nel 2009 abbiamo fatto la scelta di puntare sull'autoproduzione per la vendita diretta. Ora in azienda siamo io e mio figlio per la parte zootecnica, un casaro dipendente tutto l'anno e in estate assumiamo una ragazza per il punto vendita adiacente all'azienda, con l'aiuto di mia moglie anche se è occupata in un altro lavoro.

Ad ora abbiamo un centinaio di vacche, di cui 55 in lattazione e produciamo circa 1400 litri di latte al giorno. 1000 litri in media li trasformiamo noi in azienda nel nostro caseificio, il resto lo conferiamo a Casearia Monti Trentini.

Lavoriamo quasi esclusivamente con i turisti. Da noi arriva circa un centinaio di pullman all'anno tramite agenzie turistiche, soprattutto dalla Germania, ma an-

che da altri Paesi europei, come Svezia, Danimarca e U.K. Organizziamo degustazioni e visite in stalla.

Produciamo una dozzina di tipi di formaggio, tutti a latte intero per esaltare le caratteristiche organolettiche del nostro latte fresco. Come formaggi freschi abbiamo la crescenza e un formaggio a crosta fiorita prodotti con latte pastorizzato, oltre a una caciotta a latte crudo che porta il nome della nostra azienda. Tra le nostre eccellenze abbiamo il Blue Fivè, un formaggio erborinato molto ricercato e vincitore del Premio Medusa 2015 della Fondazione Accademica "Sapientia Mundi" Onlus di Roma. Produciamo poi due formaggi a pasta lavata: uno tipo Fontina e l'altro da cuocere alla piastra o in padella. La nostra punta di diamante è il "Formai del Cardia", che rappresenta la genuinità della nostra filiera del latte e racchiude tutti

i sentori del nostro fieno. Abbiamo poi un formaggio tipo mezzano disponibile anche in versione aromatizzata con noci, erbe, pepe o peperoncino. Non mancano ricotta e yogurt per soddisfare i palati dei più piccini.

La nostra veranda e il giardino si prestano per degustazioni a 360°: il panorama e l'aria pura di montagna fanno da cornice ai nostri taglieri con formaggi, speck, Trentingrana e salame dei Salumifici Parisi e Bronzini del Bleggio, da abbinare con un ottimo bicchiere di vino.

Siamo contenti di come stanno andando le cose. Negli ultimi anni c'è stata un po' di crisi nel turismo della nostra zona, ma ora le cose stanno migliorando. La gente torna a trovarci di anno in anno ed è soddisfatta dei prodotti. Il nostro prossimo obiettivo sarà riuscire a trasformare tutto il nostro latte.

I trentini amano il loro latte

Intervista a Carlo Graziadei, presidente Latte Trento

 di **Michele Zacchi**

Finito il regime delle quote latte, quali sono ad oggi le criticità relative a latte e derivati?

Dopo la liberalizzazione delle quote latte abbiamo assistito dapprima ad un crollo verticale dei prezzi con grossi aumenti di produzione, per poi notare uno stabilizzarsi con l'andare del tempo. I prezzi sono ad oggi ancora abbastanza altalenanti ma con una maggiore costanza, mantenendo durante tutto l'arco dell'anno un prezzo decoroso. I maggiori problemi del latte sono legati ai prodotti non certificati, non di filiera, senza regole certe e con bassa qualità che purtroppo spesso trovano spazio nelle strutture ricettive oppure nella grande distribuzione. La nostra filosofia di avere il massimo livello di sicurezza, di bontà e di legame al territorio porta a costi superiori che non sempre vengono apprezzati. Si tratta di valori difficili da comunicare, ai quali spesso non si dà la giusta impor-

tanza. Noi privilegiamo l'assenza di OGM e puntiamo sul benessere animale, con la diminuzione dell'uso di farmaci con i protocolli di certificazione specifica.

I trentini amano o no il loro latte? Come si posizionano i i formaggi trentini nel mercato?

I trentini amano con una alta fidelizzazione i loro prodotti a km zero e amano i prodotti che rispettano la tradizione, che hanno alti standard qualitativi e sono legati al territorio. Ci sono ampi margini di miglioramento nel settore delle forniture alle strutture pubbliche e sicuramente si può aumentare il livello di sinergia con le strutture ricettive, facendo capire che anche i prodotti determinano la qualità del soggiorno e fidelizzano il turista. Le proposte turistiche grazie ai prodotti del territorio diventano personalizzate, uniche e legate al posto dove sono vissute. Per quanto riguarda il mercato dei for-

maggi, noi vendiamo moltissimo in Trentino e non andiamo all'estero. Produciamo il Trentingrana a Giustino e a Trento per un totale di circa 16000 forme all'anno e e poi lo conferiamo a Concast che ha la centralità della gestione vendite del prodotto.



Archivio Concast

Trentino di Malga: il "cru" del formaggio di malga trentino

 di **Francesco Gubert**, dottore agronomo e Maestro Assaggiatore di formaggi

Il formaggio di malga è il padre di tutti i formaggi del Trentino: prima ancora che nascessero i caseifici di fondovalle, innovazione introdotta nel corso dell'Ottocento, sulle malghe si produceva da secoli il formaggio nostrano, un prodotto a latte parzialmente o totalmente scremato destinato

a sfamare le famiglie contadine nei mesi invernali. Le vacche di ogni paese, infatti, venivano radunate in mandrie molto numerose, che trascorrevano i mesi estivi sui pascoli di alta quota alimentandosi dell'erba e dei fiori di montagna. Il prezioso latte veniva munto e trasformato in burro, formaggio e ricotta, garantendo

la sopravvivenza della comunità con prodotti ad elevato valore nutritivo. Oggi, nonostante le profonde trasfor-





mazioni socio-economiche che hanno investito e tutt'ora investono il settore dell'allevamento, il sistema delle malghe trentine rimane l'elemento distintivo della zootecnia di montagna. Delle quasi 400 malghe utilizzate in Provincia di Trento, circa 160 monticano vacche da latte. Di queste, 60 portano il latte nei caseifici di fondovalle, mentre un centinaio lo trasformano in alta quota, con la stessa manualità e la stessa tradizione di un tempo. Certo, i caseifici e le stalle sono state ristrutturare ed adeguate alle moderne esigenze di lavoro, benessere animale ed igiene, ma la lavorazione avviene ancora a latte crudo, nei paioli di rame, sul fuoco a legna, secondo una ritualità che si tramanda da secoli.

La consapevolezza che il formaggio di malga rappresenta un'eccellenza dell'agro-alimentare trentino ha spinto i produttori a darsi delle regole comuni e condivise per tutelarne e promuoverne l'autenticità ed il legame con la tradizione. Con l'impegno dei casari di malga, della Camera di Commercio di Trento e della Fondazione Edmund Mach, nasce nel 2012 il marchio collettivo "Trentino di Malga", che identifica il nostrano di malga prodotto sugli alpeggi della Provincia di Trento secondo un rigoroso di-

sciplinare. Elementi chiave del Trentino di Malga sono l'alimentazione al pascolo delle bovine, il latte crudo, l'utilizzo di fermenti lattici autoctoni, le tecniche tradizionali di produzione e la stagionatura. In particolare, la stagionatura minima, fissata in 9 mesi, rappresenta il fattore che garantisce la massima espressione organolettica del prodotto, perché solo il tempo permette al formaggio di malga di esprimere pienamente il suo potenziale aromatico. Le attività di marchiatura, tutela e promozione del Trentino di Malga sono cresciute negli ultimi anni, con il coinvolgimento di numerosi attori sul territorio. L'Enoteca Provinciale del Trentino propone e promuove il Trentino di Malga con degustazioni ed eventi dedicati, mentre Accademia d'Impresa, Azienda Speciale della Camera di Commercio, racconta e valorizza questa eccellenza attraverso la propria offerta formativa. Gli stessi concorsi dei formaggi di malga, che si svolgono annualmente nelle vallate alpine del Trentino, hanno fatto del Trentino di Malga il riferimento per i propri eventi. E ancora l'asta dei formaggi di malga del Trentino, organizzata nella splendida cornice di Castel Caldes in Val di Sole, che contribuisce a nutrire l'immagine ed il valore del Trentino di Malga come prodotto di prestigio e di eccellenza.

Un prodotto, il Trentino di Malga, sicuramente raro e difficile da trovare, ma proprio per questo di grande interesse per chi, anche nella ristorazione, vuole qualificare e distinguere la propria offerta. Del resto, il latte trasformato in malga rappresenta appena il 2% del latte trentino. E solo una piccola parte del nostrano di malga prodotto raggiunge la marchiatura a fuoco con il marchio collettivo. Trentino di Malga rappresenta infatti il "cru" del nostrano di malga.

Le forme marchiate nel 2019 sono, ad oggi, poco meno di un migliaio, distribuite nelle diverse vallate del Trentino presso i produttori che aderiscono al progetto. Un numero limitato di forme dunque, ma con un enorme potenziale di immagine e di contenuto nella promozione di una piccola provincia di montagna come il Trentino.

Segnaliamo che è in fase di progettazione un corso di caseificazione. Se sei interessato a partecipare, contatta l'ufficio formazione tramite mail all'indirizzo formazione@cia.tn.it oppure telefona al numero 0461/1730489

Ricarichi la notte e senti tutto il giorno

NOVITA' PER L'UDITO

Apparecchi Acustici Ricaricabili

Finalmente sono arrivati i nuovi Apparecchi Acustici Ricaricabili e non ti preoccupi più di cambiare le pile. Basta metterli nel caricabatterie durante la notte e al mattino saranno pieni di energia per sentire tutto il giorno. Il caricabatterie è progettato per essere pratico, affidabile, facile da gestire e comodo da tenere accanto al letto.

- **Comodi**
non devi più preoccuparti della durata delle pile
- **Ecologici**
e convenienti: non dovrai più acquistare le pile
- **Veloci**
bastano 3 ore di ricarica per avere autonomia per 24 ore
- **Sicuri**
la sera sai sempre dove collocarli e al mattino dove trovarli



**PORTA CON TE
QUESTO COUPON**

**CARICABATTERIE
IN OMAGGIO!**

per i primi 100 acquirenti

 **ACUSTICA TRENTINA**
innanzitutto persone

Agricoltori e animalisti alla prova del confronto



a cura della Redazione

Lo scorso 9 luglio presso la nostra sede si è tenuto un incontro a cui hanno partecipato Presidente CIA Paolo Calovi, Adriano Pellegrini, presidente di PAN-EPPAA, Ente Provinciale Protezione Animali e Ambiente, l'apicoltore Cristiano Zambotti, l'allevatrice Marisa Corradi e il malghese Luigino Cracco.

Si è svolto un incontro tra le parti più sensibili al problema della convivenza fra il mondo agricolo e i grandi carnivori, ma anche del peso di ungulati, lepri ed avifauna e cioè l'agricoltura e l'ambientalismo. Si è provato a colloquiare nella volontà di trovare dei punti di contatto, benché non facili. Le richieste e le visioni sono molto diverse.

Il confronto è stato animato, tutti i partecipanti hanno espresso le loro posizioni senza voler prevaricare ad ogni costo.

Il presidente Paolo Calovi ha svolto il ruolo di mediatore ed ha introdotto la discussione esplicitando la necessità impellente da parte degli allevatori e degli agricoltori di trovare risposte ad alcuni problemi seri che affliggono il loro quotidiano causati dalla convivenza uomo-animale selvatico.

Oltre ai danni economici, si tratta anche di abbandono del territorio, di aspetti emotivi, di necessità di assicurazione. Marisa Corradi, allevatrice a Lavarone e presidente del locale caseificio ha

evidenziato il rapporto che gli allevatori hanno con i propri animali che sono ormai parte della famiglia. Si instaura un legame affettivo, li chiamano per nome, crescono e vivono con i loro padroni e diventa una sofferenza vederli morire anche nel caso di morte naturale, figuriamoci se per una predazione.

Luigino Cracco, malghese di malga Millegrobbe di Sopra ha invece evidenziato come il suo rapporto con l'alpeggio è cambiato successivamente all'arrivo del lupo. Dopo più di quaranta stagioni in malga, l'anno scorso ha visto tre lupi sbranare una manza ancora viva. A queste condizioni vede difficile continuare una monticazione per così tanti mesi



come avveniva in passato e già ora tiene alcune bestie chiuse in stalla per paura che possa succedere nuovamente.

Cristiano Zambotti, apicoltore di Fivè, spiega che i recinti elettrici funzionano soprattutto per l'orso che è il loro principale cliente, ma implicano un carico di lavoro non indifferente. I recinti sono dislocati in più luoghi, bisogna fare controlli continui, ci sono rotture, rami che cadono ed annullano l'effetto della scossa elettrica, furti di batterie.

Nonostante ciò negli ultimi tempi hanno avuto più di dieci incursioni. L'orso è un progetto di tutti, ma la fatica e l'impegno per preservarlo è solo a carico dell'agricoltura.

L'animalista Adriano Pellegrini fin da subito ha voluto sottolineare l'urgenza di fare informazione su questi temi, informazione corretta e a tutti. Bisogna sradicare alcune cattive pratiche sia nei residenti sia nei turisti, come ad esempio dare cibo ai selvatici o abbandonare rifiuti che gli animali fiutano a chilometri di distanza e ovviamente si avvicinano all'uomo e alle case se trovano occasioni di sfamarsi senza sforzo.

Pellegrini tiene a precisare che i lupi presenti in Trentino sono arrivati in autonomia tramite un processo di espansione da est e sud. Gli orsi invece sono stati introdotti con un progetto europeo al quale partecipavano anche i territori limitrofi, ISPRA e Ministero dell'Ambiente. Il Trentino è stato però lasciato solo



nella gestione. Un primo passo sarebbe coinvolgere tutti gli sottoscrittori affinché diventino parte attiva.

Il presidente Calvi ha evidenziato che oltre ai problemi sotto gli occhi di tutti, molti non pensano ai danni indiretti causati in particolare da orsi e lupi. Ad esempio le bestie spaventate in malga producono meno latte o non ne producono più e il latte e i derivati sulle nostre tavole perdono così le loro peculiarità.

Sappiamo tutti che il latte di malga è speciale: gli animali che lo producono sono liberi, mangiano erbe fresche di montagna. Il rischio è che piano piano si perda la voglia di rischiare, evitando di portare animali in montagna, con conseguente abbandono del territorio.

Adriano Pellegrini ha replicato condividendo la necessità di continuare a frequentare la montagna seguendo l'acronimo ICPRS:

- **Informazione:** corretta e a tutti
- **Condivisione:** del nostro territorio fra uomo e animali
- **Protezione:** bisogna tutelare le aziende, anche tramite contributo pubblico
- **Risarcimento e Rifiuti:** servono risarcimenti integrali e veloci, ed evitare l'abbandono dei rifiuti
- **Stampa:** le notizie di attacchi all'uo-

mo vanno verificate, circolano tante fake news che però creano paura nella popolazione».

Cristiano Zambotti ha poi ricordato che nella zona in cui opera c'è un'alta densità di orsi. Fra tutti però sono solo uno o due gli esemplari problematici, che provocano danni ingenti. La domanda è stata se non sia il caso di risolvere questi pochi casi nell'ottica di non compromettere tutto il progetto di reintroduzione. La risposta di Pellegrini ha colpito. «Io, e parlo da animalista, credo non sia la soluzione rinchiudere gli animali problematici al Casteller, piuttosto sono per la soppressione.

Bisogna utilizzare le recinzioni perché funzionano. Con questi animali bisogna imparare di nuovo a convivere. Le indicazioni presenti nei protocolli bisogna tradurle in operative. Io sono disposto a fare degli incontri per cercare insieme come procedere.»

In conclusione il Presidente Paolo Calvi ringrazia tutti i presenti per gli apporti costruttivi usciti dall'incontro. La volontà non è sostituirsi alla politica, ma aprire nuove strade di collaborazione positiva. L'auspicio finale è continuare l'argomento in vista di proposte operative, a partire da una migliore gestione delle informazioni agli agricoltori.

EXPORT CARNE SUINA DALL'ITALIA VERSO FEDERAZIONE RUSSA

A causa di alcuni focolai di Peste Suina Africana in Europa, sono state aggiornate le limitazioni introdotte alle esportazioni di carne fresca suina, prodotti a base di carne suina e prodotti finiti contenenti suino dall'Italia verso la Federazione Russa.

Altre informazioni sul sito
www.cia.tn.it



**PREFERIRESTI RICEVERE
LA RIVISTA TRAMITE E-MAIL
INVECE CHE TRAMITE
POSTA, PER ESSERE
PUNTUALMENTE INFORMATO?
NON ESITARE A DIRCELO!**

Contatti: redazione@cia.tn.it
Tel. 0461 1730489

Donne imprenditrici: uno scambio di esperienze

 A cura di **Mara Baldo**, vicepresidente di CIA – Agricoltori Italiani del Trentino e rappresentante presso il Comitato Imprenditoria Femminile della CCIAA di Trento

Sabato 21 aprile 2018 un gruppo di imprenditrici bavaresi, appartenenti all'associazione UHD – Unternehmerinnen in Handwerk und Dienstleistungen di Rosenheim, attive nel mondo dell'artigianato, dei servizi e libere professioni in viaggio-studio in Italia, ha programmato un incontro con le imprenditrici trentine, rappresentate dal Comitato per la Imprenditoria Femminile, per conoscere il loro mondo del lavoro e valutare la possibilità di creare un networking oltre i confini.



Le imprenditrici trentine con le imprenditrici tedesche e la borgomastra di Rosenheim

Sono state accolte a Palazzo Roccabruna e dopo una visita guidata allo stesso, peraltro molto apprezzata, ha avuto inizio l'incontro.

Sono stati trattati svariati argomenti e temi comuni quali burocrazia, accesso al credito, rappresentanza femminile in politica e nei Cda, credibilità delle donne nella professione e relativo minor compenso, conciliazione famiglia-lavoro, violenza sulle donne, problemi che accomunano le imprenditrici sia della Baviera che del Trentino. Ne è scaturita l'importanza che le donne facciano rete e gemellaggi per confrontarsi e scambiarsi idee e progetti. Sono state entusiaste dell'accoglienza che abbiamo riservato loro e ci hanno lasciate con la promessa che ci avrebbero invitate per ricambiare l'ospitalità.

Cosa che è puntualmente avvenuta! Infatti il 13 e 14 luglio 2019 siamo partite alla volta di Rosenheim.

Abbiamo visitato alcune aziende gestite da donne che ci hanno raccontato il loro lavoro. Una restauratrice di mobili ci ha mostrato le sue opere e il suo lavoro fatto rigorosamente a mano; una arredatrice di interni, invece, avendo due bambini piccoli riesce a conciliare lavoro-famiglia

con l'aiuto del marito che gestisce i figli al mattino, mentre al pomeriggio si ritrovano in azienda tutti insieme e la cosa è ben vista anche dai clienti; una fioraia con un bellissimo negozio in centro città ci ha raccontato la sua lunga storia di lavoro (alla fine dell'anno andrà felicemente in pensione), fatta anche di momenti di gravi difficoltà, e non solo economiche, superate con grande tenacia; infine è stata la volta della visita in uno studio legale dove due avvocate, con specializzazioni diverse, si sono messe insieme condividendo spazi e lavoro.

Nel tardo pomeriggio siamo state accolte con un ricevimento ufficiale dalla borgomastra di Rosenheim, Gabriele Bauer, che ci ha descritto e fatto visitare il palazzo municipale (un tempo stazione ferroviaria) e parlato dell'economia di Rosenheim, cittadina fiorente con una rete di attività di media grandezza, per lo più locali che permettono ai suoi abitanti una armoniosa e decorosa vita.

Ci ha volutamente dedicato un paio d'ore, durante le quali abbiamo potuto confrontarci, soprattutto sulle problematiche comuni, come la difficoltà di ricerca di personale specializzato e la

difficoltà di riqualificare le risorse, visto che i tempi del cambiamento culturale sono inversamente proporzionali a quelli dell'innovazione tecnologica. Interessante esempio di leadership femminile, è in carica dal lontano 2002, ma quest'anno per il raggiungimento dei limiti di età lascerà il suo incarico.

Il giorno seguente siamo state ospitate nello studio di una naturopata che ci ha raccontato in maniera molto dettagliata questa professione che in Germania è riconosciuta e permette ampie possibilità di interventi sui pazienti, rimanendo nella legalità.

Nei racconti di tutte le imprenditrici incontrate abbiamo colto una autenticità, una sincerità ed una apertura al confronto che ci ha davvero arricchite!

Una prima considerazione che si può fare è che i problemi per le donne imprenditrici sono praticamente gli stessi, anche se parliamo di territori diversi.

Per concludere possiamo dire che siamo state accolte calorosamente ed è stata una esperienza davvero interessante. Unica pecca il tempo, freddo e piovoso che non ci ha permesso di visitare la bella cittadina di Rosenheim.

Nuova sede CIA di Cles

 di **Massimo Tomasi**, direttore di CIA – Agricoltori Italiani del Trentino

Con la fine di luglio gli **uffici di Cia del Trentino della sede di Cles si trasferiscono nella nuova allocazione in via Salvo d'Acquisto, di fronte a Piazza Fiera.**

Gli attuali spazi occupati ci hanno aiutato a crescere e ad essere un punto di riferimento per l'agricoltura nonesa, ma ormai non erano più in grado di soddisfare le nostre esigenze. Nel tempo infatti gli uffici si sono ampliati anche grazie alla proprietà che ha sempre cercato di aiutarci a trovare una soluzione. Purtroppo le necessità che avevamo erano tali che si è dovuto fare una scelta molto difficile, molto ponderata, ma di notevole impatto. Infatti dopo diversi ampliamenti la struttura di via Dallafor ha evidenziato alcuni limiti che non si è riusciti a superare.

La nuova dislocazione è stata scelta dopo molte valutazioni di diverse alternative e successivamente a continue verifiche e considerazioni economiche, perché alla base c'è sempre il grande senso di responsabilità che condiziona le scelte che vengono fatte. La nuova

sede, in considerazione del grande impegno che ha previsto, è stata attentamente valutata e solo dopo aver pesato tutte le diverse sfaccettature, si è deciso di optare per questo importante investimento. Andando ad occupare una superficie nuova si è potuto **organizzare al meglio gli spazi** puntando alla massima **qualità** ed ad una maggiore **privacy** per gestire le sempre più delicate esigenze dei soci, clienti e utenti.

La nuova sede si colloca nel palazzo posto tra via Salvo d'Acquisto, via Marconi e via Lorenzoni, già sede anche di un'altra associazione professionale, di un supermercato e di altri professionisti, tutti elementi che avvalorano la qualità della posizione.

Siamo certi che i nuovi uffici daranno anche la **corretta immagine della nostra associazione in una zona importante come quella della Val di Non** che tanto ha fatto per dare sostegno, sviluppo e lustro a Cia. La nuova struttura è anche un riconoscimento a tutti i nostri soci del loro impegno e del loro senso di ap-

partenenza, cosa ormai molto rara.

Dal primo di agosto vi aspettiamo nella nuova sede, ci scuserete per gli inevitabili disagi causati dal trasferimento che speriamo di limitare al massimo, a cui però non possiamo sicuramente sottrarci.

Ci preme anche evidenziare la **grande professionalità** di chi ci ha accompagnato in questo percorso partendo dalla proprietà della sede di via Dallafor, alla ditta venditrice dei nuovi spazi, dalle imprese appaltatrici dei lavori per la loro grande pazienza nel dare risposta alle nostre richieste, all'istituto di credito. Non vogliamo dimenticare i nostri **colaboratori** che hanno contribuito al successo di Cia, ai quali affidiamo questa nuova struttura.

Crediamo di aver fatto un bel lavoro, che ci darà soddisfazione. Adesso insieme ai nostri soci, clienti ed utenti riusciremo a **valorizzare** ancor di più Cia.

Vi aspettiamo dal primo agosto nei nuovi uffici al primo piano da via Salvo d'Acquisto o al piano terra da via Lorenzoni. A presto.



Nuovi Territori per Nuovi Turismi

Il turismo in Trentino. Come renderlo più competitivo?

Durante l'edizione 2019 de "Le Giornate del Turismo Montano" esponenti del mondo della politica, amministratori, rappresentanti delle categorie economiche e professionali, operatori del turismo si confronteranno sul tema della competitività: ovvero come i territori di montagna possano attivarsi per fare rete e sistema allo scopo di aumentare la capacità attrattiva del Trentino.



DA VENT'ANNI DIAMO LA PAROLA AL TURISMO

24-25
26-27
SETT.
2019

LE GIORNATE DEL
turismo
MONTANO

Seduta plenaria di apertura
Territori resilienti per un turismo duraturo
Martedì 24 settembre 2019
mattino 9.30 / 13.00
MUSEO CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO
SALA MARANGONERIE
Trento – Via Bernardo Clesio, 5

Conferenza
Mobilità e turismo: verso territori iperconnessi
Mercoledì 25 settembre 2019
mattino 9.30 / 13.00
PALAZZO GEREMIA
SALA FALCONETTO
Trento – Via Belenzani, 20

Conferenza
Qualità del paesaggio, qualità del turismo
Giovedì 26 settembre 2019
mattino 9.30 / 13.00
FONDAZIONE CASSA RISPARMIO
TRENTO E ROVERETO – SALA CONFERENZE
Rovereto – Piazza Rosmini, 5

Conferenza
Andar per formaggi: l'attrattiva turistica delle malghe trentine
Martedì 24 settembre 2019
pomeriggio 15.00 / 18.30
FONDAZIONE CASSA RISPARMIO
TRENTO E ROVERETO – SALA CONFERENZE
Trento – Via Calepina, 1

Conferenza
Le sfide turistiche per il Trentino: il turismo della salute
Mercoledì 25 settembre 2019
pomeriggio 15.00 / 18.30
PALAZZO GEREMIA – SALA FALCONETTO
Trento – Via Belenzani, 20

Conferenza
Il turismo d'alta quota: una meta alla portata di tutti?
Giovedì 26 settembre 2019
pomeriggio 15.00 / 18.30
MUSE – SALA CONFERENZE
Trento – Corso del Lavoro e della Scienza, 3

Seduta plenaria conclusiva
Un'agenda per costruire territori turistici moderni e competitivi
Venerdì 27 settembre 2019 – mattino 10.00 / 13.00 - CAMERA DI COMMERCIO TRENTO – SALA CALEPINI - Trento – Via Calepina, 13

STUDIO BIQUATTRO

Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A. - Foto di Carlo Baroni



Batteriosi dell'actinidia o PSA

 a cura di dott.ssa Lorenza Tessari, Ufficio Fitosanitario della PAT

I cancro batterico dell'actinidia è dovuto al batterio *Pseudomonas syringae* pv. *Actinidiae*, in sigla PSA, malattia specifica del kiwi.

La batteriosi ha un decorso molto rapido e può portare alla morte la pianta in pochi mesi.

PSA penetra all'interno della pianta attraverso stomi fogliari o ferite di potature, legature, gelo e grandine e si manifesta con **maculature** necrotiche sulle foglie, con generale **avvizzimento** dei rami e imbrunimento dei fiori e infine con tipici **cancri rameali**, dai quali possono fuoriuscire essudati di colore variabile fra il rosso e arancio. Il batterio è attivo tra i 10° e i 20° C, ma non oltre i 25° C, mentre l'umidità favorisce la sopravvivenza e la moltiplicazione, sia sulla superficie, sia all'interno della pianta.



Pseudomonas syringae pv. *actinidiae* (PSDMAK) - <https://gd.eppo.int>

Diffuso in Italia da circa vent'anni, a partire da Lazio, Piemonte ed Emilia Romagna, dove la malattia ha causato importanti danni economici e ha messo a rischio l'approvvigionamento del materiale vivaistico, PSA è comparso in Trentino nel 2011 e già negli anni seguenti gran parte delle aree coltivate sono state dichiarate "zone di contenimento", ossia aree dove non è tecnicamente possibile l'eradicazione di PSA nel breve termine ed è necessario contenere l'organismo nocivo eliminando le fonti di inoculo.

Con determinazione del Dirigente n.550 del 04 luglio 2019, preso atto dei risultati dell'attività di monitoraggio effettuata da FEM, il Servizio Agricoltura ha recentemente ridefinito, in ottemperanza alla specifica normativa nazionale, lo stato fitosanitario del territorio provinciale e indicato **aree contaminate (nuovi focolai) i territori dei C.C. di Besenello e Vigolo Vattaro e definito aree di contenimento i territori dei comuni di Ala, Arco, Avio, Cavedine, Dro, Madruzzo, Mori, Nomi,**

Pomarolo, Rovereto (S. Ilario), Trento (Sardagna, Romagnano, Mattarello), Valsellaghi (Vezzano), Villalagarina e Volano.

Nelle aree contaminate sono prescritti specifici interventi per evitare il diffondersi della malattia quali il taglio e la bruciatura immediata delle piante con presenza di cancri o rami avvizziti e la disinfezione del terreno e degli attrezzi di potatura.

Nelle aree di contenimento **è vietata l'attività vivaistica per la produzione e il prelievo di materiale di moltiplicazione del genere Actinidia.** Al di fuori delle aree indicate, i nuovi campi di produzione vivaistica (che deve comunque essere autorizzata!) devono distare almeno 500 m da frutteti nei quali è stato rilevato il batterio PSA e 4.500 m da focolai attivi.

In tali aree deve inoltre essere adottato lo **standard tecnico nazionale per la prevenzione e il controllo della PSA** che è allegato parte integrante alla determinazione. Esso prevede, in estrema sintesi,

il taglio e la bruciatura immediata delle piante o parti di piante che presentano i sintomi della batteriosi, la disinfezione del terreno con calce spenta, la disinfezione e protezione con mastici delle ferite di potatura sul tronco e sui cordoni, la disinfezione degli attrezzi di potatura, lo smaltimento del materiale vegetale tagliato o estirpato mediante bruciatura o interrimento profondo in loco, fermo restando il rispetto di specifiche disposizioni in materia ambientale e di prevenzione degli incendi.

Per quanto riguarda i **trattamenti**, che hanno efficacia solo preventiva essi devono essere effettuati con prodotti autorizzati in coincidenza con eventi che favoriscono la diffusione del batterio (potatura, raccolta, caduta foglie, fine caduta petali, forti venti, grandinate, gelate e piogge persistenti).

L'inosservanza delle prescrizioni sarà punita con sanzioni dal valore compreso tra 500 e 3.500 euro.

Meteo e agricoltura. La rete e i servizi della Fondazione Mach



di **Stefano Corradini, Ugo Paternolli** – Unità Agrometeorologia e Sistemi Informatici – Centro Trasferimento Tecnologico della FEM

L'interesse dell'Istituto di San Michele nel monitoraggio ambientale, e in particolare nella raccolta e utilizzo di dati meteorologici, inizia già dai primi anni di attività dell'Ente. Risalgono infatti al 1878 le prime serie storiche dell'osservatorio di San Michele seguito da Faedo.

Nel 1983 nasce la prima rete di stazioni meteorologiche elettroniche automatiche in teletrasmissione. Si componeva di 6 stazioni meteo professionali, con una dotazione sensoristica di ottimo livello, comprendente la misura di temperatura a vari livelli (terreno e aria), umidità, precipitazione, pressione, radiazione solare e vento a 10m di altezza.

Negli anni successivi è stato fatto un grande investimento per rinnovare e am-

pliare la rete di stazioni agro-meteorologiche con finalità climatiche e per l'assistenza fitosanitaria. Oggi la rete meteo FEM dispone di oltre 90 stazioni meteo automatiche distribuite su tutto il territorio agricolo provinciale che inviano i dati ogni 15 minuti ai server presso FEM dove sono archiviati, elaborati e pubblicati.

Il dato meteo gioca un ruolo fondamentale per aiutare l'agricoltore nella sua attività produttiva e per questo la FEM fornisce, non solo il dato grezzo, ma anche dei servizi dedicati ad alcune problematiche molto importanti per l'agricoltore anche in relazione alle specifiche colture.

Uno dei prodotti che FEM propone ai produttori è quello dell'allerta gelate tardive. La gelata tardiva (primaverile) è uno

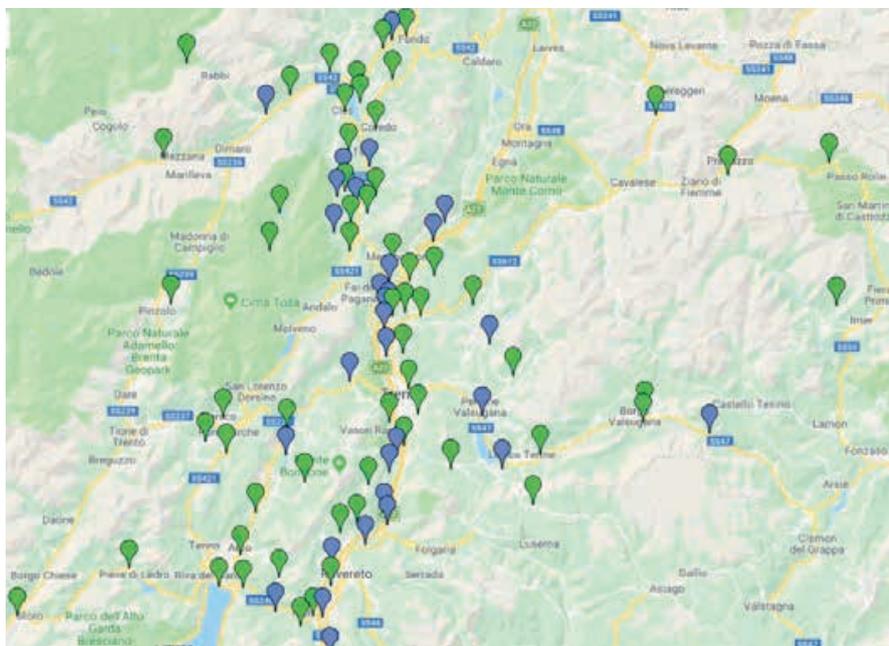
degli eventi che può compromettere in modo molto importante la produzione, sia in termini quantitativi che qualitativi. La FEM ha sviluppato diversi servizi per questo fenomeno come la pubblicazione sul sito web <https://meteo.fmach.it> dei grafici di temperatura con aggiornamenti in tempo reale oppure l'invio automatico di SMS quando la temperatura delle stazioni selezionate scende sotto una certa soglia determinata in base alla fase fenologica delle piante.

Conclusa la fase delle gelate tardive, inizia un altro periodo delicato con la presenza delle patologie più importanti come ticchiolatura e peronospora.

Per aiutare l'agricoltore a predisporre una adeguata difesa, FEM mette a disposizione dei modelli matematici che forniscono delle informazioni utili a gestire queste patologie. Si tratta di un prezioso "aiuto" nella gestione dei trattamenti fitosanitari, ma che deve essere integrato da altre informazioni come gli avvisi tecnici emessi dal servizio di consulenza tecnica della FEM.

La Fondazione Mach sta investendo energie anche nella diffusione delle informazioni tramite dispositivi mobili come smartphone e tablet. E' stata infatti creata una APP chiamata "MeteoFEM", disponibile gratuitamente sia per dispositivi Android che iOS, che permette di visualizzare sul proprio dispositivo i dati meteo, bollettini AgroMeteo e dati dei modelli fitosanitari.

Maggiori informazioni sui servizi meteo e APP: <https://meteo.fmach.it>





Consorzio Agrario
di Bolzano Soc. Coop.

STEYR

Un partner su cui contare.



RITORNA LA PROMOZIONE SUI MODELLI STEYR KOMPAKT

4085 KOMPAKT

- ✓ Motore FPT, 4 cilindri - 86 Cv
- ✓ Common Rail, emmisionato STAGE III B
- ✓ nuova omologazione 2018 (MY18)
- ✓ Cambio meccanico
- ✓ Presa di potenza 540/750/1000 e sincronizzata
- ✓ Doppia trazione a comando elettroidraulico
- ✓ Capacità sollevatore posteriore 3700 kg
- ✓ 3 distributori idraulici posteriori (6 prese)
- ✓ Cabina originale ventilata e riscaldata
- ✓ Sedile passeggero omologato
- ✓ Botola trasparente, radio
- ✓ 4 zavorre anteriori
- ✓ Peso 3800 kg
- ✓ Pneumatici 480/70 R30 - 320/70 R24

A € 34.500,00 + IVA

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

I nostri rappresentanti:

Val di Non e di Sole: Franco Micheli, cell. 335 7798411

Rotaliana e Val di Cembra: Enrico Messmer, cell. 368 268162

Valsugana - Primiero: Perozzo & Girardelli, tel. 0461752131, cell. 335 5740243

Vallagarina, Val di Gresta, Valli del Sarca: Andrea Zenatti, cell. 335 1045393

Val di Fiemme e Fassa: Adelio Corradini, cell. 334 7402346

Giudicarie, Val Rendena, Valle del Chiese: Massimo Reich, cell. 335 5269985

Come faranno i clienti a trovarmi su internet?



di **Emanuela Corradini**, Oficina d'Impresa - Marketing strategico e operativo

Occorre progettare come e in che modo aiutare i propri clienti a trovarci su internet. Un percorso progettuale professionale che non si può improvvisare.

Internet è il presente e ne siamo tutti grandi utilizzatori. Particolare attenzione è da dedicare a come noi usiamo il web, un mondo in costante e veloce evoluzione grazie alle **sempre più massicce richieste che noi utenti facciamo, ogni giorno, centinaia di volte al giorno.**

Tutto deve essere pensato partendo dal punto di vista del visitatore e questo non è possibile gestirlo in modo hobbistico, se davvero si vuole incrementare il proprio business. Si parla infatti di esperienza sul web cioè vivere prima l'azienda su internet e poi anche dal vero, ma è **sul web dove produco l'imprinting, l'impronta primaria indelebile.**

La caratteristica di cui essere consapevoli è che **sul web è possibile conoscere in modo dettagliato quando, come e da dove arriva il traffico di visitatori.**

PROGETTARE IL NOSTRO MODO DI FARCI TROVARE SU INTERNET

Gli elementi fondamentali sono il sito web, i social, la pubblicità.

Il sito web è la base della nostra stra-

tegia: immagini e video straordinari per produrre emozioni. I testi: devono esprimere ciò che siamo, ma devono rispondere alle modalità con cui i clienti ci cercano. Oltre il **75% del traffico arriva dagli smartphone** quindi tutto va pensato per la consultazione per il mobile. **Sempre aggiornati:** ogni novità va inserita nel web altrimenti restiamo fermi e ciò significa arretrare di posizione sui motori di ricerca.

I principali **social professionali** per i consumer ora sono: **Instagram e Facebook.** Poi ogni settore ha il suo. Tutti noi siamo sui social, ma l'utilizzo pensato per l'azienda deve fare in modo di farci trovare e essere seguiti. Una **programmazione razionale di post a cui affiancare lo sviluppo di contenuti video, grafici e di immagine emozionali, belli, curati e coerenti. La pubblicità nel web:** piccolo o grande occorre un budget pubblicitario per facilitare la visibilità dei social, del sito e arrivare ad essere trovati fra i primi.

POSIZIONE SUI MOTORI DI RICERCA

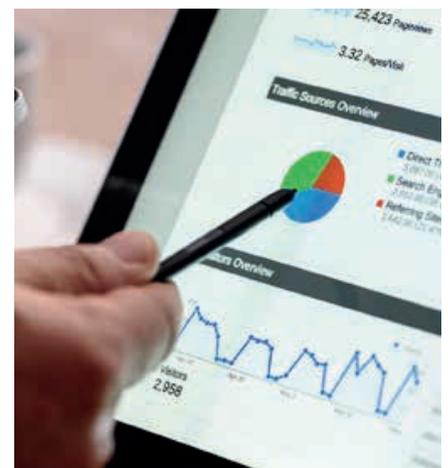
Il meglio sarebbe arrivare sempre in prima pagina, ma non è possibile per tutti, per cui occorre **lavorare costantemente e investire per essere trovati nell'area geografica di riferimento:** se lavoro a livello locale non devo farmi trovare all'estero, ma se arrivano tanti turisti, forse è

un bene! Questo processo funziona per l'azienda, anche la più piccola, perché consente di mirare al cliente che noi desideriamo, in modo attento e chirurgico, potendo **misurare in modo preciso i risultati delle nostre azioni sul web.**

Su web quindi occorre molta tecnica per emozionare costantemente il cliente e **gli investimenti si ripagano ampiamente.**

NUOVA CONVENZIONE PER LE IMPRESE RURALI

CIA Agricoltori Italiani e Oficina d'impresa società di marketing e comunicazione hanno firmato una convenzione per mettere in condizioni i soci CIA di utilizzare i più moderni strumenti di marketing, comunicazione, packaging e web a favore di tutte le imprese singole o gruppi. La convenzione prevede uno **SCONTO DEL 40%** sulle tariffe professionali in listino, pensate proprio per piccole realtà rurali o gruppi di imprese. Per i non soci, ma clienti dei servizi Agriverde CIA srl, lo sconto è del 30%. Per chi fosse interessato a valutare le proposte è possibile contattare CIA (0461/1730440 o formazione@cia.tn.it) per fissare un appuntamento senza vincoli.



Diritto e possesso

 di **Andrea Callegari**, Avvocato

Per arrivare al mio fondo utilizzo una capezzagna che passa per metà sul fondo del mio vicino. È la classica stradina di campagna a confine tra due fondi. Io non so nemmeno esattamente per quale parte la stradina sia “sul mio” e per quale parte sia su quello del vicino. Io ci passo e basta. Mi serve per fare i trattamenti col trattore.

Un giorno vado nel mio fondo e trovo dei picchetti in mezzo alla capezzagna. C'è anche il mio vicino che mi dice *“Ho fatto misurare il mio campo perché devo rifare l'impianto: quella indicata dai picchetti è la linea di confine, tu stai sul tuo e io sto sul mio.”* Io replico *“Ma io non riesco a passare col trattore al di qua del confine che hai segnato tu: come faccio a fare i trattamenti?”* e lui: *“Il mio geometra è andato al Catasto e questa è la linea di confine; siccome sono andato al tavolare e non hai diritti di passo passa da un'altra parte.”* Rimango perplesso e sconsolato. *“Mi sa che ha ragione lui”* penso.

In realtà non è esattamente così. Una cosa è il diritto e un'altra è il possesso di quel diritto. Se io passo per una strada ho il possesso del diritto corrispondente. Il possesso ha una sua particolare tutela. Il possessore, privato dell'utilizzo del suo diritto e ostacolato nello stesso, può ricorrere al Giudice per vederselo restituito.

Il caso più frequente è proprio quello della strada: il proprietario della strada su cui passo mi impedisce di passarci perché nega l'esistenza del mio diritto. Io posso reagire perché mi è stato tolto il possesso corrispondente al diritto di passo. Non si discute dell'esistenza del diritto, che magari effettivamente io nemmeno ho, ma di quello che stavo facendo. Il principio è quello del divieto di farsi giustizia da soli: ritieni che io non possa fare quello che facevo da anni?



Allora devi ottenere un ordine del Giudice che mi intimi di non passare; non puoi chiudermi la strada.

La cosiddetta azione possessoria prevede una procedura particolarmente rapida. Se si possiede da almeno un anno, entro l'anno dallo spoglio si presenta un ricorso al Tribunale. Il Giudice fissa un'udienza e sente le parti. Se lo ritiene sente dei testimoni e poi pronuncia un'ordinanza. Se accoglie il ricorso ordina di consentire il transito, di togliere paletti, cancelli o altro. Rimesse le cose com'erano prima si discuterà dell'esistenza del diritto.

La stessa cosa accade quando io sto utilizzando un fondo. Se io da anni coltivo un campo ma quel campo non è mio, può accadere che il proprietario si lamenti dell'utilizzo che io ne faccio. Io magari il fondo non lo sto coltivando da oltre quindici anni e quindi non è passato il tempo necessario a farmi divenire proprietario per usucapione. Però lo sto utilizzando, lo sto possedendo.

In questo caso il proprietario è nel giusto sostenendo che io non ne sono proprietario, non lo sono divenuto per maturata

usucapione perché non è trascorso il tempo previsto dalla legge. Però non può autonomamente impedirmi di continuare a utilizzare il fondo. Non può mettere un cancello all'ingresso e chiudermi fuori. Il mio possesso è tutelato.

Il Giudice mi consentirà di ritornare nel fondo. Certo il proprietario poi potrà rivolgersi al Giudice e di fronte alla mia ingiustificata pretesa di continuare a utilizzare il fondo otterrà una sentenza che mi obbligherà a lasciarlo e anche a pagare le spese della causa. Le spese del procedimento “possessorio” rimarranno però a suo carico.

Un caso particolare del quale ho avuto modo di occuparmi recentemente è quello di un fondo relativamente al quale è in corso una causa di usucapione.

L'erede che contesta in causa l'avvenuto acquisto della proprietà da parte del mio cliente, si lamenta che nel frattempo - e per tutto il tempo necessario a giungere a una pronuncia del Giudice - il fondo rimane e rimarrà nella esclusiva disponibilità del mio cliente.

Decide allora di depositarvi anche lui del materiale, argomentando che il fondo è grande e lo possono usare entrambi. Questa sua decisione viene naturalmente contestata da parte del mio cliente. Si ricorre al Giudice chiedendo un suo ordine all'erede di liberare il fondo lasciando che sia il mio cliente a utilizzarlo, a continuare a possederlo in via esclusiva.

Il Giudice, sentite le parti, emette ordinanza che intima all'erede di portare via quanto depositato nel fondo e di cessare ogni molestia, condannandolo al pagamento delle spese di procedura: c'è una causa in corso al termine della quale si saprà chi è proprietario del fondo e chi potrà utilizzarlo. Nel frattempo il possesso rimane al mio cliente.

CHIEDILO A



risponde l'ufficio tecnico
di CIA Trentino

È OBBLIGATORIA LA REVISIONE DEL TRATTORE? CI SONO DEI TERMINI DA RISPETTARE?

Per garantire migliori controlli nella sicurezza del parco macchine per un settore condizionato spesso da dispositivi obsoleti, recentemente è stato firmato e pubblicato il Decreto di Revisione generale periodica delle macchine agricole ed operatrici, ai sensi degli articoli 111 e 114 del decreto legislativo 30/04/1992, numero 285, firmato dal Ministro delle Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, Gian Marco Centinaio di concerto con il Ministro delle Infrastrutture e dei trasporti Danilo Toninelli.

«Ci siamo impegnati e abbiamo ascoltato le richieste di tutto il comparto, dei contoterzisti e agricoltori – ha dichiarato il ministro Centinaio -, e la firma di questo decreto, di concerto con il Mit, pone un'importante tassello per il comparto agricolo: poniamo le basi per un'agricoltura efficiente partendo innanzitutto da un'agricoltura sicura. In particolare, abbiamo concesso la proroga di revisione così da garantire migliori controlli nella sicurezza del parco macchine per un settore condizionato spesso da dispositivi obsoleti. Il rilancio del settore riguarda anche la sicurezza degli operatori».

Firmato il decreto dal ministro Centinaio con le nuove scadenze della revisione delle macchine agricole:

- Veicoli immatricolati entro il 31 dicembre 1983: Revisione entro il 30 giugno 2021;
- Veicoli immatricolati dal 1° gennaio 1984 al 31 dicembre 1995: Revisione entro il 30 giugno 2022;
- Veicoli immatricolati dal 1° gennaio 1996 al 31 dicembre 2018: Revisione entro il 30 giugno 2023;
- Veicoli immatricolati dopo il 1° gennaio 2019: Revisione al 5° anno entro la fine del mese di prima immatricolazione.



PRECISIONE NELLA CURA DI OGNI DETTAGLIO

Progettata e realizzata da:

CIMA

Carpenterie
Metalliche
Anaunia

Via C. Battisti 8 - F - 38071 Sernone (TN)
T +39 0463 832141 - F +39 0463 830099
www.agriccompact.it

LA NOSTRA FORZA:

- Trazione indipendente su ogni ruota;
- Motori Brushless per garantire maggiore autonomia;
- Stabilità garantita anche nelle situazioni più sfavorevoli;
- Assistente di guida.

COMPACT

Assunzioni raccolta 2019



a cura dell'ufficio paghe CIA Trentino

RICORDIAMO CHE L'ASSUNZIONE VA FATTA IL GIORNO PRIMA DELL'INIZIO DEL LAVORO

DOCUMENTI PER L'ASSUNZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • ITALIANI E COMUNITARI: documento di riconoscimento e codice fiscale del lavoratore ma anche del coniuge se presente in Italia Comunitari (Bulgari, Cechi, Ciprioti, Croati, Estoni, Lettoni, Lituani, Maltesi, Polacchi, Rumeni, Slovacchi, Sloveni e Ungheresi) • EXTRACOMUNITARI RICHIAMATI: rivolgersi all'ufficio paghe • EXTRACOMUNITARI NON RICHIAMATI: originale permesso sogg. non scaduto, passaporto, codice fiscale
EXTRACOMUNITARI	Entro 48 ore dall'arrivo va comunicato al Sindaco il domicilio dei lavoratori.
COSA BISOGNA FARE	Prima di iniziare il lavoro: <ul style="list-style-type: none"> • inviare la Denuncia Aziendale all'I.N.P.S, l'iscrizione all'INAIL • inviare "on line" l'assunzione al Ministero del Lavoro almeno il giorno precedente
DVR	Tutte le aziende che utilizzano manodopera devono aver predisposto e conservare in azienda il Documento di valutazione dei rischi (DVR)
INFORTUNIO	Ogni infortunio va denunciato all'INAIL entro 48 ore tramite il nostro Ufficio. In caso di ritardo od omissione della denuncia ci sono sanzioni molto elevate a carico dell'azienda
NON SERVE ASSUNZIONE	Si presume gratuito il lavoro di parenti e affini del titolare dell'azienda fino al quarto grado Parenti: 1° grado: genitori-figli; 2°: fratelli, nonni-nipoti; 3°: nipoti-zii; 4°: cugini. Affini: 1° grado: suoceri, generi, nuore; 2°: cognati (fratelli e sorelle del coniuge); 3°: zii del coniuge, nipoti (di cui il coniuge è zio/a); 4°: cugini del coniuge e figli di nipoti.
SCAMBIO MANODOPERA	Si può effettuare fra imprenditori agricoli (titolari di azienda in possesso di partita I.V.A.), dipendenti e componenti del nucleo familiare. Lo scambio di manodopera deve essere effettivo (senza alcun pagamento).
PERIODO DI PROVA	2 giorni lavorativi. Va però fatta assunzione dal giorno prima dell'inizio del lavoro.
PAGA ORARIA LORDA	<ul style="list-style-type: none"> • ora ordinaria € 8,02 • ora straordinaria € 9,47 • ora festiva € 10,33 <p>Sono Straordinarie le ore eccedenti le 8 giornaliere o le 42 settimanali. Festive le ore domenicali o festive.</p>
CONTRIBUTI	€ 10,60 per giornata lavorata di 6,5 ore, di cui € 5,25 a carico del lavoratore
RIMBORSO SPESE	Al datore di lavoro spetta il rimborso di € 3,00 per pasto e di € 3,00 per pernottamento
PAGAMENTO SALARI	Ricordiamo il pagamento degli stipendi solo in modo tracciabile.

Ricordiamo che i dipendenti che superano le 50 giornate lavorative annue presso la stessa azienda e i dipendenti che svolgono lavorazioni specifiche richiedenti requisiti professionali (uso trattore, esposizione microclima, mmc, luoghi confinati, ecc) devono svolgere **FORMAZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA PER LAVORATORI** (rischio medio: 12 ORE > aggiornamento ogni 5 anni della durata di 6 ore).

Ricordiamo che è in vigore un accordo con l'Agenzia del Lavoro della Provincia Autonoma di Trento attraverso il quale è possibile entrare in contatto con persone disponibili a lavorare nelle aziende agricole. Per informazioni rivolgersi agli uffici paghe di Trento e Cles.

Notizie dal CAF



a cura degli uffici CAF di CIA Trentino

È TEMPO DI ICEF....

A partire dalla metà di luglio 2019 è possibile richiedere l'elaborazione della nuova dichiarazione ICEF, la parte reddituale che serve per le varie domande che si possono presentare nel corso dell'anno fino a giugno 2020. Sono richiesti i redditi e il patrimonio 2018.

Ormai da anni, l'icef è necessaria per accedere alle tariffe agevolate per alcuni servizi pubblici e a vari tipi di contributi erogati dalla Provincia di Trento. Tra i più diffusi:

- **Assegno Unico Provinciale**
- **Tariffa mense scolastiche dalla materna alle superiori**
- **Tariffa prolungamento orario scuole**

dell'infanzia

- **Tariffa asili nido**
- **Tariffa trasporto studenti dalla materna alle superiori**
- **Tariffa trasporto servizio Muoversi**
- **Buoni di servizio**
- **Assistenza odontoiatrica**
- **Richiesta alloggio Itea o contributo per il canone di locazione**
- **Verifica requisiti per il canone degli inquilini Itea**

L'indicatore ICEF tiene conto dei redditi di tutti i componenti del nucleo familiare, che nella maggior parte dei casi coincide con il nucleo anagrafico. Per ognuno di essi va esibita la documentazione reddituale e patrimoniale.

Contestualmente si può presentare la domanda che contiene la tariffa traspor-

ti, la tariffa mensa e la tariffa per gli asili nido per l'anno scolastico 2019 / 2020. Come l'anno scorso, la domanda dell'assegno unico provinciale al nucleo familiare per il 2020 potrà essere presentata presso i patronati in un momento successivo, a partire da settembre 2019.

Per la riduzione delle tasse universitarie anche a Trento si utilizza l'indicatore Isee. Anche quest'ultimo tiene conto dei redditi di tutti i componenti del nucleo familiare, ma utilizza diverse annualità di reddito.

L'elenco completo della documentazione necessaria per entrambe le pratiche si può trovare presso i nostri uffici o sul nostro sito: www.cia.tn.it. L'elaborazione da parte del Caf è del tutto gratuita.

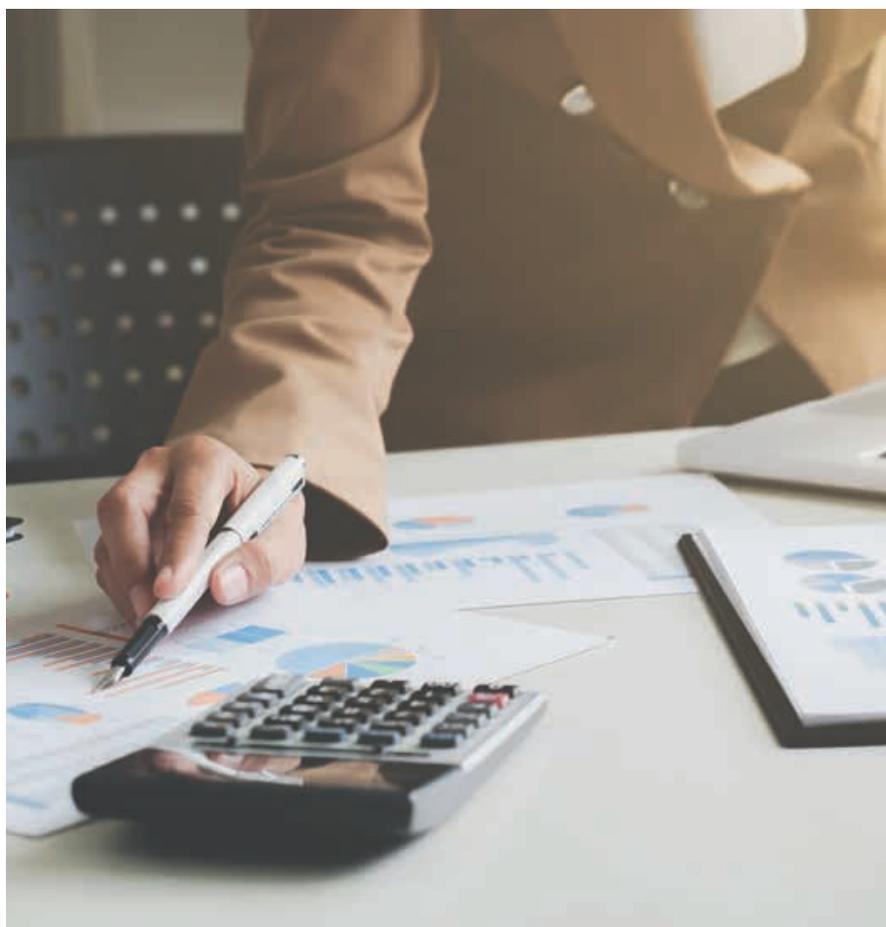
Avviso segnalazioni Pec truffa e spam

Avvisiamo tutta l'utenza che stanno giungendo segnalazioni di mail Pec di truffa e Spam, il cui pericolo non è da sottovalutare.

Si tratta di comunicazioni provenienti da mittenti sconosciuti che chiedono il pagamento di fatture in sospeso o il rimborso di documenti analoghi. Nel messaggio c'è sempre un link che se cliccato può portare a scaricare virus, o a siti che chiedono dati bancari o della carta di credito.

In tali casi diffidate da tali Pec e casomai rispondete al mittente chiedendo delucidazioni ed un contatto telefonico, provvedendo a cancellarla nel caso di esito negativo.

IN NESSUN CASO, SE NON SIETE SICURI, NON CLICCARE LINK CONTENUTI NEL MESSAGGIO!



DOMANDA DI CONTRIBUTO RINNOVO IMPIANTI DI MELO 2020

Con delibera 816 e 817 della Giunta Provinciale del 30 maggio 2019 sono stati approvati i criteri e le tempistiche per le domande di rinnovo degli impianti di melo 2020. Le domande possono essere presentate **entro il 31 dicembre 2019**. Le aziende socie di cooperative devono presentare la domanda tramite la cooperativa, mentre le altre aziende private la devono presentare privatamente. Possono presentare domande le aziende:

- iscritte alla CCIAA
- che hanno una sede operativa in provincia di Trento

Il contributo, del 40%, copre le spese relative al solo materiale vegetale, per una spesa minima di 2500,00 euro e una spesa massima di 40.000,00 euro elevata a 90.000,00 euro per le società costituite per la gestione del biologico.

La spesa massima per pianta è di 5,5 euro per le varietà tradizionali, 6,5 euro per le varietà club e 7,5 euro per le varietà resistenti alla ticchioratura. Sono inoltre ammessi solo rinnovi di impianti con età superiore a 10 anni.

La domanda di liquidazione deve essere presentata entro il 31 dicembre 2020 i pagamenti devono essere fatti con bonifico bancario. Sul bonifico e sulle fatture deve essere indicato il numero CUP della domanda.

Il frutteto deve rispettare la destinazione d'uso come frutteto per almeno 10 anni da tale domanda.

DOMANDE DI CONTRIBUTO PER INVESTIMENTI VITIVINICOLI 2020

Per le aziende che operano nel settore vitivinicolo **fino al 15 Novembre** è possibile presentare domanda di contributo per investimenti. Sono ammesse a contributo gli investimenti materiali e/o immateriali in impianti di trattamento, in infrastrutture vinicole nonché in strutture e strumenti di commercializzazione del vino.

Le spese sostenute per l'investimento devono essere strettamente ed esclusivamente correlate all'attività vitivinicola dell'azienda, ovvero devono aumentare la competitività nell'ambito esclusivo dei prodotti vitivinicoli.

Rispetto agli scorsi anni la scadenza è stata anticipata, per ulteriori dettagli e indicazione e per la presentazione delle domande, serve aspettare la relativa Delibera Provinciale.

BANDI PSR 2014-2020 MISURE 4.1.1 E 6.1.1

In merito ai bandi PSR aperti o di prossima apertura abbiamo:

- misura 4.1.1 (INVESTIMENTI AZIENDE AGRICOLE) con 5.000.000,00 euro di risorse, aperto dal **01 ottobre 2019** e con scadenza **30 novembre 2019**.
- misura 6.1.1 (PRIMO INSEDIAMENTO) con 300.000,00 euro di risorse, bando già aperto con scadenza 31 ottobre 2019.
- Visti i problemi che caratterizzano i sistemi informatici provinciali, per garantire la corretta predisposizio-

ne delle domande, la presentazione delle domande verrà fatta dagli uffici solo fino a quindici giorni prima della scadenza delle domande stesse.

SCADENZA DICHIARAZIONE DI GIACENZA VINO E MOSTI

Come tutti gli anni entro il **10 settembre** le aziende soggette devono presentare la dichiarazione di giacenza di vino presenti al 31 luglio. Le dichiarazioni presentate successivamente al termine indicato saranno sottoposte a sanzioni per ritardata presentazione.

La dichiarazione può essere presentata direttamente nel SIAN tramite le ordinarie modalità di compilazione, oppure in maniera facoltativa in modalità web service direttamente dal registro vini.

Sono obbligati a presentare la dichiarazione di giacenza tutte le persone fisiche o giuridiche o le associazioni di dette persone, che detengono vino e/o mosti di uve e/o mosti concentrati e/o mosti concentrati rettificati alle ore 24.00 del 31 luglio.

La dichiarazione è obbligatoria se si hanno quantitativi di prodotti vitivinicoli in giacenza alla data del 31 luglio, tuttavia è possibile presentare la dichiarazione di giacenza anche se non si hanno prodotti in giacenza.

Sono, invece, esonerati dall'obbligo della presentazione:

- i consumatori privati;
- i rivenditori al minuto che esercitano professionalmente un'attività commerciale avente per oggetto la vendita diretta al consumatore di piccoli quantitativi,
- i rivenditori al minuto che utilizzano cantine attrezzate per il magazzino e il condizionamento di quantitativi di vino non superiori a 10 ettolitri.

INDIRIZZI PER SPEDIZIONE VIA E-MAIL DI CORRISPETTIVI E FATTURE ESTERE

Ufficio di Trento: inviofatturetn@cia.tn.it

Ufficio di Cles: inviofatturecles@cia.tn.it

Ufficio di Rovereto: inviofatturero@cia.tn.it

Ufficio di Tione di Trento: inviofatureti@cia.tn.it

Per l'estate 2019, l'Ecomuseo del Vanoi propone due proposte, per scoprire e vivere le Malghe!

#ALBEINMALGA MALGA FOSSERNICA VANOI, MT. 1799

Lunedì 11 e 12 agosto

In collaborazione con la Strada dei Formaggi Twitter #ALBEINMALGA

Alzarsi di buon'ora per incontrare i protagonisti della malga e accompagnarli nei lavori quotidiani, ascoltare i loro racconti, assaggiare il latte appena munto, vedere la trasformazione della panna in burro. Possibilità di pernottamento la sera prima presso baita Prà dei Tassi. Adesione obbligatoria.

Programma completo:

www.sanmartino.com/IT/albe-in-malga-fossernica-19/

Info e prenotazioni: 0439.768867 e 0439.719106



Ecomuseo del Vanoi



TOUR DELLE MALGHE

Venerdì 16 agosto

Salita fino a Malga Fossernica di dentro con mezzi propri. Escursione guidata ad anello fino a Malga Fossernica di fuori, attività in malga con degustazione prodotti del Caseificio di Primiero e rientro. Ritrovo a Caoria, Rifugio Refavaie, ore 9.00.

Programma completo: www.ecomuseo.vanoi.it

Prenotazione obbligatoria, tel. 0439-719106

Ecomuseo del Vanoi
Piazza Vittorio Emanuele III, 9
38050 Canal San Bovo (TN)
Trentino · Italia
Tel: +39 0439.719106
Web: www.ecomuseo.vanoi.it
Email: ecomuseo@vanoi.it
Facebook: [ecomuseo.vanoi](https://www.facebook.com/ecomuseo.vanoi)



Ecomuseo del Vanoi





AGENZIA DEL LAVORO

LAVORA NEL SETTORE AGRICOLO!

Agenzia del Lavoro e le Associazioni di categoria degli agricoltori del Trentino raccolgono **candidature** per attività nei seguenti ambiti professionali:



**raccolta della frutta
e la vendemmia**



**coltivazione
e il dirado**



**allevamento
del bestiame**

Candidati anche tu!

Le informazioni su come candidarsi
sono reperibili sul sito di Agenzia del Lavoro:

www.agenzialavoro.tn.it



TRENTINO



Le tasse di successione

 di **Stefano Gasperi**, Ufficio Contratti CIA Trentino

In caso di successione occorre presentare dichiarazione all'Agenzia delle Entrate entro 12 mesi dall'apertura della successione che coincide, di solito, col decesso. Non esiste l'obbligo se l'eredità non contiene immobili, il patrimonio è inferiore a 100.000 euro e finisce al coniuge o ai parenti in linea retta.

La base imponibile è il valore complessivo netto dei beni. Attenzione, netto, per cui si sottraggono i debiti. Il valore degli immobili è calcolato moltiplicando le rendite catastali rivalutate del 5% per i relativi coefficienti (per esempio 110 per la prima casa, e poi a salire).

Ai beni immobili si applicano l'imposta ipotecaria e quella catastale, rispettivamente del 2% e dell'1% sul valore catastale degli immobili. Nel caso in cui almeno uno degli eredi possa chiedere i benefici dell'acquisto della prima casa tali imposte sono dovute in misura fissa pari a 200 euro ciascuna. Le franchigie non operano ai fini delle imposte ipotecarie.

SU COSA SI APPLICA E QUANTO SI PAGA

L'imposta sulle successioni si applica sulla singola quota dell'attivo ereditario trasferita all'erede (o al singolo legato, ossia al singolo soggetto legatario individuato dal defunto).

L'imposta sulle successioni si applica ai trasferimenti di beni e diritti per causa di morte ma anche a seguito di semplice costituzione di un erede o di un legato. Vediamo su cosa viene applicata l'imposta sulle successioni in quanto il legislatore fiscale ha previsto anche delle detrazioni ed esclusioni dall'attivo ereditario in modo tale da attenuare il carico fiscale (per esempio il caso dei gioielli del defunto o anche il denaro contante o i mobili che sono

assunti nella misura del 10 per cento del loro valore di mercato).

La tassa di successione ordinaria è pari all'8% del patrimonio. Ma scende al 6% tra fratelli, parenti fino al quarto grado (un cugino) e affini fino al terzo grado (lo zio della moglie), e addirittura al 4% nel caso di eredi diretti (figli, coniuge, compagno unito civilmente). Nel caso dei fratelli c'è poi una franchigia (sotto tale importo non si pagano le tasse) di 100.000 euro, franchigia che sale a 1 milione di euro nel caso

di coniuge e parenti in linea retta. In soldoni, buona parte delle eredità che ci si lascia in Italia sono esenti.

Nota dolente, gli immobili che pagano sempre qualche tassa (trascrizione e catastale) fino a un massimo del 3%. Se si tratta di prima casa si scende a 200 euro sia per l'imposta di trascrizione sia per quella catastale. Sono esenti da imposizione i titoli di Stato italiani e tutti quelli equiparati. 'attivo ereditario.



SERVIZIO SUCCESSIONI E' ATTIVO IL SERVIZIO PER LA PRESENTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE TELEMATICA DI SUCCESSIONE (e successivo rilascio certificato ereditario e intavolazione immobili)

PER INFORMAZIONI:

0461/1730454

stefano.gasperi@cia.tn.it



NOI CI SIAMO

Un trapianto ben riuscito. Le Scampagnate in fattoria arrivano anche in Abruzzo



di Chiara, Giorgia, Martina

È proprio il caso di dire che chi semina.. raccoglie! Abbiamo appreso qualche tempo fa dalle nostre amiche di “Donne in Campo Chieti – Pescara” che il progetto “Scampagnate in fattoria” è stato trapiantato con successo anche nelle campagne abruzzesi. Le imprenditrici agricole dell’Abruzzo erano state in visita da noi nel settembre dello scorso anno.

Questo erano le parole che ci avevano lasciato: “Una esperienza unica ed arricchente non solo dal punto di vista umano ma anche professionale. Abbiamo conosciuto donne straordinarie, uniche per coraggio ed anticonformismo che hanno saputo recuperare un rapporto intimo con la natura e il territorio divenendo parte di esso.

Abbiamo visto metodologie di lavorazioni antiche e strumenti antichi di lavoro essere recuperati dal passato e rivivere nell’attualità. Abbiamo potuto conoscere un mondo agricolo caratterizzato da cooperative e cooperazione tra cooperative”. Le abruzzesi ci avevano seguite

in uno degli appuntamenti delle nostre Scampagnate in fattoria e così commentavano: “Un progetto che permette alle aziende di aprirsi alla comunità, ai turisti e alle famiglie facendo conoscere i prodotti coltivati. Un tavolo pieno di specialità del luogo, piatti realizzati con i prodotti dell’azienda, venivano offerti ai turisti e ai partecipanti la scampagnata: polenta, zuppa di fagioli, pomodori, gulasch, insalata di farro ed orzo, strudel”.

Da questo viaggio studi è nata l’idea di esportare il “format” delle Scampagnate anche sul loro territorio con quattro appuntamenti, due realizzati a luglio (qui vediamo alcune belle immagini) e altri due in programma per settembre.

Questo il programma delle loro prossime Scampagnate: “L’8 settembre tra San Salvo e Montenero di Bisaccia (Campobasso) da Antonella Vicoli con yoga tra gli ulivi per parlare di cibo e salute, passeggiata tra le colline molisane, laboratori di panificazione e biscotti, i giochi di una volta, mercatino e pranzo a buffet. Il 22 settembre è la volta di Altino, nell’azien-

da “Terrafonte” di Annamaria D’Alonzo: qui i partecipanti visiteranno la piantagione del peperone dolce di Altino, raccoglieranno un cestino di peperoni per poi imparare a fare la tipica collana con ago e filo che rimarrà come ricordo, poi visita al Museo del peperone dolce e pranzo”. Chissà che non riusciamo a raggiungerle e fare loro una sorpresa!





ASSOCIAZIONE GIOVANI IMPRENDITORI AGRICOLI



Un rappresentante di AGIA Trentino a Bruxelles



a cura della redazione



A GIA e tutta CIA del Trentino sono orgogliosi di dare notizia di un importante incarico conferito al vicepresidente AGIA Andrea Recchia a Bruxelles. Il CEJA, il Consiglio Europeo dei Giovani Agricoltori, ha recentemente dato comunicazione ufficiale della designazione, in qualità di esperti, di Andrea Recchia (AGIA Trentino) e Rudy Marranchelli (AGIA Basilicata) agli Osservatori di Mercato Orto-Frutta della CE, rispettivamente per i sottogruppi Pomacee e Drupacee. «AGIA è una delle 30 organizzazioni che aderiscono al CEJA, il quale rappresenta circa 2 milioni di agricoltori in 21 stati membri dell'UE e

in Serbia, contribuendo allo sviluppo di politiche e dibattiti pertinenti al mondo dei giovani imprenditori agricoli nell'ambito delle istituzioni europee. In particolare si spende per le questioni relative alla Politica Agricola Comune, incluso lo Sviluppo Rurale e la sua attuazione, per gli aspetti internazionali dell'agricoltura, per favorire uno scambio di esperienze e buone pratiche, per offrire consulenza in materia di strategie e fornire il proprio parere su tematiche specifiche su richiesta della Direzione generale per l'agricoltura e lo sviluppo rurale (DGAgri) della Commissione Europea o per propria iniziativa» ci spiega Marranchelli.

la mia candidatura e quella di Rudy Marranchelli all'interno degli Osservatori di Mercato, che a differenza dei gruppi di dialogo hanno anche una funzione di studio, statistica ed elaborazione di report da sottoporre alla Commissione e alla DGAgri per studiare politiche di sostegno, promozione e tutte quelle azioni volte a migliorare le condizioni di sostenibilità economico-sociale-ambientale dei comparti. Siamo desiderosi di iniziare a lavorare come portavoce delle istanze degli agricoltori e siamo curiosi di vedere come questo incarico si svilupperà».

Non resta che fare a entrambi un grande in bocca al lupo.

Una versione estesa dell'articolo è presente sul sito www.cia.tn.it



I gruppi del dialogo civile si riuniscono mediamente due volte l'anno. Il CEJA, attraverso un bando interno, candida i giovani delle Associazioni che lo costituiscono, tra le quali AGIA, scelti in base ai criteri stabiliti dalla "manifestazione d'interesse". Tra gruppi, sottogruppi e, da quest'anno, anche osservatori di mercato, AGIA ha presentato 26 proposte di candidature di giovani imprenditori agricoli. La selezione ha visto 7 giovani AGIA scelti in rappresentanza per il CEJA come membri effettivi per i gruppi di dialogo civile, divisi per settori di competenza: Salvatore Borruto, Chiara Gerardi, Danilo Amerio, Gianfranco Maltese, Luca Zoi, Luca Trivellato, Tiziana Verlengia.

Andrea Recchia aggiunge: «Da poche settimane sono state accettate anche



La direzione e tutti i collaboratori di CIA Trentino sono vicini ai famigliari per la perdita di **MARIO BRUN**



Notizie dalla Fondazione Edmund Mach

a cura di **Silvia Ceschini** responsabile Ufficio Stampa e Relazioni Esterne Fondazione Edmund Mach

IL TIROCINIO IN ALLGÄU COMPIE 60 ANNI: 2500 STUDENTI IN GERMANIA DAL 1959 È uno dei tirocini linguistico-pratici più antichi in Europa quello che lega la Fondazione Edmund Mach con le scuole agrarie tedesche dell'Allgäu. Un rapporto che ha radici profonde. Quest'anno ricorrono i 60 anni di questa costruttiva collaborazione e nei giorni scorsi il direttore generale, Sergio Menapace, e il dirigente del Centro Istruzione e Formazione, Marco Dal Rì, sono intervenuti ai festeggiamenti in Germania alla presenza dei Direttori Paul Dosch e Rainer Hoffmann delle scuole rispettivamente di Kaufbeuren e Immenstadt.



Durante la cerimonia il direttore generale FEM, Sergio Menapace, ha evidenziato l'importanza di questo traguardo: "Sono più di 2500 i nostri studenti che hanno partecipato ai tirocini in Germania: un numero importante dietro al quale c'è l'attività, l'impegno e la dedizione di tanti docenti e collaboratori che dal 1959, anno del primo tirocinio, ad oggi, si sono attivati per tenere viva questa collaborazione, che ha consentito ai ragazzi di vivere esperienze umane e culturali importanti". I ragazzi che partecipano ai tirocini devono possedere un'adeguata conoscenza della lingua tedesca. Vengono ospitati dalle famiglie presso cui svolgono tirocinio pratico; le famiglie sono scelte con cura dalle scuole agrarie tedesche che collaborano all'iniziativa, di concerto con la Fondazione Edmund Mach giovedì ore 14:30, • sabato ore 10:30, • domenica ore 10:00 ed ore 17.30

TERRA DI MACH, IN USCITA IL 5° NUMERO CON LO SPECIALE RISORSA IDRICA È dedicato alla risorsa idrica e alle attività svolte per la sua salvaguardia. Lo speciale di Terra di Mach, il quinto numero del periodico di cultura tecnico-scientifica della Fondazione Edmund Mach, online sul portale www.fmach.it. Nel notiziario, che contiene appunto una sintesi delle innumerevoli attività svolte in ambito ricerca, formazione e trasferimento tecnologico in tema di "risorsa blu", è presente l'editoriale del Presidente Andrea Segrè focalizzato sul tema della biodiversità, ma anche una serie di articoli sui grandi eventi, progetti e risultati di questo periodo: Castanea 2019, l'oro vinto a Lussemburgo al campionato didattico europeo della vite e del vino, la convenzione con Udias che rinsalda il legame tra la scuola e i suoi ex studenti. Spazio alla app meteo fem con nuove funzionalità per gli agricoltori, i 60 anni del tirocinio in Allgäu uno tra i più antichi in Europa celebrati in questi giorni in Germania alla presenza del direttore Sergio Menapace, la ricerca sulla vite nel 2099 a cura del C3A e ancora lezione di economia circolare in Mozambico, la nuova banca dati isotopica privatistica dei vini italiani, il progetto E-star per educare i cittadini alla scienza. Infine, il consueto articolo curato dalla biblioteca, le news, la fotonotizia dedicata ai 1500 scatti fotografici di classe di fine anno scolastico realizzati da Renato Scoz dal 1973 ad oggi.

ECODIFICATO IL GENOMA DELL'ABETE BIANCO: NEL CONSORZIO INTERNAZIONALE PER L'ITALIA CI SONO FEM, C3A E CNR

Dopo la decodifica del genoma di vite, melo, fragola, lampone, olivo, pesce e di insetti come la *Drosophila suzukii* e loro patogeni (*Plasmopara viticola*) la Fondazione Edmund Mach è coinvolta in un'altra importante attività di sequenziamento: il codice genetico dell'abete bianco. Un team internazionale che per l'Italia ha coinvolto FEM in collaborazione con il Centro Agricoltura Alimenti Ambiente congiunto con UniTrento, e il CNR, è riuscito a decodificare il patrimonio genetico di un abete bianco partendo da un albero di un bosco a Birmensdorf, in Svizzera. Un genoma decodificato contribuisce a comprendere la diversità genetica all'interno della specie, utile ad esempio per scoprire quali alberi crescono meglio in un determinato sito. Conoscere la variabilità genetica permetterà di riconoscere le caratteristiche desiderate già nelle giovani piante, senza dovere aspettare che crescano per alcuni anni. A seguito dei cambiamenti climatici, questa specie assume oggi una crescente importanza in selvicoltura, in particolare in boschi misti con abete rosso e faggio formando associazioni forestali stabili, più resilienti e in grado di sopportare meglio eventi estremi come per esempio la recente tempesta che ha duramente colpito le foreste trentine.



**Seguici su fmach.it
e sui nostri social media!**



Facebook
www.facebook.com/fondazionemach



Twitter
www.twitter.com/fondazione_mach



Youtube
www.youtube.com/fondazionemach



Pinterest
www.pinterest.com/fondazionemach



LinkedIn
www.linkedin.com/company/fondazione-edmund-mach



Google+
<http://bit.ly/100AuHx>



Vendo & Compro

MACCHINE AGRICOLE

M.02.1 VENDO atomizzatore portato, capienza ettolitri 3, revisionato nel 2017. Causa inutilizzo. **Contattare Alberto 3406225900**



M.03.1W (+ 3 foto) VENDO aratro per agricoltura di montagna. Lunghezza ingombro 160 cm circa. Larghezza manubrio 56 cm. Prezzo: 220 €. **Per informazioni: cirml02018@virgilio.it**

M.03.4 VENDESI SEMINATRICE MATERMACC MS8520 TWIN DA CONTENZIOSO LEASING. **CONTATTARE IL N. 333/6925174.- PUIATTI GIANNI.**

M.03.5 VENDO trasportatore a nastro serie Edilveyor 400 x 4000 **338/1679232**



M.04.2W VENDO pompa per irrigazione, in buono stato. **Per informazioni chiamare Renzo 3346123645**

M.04.3W VENDO spandiconcime bilaterale rondini 550 litri, in buone condizioni. Doppio piatto distributore con convogliatori per la concimazione localizzata sul filare. Possibilità di utilizzo in campo aperto smontando il convogliatore. Comando apertura paratie in cabina. Possibilità di apertura e regolazione di un solo



lato. Agitatore interno per poter distribuire concime granulare, polverulento e pellettato. **Per informazioni chiamare: 3468227746**

M.04.1W VENDO CARRO agricolo non omologato, struttura in ferro e pianale in legno. Munito di fanali funzionanti. Per informazioni chiamare il **348/7329485**

M.05.1W VENDO trincia seppi per frutteto o vigneto, larghezza 135cm. Spostamento laterale a parallelogramma. Lato destro smussato per lavorare in prossimità di alberi o ostacoli. Prezzo 2100€ trattabile. **Per informazioni chiamare 346 8227746**



M.05.3 VENDO fresa posteriore per terra, larghezza metri 2.10, per trattore, in buone condizioni per cessata attività. **Per informazioni telefonare allo 3386709078**

M.05.4W VENDO pompa a 3 membrane Annovi Reverberi come nuova. **Per informazioni moseri@alice.it**



M.05.5W VENDO Trincia serie rinforzata del marchio Dragone con spostamento idraulico, larghezza 1500mm. Prezzo Euro 1900. **Per informazioni: 3311658792**



M.07.1 VENDO escavatore Case 770EX Magnum dll del 2018, ore 8 a seguito mancata sottoscrizione contratto di leasing. **Per informazioni contattare in ore ufficio Puiatti rag. Gianni cell. 333-6925174**



M.07.2 VENDO trattore Landini Rex 90 FGE-GT (D) del 2015, ore 1320. Da fine contratto leasing. **Per ogni e qualsiasi informazione telefonare in ore ufficio al seguente recapito: Puiatti rag. Gianni cell. 333-6925174**

M.08.1 VENDO pala da applicare a trattore o muletto con svuotamento oleodinamico da inserire nelle forche in buone condizioni generali a prezzo da definire. **Per info: 3386709078**

M.08.2 VENDO motofalciatrice 9 cavalli a benzina con barra da 1,15 m, movimento a bagno d'olio, in buone condizioni generali a prezzo da definire. **Per info: 3386709078**



M.09.1 VENDO atomizzatore marca FABBIANI hl 10, a 3 concentrazioni, anno 1996, utilizzato per piccola azienda ancora in ottime condizioni, per cessazione attività agricola. Prezzo € 2.500. **Cell. 348/0142575**

M.09.2 VENDO decesugliatore-rasaerba a filo con ruote motrici, Blue Bird Industries, Mod. Domino TS, 2,6 KW, due marce + retro, completo di set lama per taglio cespugli, in ottimo stato e manutentata, libretto istruzioni. Ideale per rasare prati anche con erba alta. Prezzo da concordare. **Tel. 339/6375412**



M.11.1 VENDESI da contenzioso bancario/leasing trattore agricola marchio "John Deere" modello 5080R, immatricolato dicembre 2012, comprensivo di pala caricatore frontale (pala) marchio "Sigma" con benna e forchino. Eventualmente rifinanziabile. **Per informazioni (ore ufficio): Puiatti Rag. Gianni 333-6925174 oppure GIANNI.PUIATTI@TISCALI.IT**

M.11.2 VENDESI da contenzioso leasing trattore agricola marca "John Deere" modello 7230, anno 2012, ore di lavoro 5.074. **Per informazioni (ore ufficio): Puiatti Rag. Gianni 333-6925174 oppure GIANNI.PUIATTI@TISCALI.IT**

M.12.1 VENDO retro escavatore per trattore marca Mazzotti in ottime condizioni con comandi a due leve, sfilo, spostamento, 2 benne vando a prezzo da concordare. **Per informazioni: Marco 328-0914604**



M.12.2 CERCO Miniescavatori, Trattori e attrezzature agricole da vigneto o frutteto. **Chiamare il numero 328-7045637**

M.12.3 VENDO bilico marca Galassi q 33, dimensioni 3,20 x 1,60, targato, con traino e ribaltabile su tre lati. Prezzo € 1.600,00 trattabili. **Per informazioni telefonare al n. 338-6741764**

M.12.4 VENDO ad € 600,00 muletto marca FALCO NERO da montare sul sollevatore, completo di centralina e stringicasse. **Telefonare al n. 3386741764**

TERRENI

T.02.1 AFFITTO ciliegeto di 6 anni zona Canale di Pergine, mq 4.500 circa, coltivato a ciliegie Cordial e Regina, portainnesto Gisela, predisposto per reti antigirandine. **Per informazioni: 3404614820**

T.03.1W VENDO terreno classificato come zona agricola di pregio di 1692 mq (non edificabile). Comune di Spiazio, frazione Borzago (TN). Il terreno si trova sulla strada principale e l'accesso è da strada agricola interna. Facilmente raggiungibile. 10.000,00 €, prezzo non trattabile. **Per informazioni: cirml02018@virgilio.it**



T.03.2W VENDO frutteto a melo, irriguo con pozzo di proprietà, di Ha 1,7 con deposito attrezzi coperto in località Romagnano di Trento. **Per informazioni chiamare Alessandro: 3346880101**

T.03.3W VENDO vigneto di ha 1, irriguo con possibilità di ampliamento per altri mq.9.000, prima collina di Mori. **Per informazioni chiamare Alessandro: 3346880101**

T.03.4W VENDO vigneto di ha 2, lotto unico con deposito attrezzi accatastato, zona Trento nord. **Per informazioni chiamare Alessandro: 3346880101**

T.03.5W VENDO frutteto di mq.6700, varietà Golden Fuji, Gala impianti 2005 e 2014 nel Comune di Cles. **Per informazioni chiamare Alessandro: 3346880101**

INSERISCI IL TUO ANNUNCIO!

Da gennaio 2019 è possibile inserire il proprio annuncio sul sito internet www.cia.tn.it semplicemente compilando un form online! Gli annunci inseriti sul sito verranno inoltre pubblicati all'interno della rivista **Agricoltura Trentina**.

Il servizio è gratuito. È possibile inserire annunci inerenti al settore agricolo (macchinari, terreni, attrezzature, animali). Gli annunci rimangono in pubblicazione per i 2 mesi successivi alla data dell'inserzione. Dopo questo termine, se necessario, è possibile effettuare una nuova richiesta.

Per pubblicare un annuncio contattaci:

Tel: 0461 17 30 440 | Fax: 0461 42 22 59 | e-mail: redazione@cia.tn.it | sito web: www.cia.tn.it

T.03.6W VENDO frutteto di mq. 5.700, varietà Red D. e Renetta, impianti 2004/2013, nel Comune di Tassullo. **Per informazioni chiamare Alessandro: 3346880101**

T.03.7W Privato **VENDE** nelle Giudicarie, località Fiavè centro, casa rurale interamente da ristrutturare, ampia metratura disponibile mq 900/1000 con terreno di 2000 mq parte fabbricabile in zona soleggiata, ben esposta, libera su tre lati, prezzo interessante. Disponibili gratuitamente progetti di fattibilità in caso di utilizzo residenziale o ricettivo. **Per info tel. al seguente numero: 347-9333086**

T.04.1W AFFITTASI a Pergine Valsugana fraz. Viagalzano, in zona molto soleggiata, 5600 mq di terreno agricolo attualmente coltivato a vigneto, all'interno del consorzio irriguo, con annesso deposito attrezzi di circa di 50 mq ed ampia tettoia. Possibilità di cambio culturale. **Telefonare ore serali: Cell. 345/0495055**

T.05.1W CERCO in affitto o acquisto terreni agricoli zona Civezzano per coltivazione piccoli frutti. Azienda referenziata e massima serietà. **Contatto 3405201862**



T.06.1 W VENDO lotto composto da rustico con terreno circostante a Cimone (TN) loc. Pifferi (700 msl). 225mqc totali di immobili da ristrutturare + terreni.

- 175 mqc di porzione di casa di testa da ristrutturare (3 piani di 50mqc/cd + seminterrato di 25 mqc) con possibilità di incrementi di volume a norma di legge;
- 50mqc rudere inagibile adiacente (possibilità di 2 piani da 25mqc);
- 2000 mq di terreno circostante e contiguo (cortili + terreni agricoli).



Esposizione sud-est-ovest sulla vallata dell'Adige. Lotto idoneo per coltivatori diretti, ma anche per uso residenziale-abitativo. Unico proprietario. Disponibilità immediata con ampia trattazione del prezzo su effettivo interesse. **Per info Marco 3391842139**

T.07.1 VENDO TERRENO lavorato a frutteto nel comune Vallelaghi; dotato di impianto irrigazione a goccia e rete protezione animali; totali 16.200mq su tre lotti vicini. Possibilità di vendita anche separata. **Per informazioni chiamare il 333/3132021**

T.07.2 PRIVATO VENDE a Borgo Valsugana, località Onea, in zona soleggiata e panoramica, villa padronale di mq 349, con annesso giardino di mq 425, frutteto di mq 23.000 e bosco di mq 13.000. Compendio ideale per impresa agricola o per agriturismo. Euro 590.000. **Per informazioni telefonare al 3403735565**

T.07.3 VENDO due appezzamenti di terreno agricolo con ottima esposizione a Castelfondo, contraddistinti dai seguenti dati catastali: 1) p.f. 211 C. C. Castelfondo mq. 1794 con irrigazione - 2) p.f. 751 - 752 C. C. Castelfondo di mq. 1580 irrigabile - Prezzo richiesto €. 28,00 a mq. I terreni sono entrambi pianeggianti, di facile accesso e liberi da vincoli. Se interessati chiamare **ALESSANDRO** al seguente n. **348/0077704**

T.07.4 VENDO casa ideale per b&b e abitazione. Posizione dominante sulla vallata di Roncegno. Immersa nella natura e nella tranquillità. Dispongono di circa 1300 metri di terreno. Prezzo € 190.000,00. **Per informazioni 330 536469**



T.08.1 VENDO 2 terreni agricoli piantumabili a Castelfondo di 1700 mq cadauno (3400 mq in totale), pianeggianti e con comodo accesso. **Per info chiamare Alessandro, cell. 348 0077704**

T.08.2W CERCASI terreno agricolo per coltivazione piante ornamentali. Sui 2.000 mq nella zona della valle dell'Adige e/o Valsugana. **Tel. 3663192426**

T.10.1 VENDESI 2 terreni agricoli piantumabili a Castelfondo di 1700 mq cadauno (3400 mq in totale), pianeggianti e con comodo accesso. **Per info chiamare Alessandro, cell. 348 0077704**

T.10.2 VENDESI terreno agricolo di 17.100 mq. fornito di doppia irrigazione piantumato a Pinot Grigio e Chardonnay - zona Ala - **per informazioni chiamare il telefono 3338077476**

T.11.1 AFFITTASI in Lavis frutteto varietà Gala, produzione circa 25/30 q. **Per informazioni: 329-0110118**

T.11.2 Trento nord, **VENDO** 2,4 ha di vigneto in produzione, libero da affittanze, con nuovo deposito accatastato di mq. 180 e mezzi agricoli. **Per informazioni: Alessandro 334-6880101**

T.11.3 Valle di Cavedine, **VENDO** 1,8 ha di vigneto in produzione, irriguo, libero da affittanze. **Per informazioni: Alessandro 334-6880101**

T.11.4 ASTA DI VENDITA (lotto 5 dell'esecuzione RGE 120/2016): circa 13.000 mq coltivati a pergola nel comune catastale di Calavino. La vendita si terrà in data 06/12/2018, ore 12.00, prezzo base Euro 260.000,00, offerta minima Euro 195.000,00, rilanci Euro 3.000,00. Vi è un contratto di locazione non opponibile alla procedura. **Per maggiori informazioni contattare Mariangela Sandri 333.6846875**

VARIE

V.01.1 VENDO pali 7/7 e di pali 9/9 lung. 3,50 in ottimo stato, prezzo interessante da concordare. **Per informazioni contattare: 333-6837308**

V.01.2 VENDO un maschio di capra Saahnen olandese di 2 anni. **Per informazioni: masoiso.lo.tn@gmail.com**

V.02.1 PRIVATO AFFITTA a Tuenno in centro storico Box auto/rimessa per attrezzi agricoli di 11 mq a 60 Euro al mese. **Telefonare al 347/5982304**

V.02.2 VENDO lama sgombero neve e livellamento terra meccanica, molto robusta, larghezza 120 cm. **Tel: 3464063718**

V.02.3 VENDO botte in acciaio inox da 8 hl con doppio coperchio e oblò per scarico vinacce. Prezzo da concordare. **Contattare: 3337613400**



V.03.1W VENDO n. 570 pali in cemento precompressi e rinforzati (misure 7x7x2,5h), comprensivi di staffe. **Per informazioni chiamare: 3403417609**

V.03.2W CERCASI attrezzature agricole di vario tipo

e genere da acquistare. Si cercano beni di valore modico per poi ripararli/ripristinarli. **Chi è interessato può contattare Puiatti Rag. Gianni: 333-6925174**



V.03.3W VENDO scrittoio in rovere ottimo per esposizione merce. **Per informazioni: 330536469**

V.03.5 CEDO per svuotamento casa, camera singola in pino massiccio. Stanza completa, di qualità ed in ottimo stato. Letto con materasso, comodino, cassettoni, specchio con mensola, scrivania sei cassetti, sedia ed armadio grande; disponibile anche armadio più piccolo e sedia a rotelle per la scrivania. Se di interesse, vendiamo a meno di metà prezzo. Visibile a Trento zona ospedale. **Per misure ed informazioni contattare 339/2499079.**

V.04.1W VENDO legna di Melo già tagliata. Prezzo 11 euro al quintale. Se interessati chiamare ore pasti: **340-0725276.**

V.04.2W VENDO n.800 CONTENITORI ALVEOLARI PER FRAGOLE da 9 fori. Prezzo da concordare. **Per informazioni chiamare: 333-8596753**



V.04.3W VENDO n. 300 supporti per tralici per impianto di fragole. **VENDO** n. 1000 ferri per sostegno nastro fragole. Prezzo da concordare. **Per informazioni chiamare: 3338596753**

V.04.4W VENDO SLITTE porta ceste per raccolta mele. **Per informazioni chiamare il 333/3132021**

V.05.1 VENDO frigo esposizione causa inutilizzo. Ideale per l'esposizione di piccoli frutti e non solo. Misure: (H-L-P) 205x128x70. Possibilità di motore esterno. € 800,00 trattabili. **Giuseppe 340-7991157**



V.05.2 CERCO recinto da esterno per cane di piccola taglia, circa 4-5 mq, in metallo o legno. Prezzo interessante. Ore pasti **333-1240105**

V.05.3 VENDESI da contenzioso leasing n. 1 anticella dimensioni esterne mm 4800x5740x3000/5180 completa di due aerorevaporatori, n. 1 cella frigorifera "a" dimensioni esterne mm 22500x7000x3000/5180 (H) e n. 1 cella frigorifera "b" dimensioni esterne mm. 22500x7000x3000/5180 (H) complete di sei aerorevaporatori.

Pannellatura frigorifera composta da tre porte frigorifere scorrevoli con luce netta mm 2000x3000 (H). Impianto frigorifero dotato di una centrale frigorifera e un condensatore ad aria più accessori e componenti. **Per informazioni Puiatti Rag. Gianni Cell. 333-6925174.**

V.06.1 VENDO forno per caldarroste, dimensioni 2 metri di diametro. **Contattare Onorio: 329/9033077**



V.12.1 VENDO vasca frigo latte, marca Jappi, da litri 420. **Telefonare ore serali: 0461-1863336**

V.12.2 VENDO caldaia latte in rame, capacità litri 300. **Telefonare ore serali: 0461-1863336**

V.12.3 VENDO attrezzatura per lavorazione latte (bidoni, scrematrice, ecc.). **Per maggiori informazioni telefonare ore serali: 0461-1863336**



CERCHI LAVORO NEL SETTORE AGRICOLO IN TRENTINO?



NAVIGA SU INTERNET CONSULTANDO IL NOSTRO SITO
www.agenzia lavoro.tn.it

Servizi online CLICCA SU opportunità di lavoro gestite dai Centri per l'Impiego oppure

RIVOLGITI AL CENTRO PER L'IMPIEGO IN CUI SEI DOMICILIATO telefonando al **numero verde 800 264 760** o presentandoti personalmente per consultare la bacheca delle offerte di lavoro

Località

Borgo Valsugana
Cavalese
Cles
Fiera di Primiero
Malè
Mezzolombardo
Pergine Valsugana
Poza di Fassa
Riva del Garda
Rovereto
Tione
Trento

Indirizzo

Corso Ausugum, 34
Via Bronzetti, 8/A
Via C.A. Martini, 28
Via Fiume, 10
Piazza Regina Elena, 17
Via Filos, 2
Viale Venezia, 2/F
Strada de Meida, 23
Via Vannetti, 2
Viale Trento, 31 c/o Centro Intercity
Via Circonvallazione, 63
Via Maccani, 80

Orario: da lunedì a venerdì dalle 8.30 alle 13.00 e il giovedì anche dalle 14.30 alle 16.00

PROMOZIONE
6 MESI GRATIS

TELEPASS®

**CHI NON VUOLE ASPETTARE,
SCEGLIE TELEPASS.**



Richiedi il Telepass entro il 31/8, i primi 6 MESI sono GRATIS.
Con Telepass puoi pagare l'autostrada, i parcheggi in struttura,
il traghetto per lo stretto di Messina e l'Area C di Milano.*

TELEPASS.COM

 **GRUPPO CASSA CENTRALE**
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

 **Casse Rurali**
Trentine

* Messaggio Pubblicitario con finalità promozionale. Offerta valida per chi sottoscrive un contratto Telepass Family, Telepass Premium e Telepass Twin dal 01/07/2019 al 31/08/2019 presso le filiali aderenti all'iniziativa. La promozione è valida solo per i nuovi contratti. Al termine dei 6 mesi di gratuità, il costo mensile sarà pari a 1,26 € per il Telepass Family, 1,50 € per il Telepass Premium e 2,10€ per Telepass Twin (IVA inclusa). Promozione non cumulabile con eventuali altre in corso. La documentazione contrattuale Telepass è consultabile su telepass.com