

AT

AGRICOLTURA TRENTINA

MENSILE DI CIA-AGRICOLTORI
ITALIANI TRENTINO
ANNO XXXXII - N° 9/2023

Foto Andrea Cairone


AGRICOLTORI ITALIANI
TRENTINO

EMILIA-ROMAGNA: NON
SI PUÒ PIÙ ASPETTARE



VINO E BIRRA: BIGLIETTI
DA VISITA DEL TRENTINO



ESSERE
"MANAGER COOPERATIVO"

Alessandro Messina

**MANAGER
COOPERATIVI**





Cooperfidi

PIÙ GARANZIE AL TUO PROGETTO



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

Aiutiamo proprio te!

GARANTIAMO

- ▶ Un migliore **accesso al credito**;
- ▶ Una migliore **intermediazione con le banche**;
- ▶ **Consulenza finanziaria** di elevata qualità;
- ▶ **Assistenza** sugli strumenti agevolativi, regionali e nazionali, per le PMI



Chiamaci

Tel: (+39) 0461 260417

Scrivici

info@cooperfidi.it

visita il nostro sito web

www.cooperfidi.it



LE NOSTRE SEDI

**CONTATTA I NOSTRI UFFICI
E PRENOTA IL TUO APPUNTAMENTO**

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 Verdi 10/1
c/o Studio Maistri
Tel. 0461.1730482
martedì dalle 8.15 alle 10.00

MEZZOLOMBARDO

Via Degasperi 41/b
c/o Studio Degasperi Martinelli
Tel. 0461 21 14 51
giovedì dalle 14.30 alle 16.30

VERLA DI GIOVO

Via Principe Umberto 20
venerdì dalle 8.30 alle 10.00

VAL DI NON

CLES - UFFICIO DI ZONA

Via S. D'Acquisto 10
Tel. 0463 42 21 40 / 63 50 00 - 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: segreteria.cles@cia.tn.it

VALSUGANA

BORGO VALSUGANA - UFFICIO DI ZONA

Via Gozzer 7
Tel. 0461 75 74 17 - Fax 0461 04 19 25
lunedì e mercoledì dalle 8.00 alle 12.45 e dalle
14.00 alle 17.30 martedì e giovedì dalle 8.00 alle
12.45 venerdì dalle 8.00 alle 13.00
e-mail: caa.borgo@cia.tn.it

SANT'ORSOLA TERME

Il 1° e il 3° venerdì del mese
dalle 8.00 alle 10.00 presso il Municipio

FIEROZZO

Il 1° e il 3° venerdì del mese
dalle 10.30 alle 13.00 presso il Municipio

VALLAGARINA

ROVERETO - UFFICIO DI ZONA

Piazza Achille Leoni 22/B (Follone)
c/o Confesercenti (3° piano)
Tel. 0464 07 51 00 - 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")
su appuntamento martedì dalle 10.30 alle 12.00

ALTO GARDA E GIUDICARIE

TIONE - UFFICIO DI ZONA

Via Roma 59
Tel. 0465 76 50 03 - Fax 0465 24 19 90
da lunedì a giovedì dalle 8.00 alle 12.45 e dalle
14.00 alle 17.30, venerdì dalle 8.00 alle 12.30
e-mail: tione@cia.tn.it

ARCO

Via Galas, 13
martedì e giovedì dalle ore 08.00 alle 10.00
oppure su appuntamento Cell. 329 2723350
Luca Marconcini

sommario

4	A COME AGRICOLTURA, ALLEVAMENTO, AMBIENTE	24	AIDALDO
5	EMILIA-ROMAGNA: NON SI PUÒ PIÙ ASPETTARE	25	ESTRATTO DELLA POLIZZA INFORTUNI RACCOLTORI DI FRUTTA
7	VINO E BIRRA: BIGLIETTI DA VISITA DEL TRENTINO. IL CONSUMATORE PREMIA LA QUALITÀ	26	ASSUNZIONI
9	LA NOSTRA EUROPA AMBIZIOSA MA SORDA	27	FORMAZIONE
11	DALL'ECUADOR PER CONOSCERE LA COOPERAZIONE AGRICOLA TRENTINA	30	PREPARATIVI PER AUTUMNUS
12	ESSERE "MANAGER COOPERATIVO"	31	IL CIBO NON NASCE NEI SUPERMERCATI, MA DALLE MANI DEGLI AGRICOLTORI
13	RACCONTARE IL TRENTINO DEL VINO	32	LA RICETTA DELLO CHEF
15	MANIFESTAZIONI OCCASIONALI: SEMPLIFICAZIONE SULLA NOTIFICA AD APSS	33	NOTIZIE DALLA FEM
17	I SANTI DELLA FIENAGIONE	34	VENDO&COMPRO
18	ECOMUSEO ARGENTARIO: IL CAMPO VARIETALE DI ALBIANO		
19	NOVITÀ PER I SOCI CIA: IL MARKETING E LA COMUNICAZIONE RURALE A PORTATA DI CLICK		
20	LA SERVITÙ DI PASSAGGIO: LIMITI, MODALITÀ E MANUTENZIONI		
21	CHIEDILO A CIA		
22	SOSPENSIONE DEL REGISTRATORE TELEMATICO PER 12 GIORNI		
23	NOTIZIE DAL CAA		

ICEF
DAL 1 SETTEMBRE
È POSSIBILE
PRESENTARE
L' ICEF CON
I REDDITI E IL
PATRIMONIO 2022
NECESSARIA PER
RICHIEDERERE
LE AGEVOLAZIONI
VALIDE DA
GENNAIO 2024



AGRICOLTORI ITALIANI
TRENTINO

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: Nicola
Brentari, Andrea Cussigh,
Francesca Eccher, Nicola
Guella, Eleonora Monte, Nadia
Paronetto, Simone Sandri,
Martina Tarasco, Francesca
Tonetti, Giulia Zatelli.
Iscrizione N. 150 Del Tribunale
Di Trento 30 Ottobre 1970

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

A come Agricoltura, Allevamento, Ambiente

Cosa ci si aspetta dal prossimo Consiglio provinciale - PRIMA PARTE



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

La nostra agricoltura di montagna è certamente un gioiello raro nel panorama nazionale. Garantisce prodotti di qualità (come attestano i successi nei mercati interni e internazionali) e offre ai trentini e agli ospiti del nostro territorio un paesaggio di grande bellezza. Come tutti i gioielli ha però dei costi di gestione e di produzione più alti per la frammentazione delle aziende, la diffusione di piccoli appezzamenti, i terreni sono impervi, la convivenza con le infrastrutture e le abitazioni complicano l'operatività. A tutto questo va aggiunto l'aumento delle materie prime e il costo del denaro. Ciò determina una continua erosione del reddito delle imprese che è in costante calo dal 2018. Bisogna altresì tener conto dell'importanza strategica dell'attività agricola e dell'allevamento nella salvaguardia e manutenzione del territorio.

Questo approccio al problema ci porta dritti al primo punto che il prossimo Consiglio provinciale dovrà affrontare e cioè la salvaguarda della zootecnia trentina che da tempo è in difficoltà e che presenta segnali di stanchezza; è una china che dobbiamo fermare perché se gli allevatori se ne vanno rimarranno abbandonate molte aree tra le più complicate e svantaggiate e questo potrebbe essere un segnale pericoloso per tutti.

Occorre quindi intervenire con strategie di sostegno e finanziamento, anche pubblico, per scongiurare l'abbandono di questa attività, non solo per l'importante valore economico, ma anche perché in pochi mantengono un territorio a beneficio dell'intera comunità.

All'allevamento è legato il tema dei grandi carnivori che è innanzi tutto un problema di sicurezza pubblica. La montagna è un luogo di lavoro per molti, non possiamo vivere nell'angoscia per noi e per i nostri



figli. Chiediamo rispetto: il problema va gestito dal territorio perché qui ci sono le competenze per intervenire contemporaneamente sulla tutela e gestione degli animali selvatici. Dobbiamo prestare molta attenzione perché se non affrontiamo questo tema in maniera organica, rischiamo uno spopolamento del territorio dalla sua gente e dalle sue imprese che fino ad ora abbiamo scongiurato.

Una questione che si dovrà gestire in maniera prioritaria è quella dell'acqua. La crisi climatica in atto obbliga tutto il pianeta (non solo noi) a fare un uso parsimonioso di questa fondamentale risorsa. Pure noi siamo chiamati a fare la nostra parte. E anche se il Trentino ha fatto nel tempo un percorso molto virtuoso, si deve continuare a migliorare. Ci attendiamo importanti investimenti per la costruzione di nuovi invasi e fare un ulteriore passo per

l'utilizzo sempre più mirato della risorsa per ridurre gli sprechi, utilizzando tutte le tecnologie a disposizione compreso il riciclo e riuso, ora reso possibile dalle nuove tecnologie.

Siamo di nuovo nel periodo della raccolta e come da tempo avviene, siamo impegnati nel reperimento della manodopera, per noi indispensabile, che ci consente di essere sui mercati con prodotti pregiati.

Oltre alla difficoltà nel trovare lavoratori disponibili, ci dobbiamo scontrare con una burocrazia complessa e che porta via un tempo e una fatica che vorremo invece utilizzare per il nostro lavoro. Assumere una persona per un'attività stagionale significa dover passare intere giornate fuori dalle aziende dove invece dovremmo essere. Va definita una miglior gestione che aiuti sia il lavoratore che l'agricoltore.

Continua sul prossimo numero.

Emilia-Romagna: non si può più aspettare

A 3 mesi dalle alluvioni mancano ancora gli aiuti



di **Cristiano Fini**, presidente di CIA - Agricoltori Italiani

La situazione delle zone alluvionate in Emilia Romagna rimane molto difficile, perché a distanza di 3 mesi dalla calamità purtroppo non sono arrivate risorse (solo stanziamenti) e le opere di ripristino procedono a rilento. Il commissario Figliuolo ha garantito che a settembre arriveranno le prime risorse per Comuni e Consorzi di bonifica, per opere di messa in sicurezza idraulica del territorio. Questa è certamente una buona notizia, perché la prevenzione deve essere una priorità, ma non è assolutamente sufficiente. Famiglie e agricoltori attendono i risarcimenti per eseguire le opere di ripristino dei campi e delle case, tanto in pianura quanto nelle aree collinari, dove il rischio spopolamento e abbandono è più elevato. Occorre ripristinare un clima



di fiducia e speranza tra i cittadini e gli agricoltori, perché oggi regna lo sconforto e la diffidenza. Proprio per queste ragioni chiediamo al Governo un intervento rapi-

do e deciso per inviare quanto prima le risorse necessarie a rilanciare un territorio da sempre molto importante per il tessuto economico e sociale del nostro Paese.

ABBONAMENTI 2023 A QUOTE SPECIALI

RISERVATE DALLE EDIZIONI L'INFORMATORE AGRARIO AGLI ASSOCIATI



L'INFORMATORE AGRARIO* - 42 Numeri
Il settimanale di agricoltura professionale

MAD* - **Macchine agricole domani** - 10 Numeri
Il mensile di meccanica agraria

VITA IN CAMPAGNA* - 11 Numeri
Il mensile di agricoltura pratica e part-time

VITA IN CAMPAGNA* - 11 Numeri+ fascicolo trimestrale
VIVERE LA CASA IN CAMPAGNA* - 4 Numeri

VITE&VINO* - 6 Numeri
Il bimestrale tecnico per vitivinicoltori

STALLE DA LATTE - 7 Numeri
La rivista per l'allevatore moderno

INCLUSO* nell'abbonamento cartaceo è compreso anche un pacchetto di **SERVIZI DIGITALI** a costo zero.

Troverai informazioni più dettagliate su: www.ediagroup.it/servizidigitali

Per aderire all'iniziativa, compila questo coupon e consegnalo presso i nostri Uffici di Zona, centrali o periferici. Oppure, risparmia tempo: usa il link qui a sinistra e **ABBONATI ON LINE!**



COLLEGATI SUBITO! www.abbonamenti.it/ciatn

COUPON PER LA SOTTOSCRIZIONE DELL'ABBONAMENTO PER IL 2023

SI, MI ABBONO! (Barrare la casella scelta)

- L'INFORMATORE AGRARIO**
97,50 € (anziché 147,00 €)
- MAD - MACCHINE AGRICOLE DOMANI**
53,50 € (anziché 75,00 €)
- VITA IN CAMPAGNA**
53,00 € (anziché 66,00 €)
- VITA IN CAMPAGNA + VIVERE LA CASA**
63,00 € (anziché 86,00 €)
- VITE&VINO** 32,50 € (anziché 36,00 €)
- STALLE DA LATTE** 31,00 € (anziché 42,00 €)

COGNOME E NOME _____

INDIRIZZO _____

N. _____

CAP _____

CITTÀ _____

PROV. _____

TEL. _____

FAX _____

E-MAIL _____

NUOVO ABBONAMENTO

RINNOVO (Barrare la casella scelta)

L'OFFERTA È VALIDA SIA PER I NUOVI ABBONAMENTI CHE PER I RINNOVI.

NON INVIO DENARO ORA. Pagherò con il Bollettino di C/C Postale che invierete al mio indirizzo.

I prezzi si intendono comprensivi di spese di spedizione e IVA. La presente offerta, in conformità con l'art. 45 e ss. del codice del consumo, è formata da Direct Channel Spa. Puoi recedere entro 14 giorni dalla ricezione del primo numero. Per maggiori informazioni visita www.abbonamenti.it/cga

GARANZIA DI RISERVATEZZA. Tutte le informazioni riportate nel presente modul sono assolutamente riservate e trattate secondo quanto previsto dall'informatica ai sensi dell'art. 13 del Regolamento EU 679/2016. L'informatica completa sulla privacy è disponibile su: www.informatoreagrario.it/privacy.

I MIEI DATI



LA GRANDE BELLEZZA
il FESTIVAL dello SPORT
 TRENTO 12-13-14-15 OTTOBRE 2023

ilfestivaldellosport.it | [#ilfestivaldellosport](https://twitter.com/ilfestivaldellosport)

Partner Istituzionale



Main Partner



Premium Partner



Sustainability Partner



Partner



Scientific Partner



Official Apparel



Official Sneaker



Vino e birra: biglietti da visita del Trentino. Il consumatore premia la qualità

L'intervista al vicepresidente di Confcommercio Trentino, Massimo Piffer

Vino e birra fanno parte del patrimonio culturale, economico ed enogastronomico del Trentino, come molte altre regioni alpine e nord europee. Il territorio montano e l'orografia delle valli hanno favorito storicamente colture parcellizzate, quasi mai di tipo intensivo, alle quali corrispondono un fiorire di tradizioni e pratiche legate alla cultura stessa delle popolazioni. Negli ultimi decenni il mondo vitivinicolo ha avviato un cammino di grande crescita in particolare verso la qualità dei prodotti, fino a giungere al presente dove la nostra provincia gode di una posizione di tutto rispetto nel panorama italiano e, per molti aspetti, anche internazionale.

L'universo brassicolo invece ha avviato questo processo solo in tempi più recenti e con iniziative partite per lo più "dal basso", cioè da birrifici molto spesso artigianali, frutto della passione e dell'amore per la bevanda, che hanno saputo diventare realtà imprenditoriali dall'orizzonte più ampio.

«Vino e birra - spiega Massimo Piffer, vicepresidente di Confcommercio Trentino che raggruppa anche numerose aziende vitivinicole e birrifici artigianali - fanno parte della cultura del nostro territorio e, in qualche modo, ne sono anche il biglietto da visita, al pari di molte altri prodotti tipici. Non dimentichiamo che le materie prime sono trentine, a partire dall'acqua fino alle viti, mentre molte aziende attingono ad una tradizione secolare di vinificazione e, ultimamente, si riscoprono anche tradizioni brassicole legate alla nostra terra».



«Ma accanto alle realtà che producono queste eccellenze - prosegue Piffer - non dimentichiamoci che esiste anche un indotto economico su altri settori, quello del commercio e della ristorazione e dei pubblici esercizi in primis. I vini e le birre del Trentino, infatti, si trovano sugli scaffali dei nostri negozi di valle e arricchiscono l'offerta commerciale del territorio con un approccio a km 0 che rappresenta un fattore sempre più distintivo per il futuro.

Ma si trovano anche sulle tavole dei nostri ristoranti e dei bar, delle osterie e dei pub, contribuendo a far conoscere il Trentino anche in questi contesti e diventando così veri e propri testimonial del "gusto" e dell'esperienza trentina: vino e birra, infatti, "raccontano" il territorio e producono visibilità e ritorno al mondo del turismo».



Anche in Trentino si assiste ad una dinamica dei consumi di vino e birra analoga al resto d'Italia, caratterizzata da un calo dei consumi a favore di una sempre maggiore consapevolezza del bere e di una ricerca di qualità ben distinta. Secondo le ricerche più recenti in Trentino sono consumatori di vino o birra, almeno occasionalmente, circa il 70% dei trentini adulti, con notevole variazione tra i consumatori abituali (1 bicchiere al giorno) e quelli occasionali, con una piuttosto marcata differenziazione tra maschi e femmine che tuttavia sembra assottigliarsi nel corso degli anni.

Se è ancora il vino la bevanda più consumata, c'è comunque una crescita delle birre artigianali.

La sempre maggiore consapevolezza dei consumatori di birra e vino è un fenomeno che va salutato positivamente poiché contribuisce a ridurre il numero dei cosiddetti "binge drinkers" cioè i forti bevitori che privilegiano quantità

alla qualità e che costituiscono un problema sociale e sanitario.

«Birra e vino - commenta Piffer - sono espressione del territorio e del lavoro appassionato di molti imprenditori e dei loro collaboratori. Non sono un semplice bene economico, per quanto il loro valore sia innegabile, ma trasmettono l'identità di un territorio. I consumi pres-

so i trentini, in linea con le altre regioni del nord est, tradiscono un'abitudine consolidata all'interno delle occasioni di convivialità ma anche in altri contesti; la crescita e la diffusione di maggiore consapevolezza, l'attenzione alle produzioni artigianali ed ai metodi biologici e integrati, sono segnali positivi che vanno accolti con molto interesse».



La nostra Europa ambiziosa ma sorda

L'insostenibilità delle proposte in campo agricolo.



di **Michele Odorizzi**, vicepresidente della Federazione Trentina della Cooperazione

Green Deal, Farm to Fork e PAC: tre argomenti ormai sulla bocca di tutti, spesso creando dubbi e paure nelle prospettive future. Per questo, il 27 luglio nella sede della Federazione Trentina della Cooperazione sono stati invitati l'onorevole Herbert Dorfmann ed il direttore dell'ufficio europeo di Confcooperative dott. Leonardo Pofferi che, moderati da Samuel Cornella, funzionario della Federazione dei Consorzi Cooperativi a Bruxelles, hanno portato la loro visione del mondo agricolo ed imprenditoriale trentino.

Una visione a tratti preoccupante per il futuro del nostro comparto, diverse le criticità evidenziate, prima tra tutte la nuova legge europea sul clima, normativa che si pone come obiettivo la riduzione delle emissioni inquinanti del 55% entro il 2030.

A questo si aggiunge la riduzione del 50% dell'utilizzo di sostanze chimiche per la difesa fitosanitaria, del 20% dei fertilizzanti e del 50% degli antimicrobici in ambito zootecnico. Ma non è ancora finita: l'Unione richiede la trasformazione del 25% dei suoli in superfici coltivate con metodo biologico.

La natura di tali interventi è condivisibile, ciascuno di noi si deve impegnare per preservare e migliorare il nostro pianeta, tuttavia, bisogna avere l'onestà intellettuale di definire obiettivi raggiungibili in tempi e modi corretti, senza mettere in ginocchio un intero settore. Infatti, ad oggi il settore agricolo riconosce un'incompatibilità temporale delle strategie: pensare di raggiungere questi obiettivi in 6 anni mette a rischio la stabilità, la redditività ed il futuro del nostro settore.

Siamo convinti che ad obiettivi importanti debbano corrispondere tempisti-



che e metodi adeguati.

A fronte di queste perplessità, la Commissione non si dimostra recettiva, difficile instaurare un confronto sulle proposte avanzate. Ciò ha inevitabilmente portato all'irrigidimento delle posizioni di entrambe le parti, spingendo verso opinioni molto divergenti.

Inoltre, questa strategia viene calata sul settore agricolo senza il giusto accompagnamento, né in termini di formazione, né in termini finanziari. Inevitabilmente, queste nuove prescrizioni causeranno delle perdite produttive e, soprattutto, dei maggiori costi, per i quali a livello europeo non è stato previsto alcun tipo di sostegno economico né ristorativo.

Anzi, le risorse della PAC, la politica

agricola comune, hanno subito una forte riduzione.

Mi preme tuttavia sottolineare come il cambiamento climatico ed i suoi effetti è un tema che ci tocca direttamente, tutti.

È compito di ciascuno, con i giusti tempi e i giusti metodi, contribuire a preservare questo nostro ecosistema per i nostri figli, così che anche loro possano beneficiare e prosperare così come abbiamo potuto fare noi.

Tuttavia, l'unione europea ci pone un obiettivo ambizioso, fin troppo: l'agricoltura è stata individuata come soggetto trainante del cambiamento verso la neutralità climatica. Infatti, come già accennato, entro il 2030, ossia nei prossimi 6 anni, come agricoltori dobbiamo

impegnarci ad effettuare una drastica riduzione dell'uso della chimica e degli antimicrobici.

Eppure, ad oggi, siamo molto più avanti delle altre aree del mondo. Tuttavia, non è concepibile come le politiche restrittive ricadano solamente sul settore agricolo europeo, che già da diversi anni riduce con costanza il proprio impatto ambientale.

Cina, Brasile e Stati Uniti competono, da soli, per circa il 27% delle emissioni agricole globali, cresciute di oltre il 15% negli ultimi 20 anni. Noi, invece, nello stesso abbiamo registrato una decrescita di ben 8,5 punti percentuali. Ma non basta: il 25% dei fitofarmaci vietati in Europa sono regolarmente usati negli USA, ed il 30% di quelli usati in Brasile, da noi sono vietati.

A fronte di questo ulteriore restringimento, cosa succederà alla nostra agricoltura, al mercato agroalimentare ma, soprattutto, a noi agricoltori?

Le nostre rese produttive diminuiranno, costringendoci ad importare proprio da

quei paesi dove la regolamentazione è più lasca? Ed utilizzano proprio quei prodotti da noi vietati?

Oppure, usciremo dal mercato per costi di produzione insostenibili e rese troppo scarse, aprendo il nostro mercato, nuovamente, a tutte quelle produzioni extraeuropee, aprendo anche a tutti quei prodotti che abbiamo vietato per il nostro areale?

Il cambiamento climatico, la sostenibilità e la cura del nostro ecosistema non può e non deve essere un problema regionale. I problemi globali meritano una risposta globale, con accordi con i vari paesi produttori, altrimenti, i nostri sforzi porteranno a pochi risultati, e potremmo essere penalizzati dalle nostre stesse scelte.

Dobbiamo avere il coraggio di dialogare a livello internazionale e spingere su quella sinergia e cooperazione internazionale per affrontare, assieme, e con le giuste armi, un problema che ci tocca tutti, ma non può essere risolto solo da pochi.

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

CONVENZIONI SOCI CIA

SEI SOCIO CIA? SCOPRI LE OPPORTUNITÀ PER LE AZIENDE AGRICOLE ASSOCIATE

ADEMPIMENTI IN MATERIA DI SICUREZZA

con Enti preposti per stesura DVR, sorveglianza sanitaria (medico competente e visite mediche), ecc.

HACCP ED ETICHETTATURA

con BioAnalisi Trentina per stesura di piani autocontrollo HACCP, prevenzione del rischio Legionella, analisi di verifica dei prodotti alimentari e delle acque, verifiche di etichettatura, ecc.

ANALISI DI LABORATORIO

con Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie per analisi batteriologiche e chimiche di campioni di alimenti, tamponi da superfici e piastre a contatto nell'ambito dei programmi di autocontrollo aziendale

VENDI I TUOI PRODOTTI ALLA LIBRERIA ANCORA DI TRENTO

Possibilità di vendere i propri prodotti presso Libreria Ancora di Trento grazie alla convenzione con CIA e Associazione Artigiani

MARKETING

con Olab & Partners - Marketing & Communication & Technology, per mettere in condizioni i soci CIA di utilizzare i più moderni strumenti di marketing, comunicazione, packaging e web

COOPERFIDI E CASSE RURALI DELLA PROVINCIA DI TRENTO

per agevolare la richiesta di concessione finanziamenti, acquisizione garanzie, liquidazioni/anticipo contributi PSR

AUTOVEETTURE E VEICOLI COMMERCIALI

con Fiat Chrysler Automobiles FCA Italy per acquistare a costi agevolati autovetture e veicoli commerciali dei marchi Fiat, Abarth, Alfa Romeo, Lancia, Jeep e Fiat Professional

PRESTAZIONI ODONTOIATRICHE

con Clindent – Dental Clinic Group, di Aldeno, per avere a condizioni di favore prestazioni odontoiatriche

INOLTRE RIMANI AGGIORNATO ANCHE SUL PORTALE DEGLI SCONTI DI CIA NAZIONALE: <http://sconti.cia.it>



Dall'Ecuador per conoscere la cooperazione agricola trentina

 a cura della redazione

Da una quindicina di anni Cia Trentino ha contatti di scambio e supporto con Codesarollo, la banca di comunità attiva a Quito in Ecuador. La banca, fondata da contadini e piccoli artigiani, si occupa principalmente del microcredito, fornendo ai soci i prestiti a tassi quasi nulli per le loro attività e i loro bisogni. Codesarollo può contare anche sull'aiuto della cooperativa del commercio equo e solidale Mandacarù di Trento, che ha raccolto attraverso l'autofinanziamento dei propri soci 2,5 milioni inviati in Ecuador.

Proprio in occasione, a luglio, dell'assemblea dei soci di Mandacarù ha fatto visita al Trentino Patricia Camacho, dirigente di Codesarollo. Durante il suo soggiorno Patricia ha avuto modo di incontrare, su iniziativa dell'ex presidente Flavio Pezzi, una delegazione di imprenditori agricoli trentini e della provincia di Bolzano. Quando era nata la collaborazione con Cia Trentino, Pezzi era volato a Quito per una missione di volontariato con altri tecnici trentini. Si era parlato di agricoltura e di cooperazione, approfondendo le caratteristiche e i principi del modello trentino.

L'incontro con Patricia si è svolto a Mon-



Patricia Camacho nella foto la terza da sinistra

do Melinda e a Trento e si è articolato in più momenti. Dopo la visita al magazzino di Segno e all'hub dove si confezionano i prodotti ricavati dalle mele, la delegazione si è spostata alle celle ipogee, dove con soluzioni futuristiche ed ecologiche si conservano insieme alle mele, il Trentin-grana e lo spumante Cavit. In progetto è la realizzazione nelle gallerie di un centro

di backup dei dati e la costruzione di una teleferica per il conferimento alle celle della produzione, rinunciando ai camion che inquinano. La cooperazione trentina - come ha compreso l'ospite dell'Ecuador - è impegnata a valorizzare il territorio e anche il sottosuolo.

L'incontro è continuato a Trento presso la sede della Cia. Il direttore Massimo Tomasi e il presidente Paolo Calovi hanno parlato del ruolo del sindacato passando in rassegna i servizi offerti al mondo agricolo. La burocratizzazione dell'attività agricola è diventata insopportabile, è stato detto. L'informatizzazione non ha semplificato le pratiche e gli imprenditori hanno sempre più la necessità di appoggiarsi a specialisti. E' stata poi sottolineata l'importanza della formazione per un uso accurato dei fitofarmaci e per la sicurezza sul lavoro. Infine è stato evidenziato il valore dell'associazionismo e della collaborazione tra imprenditori agricoli. Insieme le problematiche si risolvono più facilmente.

Patricia Chamacho ha espresso entusiasmo e gratitudine per l'incontro. C'è ora la volontà di Cia Trentino di continuare la collaborazione con Codesarollo e con i piccoli produttori dell'Ecuador.



Patricia Camacho nella foto la prima da sinistra

Essere “manager cooperativo”

Inseguendo l'equilibrio tra etica e business

In occasione della presentazione del libro “Manager Cooperativi”, un manuale per gestire imprese controcorrente, scritto dall'economista Alessandro Messina ed edito da Altreconomia, molti amministratori e amministratrici si sono confrontati sulle sfide che caratterizzano oggi la gestione dell'impresa cooperativa.

Alessandro Messina è un economista che da più di 25 anni studia e lavora nell'ambito del non profit. Nel periodo della pandemia, dopo una lunga esperienza negli ambiti cooperativi più svariati, decide di scrivere un libro pensando non solo a chi lavora in una cooperativa, ma anche a tutti coloro che ricoprono un ruolo manageriale in un'organizzazione – for profit o non profit – e ogni giorno lavorano per mantenere il sottile equilibrio tra l'agire di senso “politico” e l'efficienza economica, tra struttura gerarchica e la vocazione orizzontale e inclusiva, riuscendo nell'impresa di trasformare la propria managerialità in cura di sé e dell'altro: *“In buona sostanza il manager di una cooperativa - spiega l'autore - ha la responsabilità amministrativa di gestire un'impresa con le persone, la produzione, i vincoli di efficienza, ma anche i valori e l'identità della cooperativa. Invece il manager di una qualunque organizzazione che voglia improntare la propria attività ad uno stile cooperativo decide di non schiacciarsi solo sull'efficienza e il profitto, ma cerca di dare la giusta centralità alle persone con le risorse che ha a disposizione”*. Nel dibattito è emerso che oggi le grandi corporation stanno scoprendo i valori della cooperazione, per cui i manager sempre più usano parole come “ascolto”, “sostenibilità”, “attenzione”, “cura”, rivolgendosi ai propri collaboratori e all'ambiente. La differenza evidente è che in un'impresa cooperativa questi valori sono parte stessa della sua natura, mentre in una grande azienda capitalistica sono approcci che potrebbero stridere con le proprie finalità ultime.

Nell'intervento del presidente della Federazione Trentina della Cooperazione, Roberto

Simoni afferma: *“Il manager cooperativo dev'essere prima di tutto un bravo gestore d'impresa e al contempo deve avere sensibilità e coerenza con i valori della cooperazione, mettendo al centro la persona. Un'impresa per niente facile, ed è per questo che dobbiamo continuare a creare percorsi formativi che portino competenza e innovazione in questi ruoli”*. L'opera racconta anche due secoli di avvincente storia delle imprese cooperative, e spiega l'attualità del loro modello e dei loro valori, ne mette a nudo le fragilità. Una fra tutte la lunga durata delle cariche degli amministratori, che spesso

riguardano più il bene del singolo che quello della cooperativa.

Analizza infine i principi economici e organizzativi della cooperazione, tra cui le delicate dinamiche tra singolo e gruppo. *“La cooperativa - prosegue l'autore - rappresenta una straordinaria formula organizzativa. È la prova che in un'attività imprenditoriale possono convivere singolo e comunità, efficienza economica e responsabilità sociale. La chiave? Il manager cooperativo, una figura in equilibrio tra etica e business”*.

Il link al libro nel sito dell'editore:
<https://altreconomia.it/prodotto/manager-cooperativi/>



Raccontare il Trentino del vino



di Nereo Pederzoli

Riportare il lavoro vitivinicolo in primo piano, valorizzando il vino. Non solo quello delle Dolomiti. E farlo con un preciso scopo: renderlo coinvolgente e nel contempo sprone per liberare giusti pensieri. Nasce da questo il progetto "a 6 mani" che ha portato alla pubblicazione di "Raccontare il Trentino del vino", elaborato con la preziosa consulenza del prof. Attilio Scienza e dell'archeologa Rosa Roncador. Assieme siamo riusciti a concretizzare un libro che - come hanno ribadito alcuni enocritici, Angelo Peretti su tutti - "... vi si può intravedere una sorta di manifesto politico, qualora l'aggettivo "politico" non venga inteso nel senso delle appartenenze di schieramento, ma in quella di una lettura prospettica di un territorio o di un ambito economico."

Lo abbiamo "confezionato" con cura, un lavoro di qualche decina di mesi, con la grafica curata da Daniela Webber, per rafforzare storie di territorio, valorizzare la fatica dei viticoltori, stimolare i lettori a considerare il vino un valore da rispettare. In tutti i sensi.

Il libro è una sorta di mosaico di informazioni che consente una lettura del tutto personalizzata dei testi, piluccando ghiottamente di qui e di là secondo la curiosità (o la necessità informativa) del momento. Gli agili capitoli introduttivi dedicati al cosiddetto storytelling (e quindi ai contenuti, ai metodi e agli strumenti della narrazione) e al concetto della sinestesia (che agisce attraverso l'evocazione di reazioni sensoriali multiple), oppure la trattazione delle origini stesse del vino e della sua diffusione tra i popoli, trovano un'applicazione universale, che supera dunque i confini



provinciali. Abbiamo ribadito che **"bere vino è un atto culturale"**, per consentire al lettore dapprima a esplorare - tra dettagli e spunti storici - la storia antica del vino

trentino, e poi le molte evoluzioni e influenze che hanno condotto sino alla contemporaneità.

In Trentino inteso come "territorio sedimentato storico", per onorare i Enoeroi, l'impegno e pure il ricordo delle migrazioni, quelle che hanno spinto comunità stanziali a riproporre la cultura vitivinicola in terre lontane se non remote.

Spiegando alcuni concetti: come quello di "tradizione",

termine decisamente abusato.

Nel vino dura un sorso perché quella cui si rifacevano i cantinieri di soli 50 anni fa non è quella che viene applicata adesso nelle cantine. Tradizione vorreb-



be significare legarsi a delle pratiche acquisite da chi ti ha preceduto, pensando a un periodo storico relativamente breve, farne tesoro e da queste radici sviluppare l'anima per potere produrre cose sempre più buone.

Come si usa dire: **la tradizione è una innovazione ben riuscita.**

Meglio sarebbe applicare - o stimolare - un concetto legato alla **"tradizione del futuro"**, vale a dire impostare dei vini che possano diventare "tradizionali" per i prossimi lustri, pur sapendo che tra un secolo nessuno si ricorderà di tante procedure attuali.

Perché si berranno altri vini ritenuti a loro volta "tradizionali", in un preciso contesto un determinato ambito, risultato di scienza e innovazione.

La formula vincente non è l'antagonismo tra scienza e tradizione, ma una dialettica feconda tra i due diversi approcci alla conoscenza.

L'innovazione non stravolge la tradizione: la rafforza, in un rapporto di sfida e un'opportunità evolutiva, non una minaccia.

Ma come presentare questa evoluzione? Magari soffermandoci sulle tracce di questa nostra pubblicazione.

Un racconto che rispetta valori del passato, mette in risalto le figure dei pionieri della vitivinicoltura. Cita le figure più

carismatiche - ma cerca - o almeno tenta - di dar valore a schiere di contadini, vignaioli, cantinieri che con parsimonia e tanta fatica hanno scandito l'evoluzione del gusto enologico di questa nostra terra dolomitica, senza mai essere "in prima pagina".

Figure marginali, ma assolutamente preziose. Nel passato, lavoravano per cercare un giusto sollievo alcolico alla dura vita dei campi. Senza pensare al mero denaro, "resistendo" all'esodo dalle campagne.

Non a caso potrete leggere anche vicende legate **all'emigrazione**, una pagina fondamentale nello sviluppo vitivinicolo trentino, che ha allargato i panorami stessi della viticoltura. Tra recupero di varietà stanziali - la spiegazione del concetto "autoctono" - scartando viti strambe che nulla avevano da spartire con le "piante per uva da vino".

Viti per il Clinton, Fragolino o altre rustiche produzioni, quelle che adesso sono ritenute "ribelli" per componenti organolettiche marcatamente dannose alla salubrità. Impensabile a quei tempi pensare all'evoluzione, che ha portato alla cisgenica, al futuro stesso del bere alcolico.

Non abbiamo cercato di suggerire precisi obiettivi enologici. Piuttosto: mirare ad una filosofia produttiva che rafforzi

non solo le peculiarità del vino, ma i **valori** legati alla qualità dei prodotti.

Un libro frutto di un lavoro di squadra e che idealmente consegniamo alla schiera di vitivinicoltori e quanti contribuiscono a valorizzare il comparto del vino.

Riappropriarci di saperi, recuperare il sano rapporto tra uomo-pianta-territorio. Leggere e soffermarsi su queste nostre pagine come **itinerario** tra i filari dei vigneti trentini, tra echi e ricordi. Un cammino lento e pure giocoso. Senza fretta, piccole postille di sagacia.

Quella che maturava tra i viticoltori più accorti, quando camminavano tra le vigne e non - come succede adesso - transitare tra i filari in sella a potenti trattori. Macchine che aiutano nella fatica, ma trasformano i contadini ... in trattoristi. Persone diverse, tecnici che dimenticano il significato di "far vino come sollievo di vita".

Coltivare la vigna per migliorare la vita, mirando a momenti di schietta felicità. Vino per la condivisione, convivialità e fraternità. Momenti dunque "educativi" per frenare ogni abuso.

Lo dobbiamo proprio a quanti che nel passato hanno faticato per elevare i valori del vino trentino, concretizzando sogni, liberando fantasia e curiosità, stimolando saperi, custodendo per davvero **"l'anima della terra"**.



Manifestazioni occasionali: semplificazione sulla notifica ad APSS



a cura dell'ufficio formazione di CIA Trentino

Ogni azienda agricola, in qualità di impresa alimentare, se intende partecipare a **manifestazioni occasionali** con attività di vendita diretta o somministrazione, ha l'**obbligo** dal punto di vista igienico-sanitario di **notificare l'attività all'Unità operativa Igiene Pubblica dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari** (<https://www.apss.tn.it/Servizi-e-Prestazioni/Notifiche-imprese-alimentari-SCIA>).

Fino a maggio 2023 a tutte le aziende interessate veniva richiesto di procedere con la notifica per ogni singola manifestazione temporanea (per ciascuna manifestazione una nuova notifica e un versamento di 20 €).

Ora, grazie al lavoro di CIA Trentino, è stata trovata una soluzione volta alla semplificazione del processo burocratico per le imprese alimentari che intendono partecipare alle tante manifestazioni occasionali che si svolgono sul nostro territorio e che animano le attività sociali e turistiche delle nostre valli. Dal 1° giugno 2023 non occorre più presentare una notifica per ogni singola manifestazione.

La notifica di impresa alimentare, con la compilazione della sezione "Ristorazione pubblica in ambito di manifestazioni temporanee da parte di impresa alimentare" e/o "Commercio al dettaglio di alimenti e bevande in ambito di manifestazioni temporanee da parte di impresa alimentare", consente agli operatori di partecipare a tutte le manifestazioni occasionali organizzate sul territorio provinciale.

È compito del responsabile dell'organizzazione della manifestazione occasionale comunicare all'APSS – Dipartimento di Prevenzione, Unità Operativa

Igiene alimenti e nutrizione, almeno 3 giorni prima dell'inizio dell'evento, i dati identificativi della manifestazione (denominazione della manifestazione, suo rappresentante legale, luogo e periodo di svolgimento) e l'elenco delle imprese alimentari partecipanti tramite Pec all'indirizzo: alimentienutrizione@pec.apss.tn.it.

Pertanto le aziende che effettuano la notifica di impresa alimentare per la prima volta devono compilare, se interessate, anche le sezioni relative alle manifestazioni temporanee.

Invece le aziende già inserite nel Registro delle imprese alimentari dovranno verificare se abbiano già notificato l'attività di vendita diretta e/o somministrazione per le manifestazioni temporanee, altrimenti è possibile procedere tramite lo stesso modulo alla modifica e alla va-

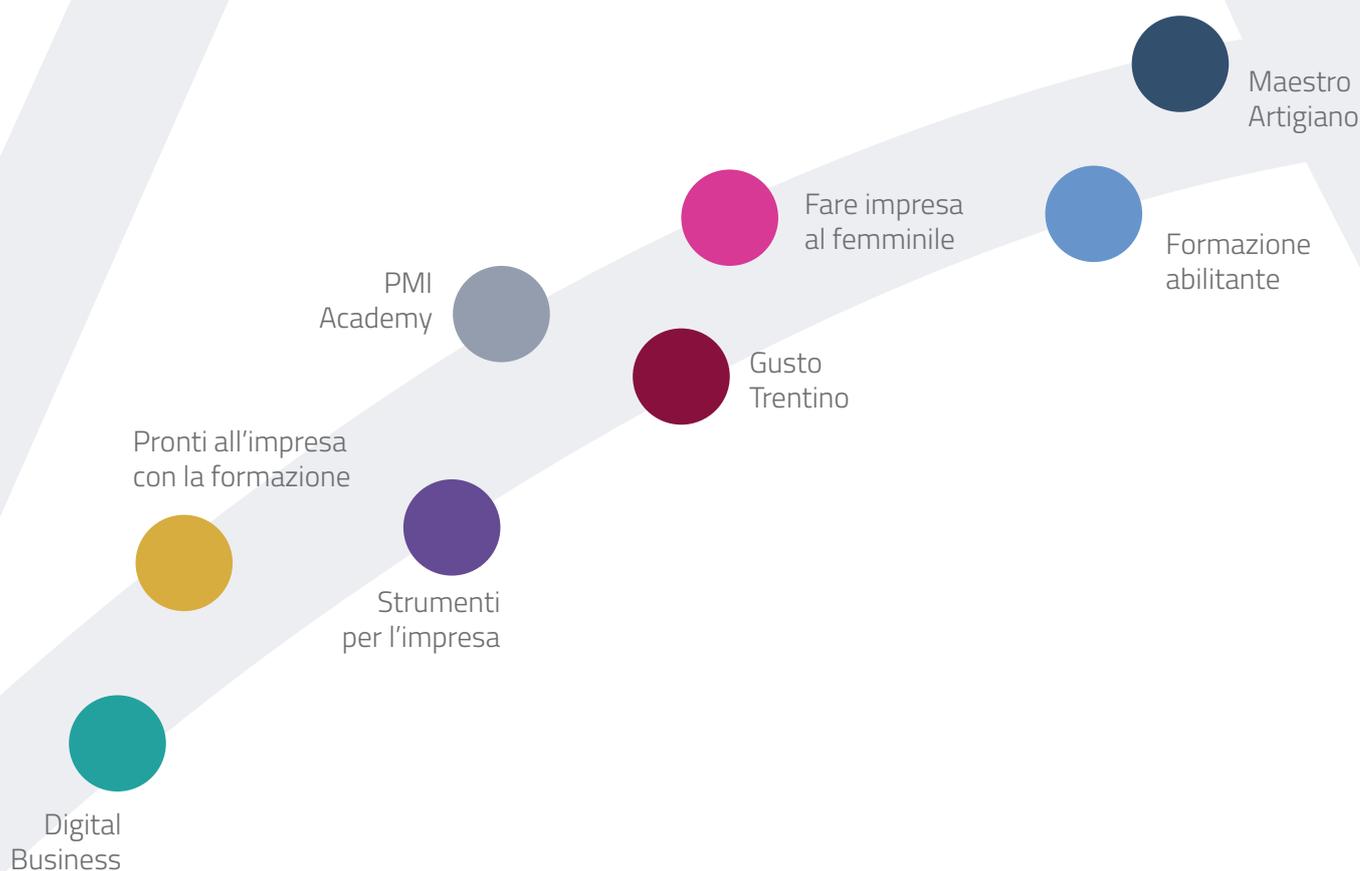
riazione.

Ricordiamo che in generale la notifica di impresa alimentare, al fine di essere riconosciuti dall'Azienda Sanitaria e inseriti nel Registro delle imprese alimentari, è sufficiente compilarla una sola volta salvo necessità di variazioni anagrafiche o tipologie di attività o per cessazione.

Si specifica, per maggior chiarezza, che le suddette disposizioni riguardo alle manifestazioni temporanee valgono per le imprese alimentari che hanno almeno una sede operativa sul territorio provinciale, pertanto quelle che non ne dispongono dovranno necessariamente notificare all'Azienda provinciale per i servizi sanitari, di volta in volta, la loro partecipazione alla manifestazione occasionale.

Gli uffici CIA sono a disposizione per chiarimenti.





La formazione a servizio del territorio

Ti aspettiamo per percorrere, al tuo fianco,
un tratto di strada, quella del tuo successo.

I santi della fienagione

di **Luca Faoro**, conservatore al METS - Museo etnografico trentino San Michele

Nel corso dell'età moderna, avviene la graduale sostituzione dell'allevamento degli ovini, fino a quell'epoca prevalente, con quello dei bovini e si afferma il particolare sistema agropastorale che caratterizza le comunità della montagna trentina: un sistema che si mantiene fino all'età contemporanea, tramontando definitivamente nei decenni successivi al secondo conflitto mondiale, a tratta di un'elementare organizzazione dello sfruttamento delle risorse naturali che si basa sull'integrazione dell'agricoltura e dell'allevamento bovino, alle cui esigenze si fa fronte attraverso il ricorso ai terreni privati e alle ampie proprietà collettive.

La sostituzione dell'allevamento degli ovini, che è prevalentemente transumante, con l'allevamento dei bovini, che è essenzialmente stanziale, provoca un mutamento importante nella gestione dello spazio agricolo: in particolare, richiede la destinazione a prato di ampie aree, in maniera da assicurare la produzione e l'accantonamento del fieno necessario a nutrire il bestiame nel corso dell'inverno. Di conseguenza vengono ridotti a pascolo e a prato vasti terreni incolti, talvolta posti a una significativa distanza dal paese: lì si approntano ricoveri destinati a ospitare i contadini nei giorni della fienagione e il fieno stesso, finché viene trasportato a valle. Dal momento che la maturazione dell'erba si compie in tempi diversi, condizionata com'è da diversi fattori quali l'altitudine, la temperatura e l'umidità dell'aria, l'esposizione, l'insolazione e la ventilazione, il periodo della fienagione può coincidere ora con l'una ora con l'altra delle maggiori feste distribuite lungo l'arco dell'estate, da San Giovanni (24 giugno) a San Giacomo (25 luglio) e oltre. Le feste diventano così un riferimento condiviso per valutare la maturazione dell'erba e per segnare la data in cui i contadini si trasferiscono sui prati da falciare. In tale contesto, anche una particolare devozione nei confronti di Sant'Anna, la madre di Maria (26 luglio), bene si presta a ottenere tempo buono in



Foto di Giuseppe Šebesta

un periodo in cui il tempo cattivo potrebbe compromettere la raccolta del fieno.

Nel corso del tempo, la crescita della popolazione si coniuga con la privatizzazione di una porzione a volte anche significativa delle terre comuni, che si compie, con modalità differenti, nel corso del XVIII secolo, modificando la mappa del popolamento del territorio. I ricoveri adibiti alla frequentazione stagionale evolvono in insediamenti semipermanenti o permanenti, mentre la locale devozione nei confronti di un santo trova espressione nell'edificazione di un luogo di culto. Il rapporto con l'originaria pratica della fienagione sembra conservarsi nell'etimologia di alcuni toponimi, come Medil, dove *medil* è il piano di assi su cui viene accatastata la *mèida* di fieno. E a Medil sorge appunto una cappella dedicata a Sant'Anna. Un'analogia origine si può forse assegnare ad altri insedia-

menti, dove pure s'incontrano edifici sacri dedicati alla madre di Maria, come Saccone nei pressi di Brentonico e Monzon in valle di Fassa, la cui posizione orografica del resto è esattamente quella di Medil.



Chiesa di Sant'Anna a Saccone di Brentonico, cartolina di proprietà del Museo.

MUSEO ETNOGRAFICO TRENITINO SAN MICHELE

METS

Il METS-Museo etnografico trentino San Michele studia, valorizza, raccoglie e ordina i materiali che si riferiscono alla storia, alla economia, ai dialetti, al folclore, ai costumi ed usi (in senso lato) della gente trentina. Gli oggetti conservati sono migliaia, alcuni esposti nelle collezioni permanenti, altri conservati nei magazzini e valorizzati in occasione di mostre temporanee. L'orario di visita è continuato dalle 10 alle 18.00, dal martedì alla domenica. Il biglietto d'ingresso prevede varie tariffe: intero 6 Euro, ridotta 4 Euro, agevolazioni per famiglie, gratuito per alcune categorie. Tutti i dettagli su <https://www.museosanmichele.it/> Il Museo rimane chiuso il lunedì non festivo, il 1° novembre, il 25 dicembre, il 1° gennaio.

Ecomuseo Argentario: il campo varietale di Albiano

Nell'ultimo decennio, spronata dalle attività del Consorzio di Miglioramento Fondiario di Albiano, la castanicoltura sta localmente riprendendo vigore attraverso il recupero di castagneti secolari e l'insegnamento delle tecniche di coltivazione e di innesto. Il Consorzio di Miglioramento Fondiario promotore di questa iniziativa finanziata con il contributo del Comune di Albiano e del GAL Centrale, ha bonificato oltre un ettaro di territorio incolto di proprietà del Comune di Albiano.

Con il supporto della Fondazione Edmund Mach sono state effettuate analisi di caratterizzazione genetica da campioni nei territori di origine, raccolto il materiale genetico e successivamente riprodotte circa 30 piante presso l'Azienda Florovivaistica Piazzera.

Sono state infine messe a dimora ed innestate oltre 200 piante di ecotipo locale tra le più rappresentative del Trentino. Nasce così un campo varietale primo nel suo genere.

Produzione: il castagno dopo cinque anni inizia a dare i primi frutti, ne devono passare però oltre quindici per arrivare alla maturità. Il castagno può produrre da pochi chili di marroni a oltre un quintale nelle piante in pieno ciclo produttivo. Ad Albiano nella prima metà del '900 la produzione raggiungeva anche i 1000 quintali annui! Il legno del castagno selvatico, si usava e si usa ancora, in falegnameria per la realizzazione di mobili, in edilizia per le travature e i pavimenti ed in agricoltura per la paleria di sostegno nella coltivazione della Vite e per la realizzazione delle botti.

L'innesto: per la produzione della varietà di Marrone più dolce e pregiata viene utilizzata la tecnica dell'innesto con l'obiettivo di ricreare la pianta che in zona produce i frutti più belli e pregiati.

La raccolta dei marroni avviene attraverso tre fasi principali: la battitura, effettuata usando una lunga "lata" di larice per



far cadere a terra i ricci delle castagne la raccolta dei ricci, con l'utilizzo di "moie" (PINZE) perlopiù in nocciolo, per non pungersi le mani il trasporto alla "riciara", il cumulo dei ricci per allungarne la conservazione, con la gerla. Operazioni semplici

ma faticose, alle quali donne e uomini partecipavano consapevoli dell'importanza vitale che la castagna ricopriva nella fragilissima economia di molte famiglie. La vendita: parte del prodotto arrivava nei mercati, tradizionalmente per la festa di Ognissanti. La rimanenza veniva conservata nelle cantine fino al periodo delle fiere. Era tradizione che i "Biani" vendessero le loro "sfilze" – collane fatte di castagne – alla fiera di Santa Lucia e San Giuseppe in contrada Larga (oggi via Belenzani) a Trento.



Via C. Battisti 1, Civezzano, TN
+39 335 6514145
info@ecoargentario.it

La Rete degli Ecomusei del Trentino unisce i nove Ecomusei riconosciuti e attivi nella Provincia Autonoma di Trento: Argentario, Lagorai, Tesino, Valsugana, Vanoi, Judicaria, Valle dei Laghi, Val di Peio e Val Meledrio. La Rete vuole essere uno strumento di dialogo, scambio di esperienze e di reciproco supporto per gli Ecomusei del Trentino nel loro cammino di lavoro e di crescita. Scopri di più sul sito www.ecomusei.trentino.it



Novità per i soci CIA: il marketing e la comunicazione rurale a portata di click

 a cura di Olab & Partners

A partire da settembre la convenzione CIA con Olab & Partner verrà supportata dalla **piattaforma tecnologica online BeFOODIE**.

Un sistema che ti consente di prendere confidenza con le **evoluzioni del mercato**, con le soluzioni più innovative per la tua attività, di ricevere le risposte che cerchi con tempistiche veloci, semplici e soprattutto **economicamente sostenibili**, grazie anche alla **convenzione** (leggi a fondo pagina).

Cosa propone BeFOODIE?

Seminari formativi online tematici e **video-corsi on-demand** da poter consultare quando vuoi: grazie alla collaborazione con Domenico Fucigna, futurologo, **conoscere il futuro** per poter fare **scelte importanti** per la tua azienda, approfondire mercati in crescita come affrontare la ristorazione, dove investire sul digitale, solo per citare alcuni aspetti.

Come entrare nel mondo BeFOODIE?

Collegati alla piattaforma, prenota la prima **consulenza gratuita**. Nella prima ora potrai confrontarti su argomenti tecnici come **marketing, programmazione della**

comunicazione, grafica, web e tecnologie, social media, packaging e nuovi prodotti, **vendere...** la prima consulenza gratuita è fondamentale per focalizzare le tue priorità.

Devi affrontare problematiche straordinarie della tua impresa?

Conoscendo le evoluzioni del mercato

dei prossimi anni è più semplice **decidere di investire**. Dai punti vendita tuoi all'agriturismo, dalla ristorazione all'esperienza didattica, dagli interventi strutturali top di gamma alla ristrutturazione low cost. Il nostro network è in grado di affrontare i progetti più complessi con un obiettivo unico: **rendere più vendibile e attrattiva la tua azienda!**

Metodo BeFOODIE ciò che serve alla tua azienda quando lo desideri.

L'obiettivo del METODO BeFOODIE è quello di consentire alle aziende agricole, piccole o grandi che siano, di poter avere un loro **ufficio marketing e comunicazione** al proprio servizio in modo veloce, agile, con la massima **competenza e a prezzi competitivi** per aiutarti nell'affrontare ogni giorno le scelte che ogni imprenditore e azienda deve compiere. Visita il nostro BeFOODIE <https://olabepartners.com/accresci-la-marginalita-con-be-foodie-olab> (clicca sul qr code in basso) e prenota la tua prima ora di consulenza o iscriviti al workshop gratuito e se sei socio e cliente CIA, approfitta della convenzione.





OLAB & PARTNERS
MARKETING • COMMUNICATION • TECHNOLOGY

CONVENZIONE PER LE IMPRESE RURALI

CIA Agricoltori Italiani e Olab & Partners hanno firmato una convenzione che 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%. Inoltre è previsto lo sconto del 20% per pagamenti rateizzati in massimo 12 mesi, senza intermediazione. Per chi fosse interessato a valutare le proposte è possibile fissare un appuntamento senza vincoli.

www.olabepartners.it

 Emanuela Corradini Marketing & Comunicazione	 Domenico Cicerello Area Sviluppo d'Impresa	 Beniamino Conci Business & Trade	 Gigi Luigi Carnevalli Web & Copy Writing	 Rooberta Casagrande EXHIBITION ASSISTANT
 Luca Riviera Web & Technology	 Daniela Berti Art director & Graphic	 Giorgia Martinatti Customer & E-mail marketing	 Paola de Pretis Process & Social	 SCOPRI DI PIÙ SU O&P

La servitù di passaggio: limiti, modalità e manutenzioni



di **Andrea Callegari**, avvocato

La servitù rappresenta un obbligo imposto a carico di un fondo, detto “servente”, per il vantaggio di un altro fondo, detto “dominante”. Si può acquistare per contratto, con una sentenza o per usucapione.

Per determinare i limiti e le modalità d’esercizio delle servitù la legge pone come regola fondamentale il criterio del minor aggravio per il fondo servente.

I bisogni del fondo dominante andranno anzitutto valutati con riguardo al momento in cui la servitù è stata costituita. Vanno tenute contemporaneamente in conto l’evoluzione tecnica o le modificazioni della realtà sociale. Non si potrà ad esempio opporsi al passaggio di trattori se la servitù, costituita cinquant’anni fa, prevedeva il passaggio con carri trainati da buoi o da cavalli. Questo però non significa che il titolare del diritto possa sempre pretendere l’ampliamento della servitù che può portare con sé un maggior aggravio per il fondo servente, perché in tal caso sarà necessaria la costituzione di una nuova più ampia servitù. La servitù può essere utilizzata solo per quanto necessario altrimenti il criterio del minor danno per il fondo servente sarebbe ingiustamente sbilanciato a favore del titolare e si produrrebbe un maggiore - anziché un minore - aggravio a carico del fondo servente.

Un’ipotesi specifica, in cui viene in rilievo il principio generale di temperamento degli interessi è regolata dalla legge all’art. 1067 c.c. L’esercizio della servitù non deve cambiare rispetto a quello che era al momento della sua costituzione. Il titolare del diritto di pas-

so non può realizzare innovazioni che gli siano comode e, in modo simmetrico, il proprietario del fondo servente non può far nulla che riduca o renda più scomodo l’esercizio del passaggio.

Le innovazioni sono innanzitutto le modificazioni di carattere materiale, che il titolare della servitù voglia apportare al fondo dominante: ad esempio, la costruzione su un terreno originariamente agricolo, di un albergo che può determinare un maggior passaggio. Innovazioni sono però anche le modificazioni strutturali realizzate dal titolare della servitù sul fondo servente, in particolare le opere che riguardano il luogo o i manufatti necessari all’esercizio della servitù: ad esempio asfaltare la striscia di terreno su cui si esercita il passaggio. L’innovazione da parte del titolare della servitù quindi non è mai consentita quando impporti modificazione del fondo servente, perché essa costituirebbe lesione del diritto di proprietà dell’altro. L’articolo 1068 del Codice Civile ammette la possibilità dello spostamento del tracciato della servitù, a domanda sia del proprietario del fondo dominante che del proprietario del fondo servente, con dei limiti misurati sugli eventuali aggravii di esercizio.

Bisogna poi in concreto distinguere se una determinata opera sia in realtà una modificazione non consentita (innovazione), o si tratti invece di una di quelle opere di conservazione e di manutenzione, che la legge consente e pone a carico del titolare della servitù. Il titolare della servitù ha infatti la facoltà di fare, a sue spese, le opere necessarie alla



ASSISTENZA LEGALE

Ricordiamo ai gentili lettori che la **Cia Trentino** mette a disposizione dei propri associati (in regola con il pagamento della tessera associativa dell’anno in corso) i consulenti legali. Il servizio è gratuito solo per un primo incontro.

TRENTO

Avv. Antonio Saracino
Avv. Andrea Callegari
Per appuntamenti 0461/1730440

CLES

Avv. Lorenzo Widmann
Avv. Severo Cassina
Per appuntamenti 0463/422516

ROVERETO

Avv. Alberto Pietropaolo
Per appuntamenti 0464/424931

conservazione della servitù (la manutenzione della strada).

La regolamentazione è contenuta nell’articolo 1069 del Codice Civile che prevede: “Il proprietario del fondo dominante, nel fare le opere necessarie per conservare la servitù, deve scegliere il tempo e il modo che siano per recare minore incomodo al proprietario del fondo servente. Egli deve fare le opere a sue spese, salvo che sia diversamente stabilito dal titolo o dalla legge. Se però le opere giovano anche al fondo servente, le spese sono sostenute in proporzione dei rispettivi vantaggi.”

CHIEDILO A 

Risponde Cia-Trentino
in collaborazione
con Cogesil S.r.l.

SO CHE STANNO SVOLGENDO CONTROLLI IN AZIENDA ANCHE SULL'ATTREZZATURA. HO UN CARRO RACCOLTA. HO OBBLIGHI IN MATERIA DI SICUREZZA? DEVO FARLO CONTROLLARE PERIODICAMENTE?

Assolutamente sì, vi sono adempimenti in materia di sicurezza ed è un'attrezzatura che va fatta verificare periodicamente.

I carri raccogli frutta devono essere soggetti a **denuncia di messa in servizio** ed essere **sottoposti ad una prima verifica** e poi a successive **verifiche periodiche ogni 2 anni**.

La normativa in materia di sicurezza relativa ai carri raccolta è stata adeguata e integrata più volte dal 1982. Sommarariamente, l'art.21 D.lgs 81/08 prevede l'obbligo di utilizzare attrezzature di lavoro in conformità alle disposizioni di cui al titolo III (denuncia messa in servizio, verifiche apparecchi sollevamento, manutenzione macchine). Il Decreto Ministeriale 11 aprile 2011 infine disciplina le modalità di effettuazione delle visite periodiche.

I nostri uffici danno supporto ai soci per questo adempimento, in collaborazione con consulenti e verificatori certificati, ai costi minimi previsti dai tariffari INAIL. Per procedere alla richiesta è necessario essere in possesso della documentazione richiesta (es. manuale di uso e manutenzione, dichiarazione di conformità CE, ecc.).

La denuncia di messa in servizio viene inoltrata dai nostri consulenti all'INAIL di Bolzano, ente competente in materia per il Trentino.

Per ulteriori informazioni e verifica della situazione presente in azienda contatti gli Uffici CIA Trentino formazione@cia.tn.it - 04611730489



Sospensione del Registratore Telematico per 12 giorni



a cura dell'ufficio fiscale di CIA Trentino

Il registratore telematico è un registratore di cassa con collegamento a internet che memorizza elettronicamente i dati dei corrispettivi e provvede alla loro trasmissione telematica secondo criteri e tempistiche determinate.

L'Agenzia delle Entrate ha previsto da questo anno l'obbligo di inserire nel registratore telematico una nuova funzionalità nel caso di interruzione dell'attività superiore ai 12 giorni. Al riguardo, è previsto che nel caso in cui l'interruzione dell'attività:

- sia superiore ai 12 giorni (ad esempio ferie lunghe, chiusura stagionale, inutilizzo temporaneo, etc.)
- se l'esercente non fosse in grado di conoscere la durata del periodo di inattività e di comunicarla a priori
- in qualsiasi altra ipotesi di interruzione della trasmissione non causata da malfunzionamenti tecnici dell'apparecchio sempre superiore ai 12 giorni

il Registratore Telematico deve prevedere

la possibilità di predisporre l'invio di un evento di tipo "fuori servizio" per comunicare al sistema l'inizio del periodo di inattività. In questo caso il Registratore telematico tornerà "In servizio" alla prima trasmissione utile.

Vi è quindi l'obbligo da parte dei fornitori dei registratori di cassa di aggiornare i registratori stessi. Più precisamente le novità riportate nelle specifiche tecniche con il Provvedimento 15943 del 18/01/2023 hanno effetto solo ed esclusivamente sui modelli di registratori che vengono portati in omologa dopo il 30 giugno 2023 (o per i modelli precedenti per cui viene richiesta una istanza di variazione dopo tale data). Pertanto, gli esercenti che hanno acquistato e utilizzano registratori omologati prima del 30 giugno 2023 non hanno alcun obbligo di aggiornare le loro macchine rispetto a questa funzionalità.

È necessario comunque comunicare al sistema l'inizio del periodo di inattività im-

postando il registratore telematico in modalità "fuori servizio". La comunicazione può essere effettuata:

- direttamente dal registratore (le cui modalità vanno verificate con il fornitore dello stesso)
- mediante il cassetto fiscale dell'impresa, anche a mezzo di un intermediario abilitato.

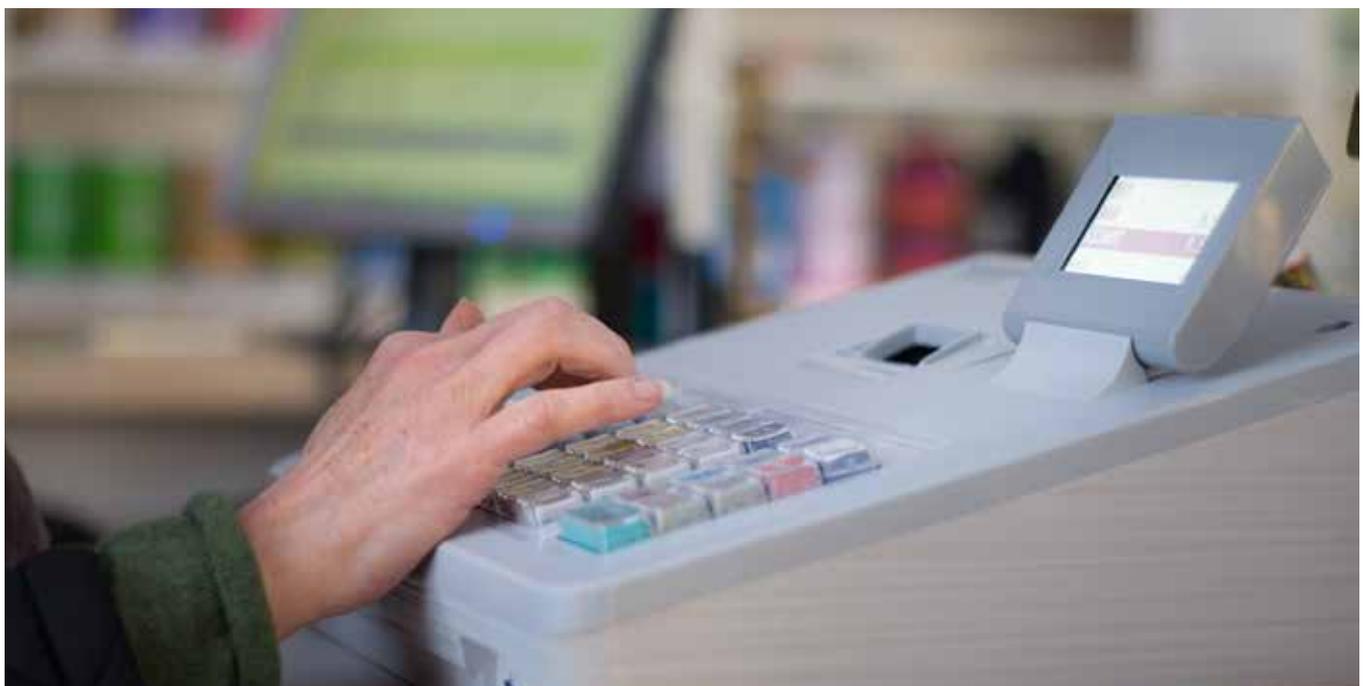
Si precisa che l'esercente ha la facoltà e non l'obbligo di effettuare la trasmissione della comunicazione. Egli può in alternativa:

- fare una comunicazione preventiva di interruzione;
- non comunicare nulla

Si consiglia in ogni caso di effettuare la comunicazione.

Contatti uffici servizi fiscali e tributari

Trento: 0461 1730440 | Cles: 0463 422140 | Rovereto: 0464 424931



AGGIORNAMENTO E EVOLUZIONE FASCICOLO AZIENDALE E FIRMA DIGITALE

Il fascicolo aziendale, carta d'identità dell'azienda agricola, è uno strumento molto importante sulla base del quale si basano molti procedimenti tra cui le domande di contributo e i vari controlli.

Ricordiamo che il fascicolo aziendale deve essere sempre aggiornato e che è l'unico documento ufficiale relativo ai terreni coltivati dall'azienda e quindi deve essere utilizzato per tutti i procedimenti (es domanda UMA, polizze gelo/grandine, domande di contributo...).

Eventuali mancati aggiornamenti o utilizzo di dati difforni dal fascicolo aziendale portano spesso a perdite o riduzioni di contributi.

Anche se non ci sono modifiche, il fascicolo aziendale deve essere aggiornato e validato annualmente entro il 31 dicembre di ogni anno, in quanto in caso di mancato aggiornamento lo stesso viene chiuso d'ufficio da parte di APPAG.

Con il processo di digitalizzazione della pubblica amministrazione, come avviene già per alcune domande di contributo, dal 2024 per la gestione, l'aggiornamento e la validazione del fascicolo aziendale sarà necessario che l'azienda sia in possesso della firma digitale.

La firma digitale è l'equivalente informatico della firma su carta, che garantisce l'identità del sottoscrittore e assicura che il documento informatico non possa

subire modifiche dopo la firma.

Tale strumento può essere rilasciato da vari enti, tra cui la Camera di Commercio e può avere costi e forme diverse (smart card, token, remota ...). Anche Agriverde -CIA srl è abilitata come sportello per la richiesta della firma digitali.

PROROGA SCADENZA DOMANDE DI CONTRIBUTO OCM VINO PER INVESTIMENTI VITIVINICOLI CAMPAGNA 2023/2024

Con Circolare AGEA e successiva delibera Provinciale n 1028 del 09 giugno 2023 si sono approvati i requisiti e la documentazione necessari per la presentazione delle domande di contributo per investimenti vitivinicoli, la cui scadenza è stata prorogata al 31 ottobre 2023.

Sono finanziabili:

- acquisto macchine, attrezzature, contenitori, per la vinificazione delle uve e la lavorazione, stoccaggio, affinamento dei prodotti vitivinicoli, con esclusione delle linee di imbottigliamento e confezionamento. Compresi i lavori di posa in opera;
- acquisto attrezzature di laboratorio per l'analisi chimico-fisica delle uve, mosti, vini finalizzate al campionamento, controllo di qualità di prodotto e/o processo. Compresi i necessari allacciamenti tecnologici e lavori di posa in opera;
- acquisto di attrezzature ed arredi per l'allestimento di punti vendita al det-

taglio, esposizione e degustazione dei prodotti vitivinicoli (nei locali aziendali sul territorio provinciale). Compresi i necessari allacciamenti tecnologici e lavori per la posa in opera.

L'importo minimo della spesa ammissibile a finanziamento è pari a 10.000,00 euro, mentre l'importo massimo della spesa ammissibile è fissato in 500.000,00 euro.

Gli investimenti possono essere:

- ANNUALI da realizzare e presentare domanda di liquidazione entro il 30 giugno 2024
- BIENNALI da realizzare e presentare domanda di liquidazione entro il 30 giugno 2025

Visto tutti gli allegati necessita e la complessità della domanda, si invitano le aziende interessate a informarsi e predisporre tutta la documentazione necessaria entro e non oltre il **01 ottobre 2023**.

Contatta uffici CAA Centro Assistenza Agricola

Trento: caa.trento@cia.tn.it
0461 1730485

Cles: caa.cles@cia.tn.it
0463 635002

Rovereto: caa.rovereto@cia.tn.it
0464 424931

Borgo: caa.borgo@cia.tn.it
0461 757417





HAI BISOGNO DI ASSUMERE COLF, BADANTI O BABY SITTER?

CONTATTA L'UFFICIO AIDALDO CIA PIÙ VICINO A TE:

TRENTO: 04611730482 - PAGHE.TRENTO@CIA.TN.IT

CLES: 0463635003 - PAGHE.CLES@CIA.TN.IT

**TI AIUTIAMO A GESTIRE AL MEGLIO IL TUO
RAPPORTO DI LAVORO DOMESTICO DANDOTI
TUTTE LE INFORMAZIONI DI CUI HAI BISOGNO**



Estratto della polizza infortuni raccoglitori di frutta



Diradamento - raccolta - potatura - impianto - espanto

RISCHI COPERTI DALLA POLIZZA:

Diradamento - raccolta - potatura -
impianto - espanto

L'assicurazione vale per tutti gli infortuni subiti dalle persone addette alle operazioni di raccolta, dirado, potatura, impianto, espanto della frutta occorsi nell'ambito dell'azienda agricola. Copre inoltre gli infortuni che si verificano durante le operazioni di carico e scarico dei contenitori della frutta, gli infortuni che si verificano in itinere durante il solo periodo della raccolta (nel tragitto a e dal luogo di raccolta con trattore agricola).

PERSONE ASSICURATE

Titolare dell'azienda, familiari, raccoglitori assunti e non, raccoglitori occasionali, amici, parenti, ecc ... di età compresa fra i 14 e i 75 anni.

DURATA DELLA ASSICURAZIONE

L'assicurazione ha durata annuale con tacito rinnovo dalla data di sottoscrizione della scheda di adesione.

LIQUIDAZIONE INDENNITÀ

La liquidazione delle indennità in seguito ad infortunio avverrà a favore della persona infortunata previa presentazione di carta d'identità e codice fiscale. In seguito a morte per infortunio le stesse verranno invece riconosciute agli eredi legittimi del defunto. La diaria da frattura non è cumulabile con la diaria da ricovero ospedaliero. La voce Invalidità Permanente viene liquidata con franchigia 3 punti fino ad un'invalidità accertata di 10 punti. La voce Spese Mediche viene liquidata con Franchigia € 150,00.

COSTO DELLA POLIZZA

La polizza ha un costo diverso a seconda della superficie aziendale dell'assicurato come da tabella di seguito riportata:

SOMME ASSICURATE PER PERSONA		PREMIO LORDO	
COMBINAZIONE A		SUPERFICIE AZIENDALE	ANNUALE
INV. PERMANENTE	80.000,00 €	Az. fino a 2 ha.	150,00 €
MORTE	80.000,00 €	Az. fino a 3 ha.	170,00 €
DIARIA RIC. OSPED.	50,00 €	Ogni ha. in più	50,00 €
DIARIA FRATTURA OSSEA	50,00 €		
SPESE DI CURA	5.000,00 €		
COMBINAZIONE B		SUPERFICIE AZIENDALE	ANNUALE
INV. PERMANENTE	100.000,00 €	Az. fino a 2 ha.	190,00 €
MORTE	100.000,00 €	Az. fino a 3 ha.	220,00 €
DIARIA RIC. OSPED.	50,00 €	Ogni ha. in più	65,00 €
DIARIA FRATTURA OSSEA	50,00 €		
SPESE DI CURA	5.000,00 €		



Contatti ufficio servizi assicurativi - Trento e Rovereto: (0461/1730486) andrea.pederzolli@cia.tn.it; barbara.furlani@cia.tn.it
Cles: (0463/635005) maurizio.paternoster@cia.tn.it; gianluca.dallago@cia.tn.it

Assunzioni

PRIMA DI ASSUMERE

Occorre inviare la Denuncia Aziendale all'INPS e fare l'iscrizione all'INAIL

COSA SERVE PER L'ASSUNZIONE

Per lavoratori **italiani** e **comunitari** occorre essere in possesso dei documenti di riconoscimento e del codice fiscale (anche del coniuge se presente in Italia). Per i lavoratori **extracomunitari** in aggiunta occorre il permesso di soggiorno. L'assunzione deve essere inviata online al Ministero del Lavoro **almeno il giorno precedente** l'inizio del lavoro.

PAGA ORARIA LORDA

valido dal 1° giugno 2023

- ora ordinaria € 8,548 | - ora straordinaria € 10,331 | - ora festiva € 11,006
Sono Straordinarie le ore eccedenti le 8 giornaliere o le 44 settimanali. Festive le ore domenicali o festive.

CONTRIBUTI INPS

€ 7,74 circa per giornata lavorata di 6,5 ore, di cui € 1,47 circa a carico del lavoratore

RIMBORSO SPESE

Al datore di lavoro spetta il rimborso di € 3,00 per pasto e di € 6,00 per pernottamento

PAGAMENTO SALARI

Ricordiamo il pagamento degli stipendi solo in modo tracciabile.

PERIODO DI PROVA

5 giorni lavorativi per contratti superiori ai 30 giorni o per fase lavorativa. Va comunque fatta l'assunzione dal giorno prima dell'inizio del lavoro.

INFORTUNIO

Ogni infortunio va **denunciato** all'INAIL **entro 48 ore**. In caso di ritardo od omissione della denuncia ci sono sanzioni molto elevate a carico dell'azienda

CASI IN CUI NON SERVE L'ASSUNZIONE

Si presume gratuito il lavoro di **parenti e affini** del titolare dell'azienda fino al **6° grado**. Parenti: 1° grado: genitori-figli; 2°: fratelli, nonni-nipoti; 3°: nipoti-zii; 4°: cugini; 5°: figli di 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. Nel caso di **società** occorre verificare la tipologia.

ADEMPIMENTI SICUREZZA

Quando in azienda vi sono dipendenti bisogna adempiere a Redazione DVR, Nomina e formazione RSPP, Nomina e formazione Addetti Antincendio e Primo Soccorso, Formazione lavoratori in materia di salute e sicurezza (se dipendenti con n. giornate l'anno > 50 presso stessa azienda o se svolgono mansioni con rischi specifici*), Nomina del Medico Competente e Sorveglianza Sanitaria (a seconda della valutazione dei rischi specifici* con particolare attenzione ai minorenni).
* Lavoratori con mansioni con rischi specifici sono per esempio operai qualificati o specializzati, lavoratori che utilizzano mezzi agricoli, operai che effettuano lavori con requisiti professionali specifici, esposizione rischio rumore, microclima, agenti chimici, ecc.

SCAMBIO DI MANODOPERA

Avviene fra piccoli imprenditori agricoli, sia coltivatori diretti che imprenditori (titolari di azienda con partita IVA), che svolgono l'attività agricola anche in via accessoria purché non occasionale e non finalizzata al mero autoconsumo, anche a mezzo dei loro familiari o dipendenti. Sono **escluse** le **società**. Lo scambio deve essere effettivo (senza alcun pagamento).

Le informazioni qui contenute sono una sintesi. Ogni caso specifico va valutato con attenzione, verifica con i nostri uffici gli adempimenti necessari per te!

Hai bisogno di un supporto?

I nostri **uffici paghe e formazione** sono a disposizione
Trento 0461 1730482 | Cles 0463635003 | Rovereto 0464424931





FORMAZIONE AUTUNNO INVERNO 2023-2024

Per rispondere alla domanda di formazione continua, in attesa dell'uscita (prevista per il prossimo anno) dei nuovi bandi GAL e PSR 2023-2027, il nostro ente propone i seguenti corsi a catalogo:

<p>LA MIA AZIENDA UNA FATTORIA DIDATTICA (10 ORE) E APPROFONDIMENTI: "Parole in carriola" (3 ORE); "All'altezza dei piccoli" (3 ORE)</p>	<p>Online, a Lavarone e Brentonico dal 16 ottobre al 21 ottobre Quota corso 10 ore: 80 € soci CIA; 95 € non soci Quota approfondimenti 3 ore: 40 € soci CIA; 50 € non soci Scadenza iscrizioni: 19 settembre 2023</p>
<p>CORSO OBBLIGATORIO COMPLETO PER L'ABILITAZIONE ALL'UTILIZZO DEI MEZZI AGRICOLI TRATTORE AGRICOLO E FORESTALE A RUOTE (8 ORE)</p>	<p>Il 2 e 4 novembre 2023 a Mezzocorona (con la possibilità di fare online la parte teorica) Quota: 145 € soci CIA; 175 € non soci Scadenza iscrizioni: 24 ottobre 2023</p>
<p>CORSI DI AGGIORNAMENTO PER L'ABILITAZIONE ALL'UTILIZZO DEI MEZZI AGRICOLI TRATTORE AGRICOLO E FORESTALE A RUOTE (4 ORE)</p>	<p>Varie edizioni con orario 17-21 a Trento, giovedì 9 novembre 2023 a Dro, giovedì 23 novembre 2023 a Nomi, giovedì 7 dicembre 2023 a Trento, giovedì 14 dicembre 2023 Online, giovedì 21 dicembre 2023 Quota: 40 € soci CIA; 50 € non soci</p>
<p>PRIMO RILASCIO DI ABILITAZIONE ALL'ACQUISTO E USO DEI PRODOTTI FITOSANITARI – CORSO BASE (20 ORE) CODICE: CIA_RIL_UP_TN_02_2023</p>	<p>a Trento e online dal 6 al 21 novembre 2023 (orario 17-21) Quota: 105 € soci CIA; 130 € non soci Scadenza iscrizioni: 26 ottobre 2023</p>
<p>RINNOVO DELL'ABILITAZIONE ALL'ACQUISTO E USO DEI PRODOTTI FITOSANITARI (12 ORE) CODICE: CIA_RIN_UP_TN_02_2023</p>	<p>a Trento e online dal 23 al 30 novembre 2023 (orario 17-21) Quota: 70 € soci CIA; 85 € non soci Scadenza iscrizioni: 26 ottobre 2023</p>
<p>INTRODUZIONE AL MARKET GARDENING (8 ORE)</p>	<p>a Trento l'11 novembre 2023 (dalle 8:30 alle 17:30) Quota: 70 € soci CIA; 85 € non soci Scadenza iscrizioni: 29 ottobre 2023</p>
<p>LA GESTIONE DELL'IMPRESA AGRICOLA (20 ORE) Conoscere aspetti fiscali, tecnici, contributivi, di sicurezza e legali per gestire al meglio la propria azienda</p>	<p>a Trento il 14, 21 e 28 novembre 2023 Quota: 65 € soci CIA; 80 € non soci Scadenza iscrizioni: 1 novembre 2023</p>
<p>FORMAZIONE IGIENICO SANITARIA E SISTEMA HACCP - BASE E AGGIORNAMENTO (8 ORE CORSO BASE; 4 ORE CORSO AGGIORNAMENTO)</p>	<p>a Trento (a novembre) e online (a febbraio) Quota corso base: 70 € soci CIA; 85 € non soci Quota corso aggiornamento: 45 € soci CIA; 55 € non soci Scadenza iscrizioni: 5 novembre 2023</p>

**L'ETICHETTA ALIMENTARE E NUTRIZIONALE
COMPLETA E CORRETTA (8 ORE)**

Online (a novembre) e a Trento (a febbraio)
Quota: 70 € soci CIA; 85 € non soci
Scadenza iscrizioni: 5 novembre 2023

**RISCHIO LEGIONELLA E ACQUA POTABILE
AD USO UMANO: Cosa devo sapere? (3 ORE)**

Online (a novembre)
Quota: 20 € soci CIA; 30 € non soci
Scadenza iscrizioni: 5 novembre 2023

**LA GALLINA OVAIOLA: ALLEVAMENTO
BIO DI MONTAGNA (20 ORE)**

a Trento e 4 incontri online (avvio 9 novembre)
Quota: 130 € soci CIA; 155 € non soci

AGRIGELATERIA CORSO BASE Corso
teorico-pratico sulle tecniche della
trasformazione del prodotto per valorizzare
e differenziare la propria attività (20 ORE)

Sorni di Lavis (a novembre-dicembre)
Quota: 165 € soci CIA; 200 € non soci

ALTRI CORSI IN PROGRAMMA

**APPROFONDIMENTI PIANTE OFFICINALI: CONIFERE,
RADICI E TECNICHE ESTRATTIVE (8 ORE)**

IL CONIGLIO: ALLEVAMENTO BIOLOGICO (9 ORE)

AGRIGELATERIA: CORSO AVANZATO (20 ORE)

AGRIGELATERIA: SEMIFREDDI, MERINGA, CIALDE E SALSE (10 ORE)

ARTE CASEARIA: CORSO BASE E AVANZATO

ZOOTECNIA DI MONTAGNA: SPUNTI DI BIODINAMICA (8 ORE)

UTILIZZO DEL CARRO RACCOLTA IN SICUREZZA - NEO CONDUTTORI (8 ORE)

UTILIZZO IN SICUREZZA DELLA MOTOSEGA E TECNICHE DI ABBATTIMENTO (16 ORE)

UTILIZZO IN SICUREZZA DEL DECESPUGLIATORE (8 ORE)

CORSO PRATICO DI INTRODUZIONE AL MARKET-GARDENING (8 ORE)



I corsi obbligatori in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/08 (Corso Antincendio, Primo soccorso, Rspadatore, Corso sicurezza dipendenti) vengono erogati periodicamente dal nostro ente in base alle richieste pervenute.

Prenotazioni allo 0461 1730489

INIZIATIVE CON IL SOSTEGNO DEL BIM DEL CHIESE



**CORSO RIPRISTINO E MANUTENZIONE DI UN MURO
A SECCO (24 ORE - 4 ORE DI TEORIA E 20 ORE DI PRATICA)**

a Castel Condino dal 02 al 04 novembre / Quota: 55€

Scadenza iscrizioni: 10 ottobre 2023

**RIMANI AGGIORNATO SUL SITO CIA www.cia.tn.it/formazione/
SCRIVI A formazione@cia.tn.it OPPURE CHIAMA ALLO 0461/1730489**



Consorzio Agrario
di Bolzano



Acquista il trattore dei tuoi sogni!



3 anni per le macchine
in pronta consegna



*TAN 0,99%, Taeg variabile a seconda dell'importo finanziato, leasing per 3 anni. Offerta valida fino al 31/11/2023 per trattori NEW HOLLAND in pronta consegna, per altri marchi su richiesta. Salvo approvazione da parte di CNH Industrial Europe.

Per informazioni: Ufficio macchine - Via della Cooperazione, 9 - 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, Val di Cembra e Salorno: Gabriele Carli, cell. 347 2549566

Valsugana e 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



Preparativi per Autumnus



 a cura dell'associazione **Donne In Campo Trentino**

Fervono i preparativi nelle aziende di Fernanda e Marisa, le nostre associate che parteciperanno all'evento *Autumnus* che si terrà a Trento dal 19 al 22 ottobre. Proprio in questi giorni Fernanda, di *Essicchiamo il gusto* sta studiando i dettagli del piatto che proporrà durante uno *show cooking* in piazza Mostra e Marisa di *Soto al Croz* viene intervistata dagli operatori che realizzeranno i video promozionali della manifestazione. La nostra associazione sarà con uno stand di vendita a Trento nella nuovissi-



ma piazza Mostra, vicino al Castello del Buonconsiglio, insieme a tanti altri espositori dell'enogastronomia trentina. Ad arricchire l'evento ci saranno laboratori, degustazioni, *show cooking* e prelibatezze. Le *Donne in campo* non potevano certo mancare! Abbiamo in programma un **approfondimento** a cura di Fernanda sull'essiccazione dei vegetali, dal titolo **Facciamoli secchi!**, che si svolgerà a Palazzo Festi, collegato al teatro Sociale, che si svolgerà domenica 22 ottobre nel pomeriggio. Da non perdere la preparazione di **Spatzle ai 4 colori di autunno con fonduta di formaggio**, sempre a cura di Fernanda. Lo *show cooking* consisterà nella preparazione (e assaggio!) di un primo piatto con verdura autunnale essiccata (barbabietola rossa, cavolo cappuccio viola, cavolo nero e zucca) di *Essicchiamo il gusto*, servito con una fonduta di formaggi del *Caseificio degli Altipiani e del Vezzena*. Per scoprire tutti i dettagli del programma è possibile visitare il sito <https://autumnus.trento.it/> e ovviamente seguirci sulla nostra pagina Facebook.





ASSOCIAZIONE GIOVANI IMPRENDITORI AGRICOLI



Il cibo non nasce nei supermercati, ma dalle mani degli agricoltori

 a cura di **AGIA Trentino**

Da sempre come associazione di giovani imprenditori agricoli lavoriamo per comunicare il più possibile la realtà del mondo agricolo, visto da dentro, con onestà e trasparenza. Talvolta i media raccontano l'agricoltura in modo o troppo semplicistico e bucolico, oppure addirittura indicandola come responsabile di alterazioni ambientali. Pensiamo che descrivere davvero cosa significa fare agricoltura oggi sia importante soprattutto per chi non è del settore e rischia di farsi un'idea stereotipata, distante dalla realtà. Il settore agricolo è fatto di arti antiche e complesse, ma anche di processi moderni attenti alla sostenibilità ambientale. Più di una volta sulle pagine dei giornali le aziende agricole e le vicende ad esse connesse sono raccontate senza dare corpo alla complessità che le caratterizza e che difficilmente emerge.

Sul nostro territorio ci sono molte piccole aziende familiari che offrono al turista e al cittadino prodotti locali, particolari, di qualità, frutto di un impegno quotidiano, fatto di 365 giorni lavorativi all'anno. Sono aziende legate alla tradizione, alla cultura e alla storia del Trentino che hanno un valore importante per il mantenimento del territorio, soprattutto nelle aree marginali, dove spesso sono l'ultimo presidio.

Anche le piccole aziende mettono in atto le procedure necessarie perché sono consapevoli dei rischi connessi alle lavorazioni dei prodotti alimentari, delle ricadute sulla salute pubblica, degli adempimenti burocratico-amministrativi, quelli igienico-sanitari, quelli legati alla salute e sicurezza sul lavoro, all'ambiente, ma anche quelli



L'AGRICOLTURA RIGUARDA TUTTI

**IL CIBO CHE MANGI NON
NASCE NEI SUPERMERCATI**

**MA DALLE MANI DEGLI
AGRICOLTORI**



SCEGLI IL NOSTRO CIBO
SANO E LOCALE
I CONTADINI RINGRAZIANO!



AGIA TRENTINO 04611730489 - AGIA@CIA.TN.IT - FB *AGIATRENTINO

fondamentali di comunicazione al consumatore. CIA come associazione di categoria cerca continuamente di supportare le imprese fornendo servizi, informazioni e contatti utili per le loro attività.

Tutti questi aspetti devono essere conosciuti e riconosciuti anche da chi non è del

settore agricolo, ma ha - come consumatore - un ruolo decisivo, potendo scegliere di acquistare i prodotti delle aziende locali e sostenerle.

Riteniamo che serva più conoscenza, onestà e trasparenza nel raccontare cosa accade nelle aziende agricole che sono responsabili del mantenimento del nostro paesaggio e ci forniscono cibo di qualità che spesso consumano loro per primi in famiglia. Per farlo servono formazione, tecniche e capacità, non ci si può improvvisare, e in questo modo si riescono a gestire anche gli aspetti più critici di questo lavoro. Spesso rischiamo di dimenticarci che il cibo non nasce negli scaffali dei supermercati, ma da un lavoro continuo, delicato e complesso di agricoltrici e agricoltori. Non c'è frutta né vino senza cura e difesa delle piante, non c'è formaggio senza la gestione degli animali; non esiste sostenibilità ambientale senza quella economica. Siamo agricoltori di montagna: è fondamentale per tutti non perdere le nostre aziende che sono preziose per i territori più fragili.

L'AGRICOLTURA IN TAVOLA

La ricetta dello chef



Budino ai funghi porcini

Ingredienti per 12 persone:

½ kg di funghi trifolati
500 gr. ricotta fresca
150 gr mollica di pane
5 uova
Sale e pepe q.b.
Aglio e prezzemolo q.b.

Procedimento:

Frullare i funghi con le uova, l'aglio ed il prezzemolo. Quindi frullare il pane ed amalgamare tutto con la ricotta ed il composto di funghi in una bacinella. Salare e pepare. Imburrare gli stampini e riempirli a $\frac{3}{4}$ (meglio usare gli stampi di silicone che non serve imburrare) e cuocere a forno statico a 130 gradi per 35-40 min.

Servire con una fonduta di formaggi, una salsa leggera di pomodoro fresco o una misticanza di insalatine fresche dell'orto.



Come ti è venuta?

Hai provato a cimentarti con la ricetta del nostro chef? Raccontarci come ti è venuta: mandaci foto /video o i tuoi commenti con l'hashtag **#agricolturaintavola** a **redazione@cia.tn.it**, su **telegam** oppure su **facebook**



Fiorenzo Varesco

Chef e titolare dell'Osteria Storica Morelli di Canezza di Pergine. Appassionato ricercatore e entusiasta divulgatore dei prodotti e produttori trentini, Fiorenzo nella natura e nei boschi trova elementi da utilizzare in cucina. Erbe spontanee o coltivate nell'orto, formaggi di malga affinati nella cantina dedicata, salumi preparati con antichi saperi, ricette e piatti che raccontano il Trentino a tavola. info@osteriastoricamorelli.it  



Notizie dalla Fondazione Edmund Mach

a cura di **Silvia Ceschini**, responsabile Ufficio comunicazione e relazioni esterne Fondazione Edmund Mach

VIAGGIO STUDIO IN VALLE D'AOSTA PER UN PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELL'ALPEGGIO

Una delegazione di rappresentanti della Fondazione Edmund Mach, della Provincia autonoma di Trento e di Trentino Marketing hanno partecipato nei giorni scorsi ad un viaggio studio, organizzato dall'Istituto Agricole Régional di Aosta, per un confronto ad ampio raggio sulla zootecnia di montagna e sulla sua valorizzazione. Il viaggio studio si colloca in un progetto più ampio che mira a definire strategie comuni per la formazione degli operatori in malga e alpeggio, la valorizzazione delle produzioni casearie d'eccellenza e la conservazione del territorio attraverso un presidio attivo del territorio.



Alla tavola rotonda sulla gestione e sulla conduzione degli alpeggi, svoltasi presso la stazione Pavillon, si è discusso delle potenzialità e le criticità dei sistemi zootecnici montani: l'importanza di una filiera produttiva controllata, la formazione di allevatori e casari, la cura e la tutela della biodiversità, la salvaguardia del paesaggio, l'affidamento delle malghe e dei pascoli, la valorizzazione turistica dell'alpeggio ed infine le criticità attuali.

AL VIA LA TERZA EDIZIONE DEL MASTER FAUNA HD PER I PROFESSIONISTI DELLA COMUNICAZIONE

Iscrizioni aperte fino al 15 settembre alla terza edizione del Master di primo livello "Fauna e Human Dimension", un percorso didattico vocato alla formazione di specialisti altamente qualificati in grado di lavorare con competenza ed efficacia nella divulgazione in ambito naturalistico e ambientale.

Il Master, rivolto a un massimo di 30 partecipanti, è organizzato dall'Università degli Studi dell'Insubria (Varese), in collaborazione con Fondazione Edmund Mach, MUSE - Museo delle Scienze di Trento, Istituto Oikos (Milano) e il quotidiano online VareseNews.

La Fondazione Edmund Mach è partner fondatore di questo percorso formativo di eccellenza. Con l'Accademia Ambiente Foreste e Fauna del Trentino, che afferisce al Centro Istruzione e Formazione, gestisce e ospita una parte rilevante dell'attività didattica.

Il Master prenderà il via il 2 ottobre con i moduli di base erogati con lezioni online. Le attività pratiche si svolgeranno a partire da novembre, con una settimana al mese di esercitazioni svolte con il coinvolgimento di professionisti della comunicazione della natura, dell'agricoltura e del paesaggio, in contesti di assoluta eccellenza, fra Trentino e Lombardia.



3 ^ RASSEGNA DEI VINI PIWI, ISCRIZIONI APERTE FINO A 29 SETTEMBRE

Le cantine che intendono partecipare alla terza rassegna nazionale dei vini PIWI organizzata dalla Fondazione Edmund Mach hanno tempo fino al 29 settembre per presentare domanda di iscrizione pubblicata sul sito www.fmach.it.

Dopo il grande successo delle precedenti edizioni torna, dunque, l'iniziativa che promuove e valorizza i vini prodotti con almeno il 95 per cento di uve provenienti da varietà PilzWiderstandsfähig, ovvero vitigni innovativi e sostenibili in grado di offrire tolleranza alle malattie fungine, oidio e peronospora, riducendo sensibilmente l'uso degli agrofarmaci.

La rassegna si articolerà in due giornate: i giorni 8 e 9 novembre si terrà la valutazione dei vini a cura di una commissione composta da 24 esperti selezionati tra enologi, enotecnici, giornalisti, sommelier e ricercatori afferenti al mondo agroalimentare, che saranno coadiuvati dagli studenti del corso enotecnico in tutte le operazioni della rassegna.

I vini concorreranno nelle seguenti categorie: rossi, bianchi, bianchi a macerazione prolungata Orange, spumante metodo classico bianchi, spumante metodo classico Rosè, spumante metodo classico Charmat bianchi, spumante metodo charmat Rosè, vini frizzanti con fondo, vini da uve soggette ad appassimento.



Segui la FEM su www.fmach.it e sui canali social



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.01.1W VENDO diserbo meccanico interfilare Battistotti con testata da 9 fili. Spostamento laterale idraulico di 60cm, carter regolabile, ruotini di profondità regolabili. Impianto idraulico indipendente con pompa, serbatoio olio e radiatore. Macchina montata su telaio porta attrezzi Psenner, possibilità di utilizzare lo stesso telaio per altre attrezzature. Macchina sabbiata, riverniciata e rimessa completamente a nuovo. Molto compatta da chiusa L.140cm. **Info. 3468227746**



M.02.1W VENDO escavatore New Holland 35.2. Con impianti martello e pianta pali tipo Revò. Circa 5000 ore. In ottimo stato. **Info 3403076011**

M.02.3W VENDO atomizzatore trainato STEINER con torretta e centralina. Prezzo da concordare. **Info 3332493896**



M.03.1W VENDO trattore Carraro SRX 9900 semi nuovo full optional, ore 420. Vendo trattore New Holland TN 75NA gomme seminuove, ore 6200. Vendo erpice rotante Aidan seminuova più interfilare Bma Battistotti. **Info 3480166327**

M.03.2 VENDO atomizzatore Tonini, anno immatricolazione 2017, poco utilizzato, ugelli antideriva. **Info 0463/969044**

M.03.3W VENDO per inutilizzo atomizzatore 3 vie Lochmann RAS 10/80 in ottimo stato. Prezzo da concordare. Zona Ville d'Anania. **Info 3408745343**



M.04.1 VENDO trattore Goldoni 774 con impianto ad aria compressa omologato, cabina e rimorchio Matte-di. Zona Civezzano. **Info 3332114451.**

M.04.2 VENDO trattore Fiat New Holland cabinato, 80 cv, 1500 ore. Zona Lavis. **Info 3483014104**

M.04.3 VENDO atomizzatore Steiner 10 hl. Zona Lavis. **Info 3483014104**

M.07.1W VENDO rotante a motore Ilmer ultimo modello con pistone anteriore per rialzo macchina orizzontale, sedia con rinforzo in acciaio sagomato, motore Lombardini ultimo modello. **Info 3331351438**



M.07.1 VENDO per diserbo meccanico tra le viti BIODINAMIC marca RIMIEMI, nuovo occasione. **Info 3289276788**

M.08.1 VENDO per cessata attività atomizzatore Waibel portato, da 3 hl, anno 2014, usato poco, ultima revisione nel 2022. **Info 3465807580**



M.08.2 VENDO per cessata attività mulletto Cosmag con contropesi e stringicassa. **Info 3403300348**

M.09.1 VENDO decespugliatore a zaino modello EFCO 8515 completo di accessori per inutilizzo in buone condizioni a 200€. **Info 3386709078**

M.10.1W VENDO Micro trattore Yanmar FX215 con bena caricatrice terra dentellata 3 cilindri 24 hp 4 RM Potenza 24,0 hp, Anno 2000, diesel in ottime condizioni con 4 pneumatici nuovi. Sostituzione del filtro della batteria. Fattura a supporto. **Info: socvination@gmail.com**



M.10.2W foto VENDO 6 carrelli porta bins per raccolta frutta. **Info 3396756683**



M.10.3W CERCASI trattori e attrezzatura agricola da vigneto frutteto. **Info 3287045637**

M.12.1W VENDO idroseminatrice completa di motore 24 cv 2 cilindri. Pompa l.180 con 10 bar di pressione. Botte hl. 22 in ferro zincato misure 2600*1500. € 4.000,00 trattabili. **Info 336514702**

M.12.4 VENDO motopompa a spalle, marca AMA 380, nuova mai usata, causa cessata attività, a euro 200. Zona Valsugana. **Info 3487393563**

TERRENI

T.01.1W CERCO terreni in affitto zona Sopramonte. **Info 3493215999**

T.01.2W CERCO terreni in affitto zona Arco e Nago. **Info 3493215999**

T.01.3W VENDO nel comune di Ville d'Anania frazione Tuenno 3 appezzamenti per complessivi 1,6 ettari coltivati a meleto in piena produzione con le seguenti varietà: 50% Golden, 20% Fuji, 10% Gala, 10% Red, 10% Kizuri. Terreni in pendenza ma con possibilità di eseguire i trattamenti per il 90% con atomizzatore. Vendo anche singolarmente come di seguito: 1. Località Tore (7.000 mq) Golden 30%, Fuji 30%, Red 20%, Gala 20%. Prezzo: 84.000,00€ 2. Località Pian Vignali (5.000 mq) 100% Golden. Prezzo: 60.000,00€ 3. Località Ponecla (4.000 mq) 40% Golden, 40% Kizuri, 20% Red. Prezzo: 48.000,00€. Possibilità di concordare pagamento dilazionato su più annualità. **Info: 3773400598**

T.02.1 VENDO due terreni piantumabili e liberi da affittuari a CASTELFONDO (Val di Non). Superficie 1800 mq + 1500 mq, ambedue con comodo accesso, soleggiati a pochi metri dalla strada, pianeggianti. Un terreno è già servito dal consorzio irriguo, il secondo terreno confina con Brez. **Info 3480077704**

T.03.1W VENDO Terreno pianeggiante di 30.000 m2 a Borgo Valsugana, circondato da prati senza colture o case a meno di 400 mt, completo di strutture di copertura e fertirrigazione automatica, luce e acqua x 12 mesi per la coltivazione di piccoli frutti in vaso o in suolo, trasformabile in altra coltura. Possibilità di scarico e carico merci con camion o bilico. Proprietà interamente recintata con rete metallica anti-selvaggina (altezza 2,5 m) ricoperta da rete bianca anti-insetto. Il prezzo di vendita verrà discusso dopo visione del terreno, si valuta pagamento dilazionato. **Info: pedron.mario1968@gmail.com**

T.04.1W VENDO terreno agricolo, frutteto in localita' Tuenno (Ville d'Anania), 3800 mq, ottimamente esposto, già estirpato e in parte piantumato anno 2022. **Info 3296026770**



T.04.2W CERCO terreni/vigneti in affitto zona villa lagarina e dintorni. **Info 3928712982**

T.05.1W VENDESI terreno agricolo coltivato a vigna Chardonnay da reimpiantare, sito a Mattarello, Loc. Grezzi, superficie totale 5269 mq. Particelle:



INSERISCI IL TUO ANNUNCIO!

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 30 489 | Fax: 0461 42 22 59 | e-mail: redazione@cia.tn.it | sito web: www.cia.tn.it | telegram: @ciatrentinobot

- C.C.222 / PP.FF 884 - 1808 mq
- C.C.222 / PP.FF 885 - 1801 mq
- C.C.222 / PP.FF 886/2 - 1660 mq

Presente concessione dell'acqua per irrigazione, con impianto a goccia e pali. Prezzo € 158070 trattabile. **Info valentina.dalsass@gmail.com**

T.05.2W CERCO in zona Cles e dintorni terreni in affitto anche da piantumare... massima serietà. **Info 3489928983**

T.07.1 VENDO prato loc. Quadrelle di Vigolo Vattaro. Circa 2000 mq. **Info 3497157888**

T.09.1 VENDO due terreni piantumabili e liberi da affittuari a Castelfondo (Val di Non). Superficie 1800 mq + 1500 mq, ambedue con comodo accesso, soleggiati a pochi metri dalla strada, pianeggianti. Un terreno è già servito dal consorzio irriguo, il secondo terreno confina con Brez. **Info 348 0077704**

T.10.1 VENDO in zona Levico vigneto mq 9000 nuovo impianto 2018/19 viti qualità resistente con pozzo privato. **Info 3384962901**

T.11.1W CERCO in affitto vigneti in zona trento sud e dintorni. **Info 3315880261**

T.11.2W VENDO terreno mq. 95500 C/C Terlagio; coltivato mq. 86550 a prato; mq. 9000 a bosco. Giacitura pianeggiante, leggermente ondulata. Esposizione a sud-est, altitudine m.850. Presenza sorgente e falda acquifera sotterranea accertata con sondaggio geologico. **Info 3276913970**

T.11.3 VENDO due terreni piantumabili e liberi da affittuari a Castelfondo (Val di Non). Superficie 1800 mq + 1500 mq, ambedue con comodo accesso, soleggiati a pochi metri dalla strada, pianeggianti. Un terreno è già servito dal consorzio irriguo, il secondo terreno confina con Brez. **Info 3480077704**

T.11.4W CERCO possibilmente in affitto ma valuto anche acquisto, terreno di circa 1500/2000m2 per piccoli frutti, possibilmente in località Pergine e circondario ma anche zona Trento e sobborghi. **Info 3400918675**

T.11.6W VENDO in comune catastale di Coredo, p.f. 1146/1 località Rizuol mq 3.094 di frutte-to in piena produzione, varietà fuji, anno di impianto 2012, pianeggiante, con rete antigrandine. **Info: 3490592671**

T.12.1W AFFITTASI in località Pochi di Salorno (590 mt) frutteto di 2 ettari coltivato a mele (75% Golden Delicious e 25% Red Chief), interamente coperto con reti antigrandine; dotato di impianto di irrigazione a goccia con fertirrigazione. Età media impianti 12/15 anni. Facilmente accessibile e interamente lavorabile con i mezzi meccanici: i trattamenti e la raccolta possono essere effettuati senza dover mai scendere dal mezzo. **Info 3392913763**

VARIE

V.02.1W VENDO catene da neve Pewag doppelspur 3862 DV misure 400-405/70 R 24 e 420-425/65 R 24. **Info 3403076011**

V.02.2W VENDO rullo compattatore per terre armate.

Marca Bomag con filocomando. Prezzo 8000 + iva. **Info 3403076011**

V.02.3W VENDO Disponibile letame equino con paglia. **Info 3486121847**

V.02.4W VENDO etichettatrice automatica per etichette in rotolo utilizzabile per flaconi piccoli (da 5 ml a 200 ml), vasi confezioni a bottiglie fino a circa 500 ml. Attivazione sia con pulsante sia con pedale. A corredo avvolgitore automatico da utilizzare con qualsiasi stampante a trasferimento termico, tensionamento automatico sincronizzato con l'uscita dell'etichetta stampata e regolabile. Usati ma in ottime condizioni, fatturabili. Prezzo complessivo iva esclusa € 600. In omaggio migliaia di etichette neutre bianche o trasparenti. **Info crystalalchemy@outlook.com**



V.02.5 VENDO vasca per uva per muletto FALCONE-RO. **Info 3398664934**

V.02.6 VENDO 35 titoli PAC con valore base 125 euro. **Info 341259736**

V.03.1 VENDO 10 titoli PAC con valore base 125 euro. **Info 334 2918537**

V.03.2W VENDO armadietto di sicurezza per fitosanitari altezza 100 cm, lunghezza 100 larghezza 56 cm. **Info sommadossi.nicoletta@yahoo.it**



V.03.3 VENDO letame bovino con tanta paglia. **Info 3453445298**



V.04.1W VENDO idroseminatrice motore 24CV. Pompa lt 180 con 10 bar di pressione. Botte ht 22 in ferro zincato misure 2600 x 1500. € 4.000 trattabili. **Info 336 514702**

V.04.2W VENDO pompa Caprari. **Info 3493220795**

V.04.3 VENDO trincia tagliaerba Psenner SL 160. Larghezza 165cm, spostamento laterale idraulico di 80cm. Macchina pronta all'uso in ottime condizioni. Prezzo 1250€. **Info 3468227746**



V.05.1W VENDO per inutilizzo bilancia Justus 75, pesata minima kg 1, divisione g20, portata totale kg 80, ottime condizioni, fatturabile, prezzo iva esclusa €300. **Info crystalalchemy@outlook.com**



V.05.2W VENDO ruote antideriva in ferro artigliate per motofalciatrice Reform. Nuove, mai utilizzate. Prezzo 1000€ trattabili. **Info 3466810762**



V.05.3W REGALO 100 pali in cemento usati misure 3 metri per 5 cm. **Info 3339896631**

V.05.4W CERCO dieci titoli pac valore da €. 600,00 a €. 1.000,00 cadauno. **Info antonio.cod@virgilio.it**

V.06.1 VENDO antica fontana di pietra causa demolizione casa, prezzo da definire. **Info 3386709078**

V.06.2 VENDO 400 piante di Golden Delicious M26 anno impianto 2021. Prezzo da concordare previa visione. Zona Val di Non Predaia. **Info 3937189747**

V.07.1W VENDO botte da 6 hl in vetro-resina a fondo piatto ben tenuta e in ottime condizioni causa inutilizzo al prezzo di 150 euro. Luogo di vendita: Pergine Valsugana. **Info 3296004822**



V.07.2W VENDO attrezzatura professionale in acciaio inox per la produzione di confetture, salse e paté: pentola con intercapedine a bagno d'olio per confetture e salse (volume 24 litri), mixer ad immersione a 9 velocità, passatrice-denocciolatrice Jollyinox con 3 filtri/setacci per togliere semi e noccioli prima della cottura di confetture o salse. Passatrice+3 setacci euro 2500, pentola per cottura euro 590, mixer euro 250. Prezzi iva esclusa. Vendita a pezzi singoli o in blocco. **Info: crystalalchemy@outlook.com**



V.08.1 VENDO sega circolare per tagliare la legna, 220 volt. **Info 3386709078**

V.08.2 VENDO causa inutilizzo pedana per muletto con avanzamento idraulico e sterzo in buone condizioni generali. **Info 3386709078**



V.08.3 VENDO cisterna per stoccaggio gasolio con pompa 220v, capacità 1000l. **Info 3293425960**

V.09.1 VENDO per cessata attività 1 serbatoio in acciaio inox capacità 10 hl, con coperchio sempre-pieno ad aria, prezzo interessante. **Info: 338 3352221**



V.09.2W CERCO reti antigrandine usate ma in buono stato. Zona Alta Val di Non. **Info: 3319071546**

V.09.3 VENDO pali di cemento per impianti o recinzioni. diverse misure (27 9x9 o 54 7x7) e 25 ancoraggi diametro 30cm. Ritiro da inizio novembre. Zona Alta Val di Non. **Info 3335615217**

V.09.4 VENDO compressore Campagnola Mammot 800 l. Occasione. Zona Lavis. **Info: 3483014104**

V.09.5W VENDO torchio manuale in buono stato risalente agli anni 70, più altra attrezzatura da cantina. **Info 349 5261071 (orario serale non oltre le 21:30)**

V.12.1 FOTO VENDO cucitrice Revo a doppio filo per reti antigrandine - telo - telo anti-pioggia - colmo, compresi due maxi rotolo di filo. € 250,00. **Info 3283276326**



IN BANCA

DOVE



VUOI TU

INBANK app

www.inbank.it

Inbank app ti consente di vivere la banca in totale libertà.
Controlla e gestisci il tuo conto corrente quando, dove e come vuoi.

