

IASMA Notizie

Periodico di cultura e di informazione tecnico-scientifica della
Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di S. Michele all'Adige

Dicembre 2014



n. 32

Taxe payée/Tassa riscossa - TN-CPO - Direttore responsabile: Michele Pontalti - San Michele all'Adige, Via E. Mach 1 - Autorizzazione Tribunale di Trento n. 1114 del 19.02.2002

Vivaismo viticolo

CLAUDIO TODESCHINI

Dal 9 all'11 ottobre si è svolto a Trento il quarantunesimo congresso nazionale dell'associazione M.I.V.A. (Moltiplicatori Italiani Viticoli Associati). L'Associazione è formata da circa 200 aziende vivaistiche viticole localizzate dalla Sicilia al Trentino ed è l'unica riconosciuta a livello nazionale con Decreto del Presidente della Repubblica.

All'interno del programma del congresso ha trovato spazio un interessante convegno dal titolo "Il futuro del vino... ma con quali varietà?", svoltosi presso l'Aula Magna della Fondazione Edmund Mach. In questa occasione abbiamo avuto l'opportunità, come delegati M.I.V.A. del Trentino, di presentare il comparto vivaistico viticolo della nostra provincia ad una platea molto qualificata e proveniente da tutta Italia.

È importante fare un passo indietro nel tempo per capire quali sono le radici storiche di questa attività. Tutti sanno che l'esigenza di innestare le vite europea su piede americano è originata dall'arrivo, alla fine del diciannovesimo secolo, della fillossera dal Nord America. In particolare, questo afide estremamente dannoso per l'apparato radicale della vite europea, arrivò in Trentino nel 1901. Da notare che ben prima della scoperta dei primi focolai, l'Istituto Agrario Provinciale fondato nel 1874 a San Michele all'Adige, aveva iniziato le sperimentazioni sulla tecnica dell'innesto e l'utilizzo dei portinnesti americani. La risposta delle istituzioni e dei privati a questa emergenza fu dunque molto pronta. A fianco dell'attività dei vivai pubblici, nati in seno ai *Consorzi Agrari Distrettuali*, le autorità preposte favorirono la proliferazione di vivai privati, concedendo licenze alla produzione e commercializzazione di barbatelle innestate e franche. Interessante notare come molti dei nomi di questi pionieri del vivaismo viticolo li ritroviamo ancora oggi nelle nostre aziende, segno di una continuità storica che non può

continua a pag. 2



TRACCIATE ORIGINE E COMPOSIZIONE DELLO SPUMANTE
METODO CLASSICO TRENTO

Nasce la carta di identità del Trentodoc

SILVIA CESCHINI

Da oggi il Trentodoc può vantare una carta di identità che certifica la sua origine, tracciando perfettamente questo vino dal terreno alla bottiglia, e rileva i quasi 2000 composti volatili che lo caratterizzano. Tutto ciò grazie ad una serie di analisi chimiche e molecolari assolutamente innovative, condotte nell'ambito del progetto Ager vino, i cui risultati sono stati presentati nei giorni scorsi, alla Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Trento, durante il convegno "Il legame tra vino e territorio: qualità e peculiarità del

Trentodoc", organizzato nell'ambito della manifestazione "Trentodoc: Bollicine sulla città 2014". Sono intervenuti il direttore generale Mauro Fezzi, il presidente della Camera di Commercio, Giovanni Bort, il consigliere di amministrazione dell'Istituto Trento doc, Andrea Pisoni, unitamente ai ricercatori Federica Camin, Fulvio Mattivi, Silvia Carlin e Stella Grando della Fondazione Edmund Mach, Andrea Marchetti e Caterina Durante dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.

continua a pag. 2

- 2**
- Nasce la carta di identità del Trentodoc
 - Vivaismo viticolo
 - Tecniche sensoriali e scelte alimentari
 - Marketing relazionale
- 3**
- A lezione di vendemmia in Francia e Germania
 - "Misurare" l'effetto delle foreste sul clima
 - Produzione e supporto a ricerca e didattica
- 4**
- News ed eventi
 - 90 aspiranti imprenditori
 - Fotonotizia
 - Be the change you want to see
 - Recensione

ALL'INTERNO

AZIENDE VITICOLE E RAPPORTO COL CLIENTE

Marketing relazionale

ENRICO CHIAVACCI

In un settore quale quello viticolo, le aziende hanno sempre più risorse economiche ridotte, per questo le scelte di marketing devono essere necessariamente più attente.

Una prima importante scel-

ta può essere fra condizioni commerciali aggressive (prospettiva sul breve periodo e difficilmente mantenibile), e l'orientarsi verso le relazioni che hanno un obiettivo temporale di medio lungo periodo

continua a pag. 2

5° CONGRESSO DELLA SOCIETÀ ITALIANA DI SCIENZE SENSORIALI

Tecniche sensoriali e scelte alimentari

FLAVIA GASPERI

Il ruolo delle tecniche sensoriali nella valorizzazione e innovamento dei prodotti alimentari e nell'interpretazione e indirizzo delle scelte dei consumatori: sono i temi del 5° Congresso Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali che si è svolta dal 26 al 28 novembre presso la Fondazione Edmund Mach.

Più di 100 ricercatori, provenienti da università, enti di ricerca, aziende alimentari e della distribuzione e società di consulenza, hanno approfondito vari temi: innovare le produzioni vegetali: dalla selezione varietale alla valorizzazione della diversità sensoriale; il comportamento dei consumatori: basi e dinamiche del gradimento, attese,

continua a pag. 2

Presidenza Mach, concluso il mandato Salamini

Dopo cinque anni di attività e due mesi di prorogatio si è chiusa il 9 novembre la presidenza del prof. Francesco Salamini. La Giunta provinciale non ha ancora provveduto ad individuare un nuovo presidente, pertanto viene data applicazione alla disposizione prevista dalla legge provinciale sulla proroga degli organi amministrativi, che prevede il subentro del direttore generale dell'ente, dott. Mauro Fezzi, nelle competenze amministrative del Presidente. Dal 10 novembre il direttore generale provvede quindi alla gestione amministrativa dell'ente, operando in stretto contatto con il Consiglio di Amministrazione i cui componenti permangono in carica nella pienezza dei poteri.

Un ringraziamento al prof. Salamini per il suo operato!



TRACCIATE ORIGINE E COMPOSIZIONE DELLO SPUMANTE

Nasce la carta di identità del Trentodoc

segue da pag. 1

Il progetto di durata triennale "Nuove metodologie analitiche per la tracciabilità geografica e varietale di prodotti enologici" è stato coordinato dall'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, realizzato in partnership con la Fondazione Edmund Mach, il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e sviluppato nell'ambito della piattaforma AGER - Agroalimentare e Ricerca, iniziativa sostenuta da un consorzio di 13 fondazioni bancarie italiane, tra cui la Fondazione Cassa di Risparmio di Trento e Rovereto.

Il progetto ha considerato il Lambrusco modenese e il Trentodoc. Per quanto riguarda quest'ultimo si è sviluppato attraverso diverse fasi: dalla indagine della filiera al campionamento esteso dei vari produttori, per un totale di 200 campioni analizzati tra suoli, tralci, mosti e vino.

È stato dimostrato oggettivamente il legame tra vino e territorio di origine utilizzando diversi possibili marcatori. Si è scoperto che: 1) il profilo dei minerali e i rapporti isotopici rimangono inalterati nel passaggio terreno - pianta fino all'uva e al prodotto finito. Il vino memorizza quindi attraverso questi marcatori le informazioni geografiche e di composizione del suolo del territorio di origine. Questo significa che d'ora in poi anche per questo prodotto è possibile capire con esattezza dove è stato prodotto semplicemente effettuando queste analisi; 2) mediante tecniche di gascromatografia bidimensionale accoppiata a spettrometria di massa è stata indagata la complessità aromatica del Trentodoc e visualizzata per la prima volta nella sua intera ricchezza: quasi 2000 composti! Questa indagine ha permesso quindi di mettere a luce le peculiarità del Trentodoc; 3) il DNA del vitigno risulta estraibile e analizzabile non solo dalle viti e dall'uva ma anche dagli intermedi di lavorazione enologica. Questo perché sono stati messi a punto dei particolari sistemi di identificazione varietale basati sull'analisi dell'intero genoma. ■

Giovanni Bort, presidente della CCIAA di Trento: "È con grande soddisfazione che la Camera di commercio di Trento ospita un convegno promosso dalla Fondazione Mach sulle caratteristiche peculiari del legame fra il Trentodoc e il territorio trentino. Si tratta di un'iniziativa che rafforza la comunicazione del prodotto sottolineando da un punto di vista scientifico l'esclusività del rapporto fra un vino ed il suo territorio. Su questo legame e su una tradizione spumantistica più che centenaria la Camera di commercio di Trento da anni sviluppa un'attività promozionale che ha come obiettivo quello di consolidare la notorietà e la reputazione delle bollicine trentine".

Mauro Fezzi, direttore generale FEM: "La Fondazione Mach è particolarmente coinvolta in questa iniziativa che vede un prodotto del territorio oggetto di tante ricerche e valutazioni che consentiranno di estendere all'intero settore vitivinicolo l'opera e competenze umane e tecnologiche di assoluto rilievo".

Michele Iori, presidente della Fondazione Caritro: "Sono complessivamente 16 i progetti finanziati nei comparti ortofrutticolo, cerealicolo, vitivinicolo e zootecnico per circa 30 milioni di euro e tra questi anche Ager vino. La Fondazione Caritro, che per l'intero progetto AGER ha stanziato 1,5 milioni di euro, si congratula con la Fondazione Mach che è riuscita in ambito nazionale a collaborare con importanti università e realtà scientifiche per lo sviluppo di piattaforme tecnologiche innovative in grado di apportare una maggiore crescita e competitività all'interno della filiera enologica, nel nostro territorio trentino".

Andrea Pisoni, consigliere di amministrazione di Trento doc: "Grazie alla collaborazione con la Fondazione Mach il Trentodoc si rafforza come prodotto di eccellenza: la ricerca mette infatti in evidenza elementi, fino ad oggi inesplorati, che rendono oggettivo il legame fra il territorio e le bollicine trentine che, oggi più di ieri, si possono definire di montagna".

OTTO MILIONI DI BARBATELLE TRENTINE

Vivaismo viticolo

segue da pag. 1

che renderci orgogliosi del nostro lavoro.

Oggi in Trentino sono attive 17 aziende vivaistiche viticole (16 private e una cooperativa). Il numero totale degli innesti per la stagione in corso è di 11.548.752, che ipotizzando una resa in barbatelle tra il 65 e il 75 %, significa una produzione di 7.500.000 - 8.500.000 piante vendibili sul mercato. Il Trentino, con una superficie vitata attorno ai 10.000 ettari, assorbe ben poche di queste piante, che invece prendono la strada di quelle regioni più consistenti dal punto di vista delle superfici, quali Veneto, Puglia, Sicilia, Emilia Romagna, Toscana e Abruzzo. Vi è poi una quota crescente di barbatelle destinate all'esportazione, quasi totalmente all'interno dell'Unione Europea. Le varietà più innestate in Trentino sono state: pinot grigio (2.000.000),

chardonnay (900.000), merlot (520.000) e pinot nero (409.000).

Data la scarsa disponibilità di terreni la maggior parte degli innesti talea, il 66 % per la precisione, vengono messi a vivaio fuori provincia, prevalentemente nel veronese. In Italia la produzione di barbatelle innestate è fortemente concentrata nel Nordest, con il Friuli che da solo produce circa il 60 % del totale, mentre seguono Trentino e Veneto, entrambi attorno al 6,5 %. A livello Europeo i tre maggiori produttori di barbatelle sono anche i maggiori produttori di uva e vino; in particolare nelle ultime due stagioni le percentuali sulla produzione totale sono state le seguenti: Francia 35 %, Italia 30 % e Spagna 14 %.

Claudio Todeschini è delegato MIVA (Moltiplicatori Italiani Viticoli Associati) del Trentino ■



5° CONGRESSO DELLA SOCIETÀ ITALIANA DI SCIENZE SENSORIALI

Tecniche sensoriali e scelte alimentari

segue da pag. 1

emozioni e scelte di consumo; nuove frontiere per lo studio della percezione sensoriale: metodi strumentali in-vivo e neuroscienze; coniugare piacere e benessere: aspetti nutrizionali, salutistici ed edonici nella percezione dei prodotti.

In apertura l'assessora alla ricerca, Sara Ferrari, e il direttore generale FEM, Mauro Fezzi, hanno evidenziato l'importanza di questo settore e il ruolo della Fondazione Mach nel sostenere le produzioni agroalimentari, in particolare quelle locali.

Sono intervenuti relatori provenienti da realtà scientifiche di riferimento quali le Università di Firenze, Bologna, Milano, Trieste, Napoli e Copenhagen, e vari centri di come il CNR, il CRANut (ex INRAN), il Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale di Laiburg, il centro R&D Bonduelle e, ovviamente, FEM.

Una sessione ha visto protagonisti 5 giovani ricercatori selezionati e premiati per essersi distinti nell'ambito delle scienze sensoriali (premio SISS giovani ricercatori e premio Adacta International in Sensory & Consumer Science). Tra i premiati Mathilde Charles del gruppo Qualità



Sensoriale della FEM.

In chiusura è stato presentato il progetto Italian Taste, ideato e coordinato dalla SISS che intende esplorare le preferenze alimentari degli italiani e che prevede di raccogliere, a partire dal 2015, i responsi di almeno 1000 persone l'anno. Nel progetto saranno coinvolti i principali centri di ricerca italiana nel settore sensoriale. La cena sociale e i rinfreschi

sono stati l'occasione per presentare molti prodotti di eccellenza del territorio e per valorizzare il sistema della formazione trentina coinvolgendo gli studenti FEM (corso per operatori della trasformazione agroalimentare), della scuola alberghiera di Tione (in particolare l'Alta Formazione Professionale per la Cucina e la Ristorazione) e del conservatorio Bonporti di Trento. ■

AZIENDE VITICOLE E RAPPORTO COL CLIENTE

Marketing relazionale

segue da pag. 1

caratteristiche di maggiore complessità in quanto non riguarda più solamente beni e denaro, ma anche informazioni e rapporti di natura sociale. Ulteriore elemento distintivo è l'evoluzione dell'orizzonte temporale di riferimento che in questo ambito si individua nel medio/lungo periodo in quanto le relazioni richiedono tempo per essere analizzate, costruite e mantenute.

Una parte determinante per avviare un processo di personalizzazione dell'offerta è cominciare dalla segmentazione, primo processo per influenzare un'azione di successo. I vantaggi portati dalla segmentazione implicano l'attuazione di azioni di marketing mirate, che meglio si adattano alle esigenze degli individui appartenenti ai singoli segmenti di mercato, implicano inoltre un uso più efficace delle risorse di marketing ed infine comportano la possibilità di difendere la quota di mercato in fase di maturità.

Per procedere, i segmenti individuati dovranno avere le seguenti caratteristiche: essere misurabili, essere accessibili ed essere economicamente significativi. Questo genera il sapere di conoscere in maniera approfondita i propri interlocutori, assumendo, in questo modo,

emozione plasmando così un legame «unico» nel tempo. La decisione finale dipende sempre dal delta positivo tra costi e vantaggi, infatti, per andare verso un marketing differenziato ci vogliono alcuni prerequisiti, come: il totale orientamento culturale dell'azienda e della forza vendita alle relazioni.

Per ottenere informazioni sulla clientela necessarie ad un marketing "one to one" con un grande numero di clienti, oltre al prerequisito aziendale di prima serve anche un supporto adeguato, il C.R.M. (Customer Relationship Management).

Segmentazione ma ancor di più CRM, implicano un'attenta analisi di medio lungo termine, in quanto elementi preziosi ma costosi, che permettono di valutare il "prezzo della relazione".

In Antinori il marketing relazionale è stato applicato da anni con l'obiettivo di incentivare le attività di sell out, ma anche di visibilità per il cliente con la creazione di progetti emozionali, instaurando rapporti personali più che condizioni commerciali.

Enrico Chiavacci Marketing Director ANTINORI, è intervenuto al 5° seminario internazionale sul marketing del vino svoltosi il 7 novembre presso FEM ■

emozione plasmando così un legame «unico» nel tempo.

La decisione finale dipende sempre dal delta positivo tra costi e vantaggi, infatti, per andare verso un marketing differenziato ci vogliono alcuni prerequisiti, come: il totale orientamento culturale dell'azienda e della forza vendita alle relazioni.

Per ottenere informazioni sulla clientela necessarie ad un marketing "one to one" con un grande numero di clienti, oltre al prerequisito aziendale di prima serve anche un supporto adeguato, il C.R.M. (Customer Relationship Management).

Segmentazione ma ancor di più CRM, implicano un'attenta analisi di medio lungo termine, in quanto elementi preziosi ma costosi, che permettono di valutare il "prezzo della relazione".

In Antinori il marketing relazionale è stato applicato da anni con l'obiettivo di incentivare le attività di sell out, ma anche di visibilità per il cliente con la creazione di progetti emozionali, instaurando rapporti personali più che condizioni commerciali.

TIROCINI PRE E POST DIPLOMA IN EUROPA

A lezione di vendemmia in Francia e Germania

Grande successo di partecipazione ai tirocini formativi promossi dalla Fondazione Edmund Mach in Germania, Francia e Inghilterra. Quest'anno sono stati oltre un centinaio gli studenti che hanno aderito ai soggiorni-studio per unire il perfezionamento della lingua straniera alle conoscenze pratiche del proprio percorso didattico.

Vediamo come sono andati alcuni di questi tirocini, in particolare quelli in Francia, nel Bordeaux e Bordolese, e a Weinsberg. Entrambi hanno riguardato il settore viticolo-enologico.

VENDEMMIA "FRANCESE" PER I MIGLIORI ENOTECNICI

PAOLO FACCHINI

Anche quest'anno i tirocini post-diploma di perfezionamento in viticoltura ed enologia, promossi dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige a partire dal 1998, hanno visto una convinta partecipazione dei neo-diplomati del Corso di specializzazione in Viticoltura ed Enologia.

Otto i freschi enotecnici che hanno scelto di aggiungere al loro percorso di studi a San Michele questa ulteriore esperienza di stage, scegliendo fra le due zone viticole francesi del Bordeaux e della Borgogna. Tre di loro (Luca Clamer, Matteo Pojer e Alex Tavernar) hanno scelto altrettante aziende vitivinicole della Borgogna, la terra che è luogo di origine dello Chardonnay e del Pinot nero. Altri 5 diplomati



(Marco Comai, Gabriele Furlotti, Marco Grigolli, Stefano Sperandio, Matteo Vario) hanno invece optato per il Bordolese, la terra del Merlot e del Cabernet Sauvignon.

L'obiettivo di questi tirocini è stato da sempre quello di permettere ai giovani enotecnici un contatto operativo con importanti realtà vitivinicole europee, durante il quale applicare ed approfondire le

nozioni tecnico-teoriche acquisite attraverso l'attività didattica a San Michele.

Quest'anno in Borgogna le aziende di riferimento, che qui vogliamo ricordare e ringraziare, sono state Domaine Jean-Marc Boillot, Domaine Jean-Luc Maldant e Domaine Du-bois.

Per quanto riguarda la il Bordolese, e nello specifico la zona viticola del Médoc, hanno confermato anche quest'anno la loro disponibilità, alcuni rinomate aziende tra cui spicca certamente Château Margaux, storica proprietà del Médoc che rappresenta uno dei miti assoluti dell'enologia mondiale. Altrettanti attori protagonisti



sono stati Château Haut-Bages-Libéral, Château Chasse Spleen, Château Ferrière e Château Citran.

Nelle edizioni fin qui realizzate, questa iniziativa ha visto coinvolti complessivamente 83 enotecnici diplomatisi a San Michele tra il 1998 ed il 2014.

L'Istituto di San Michele, con grande convinzione, ha creduto fin dall'inizio in questa esperienza formativa, consapevole che dal contatto con realtà operative diverse non possa che derivare per i propri allievi un grande arricchimento sia professionale che umano.

IMPARARE TEDESCO IN CANTINA A WEINSBERG

LUCA RUSSO

L'esperienza è partita ancora nel lontano 1981. Il dirigente di allora dott. Giovanni Manzoni considerò pregevole l'idea del professor Walter Eccli, riguardo l'attivazione di un gemmellaggio tra le scuole di Weinsberg e San Michele. Gli obiettivi primari erano quelli, da un lato, di far imparare il tedesco e, dall'altro, di far acquisire un'importante esperienza pratico-operativa in campo enotecnico.



Il gemmellaggio prese il via e i risultati fin dall'inizio furono positivi. Tantoché l'esperienza è continuata arrivando fino ai nostri giorni. Anche quest'anno la classe VI S ha effettuato il tirocinio a Weinsberg. Questa piacevole cittadina si trova inserita nel cuore del Baden Württemberg, zona a vocazione vitivinicola della Germania. I nostri studenti sono stati impegnati nei mesi di settembre e ottobre e hanno seguito la vendemmia e la vinificazione.

L'esperienza strutturata prevedeva oltre a queste attività pratiche, anche lezioni di lingue. Vi erano due gruppi distinti che seguivano dei corsi in tedesco o in inglese. La giornata era organizzata secondo un calendario che prevedeva lezioni di lingua al mattino e lezioni tecnico-pratiche nel pomeriggio. Questo nel primo periodo di quattro settimane, periodo in cui gli studenti soggiornavano nel collegio della scuola. Nelle successive quattro settimane gli allievi, invece sono stati trasferiti nelle diverse aziende vinicole del Baden württemberg.

Questa regione è caratterizzata da una notevole offerta ampelografica. Le principali varietà a bacca bianca sono il Riesling Renano e il Kerner. Quest'ultimo deriva dall'incrocio tra Trollinger x Riesling renano; ricordiamo che Trollinger è il nome tedesco della nostra Schiava. Le varietà dominanti sono quelle a bacca rossa come il Dornfelder, Lemberger, lo Spätburgunder e il Trollinger.

I ragazzi accanto alle attività professionali hanno vissuto importanti momenti ricreativi. Tra l'altro hanno visitato la città di Stoccarda, i musei della Porsche e Mercedes e partecipato a importanti momenti enogastronomici.

400 CONGRESSISTI ALLA CONFERENZA FORESTSAT2014

"Misurare" l'effetto delle foreste sul clima

SILVIA CESCHINI

Quattro giornate di congresso, 400 ricercatori provenienti da 40 paesi e cinque continenti, 360 abstracts, 37 sessioni, oltre 50 relatori. Sono i numeri di Forest-SAT, la conferenza internazionale che si è svolta dal 4 al 7 novembre a Riva del Garda, organizzata dalla Fondazione Edmund Mach e focalizzata sulle nuove tecnologie per misurare le foreste e i cambiamenti climatici. Due le grandi tematiche affrontate: il bilancio del carbonio con l'importante funzione mitigatoria svolta dai boschi nei confronti dell'effetto serra e le nuove tecnologie basate sul telerilevamento utilizzate nella pianificazione forestale.



L'evento, giunto alla sesta edizione dopo le tappe rispettivamente in Scozia (2002), Svezia (2005), Francia (2007), Spagna (2010) e Stati Uniti (2012), è stato organizzato in collaborazione con il Centro internazionale "MountFor" per lo studio delle foreste di montagna (con sede presso la Fondazione) e con l'Associazione Italiana di Telerilevamento, unitamente alle principali istituzioni italiane nel campo del monitoraggio delle foreste e dell'ambiente. Il convegno è stato supportato inoltre da importanti istituzioni internazionali quali la Commissione Europea, NASA, FAO, ESA, EEA, IUFRO, USDA, ASA e nazionali, tra cui il Corpo Forestale dello Stato.

Per quanto riguarda i due grandi temi del congresso, bilancio del carbonio e nuove tecnologie applicate alla pianificazione forestale, è emerso, in primo luogo, che oggi le foreste assorbono circa un quarto della anidride carbonica emessa in atmosfera dalle attività umane svolgendo un importante ruolo di mitigazione dell'effetto serra; in secondo luogo, che le nuove tecnologie forniscono in molti stati europei un importante contributo nella pianificazione forestale e stanno integrando i tradizionali inventari forestali fatti attraverso il cavallettamento in bosco.



VIAGGIO NEL QUARTO PILASTRO DELLA FONDAZIONE MACH

Produzione e supporto a ricerca e didattica

FLAVIO PINAMONTI

L'azienda agricola, in rapporto al proprio ruolo istituzionale, gestisce un quadro di interconnessioni e di forti condizionamenti tra le attività economiche/produttive e le esigenze della ricerca e della didattica. Tali esigenze, per la loro intrinseca natura, risultano mutevoli nel tempo ed impongono un continuo aggiornamento delle modalità di interfaccia tra l'azienda agricola e le altre strutture FEM.

Un'attenta analisi e una revisione degli obiettivi d'uso delle risorse aziendali è stata effettuata nel 2011 da un gruppo di lavoro composto da 15 rappresentanti di tutta la Fondazione. Ne è seguito un documento di programmazione tecnico-economico al quale si sta dando attuazione. Ad oggi l'intera superficie agricola (circa 120 ettari) è aperta agli altri centri FEM, anche se con modalità diverse. In questo senso si possono individuare tre tipologie di appezzamenti: produttivi: 45 ettari di superficie collinare destinata alla produzione di uve per la cantina, dove vengono ospitate esercitazioni didattiche e prove sperimentali che però non risultano eccessivamente impattanti sugli esiti colturali; misti: 47 ettari di vigneti e frutteti destinati ad ospitare campi didattici e prove sperimentali di diversa natura (tecniche colturali, gestione del suolo, strategie di difesa, selezione clonale, etc.), dove gli esiti colturali risultano spesso condizionati. In questi appezzamenti le esigenze operative delle varie strutture FEM assumono più rilevanza dei frutti pendenti, che comunque l'azienda ha il compito di recuperare e valorizzare mediante conferimento a consorzi; sperimentali: 28 ettari destinati ad ospitare collezioni e campi di bree-

ding (vite, melo e piccoli frutti), dove la produzione viene interamente sacrificata.

L'azienda agricola da un lato si impegna a garantire una normale conduzione di tutti gli appezzamenti, compresi i campi sperimentali (gestione suolo, difesa, pratiche colturali ordinarie, etc.), dall'altro ha il compito di fornire ai centri manodopera agricola per le specifiche esigenze della sperimentazione (rilievi biometrici, incroci, allevamento sementali, gestione serre, piscicoltura, cantina di microvinificazione, prelievo campioni, gestione centraline meteo, etc.). Il vigente quadro normativo impone inoltre alla Fondazione la separazione contabile delle attività condotte dall'azienda agricola, che procede pertanto a redigere un bilancio distinto da quello degli altri centri. Tra le voci di entrata sul bilancio dell'azienda viene mantenuto un trasferimento a titolo di compensazione dei maggiori costi e dei minori ricavi dovuti proprio alle attività di supporto alla didattica e alla ricerca. L'entità di tale trasferimento negli ultimi anni si è assestato intorno a 1,4 milioni di euro ed è in massima parte dovuto alla messa a disposizione di manodopera agricola ai centri FEM che oggi interessa circa 40 unità lavorative per un costo di 1,1 milioni di Euro.

Le entrate vere e proprie ammontano invece a circa 2 milioni di Euro e in massima parte derivano dal conferimento di 12 mila quintali di mele e dalla vendita di 280 mila bottiglie di vini e grappe. La commercializzazione dei prodotti della cantina interessa soprattutto il canale horeca (enoteche e ristorazione) ed avviene sul mercato locale (45%), nazionale (45%) ed estero (10%).

NEWS ED EVENTI

SCUOLA FEM 2° CLASSIFICATA NELLA PAGELLA EDUSCOPIO



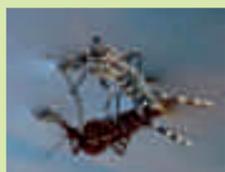
La Fondazione Edmund Mach conquista il secondo posto nella classifica provinciale degli istituti tecnici-tecnologici. Lo rileva il portale gratuito EduscoPIO, realizzato dalla Fondazione Agnelli, che mette a confronto 4000 scuole superiori e si propone di aiutare genitori e figli nella scelta della scuola (primo posto Marie Curie di Perigne). Proprio nei giorni scorsi sono stati organizzati a San Michele due incontri di orientamento per illustrare alle scuole medie l'offerta formativa di San Michele. Le iniziative hanno registrato un boom di presenze, più di 400 persone tra alunni e genitori. C'era tempo infatti fino al 16 dicembre per iscriversi al test di ingresso indispensabile da quest'anno per accedere all'istruzione secondaria tecnica e professionale.

PRATI MONTANI CONTRO L'EFFETTO SERRA



Nell'ambito di uno studio condotto sui prati e le foreste del Trentino, i ricercatori della Fondazione Edmund Mach hanno scoperto che il carbonio presente nel suolo, fondamentale per la sua fertilità e grande alleato contro l'effetto serra, risulta più protetto e meno soggetto a degradazione nei prati che nelle foreste. Ne deriva che il carbonio in prato si difende meglio nei confronti di cambiamenti ambientali o climatici rispetto al bosco, ma soprattutto che l'abbandono dei prati montani e la conseguente colonizzazione da parte del bosco, fenomeni attualmente molto diffusi in tutto l'arco alpino, contribuiscono a rendere il carbonio del suolo più vulnerabile.

SPECIE ALIENE, ALLEANZA NASA-FEM



Agenzia spaziale americana (NASA) e Fondazione Edmund Mach insieme per fronteggiare tre specie invasive che possono trasmettere pericolose malattie sia all'uomo che all'animale: zanzara tigre, zanzara coreana e zanzara egiziana. Analizzando i dati climatici e ambientali ottenuti dai satelliti i due enti svilupperanno modelli di allerta e rischio che saranno utilizzati dai Centri di Controllo delle Malattie americano ed europeo per definire i rischi di diffusione e di esplosione demografica degli insetti e le strategie di lotta globale, anche in riferimento agli insetti dannosi in agricoltura come la *Drosophila Suzukii*.

PAC, LA "LEZIONE" DI DORFMANN A 270 ALUNNI



Il tema del biologico e la sua sostenibilità economica nel futuro dell'Unione Europea, la difesa delle denominazioni di origine, gli effetti della nuova politica agricola sul territorio trentino, le conseguenze dell'abolizione delle quote latte. Sono alcune questioni poste dagli studenti della Fondazione Edmund Mach all'eurodeputato Herbert Dorfmann, invitato a San Michele a relazionare sui contenuti della nuova Politica agricola comune 2014-2020. Duecentottanta alunni hanno assistito nell'aula magna con interesse ed attenzione alla relazione del parlamentare europeo che ha sottolineato più volte l'importanza del sostegno all'agricoltura di montagna.

OLIO CRU: FIRMATO L'ACCORDO NEGOZIALE



È stato firmato in Provincia dal vicepresidente Alessandro Olivi, assieme ai rappresentanti sindacali di Cgil, Cisl e Uil e ai vertici della società OlioCru. consorzio.Srl, un accordo negoziale riguardante la realizzazione di un progetto di ricerca denominato "preBIOil - design di prodotti commerciali con caratteristiche di alimento prebiotico nell'ambito della filiera produttiva dell'olio d'oliva per OlioCRU", finalizzato alla realizzazione, con l'olio dell'Alto Garda trentino, di prodotti ad alto valore salutistico da utilizzare in ambito farmaceutico e parafarmaceutico. Il progetto sarà realizzato in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige per quanto riguarda i percorsi di formazione professionale.

UNDICI NUOVI TECNICI DEL VERDE



Si sono diplomati undici nuovi tecnici superiori del verde. Teresa Curzel, Stefania Degasper, Massimiliano Strino, Milo Tamanini, Sergio Tommasi, Prisca Rizzoli, Mattia Balbinot, Martina Biesuz, Luca Casagrande, Omar Cozzucoli, Michele Dalcastagnè, hanno concluso con la discussione dell'elaborato finale e la successiva proclamazione il corso post-diploma organizzato nell'ambito dell'alta formazione professionale e sono pronti ad entrare nel mondo del lavoro per progettare, realizzare e gestire le aree verdi.

(s.c.)

TRIPPLICATE LE DOMANDE AL CORSO 600 ORE

90 aspiranti imprenditori

Il 13 novembre la campanella è suonata per 90 aspiranti imprenditori agricoli che hanno iniziato a San Michele all'Adige il corso formativo delle 600 ore promosso dalla Fondazione Edmund Mach per acquisire una adeguata preparazione professionale e poter richiedere i finanziamenti provinciali per il primo insediamento. Nell'ambito della stessa cerimonia sono stati consegnati i brevetti ai nuovi 48 imprenditori agricoli, quelli che hanno concluso il percorso 2012-2014.

Negli ultimi 7 anni le domande di iscrizione al corso di formazione per giovani imprenditori agricoli sono quasi triplicate, passando da 60 nel 2007 a 170 nel 2014. Quest'anno, in via eccezionale, è stato concesso un aumento dei posti disponibili da 60 a 90, rivisitando sia il calendario che il programma formativo.



Fotonotizia

Cimatrice a finestre ideata da FEM, premiata a EIMA 2014, concorso novità tecniche



A TEDx IL PROGETTO DIDATTICO FEM

Be the change you want to see

BARBARA CENTIS

Nel giugno 2013 sedici studenti della scuola hanno partecipato ad un progetto di studio sui cambiamenti climatici con meta finale la California, grazie ad un finanziamento concesso dalla Provincia Autonoma di Trento. Grazie a questa opportunità hanno potuto studiare da vicino l'effetto disarmante dell'aumento di gas serra diventando ambasciatori del clima presso alcune prestigiose Università americane, aziende ed enti di ricerca. A distanza di qualche mese, hanno cercato dei modi per catalizzare il focus mediatico sulla tematica e, magari, di ispirare qualcuno come la frase del Mahatma Gandhi ha fatto con loro (il titolo del progetto prende infatti il suo nome dalla sua frase più celebre "Be the change you want to see").

Quale migliore occasione della fucina di idee creative offerta dal TEDx di Trento? L'evento seleziona infatti "idee che meritano di essere condivise", proprio come quella degli studenti che hanno avuto modo di presentare la loro esperienza sabato 22 novembre, sul palco del Teatro Sociale di Trento di fronte ad un pubblico rapito dalla loro giovane motivazione.

La partecipazione della Fondazione Edmund Mach non si è esaurita con i ragazzi della California: altri 20 studenti delle classi quinte hanno infatti prestato servizio come volontari alla kermesse e in questo modo ne hanno potuto sperimentare da vicino la creatività e le vibrazioni positive.



RECENSIONE

Manuale di viticoltura sostenibile

a cura di Maurizio Bottura, Franca Ghidoni, Francesco Penner

In questa terza edizione il manuale dedica maggiore spazio ai temi dell'ambiente e della sostenibilità. Focus sulle diverse patologie che colpiscono la vite in Trentino e sulle indicazioni per la difesa, diretta e indiretta: per ogni malattia sono presenti immagini descrittive e box con notizie di biologia, storia e curiosità.

La parte dedicata alla coltivazione della vite è stata ampliata inserendo nozioni sull'impianto del vigneto, sulla fertilizzazione e sulla concimazione. Nella parte agronomica vengono affrontate le principali operazioni di campagna, con un riferimento al tema della meccanizzazione. Spazio all'irrigazione e al biologico, alla tecnica di distribuzione dei prodotti fitosanitari. Infine, più per riflettere che per apprendere, il capitolo "viticoltura e ambiente". Chiudono il manuale due inserti staccabili corredati di fotografie, uno relativo agli stadi fenologici della vite ed uno con le indicazioni delle principali patologie secondo le fasi fenologiche con delle indicazioni sulle molecole più adatte in quella fase.

Il volume può essere richiesto scrivendo una e-mail all'indirizzo info.ctt@fmach.it. Verranno fornite le indicazioni per effettuare il versamento di 6,00 € quale contributo spese.



Per gli approfondimenti sulle notizie pubblicate e sulle modalità di ricevimento della rivista IASMA Notizie, scrivere a iasma.notizie@fmach.it