

REPORTAGE

IL VIAGGIO



di ZENONE SOVILLA

RONCEGNO - Un gruppo di persone pedala lungo la Valsugana. Cittadini comuni, che condividono con altri la consapevolezza che molti meccanismi dell'economia di mercato generano gravi distorsioni, costi sociali e danni ambientali. A differenza dei molti che si fermano qui, consapevoli ma preda del fatalismo o della rassegnazione, questi cittadini cercano di fare qualcosa per dimostrare che un cambiamento è possibile, almeno (o in principio) nelle piccole cose, passo dopo passo nella vita di tutti i giorni. Una sintesi della loro proposta è la fiera che promuovono con questo tour cicloturistico: «Fa' la cosa giusta», organizzata nel capoluogo dal gruppo Trentino Arcobaleno (www.trentinoarcobaleno.it) in novembre, con l'aiuto di Confesercenti.

Eccoli allora pedalare (e faticare) per testimoniare vicinanza e collaborazione ad altri soggetti, a cominciare da quelli che - letteralmente - coltivano l'idea di una trasformazione possibile in termini di solidarietà umana e di rispetto del mondo naturale. Secondo i promotori di «Giusto un giro», il circuito virtuoso nasce anche dall'incontro di queste due realtà: da un lato i consumatori desiderosi di reinterpretare criticamente i loro «bisogni» e dall'altro i produttori che rispondono a questa richiesta di un orizzonte sostenibile, in grado di attuare anche i conflitti interiori che vive chi vorrebbe un altro stile di vita ma non può o non sa come, dove, con chi...

Così nella prima tappa di questa piccola carovana scopriamo l'esperimento di Trentino Arcobaleno delle «bioceste» su abbonamento, sulla falsariga dei gruppi di acquisto solidale. Ce le mostra, a Pergine, Pia Maria Fruet, proprietaria di una delle tre piccole aziende di agricoltura biologica certificate (le altre due sono a Povo e al Cimirlo) che partecipano al progetto: una ventina di famiglie si impegna per otto settimane ad acquistare direttamente dai contadini un cesto di verdura, confeziona-



Piante biologiche a Torcegno



Il gruppo in visita alla famiglia cooperativa di Caldonazzo

La fatica di dimostrare che cambiare è possibile



IL PROGRAMMA

Oggi il gruppo di «Giusto un giro» affronta la seconda tappa. L'itinerario è Spera-Primolano-Fonzaso-Canal San Bovo. La terza tappa è prevista per domani. La comitiva ripartirà da Canal San Bovo per Gobbera e Mezzano Fiera, proseguendo poi per San Martino di Castrozza. L'iniziativa prosegue fino al 9 agosto quando, al termine della sesta tappa, è in programma il ritorno a Trento.



VOLENTEROSI. La comitiva di «Giusto un giro» a Pergine. Sopra, il logo dell'iniziativa. A lato, una cesta bio



to naturalmente sulla base della disponibilità del momento (la consegna avviene ogni mercoledì sera). Si tratta di un progetto pilota col quale si vuole dimostrare che è possibile avvicinare i consumatori al territorio, reperire merci biologiche dal produttore (che a sua volta ha un canale certo di vendita diretta) a prezzi vantaggiosi e con garanzie sulla qualità.

Già, la qualità. Alessandro Petri, un altro agricoltore biologico perginese, noto anche per

il suo impegno in difesa delle vecchie varietà di mele travolte dalle colture intensive, si leva qualche sassolino dalle scarpe mentre ci spiega quanto è «diversificato» il mondo di questo genere di produzione. «Essere un'azienda biologica certificata non basta a garantire la qualità del prodotto. Per offrire frutta e verdura davvero buone bisogna fare una serie di scelte che vanno oltre i divieti e le prescrizioni necessarie per la certificazione. Bisogna sapere (e voler) ascol-

tare e assecondare la vocazione del territorio nella scelta delle coltivazioni. Non ha senso seminare qualcosa che poi per crescere ha bisogno di un'infinità di trattamenti; così come non lo ha utilizzare lo spazio troppo intensamente, alle piante serve luce. La rotazione, poi, va fatta con criterio, rispettando le pause necessarie alla terra per rigenerarsi. Insomma, le certificazioni non sono sinonimo di bontà...».

Come dire che il vero con-

CICLOTURISMO

La prima tappa di «Giusto un giro»: scoperta di prodotti biologici, progetti sperimentali, solidarietà e rispetto della natura

trollo di qualità è il rapporto diretto fra produttore e consumatore. Pia Maria Fruet conferma: «Quando la gente viene ad acquistare e poi ritorna, mi dice se le verdure erano buone: la qualità si riconosce...».

E poco dopo la comitiva incontrerà i pomodori di Pia Maria Fruet durante la visita alla cooperativa Sait di Caldonazzo, dove ad attendere i cicloturisti ci sono il presidente Andrea Curzel e il responsabile del reparto biologico e del commerciale, Roberto Curzel. Perché alla cooperativa di Caldonazzo? «Perché - spiega Dario Pedrotti di Trentino Arcobaleno - è la prima a dotarsi di un vero e proprio reparto di prodotti biologici e ad aprire canali diretti con i coltivatori della zona. E i vantaggi sono molteplici, pure nei prezzi...». Se ne va un attimo e ritorna con due pomodori in mano: uno viene da Pergine, è biologico e costa 2,70 euro al chilo; l'altro arriva da qualche parte in Italia, prodotto con l'agricoltura chimica, e il prezzo è esattamente lo stesso.

E se il presidente sottolinea l'impegno a commercializzare in via prioritaria le mele del consorzio locale, Roberto Curzel pone l'accento su quella che appare come la strada maestra per semplificare il rapporto fra dettaglianti e produttori biologici: «Non è facile, dal punto di vista gestionale, per una realtà come la nostra rapportarsi con una molteplicità crescente di soggetti: diverso sarebbe se ci fosse un consorzio che funzioni da interfaccia tra noi e il mondo delle piccole aziende trentine offrendoci il pacchetto completo dei prodotti».

A Caldonazzo echeggia così una nota dolente che era già nell'aria quando parlavano i due agricoltori perginesi: il deficit di coordinamento a sostegno di un mondo che vive nell'ombra (pesante) dell'agricoltura convenzionale. E la Provincia per i prodotti alimentari sceglie di investire nella promozione del marchio «Trentino». A prescindere se si tratti del Trentino dei pesticidi o di quello delle fatiche quotidiane a strappare a mano le erbacce dal campo.

Il «Va Pensiero» saluta RINGRAZIA e se ne va

Dopo 16 anni che la Sig. Milla, con i suoi manicaretti, preparati con le sue mani d'oro e tanta cura e passione, ha deliziato i palati di molti appassionati delle cose buone: secondo la stagione preparava caramelle alla crema, tortelli con zucchine, con melanzane, con carciofi, con funghi porcini, con radicchio di Treviso, caziunzei con semi di papavero, panzerotti poveri del montanaro, mezze lune alla «Va Pensiero», crema di asparagi, di carciofi.

Le carni: Costata di vitellone dal Nebraska, struzzo dal Sudafrica, bisonte dal Sudakota.

Le verdure sempre fresche, che lavava e preparava personalmente tutti i giorni.

I suoi dolci stupendi, tra cui il dolce incontro, il dolce di nocciole, il dolce al mascarpone lo strudel, il dolce di castagne con cachi.

I suoi sorbetti al limone alla pesca alla mela verde.

Una grave malattia l'ha stroncata a soli 54 anni il giorno 29/07/05 alle ore 17:30

Con lei ha terminato la sua storia anche il suo RISTORANTE.

Il marito Giustiniano con il figlio Anselmo

RINGRAZIANO tutti voi, che con la vostra presenza avete VALORIZZATO ciò che lei vi preparava con tanto AMORE

GRAZIE DI CUORE
Giustiniano e Anselmo

Nel pomeriggio di ieri la comitiva ha affrontato l'irta salita da Roncegno a Torcegno

L'aroma delle piante officinali

Oggi si riparte dal Primiero, con l'allevamento

TORCEGNO - Nella seconda parte della tappa di ieri, la piccola comitiva di «Giusto un giro» ha affrontato nel pomeriggio, sotto il sole, la irta ascesa da Roncegno a Torcegno, per far visita a Maria Grazia Bonella, che nel tempo libero coltiva con metodo biologico piante officinali e aromatiche in un pittoresco rettangolo di terra dominato dai colori dei fiori contrappuntati dal verde.

Sulla strada per Torcegno il gruppo, composto da una decina di persone, ha però fatto sosta all'hotel Villa Rosa di Roncegno, per «conoscere da vicino» spiega Antonella Valer di Trentino Arcobaleno - l'esperienza di questa struttura in fatto di ospitalità dei cicloturisti ma anche di bioedilizia; da qui è cominciata la salita, resa ancora più ardua dai chilometri già percorsi dal gruppo, partito in mattinata da Trento dopo la colazione e la conferenza stampa al Bary-Centro di Port'Aquila e con destinazione finale di tappa a Spera da dove domani si ripartirà verso Canal San Bovo.

Le fatiche della salita sono valse la pena: poco dopo lo scollinamento, all'ingresso di Torcegno un campo incantato di calendula, fiordaliso, malva, menta, melissa, camomilla e molte altre piante ha accolto i cicloturisti in un tripudio cromatico e di profumi. «Con le erbe officinali realizzo preparati per infusi;

con quelle aromatiche, come la salvia o il rosmarino, soprattutto il sale aromatizzato», spiega Maria Grazia Bonella, che è membro del gruppo Erbe dell'associazione Montagna e benessere di Borgo Valsugana e del sodalizio provinciale dei coltivatori del settore, Floreas. «Questa per me è una passione ereditata da mia nonna, che era sudtirolese di una famiglia che si tramandava le conoscenze per curarsi con le erbe. Ora è una sorta di secondo lavoro, con la speranza che diventi l'unico, dato che richiede un forte investimento di tempo», racconta mentre la sua piccola bimba la chiama immersa nell'acqua di una piccola gonfiabile che si perde tra i fiori e le foglie.

Dopo questa immersione negli aromi da far impallidire anche la Provenza profonda, la comitiva, ormai sparpagliata sui colli che sovrastano Borgo, ha raggiunto Carzano per una cena biologica in una neonata cantina, nascosta in un angolo di bosco, che ha appena avviato la produzione di vino.

Oggi si riparte, ancora all'insegna dell'agricoltura (ma questa volta anche dell'allevamento) con altre visite, stavolta in Primiero, alle aziende che si impegnano nella scelta di metodi rispettosi dell'ambiente naturale e della salute umana. Sarà un'occasione per addentrarsi ancor più nel mondo del bio.