



Paolo Paterno di Spera, coltivatore di piccoli frutti e apicoltore biodinamico: «Occorre testimoniare passione per la terra per un ruolo, quello dell'agricoltore, che non può ridursi solo ai soldi»

Claudia Pedrini e Pierluigi Moreletti di Carzano sottolineano come per vendere i prodotti biologici - incontrando il favore della gente - bisogna andare in prima persona ai mercati

Contadini bio, tra felicità e frustrazione

Scelta di vita in cui credono ma il mercato è in salita

di ZENONE SOVILLA

SPERA - Dal sellino della bicicletta lo sguardo sull'agricoltura biologica trentina restituisce un'immagine ambivalente. Negli occhi dei coltivatori incontrati ieri in bassa Valsugana dalla comitiva ecociclistica di «Giusto un giro!» di Trentino Arcobaleno c'era tutto il rapimento ideale per quella che prima di tutto è una scelta di vita. Ma c'era anche la frustrazione per l'incomprensione del mondo istituzionale (e dei colleghi convenzionali) nei riguardi di chi intende il lavoro della terra come un'attività da svolgere in armonia con l'«anima» dell'ambiente naturale e con le esigenze degli esseri umani cui sono destinati i prodotti.

La qualità delle nostre esistenze passa in buona misura anche da qui. «Tu sei ciò che mangi», diceva qualcuno. Ma l'attenzione sociale e l'orientamento dell'ente pubblico in materia sono a dir poco lacunosi.

E Paolo Paterno, coltivatore di piccoli frutti e apicoltore biodinamico a Spera, conferma, attorniato dal gruppo di pedalatori: «La premessa è che i miei prodotti andranno ad alimentare il ciclo biologico di altri esseri umani. Perciò mi sforzo di ottenere il meglio, nel rispetto della vita naturale». Paterno si ispira all'antroposofia, che si traduce in agricoltura nell'approccio biodinamico, vale a dire nella ricerca massima dell'armonia: colture compatibili col territorio e processi legati al ciclo di vita della terra, senza interventi esterni. «Anche nel caso della lotta biologica ai parassiti delle piante, per esempio, scegliamo antagonisti già presenti nel territorio anziché ricorrere all'importazione da fuori».

Gli eco-ciclisti ascoltano e annuiscono mentre Paterno si addentra nei passaggi critici della faccenda: lo scarso riconoscimento sociale del ruolo di chi si impegna per tutelare la vita sia offrendo alimenti sani sia azzardando il problema della contaminazione chimica prodotta dall'agricoltura tradizionale. Il disagio, peraltro, va ben oltre gli effetti dell'indifferenza istituzionale: esiste un problema serio di convivenza tra il mondo dell'agricoltura biologica e quello convenzionale.

Lo stesso Paterno, suo malgrado, ne è testimone: «Ho subito una moria di api in seguito al trattamento con antiparassitari eseguito dai miei vicini, coltivatori convenzionali. La vicinanza fisica tra due modelli antitetici crea situazioni difficili da gestire. Chi pensa che l'agricoltura sia compatibile con l'uso di veleni - dannosi e oltretutto molto costosi - oggi non riesce probabilmente a comprendere le ragioni dell'approccio biologico. Tuttavia, l'unica strada per avviare un percorso positivo credo sia quella del dialogo, per quanto impervia possa apparire. Diffondere sensibilità, testimoniare la passione per la terra e per un ruolo, quello del contadino, che non può ridursi a una dimensione meramente economica».

Nelle parole degli agricoltori c'è ovviamente frustrazione per il ruolo delle istituzioni provinciali (in primis l'Istituto agrario di San Michele), che fondamentalmente incoraggiano il modello convenzionale. «Eppure bastano i veleni di tre aziende agricole per contaminare pesantemente una valle, guardiamo per esempio la moria di api nella zona di

PASSEGGINI E BUS

I bambini viaggiano gratis

Dopo le 9 i bambini trasportati in passeggini e carrozzelle potranno viaggiare gratuitamente sugli autobus trentini. È la principale novità della delibera sui trasporti approvata ieri dalla giunta provinciale. Il provvedimento riguarda l'adeguamento delle tariffe per il trasporto extraurbano. In linea generale è stato introdotto un incremento dell'1,6 per cento, adeguamento che tiene conto dell'inflazione. Va precisato però che le tariffe per le corse urbane non subiscono aumenti (la competenza tariffaria in merito è in capo ai Comuni).

Borgo...», si sfoga Ruggero Tommaselli, che ospita la comitiva nella sua azienda a Spera.

Ad aggravare la frustrazione, come spiegano a Carzano Claudia Pedrini e Pierluigi Floretta



BICI E BESTIE. Gli ecociclisti in bassa Valsugana; sotto la stalla di Renato Pecoraro e Paolo Paterno



dell'associazione Parco biologico, è l'atteggiamento di realtà consolidate, come la cooperativa Sant'Orsola, che ha scelto di non valorizzare i piccoli frutti biologici conferiti da una serie

di piccoli coltivatori. A questi ultimi rimane così la strada obbligata di cercare altri sbocchi commerciali, dalla vendita in sede alla presenza settimanale ai mercati di Borgo o di Rovereto incon-



trando peraltro l'interesse crescente dei consumatori.

C'è amarezza nelle voci di questi protagonisti del cambiamento suggerito dalla fiera autunnale «Fa' la cosa giusta», di cui il gi-

A FINE ESTATE

Le biciclette sulle rotaie

A fine estate le biciclette potranno essere trasportate gratuitamente sui mezzi della Trentino Trasporti. L'agevolazione, disposta con una delibera della Provincia, è prevista per treno e pullman nelle tratte Trento-Cles e Mezzolombardo-Cles, nelle domeniche dal 18 settembre al 16 ottobre. Già in precedenza l'esecutivo aveva autorizzato la società a riconoscere la validità dei ticket bus rilasciati dal Parco Adamello Brenta sulle tratte Cles-Lago di Tovel, Trento-Cles e Mezzolombardo-Cles dal 25 giugno all'11 settembre.

ro ecociclistico è un prologo. Ma c'è anche la consapevolezza, appunto, di camminare sul sentiero giusto. In equilibrio nella natura e con negli occhi la gioia di questa fatica «obbligata».

Gli eco-ciclisti in visita alle capre «Al Mazarol» Allevamento biologico? A Canal San Bovo c'è

CANAL SAN BOVO - La carovana ecociclistica di «Giusto un giro!», che oggi raggiungerà San Martino di Castrozza, ieri pomeriggio ha raggiunto il Primiero, in una giornata che prevedeva anche un paio di incontri con gli allevatori biologici. A Canal San Bovo esiste l'unica realtà del genere dell'intera vallata, Al Mazarol: un allevamento e caseificio nato otto anni fa dal-



Il caseificio «Al Mazarol»

l'intraprendenza di due neolaureati padovani, Elisa Caramore e Corrado Cozzolino, che per amore della montagna decisero di trasferirsi in Primiero con la laurea in. Qui hanno ristrutturato lo storico caseificio della frazioncina di Zortea e ora producono formaggio con il latte delle loro capre. Parrebbe un quadretto idilliaco, in realtà da un po' di tempo la convivenza fra il loro gregge e il territorio ha incontrato una serie di ostacoli. Così Elisa ha lo sguardo un po' rassegnato mentre ci racconta del Mazarol: «Una storia - spiega - caratterizzata da una serie di rapporti fruttuosi con molti negozi biologici da Trento a Venezia; ma anche dalla scarsa attenzione dell'ente pubblico verso una realtà ormai consolidata. Così l'impossibilità di realizzare una stalla ci ha appena costretti a vendere trenta delle nostre cinquanta capre, con la conseguenza che per

reperire altro latte dobbiamo ricorrere a una fattoria biologica, per fortuna di nostra fiducia, in provincia di Belluno. Possibile che non si colga il valore per il territorio dato dalla presenza di una realtà come la nostra? Eppure basta andare nel confinante Parco nazionale delle Dolomiti bellunesi per vedere che, pur con risorse finanziarie assai inferiori, ci si sforza di aiutare i piccoli produttori biologici: noi, per esempio, vendiamo in un loro punto vendita ufficiale la parte del nostro miele che produciamo su quei monti; e avere quel marchio è una forma incoraggiante di valorizzazione».

Per parte sua, Paola Pecoraro, sorella di Renato, allevatore biologico a Borgo Valsugana, descrive invece la difficoltà, comune a molti soggetti del settore, di individuare i canali migliori per arrivare ai consumatori: «Per noi una buona soluzione è il conferimento alla coop Latte Trento; speriamo che l'esperienza prosegua nonostante le voci sui rischi che questa linea di prodotti non venga più commercializzata. Per la carne, invece, non abbiamo trovato un canale e ci vediamo costretti a cederla come se fosse prodotta con metodi convenzionali. Un vero peccato».

Z. S.

ANNUNCI ECONOMICI

PICCOLA SPESA, GRANDE RISULTATO

OGNI 3 ANNUNCI 1 È GRATUITO

L'Adige
il quotidiano
più diffuso di
Trento
e provincia

TRENTO

Via Belenzani
Galleria Scudai, 28/A
Tel. 0461/886257
Fax 0461/987331
9.00 - 12.30
14.30 - 18.30

ROVERETO

Corso Rosmini, 66
tel. 0464/432223

**Orari apertura
Uffici PUBLIADIGE**

• Gli uffici sono aperti dalle ore 9.00 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 18.30 dal lunedì al venerdì.

Informazioni utili

• Si avvisa che le inserzioni di offerta di lavoro, in qualsiasi pagina del giornale, si intendono destinate ai lavoratori di entrambi i sessi (a norma dell'art. 1 della legge 9 dicembre 1977, n. 903).
• Annunci tutti in neretto: tariffa doppia.

• Ogni tre inserzioni una è gratuita.

• Il prezzo degli annunci deve essere corrisposto anticipatamente per contanti o vaglia (minimo 16 parole a cui va aggiunto il 20 per cento di Iva).

• Le risposte alle caselle devono essere spedite con posta ordinaria non raccomandata.

• Nessuna maggiorazione è richiesta per la pubblicazione degli avvisi nei giorni festivi; l'accettazione delle inserzioni è minimo con un anticipo di 2 giorni.

• Gli errori e le omissioni della stampa degli avvisi daranno diritto a nuova gratuita pubblicazione solo nel caso che risulti nulla l'efficacia dell'inserzione.

1 ALBERGHI VILLEGGIATURA

CATTOLICA www.nonnihotels.com - Quattro Hotels, mille opportunità, tutte con piscina, completamente climatizzati. Hotel Negresco 4 stelle de luxe, direttamente sulla spiaggia 0541.963281. Waldorf Palace 4 stelle executive, fronte mare, speciali piani

famiglia 0541.951210. Hotel Imperiale 3 stelle, prospiciente mare, offertissima 3x2 escluso 12/8-20/8 - 0541.951014. Hotel Alexander 3 stelle, prospiciente mare, speciali piani famiglia 0541.831920

18 OFFERTE IMPIEGO LAVORO

GSH Cooperativa Sociale-ONLUS di Cles ricerca personale educativo. Inviare curriculum a: GSH - Via Lorenzoni, 21 - 38023 Cles (TN). Tel. 0463.424634 - Fax 0463.424643 - e-mail: info@gsh.it - informativa privacy su www.gsh.it

RISTORANTE PIZZERIA Trento città, chiuso domenica, cerca cuoco esperto e cameriere max 24 anni. Tel. 328.4255104

21 TERRENI

DIRITTI di reimpianto di vigneto per varie metrature venduto. Telefonare 380.7141412

PRIVATO vende favoloso terreno con bunker periferia Trento. 22000 mq., 40 Euro mq. No perditempo. Tel. 335.6378702 h. 11.00/18.00