

Trentino Sviluppo SpA

Inchiesta sull'agricoltura in Primiero.

Realizzata sulla base d'interviste a 15 operatori del settore.

Febbraio 2012

Documento di discussione da sottoporre al tavolo di confronto
incaricato di definire il Documento preliminare al Piano Territoriale della Comunità.

Sommario

1. Che cos'è l'agricoltura del Primiero (in estrema sintesi)	2
2. Qualità e tipicità alimentare come strategia di sviluppo: le macro tendenze	4
3. La filiera lattiero – casearia	7
4. Il processo di diversificazione delle produzioni locali.	22
5. Quali possibili linee d'indirizzo per il Piano territoriale di Comunità in tema d'agricoltura.	32

1. Che cos'è l'agricoltura del Primiero (in estrema sintesi).

Nel Primiero, l'agricoltura ha un peso economico relativo e un modesto impatto occupazionale, si tratta comunque di un settore che svolge un ruolo molto importante nel presidio e nella manutenzione del territorio montano e che presenta interessanti prospettive di sviluppo.

Il settore primario della Valle è costituito essenzialmente dall'attività zootecnica svolta a livello professionale da circa sessanta aziende di allevamento di vacche da latte, a tale attività principale si affianca un'agricoltura di prossimità prevalentemente destinata all'autoconsumo – economicamente marginale, ma socialmente diffusa - svolta a livello semi professionale, o addirittura amatoriale.

Tra zootecnia professionale e agricoltura amatoriale non si rilevano integrazioni. Questioni relative alla scarsità delle superfici agricole di fondovalle, alle forme d'incentivazione pubblica delle aziende agricole anche semiprofessionali, e a modelli di conduzione dell'azienda zootecnica ritenute in alcuni casi poco sostenibili sono alla base di un latente conflitto d'interessi. Non vi è comunque dubbio che entrambi gli approcci all'attività agricola – quello professionale e quello amatoriale – sono espressione di una radicata cultura contadina e di un comune approccio alla qualità e tipicità delle produzioni locali. E' su tale base che va costruita una comune strategia di valorizzazione, integrazione e diversificazione del comparto.

Non esistono significative integrazioni neppure tra il settore primario e gli altri settori economici: in particolare con l'artigianato della trasformazione alimentare e con il turismo, inteso come mercato di sbocco delle produzioni locali. Le aziende artigianali dell'area (macellerie, panifici, ecc.) lavorano materie prime di provenienza esterna all'area, mentre integrazioni con settore turistico sono unicamente individuabili negli investimenti di alcune aziende agricole nel campo dell'ospitalità rurale. La prevalente economia turistica del Primiero, costituita da circa 140 esercizi turistici, predilige i canali di approvvigionamento *Ho.re.ca.* (*Hotel, Restaurant, Catering*) anche a scapito della tipicità della loro offerta gastronomica. Basti pensare - come evidenziato da alcuni interlocutori intervistati - che solo il 3 per cento del fatturato del caseificio cooperativo è prodotto dagli esercizi turistici del Primiero. Più significativi, e in tendenziale crescita, sono invece i flussi di turisti che acquistano direttamente i prodotti caseari locali presso gli spacci del caseificio.

La stessa infrastrutturazione economica e sociale del settore si presenta carente. L'unica rete d'impresa, che aggrega le circa sessanta aziende zootecniche del Primiero, è costituita dal **caseificio cooperativo** che si occupa della trasformazione e commercializzazione del latte conferito dai soci. Nel settore agricolo, si assiste da alcuni anni a iniziative di carattere sociale e culturale (organizzazioni di eventi, corsi di formazione, riu-

nioni tra piccoli produttori) che hanno per oggetto i temi della valorizzazione dei prodotti tipici locali, delle pratiche d'agricoltura sostenibile e di una rinnovata cultura alimentare. Si tratta d'iniziative che aggregano interessi diffusi a livello sociale ma che, per il momento, non hanno trovato sbocchi in termini d'organizzazione di strategie imprenditoriali.

Nonostante tali problematiche, il settore primario in Valle è caratterizzato da una significativa presenza di giovani imprenditori. Il ricambio generazionale è stato fortemente sostenuto dall'amministrazione provinciale, sia attraverso l'erogazione di finanziamenti, sia tramite il sostegno fornito allo sviluppo di attività complementari (agriturismo, ecc.) in grado d'integrare significativamente il reddito d'impresa. Attualmente più del 50% degli imprenditori zootecnici del Primiero ha meno di 35 anni. In gran parte si tratta di giovani che portavano avanti tradizioni famigliari, in molte aziende c'è una convivenza generazionale, ma c'è stata anche qualche nuova iniziativa imprenditoriale. Questo investimento di giovani nel settore: ha creato un nuovo clima imprenditoriale, (gran parte di loro è diplomato all'istituto di San Michele o all'Istituto agrario di Feltre); ha contribuito a rinnovare l'immagine e il ruolo sociale dell'allevatore, (non più considerata una professione residuale e poco attrattiva, come accadeva nel recente passato); e ha contribuito a invertire il processo di progressivo abbandono della zootecnia di montagna. La zootecnia del Primiero grazie a questa presenza di giovani è vista, a livello provinciale, come un caso virtuoso. Puntuali iniziative promosse da giovani sono state segnalate anche in altri settori della produzione alimentare – come ad esempio la creazione di un micro birrifico artigianale o di un allevamento di capre con produzioni di formaggi – si tratta d'iniziative isolate che possono comunque essere interpretate come un segnale di crescente attenzione da parte dei giovani all'attività agricola, vissuta anche come tendenziale alternativa alla crescente precarietà lavorativa.

Tale presenza di giovani imprenditori, unitamente a una generale e crescente attenzione ai temi delle produzioni agroalimentari, della tipicità dei prodotti, e allo sviluppo dei flussi di turismo enogastronomico, definisce interessanti prospettive per una diversificazione dell'economia del Primiero, oggi principalmente incentrata su un'offerta turistica di tipo tradizionale.

Un'azione di programmazione territoriale e di settore dovrebbe in primo luogo **giungere a una visione unitaria rispetto alle potenzialità di sviluppo del settore agroalimentare del Primiero**, promuovendo integrazioni e sinergie tra aziende zootecniche e aziende agricole, tra il settore primario e i settori del turismo e dell'artigianato alimentare.

Alla base di tali potenzialità di sviluppo - oltre all'eccezionale qualità ambientale del contesto e delle sue produzioni - vi è l'assoluta centralità che le tematiche dell'agricoltura, dell'alimentazione, e della manutenzione del territorio, vanno assumendo nelle attuali dinamiche di sviluppo.

2. Qualità e tipicità alimentare come strategia di sviluppo: le macroten- denze

Per una migliore comprensione del ruolo che potrebbe essere svolto dal settore agroalimentare nello sviluppo del contesto locale, è forse utile richiamare alcuni dati e tendenze di carattere generale.

Come tutti sappiamo, le produzioni agroalimentari rivestono un ruolo di particolare rilievo per il nostro Paese, non solo dal punto di vista economico. Secondo comparto, dopo il metalmeccanico, per entità del valore aggiunto, l'agroalimentare contribuisce in modo determinante a definire l'immagine del *Made in Italy* nel mondo, con crescenti sinergie con lo sviluppo turistico, e ben rappresenta il mosaico delle molteplici realtà territoriali che compongono l'identità culturale nazionale.

Il radicamento nel territorio costituisce l'elemento distintivo nella varietà della produzione alimentare italiana e al tempo stesso la più importante risorsa per fronteggiare, con la qualità e la specificità della gamma, la crescente globalizzazione dei mercati che ci vedrebbe senz'altro soccombere in materia di costi. Il 70 per cento delle *produzioni agroalimentari tradizionali italiane* è espressione di sistemi territoriali marginali – in particolare montani e collinari – dove svolge un ruolo insostituibile di presidio del territorio a partire da un bacino di conoscenze e di varietà produttive che costituisce, in questi ambiti, una parte di assoluto rilievo dell'identità delle comunità locali. Conservare e valorizzare le metodiche tradizionali di lavorazione significa disegnare un futuro per quei contesti locali di grande pregio.

La qualità agroalimentare italiana è fatta di tanti piccoli campanili disseminati nei piccoli comuni: le tante Città della castagna, del miele, del vino, del tartufo, della nocciola. Città che hanno fatto della cultura "*del buon vivere*", dell'ospitalità e della valorizzazione delle proprie tradizioni culturali ed enogastronomiche, la cifra del proprio sviluppo. Il filo conduttore che unisce e qualifica queste esperienze di sviluppo locale è la valorizzazione della qualità e della diversità a fronte di processi di omologazione. Se da un lato, infatti, il fenomeno della globalizzazione tende ad appiattire le differenze, proponendo modelli mediani che non appartengono a nessuno e generano inevitabilmente mediocrità, dall'altro lato si va diffondendo una domanda e un'offerta di nuove soluzioni che vanno

nella direzione della ricerca e della diffusione dell'eccellenza, senza farne necessariamente un fenomeno di élite, ma proponendolo come fatto culturale e in quanto tale universale.

È in quest'ambito che diventa strategico rafforzare i circuiti come quelli delle strade dei vini e dei sapori, le azioni di certificazione e marketing dei prodotti tipici che sempre più, in tempi di un sistema impazzito nello stressare la produzione agroalimentare, hanno spazi non solo economici, ma di cultura e qualità della vita. Nel campo delle produzioni alimentari riaffermare la propria specificità locale è il mezzo per trovare un corretto spazio e ruolo in una globalizzazione che non sia omologante.

Il tratto distintivo delle produzioni agroalimentari italiane è il coraggio di puntare sull'eccellenza: per esempio quella dei 204 prodotti agroalimentari italiani certificati DOP e IGP che ci fanno guadagnare il primato europeo e circa 9 miliardi di euro l'anno. Il forte legame di queste produzioni con il territorio è testimoniato anche dalle più di duecento DE.CO. (le Denominazioni Comunali nate dallo straordinario intuito di Luigi Veronelli) con cui i Municipi italiani hanno riconosciuto un prodotto agricolo, un prodotto dell'artigianato alimentare, un piatto tipico, come parte integrante della propria storia, della propria identità, delle proprie strategie di marketing territoriale. Come evidenziato da una recente ricerca del Censis nessun altro Paese, oltre l'Italia, può vantare 140 strade del vino e dei sapori che attraversano 1.300 comuni, contando più di 3.300 cantine, oltre 4 mila ristoranti, 33 mila prodotti vitivinicoli e quasi 400 denominazioni territoriali di vini.

Un'offerta fortemente caratterizzata sul fronte della tipicità è del resto in grado di rispondere più efficacemente **alle tendenze emergenti nel consumo** che premiano la ricerca del gusto, della genuinità, del valore nutrizionale.

Secondo la Federazione italiana dei pubblici esercizi sono almeno tre milioni e mezzo all'anno in Italia le presenze straniere determinate dal turismo eno-gastronomico, un flusso di fascia alta che potrebbe essere maggiormente attirato nelle aree oggi a rischio di abbandono, con ricadute di grande rilievo per la qualità dello sviluppo locale.

Sempre secondo una recente indagine di Coldiretti, il *souvenir* enogastronomico tipico del luogo di vacanza è il preferito dai quindici milioni di italiani e dagli stranieri che hanno trascorso le festività natalizie del 2009 in Italia. Una tendenza in rapido sviluppo favorita – si legge nell'indagine Coldiretti – dal moltiplicarsi delle occasioni di valorizzazione dei prodotti locali che si è verificata nei

principali luoghi di villeggiatura, con percorsi enogastronomici, città del gusto, feste e mercatini di ogni tipo. Il turismo enogastronomico vale, infatti, – continua la Coldiretti – cinque miliardi di euro e si conferma il vero motore della vacanza *Made in Italy*.

Secondo una recentissima indagine (*Coldiretti-SWG*) la spesa alimentare rappresenta la seconda voce dopo l'abitazione e assorbe il 19,1% della spesa mensile totale delle famiglie, per un valore di 466 euro il mese. La crisi economica ha provocato una polarizzazione nei consumi alimentari e se da un lato cresce il numero di quanti sono costretti a ricercare prodotti a più basso prezzo, dall'altro si assiste a un consolidamento della domanda di prodotti d'alta qualità tradizionalmente acquistati da fasce di cittadini a più alto reddito. Sempre secondo questa fonte, gli effetti della crisi finanziaria non si fanno sentire sui prodotti di elevata qualità e cresce dell'8% il numero di persone che acquistano regolarmente prodotti a denominazione di origine (sono in totale il 28 per cento) e del 23 per cento di quelle che comprano cibi biologici, i quali però interessano una fetta più ridotta della popolazione (il 16%).

A confermare il grande valore che il consumatore riserva alla qualità, pur in un periodo caratterizzato da una grave recessione economica, è anche una ricerca condotta da *Iri-Infoscan (2008)*, per conto di Veronafiere e presentata a Vinitaly 2009. Questa ricerca dimostra che il consumo di vino si è ridotto ma questa flessione riguarda principalmente i vini da tavola mentre è in aumento l'acquisto di bottiglie di vino a denominazione di origine controllata. Si tratta di un'ulteriore dimostrazione della tendenza dei consumatori a non voler rinunciare alla qualità.

Questa tendenza della domanda verso prodotti di qualità si riflette sul sistema dell'offerta e premia la produzione artigianale. Secondo le rilevazioni di *Confartigianato*, in un anno difficile come quello appena trascorso, il settore alimentare artigiano ha fatto registrare il record di nascite imprenditoriali: + 1,6%, pari a 1.318 aziende in più da settembre 2009 a settembre 2010. Una crescita che porta a 83.216 le imprese artigiane del settore a livello nazionale.

Questa attenzione alla qualità del cibo, ha anche ripercussioni di carattere sociale che si riflettono in un rinnovato interesse per l'attività agricola. L'ISTAT con le indagini multiscopo sulle famiglie, produce evidenze sulla popolazione italiana che dedica parte del tempo libero ad attività agricole di tipo amatoriale. Nel 2006 il 37% di persone con più di 11 anni (19,5 milioni d'italiani) dedicava parte del proprio tempo alla coltivazione dell'orto, di un piccolo frutteto o alla conduzione di un piccolo allevamento. Un'indagine Nomisma/Demetra del dicembre 2009 ha confermato le indicazioni

provenienti dall'ISTAT, evidenziando come l'attività agricola amatoriale interessi circa il 41% della popolazione italiana. La compagine di questi agricoltori amatoriali è molto variegata: impiegati, liberi professionisti, lavoratori autonomi, dipendenti pubblici, operai, pensionati. Tutti sono accomunati dalla passione per l'attività agricola per consumare prodotti più sani e genuini (62,5%), per praticare attività all'aria aperta (61,7%), per valorizzare un terreno ereditato (39,3%) o appositamente acquistato (35,7%), ma anche per risparmiare nell'acquisto di prodotti alimentari (25,1%).

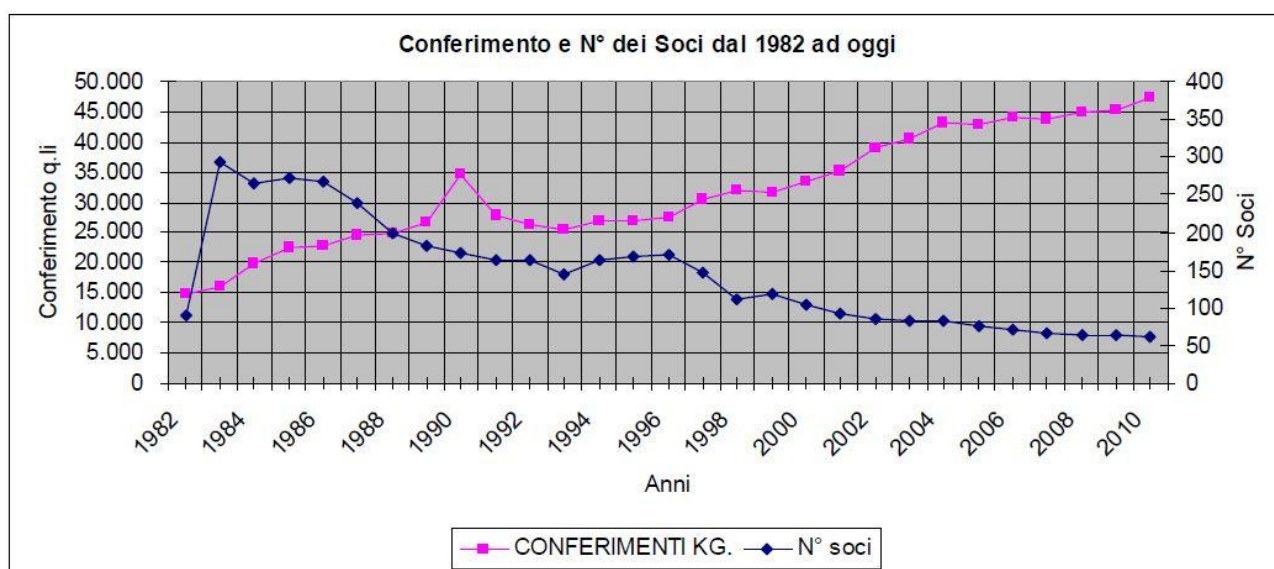
All'interno di queste macro tendenze il Primiero ha delle sue specificità, riconducibili a una qualificata produzione lattiero casearia, a tradizioni agricole e gastronomiche in buona parte da recuperare e all'opportunità di valorizzare tali produzioni e tradizioni all'interno del mercato turistico locale.

3. La filiera lattiero – casearia

La maggior parte delle aziende zootecniche è orientata verso la **produzione di latte** e il principale introito deriva dalla vendita del latte vaccino. La quasi totalità del latte prodotto (compreso quello munto in periodo di alpeggio) è conferita al Caseificio Sociale di Primiero che produce formaggi freschi e stagionati.

“A cavallo tra gli anni '70 e gli anni '80 gli allevatori di questa valle hanno capito che stava cambiando il mondo. Ai tempi, l'allevamento non era in grado di fornire un reddito adeguato e quindi dovevano trovare forme alternative di produzione e di commercializzazione. Ha cominciato a svilupparsi la consapevolezza che dovevamo valorizzare i nostri prodotti, perché allora il formaggio non procurava un significativo reddito. Gli anni 80 ci hanno costretto a cambiare strada, un gruppo di persone, in pochissimo tempo, ha deciso di unirsi e partire. Anche gli scettici. Hanno aderito i soci dei caseifici, turnari dei vari paesi, e si è cominciato a raccogliere il latte dalle valli del Primiero, Vanoi e Mis. Da quel giorno il caseificio cooperativo è diventato un punto di forza della nostra realtà, guai se oggi mancasse, perché dà una certa garanzia di reddito. I soci oggi sono una sessantina. All'inizio erano circa 200, poi col tempo c'è stato un ridimensionamento, anche perché ai tempi c'era gente già di una certa età. Oggi per fortuna abbiamo molti giovani soci, c'è ricambio generazionale, però sta anche a noi dare prospettive a questi giovani. Chiaramente non possiamo permetterci grossi sviluppi come nella pianura, perché quello non è il nostro modello produttivo. Dobbiamo stare sul territorio, mantenerlo, possibilmente recuperarlo, il turismo è importantissimo, le malghe e l'agriturismo danno ulteriori spazi al reddito. Il caseificio da quando è nato ha sempre

avuto un processo regolare di crescita. Non ci sono mai stati grossi scossoni, dove possibile si è migliorata la lavorazione e la produzione, affiancando sempre qualche nuova tecnologia. Si è cercato di recuperare qualche prodotto che anticamente si faceva come il burro di malga, però in minima quantità di nicchia, visto che c'è un regolamento molto stretto da rispettare. Si cerca di modernizzarsi nel senso delle capacità programmatorie, perché il caseificio ha un bel giro d'affari, è una realtà di un certo peso che fattura circa cinque milioni di euro. Il caseificio fa parte del Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini, siamo associati al Consorzio Trentingrana e al Consorzio formaggi trentini che commercializza tutti i prodotti al di fuori del grana. Il caseificio ha tre canali di vendita: parte del prodotto è venduta direttamente allo spaccio, parte è conferita ai due consorzi, e in parte è venduta da noi in zona, sempre in fatturazione. Non siamo costretti a vendere tutto ai consorzi. Se riusciamo a vendere noi direttamente allo spaccio, tanto meglio. Gli alberghi della zona purtroppo incidono solo per il 3,5% del fatturato. Vanno dai grossisti del triveneto e acquistano dove costa meno. All'opposto, sa parte dei turisti, specialmente il sabato e la domenica d'estate, è un continuo pellegrinaggio allo spaccio. Ci arrivano richieste via email anche dalla Sicilia, sia da privati, sia da negozi. I prodotti del caseificio sono la tosella, il grana trentino che conferiamo al consorzio, il nostrano fresco, quello stagionato. C'è stata un po' di guerra sul puzzone perché i nostri confinanti: ci volevano escludere dalla zona di produzione ma ci siamo impuntati. Dopo anni, la DOP è passata e la nostra zona ora fa parte della DOP del puzzone. E' un po' la storia della tosella che però partiva da noi (tosela, schiz, ecc). Purtroppo non abbiamo sfruttato a fondo una nostra peculiarità oramai, per una serie di motivi la tosella, non è più a nostro uso esclusivo, ma è di dominio pubblico" **Presidente Caseificio.**



*“La creazione del caseificio ha salvato la zootecnia del Primiero che stava scomparendo. Il rischio allora era di avere poche grandi aziende e soggetti che venivano da Feltre a ritirare nostro latte. Tutti gli allevatori sono soci del caseificio, anche questo è un elemento peculiare della nostra zootecnia, siamo una valle isolata, è difficile che uno entri o esca dal settore, in altre zone c'è la concorrenza di altri soggetti privati che ritirano il latte, quindi c'è anche meno coesione tra gli allevatori. La nostra è, invece, oggi una realtà abbastanza coesa, con delle sue specificità” **Allevatore.***

La specializzazione zootecnica dell'agricoltura locale è dovuta al fatto che la gran parte del territorio del Primiero giace tra i 1000 e i 2000 m. s.l.m., le colture praticabili sono quasi unicamente rappresentate **dai prati e dai pascoli** e quindi l'allevamento del bestiame rappresenta la principale forma di sfruttamento economico razionale del territorio. Il paesaggio del Primiero è modulato da ampie superfici coltivate che dai terrazzi di fondo valle e dai conoidi, sui quali sorgono i centri abitati, si spingono fino alle pendici montane.

La bassa valle, comprendente Mezzano e Imer, presenta terreni fertili con **superfici a prato**, utilizzate per produrre le scorte invernali di fieno dalle aziende zootecniche. Le medesime caratteristiche ambientali le ritroviamo fino ai centri di Tonadico e Siror, dai quali si possono raggiungere parecchie località d'alpeggio. Nel fondovalle le superfici a prato si trovano in alternanza con aree forestali, aree interessate da colture agrarie e zone urbanizzate. Nelle superfici foraggere di fondovalle il numero di tagli l'anno varia da uno a tre (in qualche caso, quattro), secondo l'andamento climatico e la tipologia di prato, così come molto variabile è la produttività in termini qualitativi.

Risalendo di quota il pascolamento si estende all'interno di aree prevalentemente forestali in cui la copertura erbacea e arborea possono essere compresenti in proporzioni diverse; i pascoli con sola copertura erbacea tipicamente si localizzano alle quote maggiori. Tali **pascoli di mezza montagna** sono quelli più soggetti a inselvaticimento nel caso venisse a mancare un'azione di manutenzione e di bonifica da parte delle aziende zootecniche.

Alle quote maggiori si collocano gli **alpeggi** che svolgono un ruolo fondamentale nel sistema economico e ambientale dell'area. Dal punto di vista ambientale i pascoli d'alpe sono degli ecosistemi stabilizzati per l'instaurarsi di un equilibrio tra risorse naturali e presenza degli animali d'allevamento nella stagione vegetativa, garantendo una serie di funzioni ambientali quali: la regolazione delle acque, il contenimento dei rischi d'incendio e di valanghe e la salvaguardia della biodiversità. Con particolare riferimento alla biodiversità, la gestione a basso impatto dei terreni con-

tribuisce all'equilibrio, nel rapporto uomo-ambiente, in grado di garantire condizioni favorevoli alle specie animali e vegetali tipiche della montagna alpina. Il pascolamento esplica, infatti, effetti favorevoli sia sulla fauna selvatica, che si avvantaggia della disponibilità di foraggio e dell'azione di contenimento delle essenze arbustive, sia sulla flora attraverso l'attività di selezione tra le diverse specie vegetali e la limitazione della flora invadente: rododendri, calluna e mirtilli. I rischi di degradazione indotti dal pascolamento sono, invece, d'intensità leggera, anche se talora su porzioni di superfici considerevoli. Soprattutto nelle aree pascolate a maggior pendenza, il sentieramento è evidente ma in genere non è così intenso da alterare la produzione di biomassa in modo importante. Sono invece presenti aree sottoutilizzate evidenziate dalla comparsa di copertura arbustiva che denotano una contrazione dei carichi di bestiame. I maggiori rischi di degradazione del suolo segnalati sono riconducibili alla presenza delle piste da sci e infrastrutture turistiche (es. Malga Tognola).

La consistenza media aziendale in Primiero è pari a 19,4 capi bovini per azienda; tuttavia un buon numero d'aziende allevano meno di dieci capi, quindi si tratta di piccole aziende che hanno nella monticazione estiva uno dei fattori strategici di redditività.

*“Le nostre aziende pur essendo moderne, sono tutte piccole aziende al massimo abbiamo trenta capi in lattazione più venti o trenta capi di rimonta e una media di venti ettari di terreno per azienda. Quindi si tratta di una zootecnia sostenibile anche da un punto di vista ambientale. Oggi siamo in equilibrio nel rapporto tra numero di aziende, numero di capi e risorse territoriali. Questa dimensione consente un utilizzo del territorio abbastanza efficiente. Potrebbe forse esserci spazio per qualche nuova azienda, ma dovrebbe essere un insediamento pianificato, distribuito sul territorio. Oggi, ad esempio a Tonadico e Transaqua, c'è già una concentrazione esagerata di stalle e di capi, mentre nel Vanoi c'è una scarsa presenza, è un territorio scomodo. Anche a Sagron Mis c'è stato un completo abbandono, e si vede benissimo l'influenza dell'Agordino: i giovani hanno abbandonato la zootecnia e sono andati a lavorare in fabbrica. Le stalle sono tutte concentrate in fondo valle: è molto più comodo avere le stalle in paese, anche per la raccolta del latte. Chiaramente gli animali dovrebbero stare in altri posti, dove l'azienda ha i terreni, ma ci vorrebbe una maggiore infrastrutturazione del territorio, la capacità di portare i servizi alle aziende, la pulizia delle strade. Questo consentirebbe di evitare concentrazioni di liquami in paese, di evitare che i trattori siano sempre in giro per i paesi, ma soprattutto di evitare all'allevatore di passare la vita sul trattore, perché oggi ha gli animali in fondovalle e i terreni su in montagna per cui porta su il letame, porta giù il fieno, è un continuo via vai di trattori. Sarebbe molto importante riuscire ad avere l'azienda dove hai i terreni”. **Allevatore***

La razione invernale con cui sono alimentati gli animali è costituita sostanzialmente da fieno e da mangimi, mentre nel periodo primaverile ed estivo il fieno è sostituito da erba verde (falciata o pascolata). Generalmente gli animali sono lasciati pascolare, dopo aver fatto il primo taglio, sui prati-pascoli contigui al centro aziendale, prima del trasferimento in alpeggio e al ritorno dalle malghe sulle stesse superfici se il ricaccio dopo l'ultimo taglio è sufficiente. Il pascolamento sulle superfici foraggere aziendali, nel periodo post-alpeggio, consente sia il rinettamento del cotico prima del riposo invernale che la concimazione attraverso la dispersione delle deiezioni. La fertilizzazione delle foraggere è effettuata esclusivamente con l'impiego di concimi organici, perché da un lato il regolamento del Parco non consente l'impiego di prodotti chimici e dall'altro, i costi per l'acquisto non sarebbero compensati dall'aumento di produttività.

*“...Il problema dei liquami comunque rimane. C'è un paio di aziende che hanno inserito il separatore del solido dal liquido che rende la cosa più gestibile, ma la quantità non cala. Il letame è prodotto nelle stalle di fondovalle e utilizzato solo nei terreni più facilmente raggiungibili. Se un'azienda è a Tonadico e deve fare dieci chilometri per portare il letame nei terreni più scomodi, lo fa un anno, ma l'anno successivo non lo fa più. Concentra tutto sugli stessi terreni, con rischio d'inquinamento delle falde, di degrado del cotico per eccesso d'azoto, ecc. E' per questo che sarebbe necessaria una razionale dislocazione delle aziende sul territorio. Siamo in equilibrio tra capi/ettari, però lo smaltimento è fatto sempre sugli stessi terreni. Sul tema dello smaltimento c'è il progetto ACSM sul biogas. Stanno cercando il sito, una volta individuato il sito ci sono però anche altre questioni. La loro idea è smaltire i liquami zootecnici assieme all'umido, in questo caso anche il letame diventerebbe un rifiuto ed è improponibile riportarlo in azienda e utilizzarlo sui terreni. Oggi tutte le nostre aziende hanno aderito a un protocollo OGM free, non si usano insilati, è da anni che lavoriamo sulla qualità, non possiamo usare un letame che contiene anche gli scarti delle cucine, negli scarti degli alberghi troviamo di tutto. L'impianto di Biogas avrebbe il vantaggio di fare calare la quantità di liquame, con una minore percentuale di azoto, però ci vogliono garanzie sulla qualità del letame che distribuiamo sul terreno”. **Allevatore***

“Indubbiamente uno degli errori fatti in passato su questo territorio è stato quello di costruire le stalle tutte concentrate nelle aree di fondovalle, questo crea dei grossi problemi specialmente per lo smaltimento dei liquami. Tonadico è un esempio classico con sette, otto stalle che costituiscono circa metà del patrimonio zootecnico della valle, tutte concentrate in 500 mq. Lì forse un biodigestore potrebbe funzionare, bisognerebbe fare un progetto a chilometri zero. Certamente il biodigestore puzzerebbe meno di otto stalle tutte concentrate in un luogo. Sarebbe l'ideale fare un impianto ge-

stato direttamente dalle aziende che potrebbero anche avvantaggiarsi degli utili derivati dalla produzione di energia”. **Funzionario pubblico**

Le aziende con mandrie di una certa consistenza, considerata anche l'esiguità delle superfici foragere facilmente accessibili, non raggiungono l'autosufficienza alimentare e acquista all'esterno una quota di foraggi (sostanzialmente fieno). Non manca chi, tra gli intervistati, ha fatto notare come a causa dell'aumento del prezzo del fieno, negli ultimi due o tre anni le aziende hanno ricominciato a usare con maggiore intensità i pascoli di mezza montagna. Sempre di provenienza extra-aziendale sono gli alimenti semplici (mais, fiocchi di cereali, ecc.) e i mangimi utilizzati per integrare la razione sia invernale, sia estiva.

*“C'è poi il problema dei protocolli di produzione. Se i nostri allevatori alimentano le vacche con il solo fieno, non ci stanno dentro. Producono meno e non ci stanno dentro. Quindi comprano l'erba medica dal trevigiano. I nostri allevatori sono dentro la filiera del Trentingrana che richiede determinati standard di produzione. E' la logica industriale che soffoca il caseificio e gli allevatori... Da noi le baite sono prevalentemente usate come seconde case. I proprietari, che sono in gran parte locali, sfalciano i prati ma sono costretti a buttare via il fieno. Questo fieno non è ritirato dagli allevatori perché non conviene economicamente: sono piccole quantità distribuite sul territorio. E' anche per questo che molti privati allevano qualche capo di bestiame, pecore, capre, gli tengono pulito il terreno, hanno carne per l'autoconsumo e in alcuni casi possono accedere ai contributi per lo sfalcio. Anche se, chi non lo fa per passione, si rende presto conto che è molto più faticoso allevare animali che sfalciare il prato”. **Funzionario pubblico.***

“Il latte da trent'anni a oggi è molto cambiato. I tenori analitici sono altri, si sono incrementate le proteine, adesso ci sono le caseine, è cambiata l'acidità. E' sempre stata una forzatura. Certo l'igiene è migliorata. Bisogna seguire le tendenze e quindi variare l'alimentazione degli animali. Dobbiamo procurarci il mangime, anche se in teoria ci sarebbe abbastanza fieno, dobbiamo importare anche quello dalla pianura. Oggi sono animali produttivi che mangiano quantità doppie rispetto a una volta, i prati si sono ristretti e la produzione di fieno non è sufficiente. Una volta arrivava del fieno molto grosso da aree vicine al mare, arrivava anche dalle Marche, e gli animali lo amavano perché c'erano dei sali minerali che il nostro fieno non aveva. Mentre il nostro fieno lo portavano giù perché avevano delle erbe aromatiche che andavano bene agli allevamenti di pianura. Oggi non esportiamo più fieno. Il territorio da noi è molto frammentato. Per raccogliere il fieno bisogna mettere d'accordo un sacco di proprietari. In un ettaro di terreno ci possono essere anche diciotto frazionamenti. I nostri vicini dell'Alto Adige hanno un territorio molto simile, però lì c'è il

*maso chiuso ed è tutta un'altra realtà. Da noi c'è una cultura molto diversa. La proprietà è divisa tra tanti privati, che non sono contadini, molti sfalciano il prato, ma il fieno va perso perché non è economico andarlo a ritirare, altrimenti ci sono famiglie che si sono presi due pecore, due asini e tengono pulito il prato. Più in alto sono ci sono appezzamenti un po' più ampi. Ma anche qui devi considerare l'accessibilità, se ne vale la pena. Per il pascolo, per fortuna il caseificio gestisce le malghe, la malga Rolle, la malga Fosse, la malga Fossernica, la malga Tognola che raggruppa anche altre malghe. Però non c'è lo spazio per tutti i soci. Comunque sta facendo un buon lavoro per aiutare i soci. Una volta da noi c'era la gestione delle malghe da parte di società fra allevatori, ma c'erano sempre delle questioni, il caseificio ha mitigato i conflitti. Altrimenti ci sono dei privati che hanno le malghe e le affittano. Il pascolo è stato mantenuto abbastanza bene". **Allevatore.***

Relativamente alle razze bovine da latte nella Valle di Primiero si ha una netta prevalenza della razza bruna, seguita dalla grigia alpina. Negli ultimi anni, in seguito al miglioramento genetico, il bestiame allevato ha segnato un notevole incremento quanti-qualitativo della produzione lattea. Ciò ha determinato, in taluni casi:

- una spinta verso una maggiore intensificazione nella coltivazione delle superfici foraggere, oltre all'acquisto di foraggi extra-aziendali;
- la diminuzione dell'allevamento di razze locali, meno produttive, a favore di razze specializzate da latte.

Nel Primiero questa tendenza sembra comunque essersi manifestata in modo limitato, rispetto ad altre aree del Trentino. Al mantenimento della tipologia tradizionale di allevamento (estensivo) hanno contribuito sia fattori interni al comparto come: la ridotta estensione delle superfici di fondovalle, l'impossibilità di ampliarle e la conseguente impossibilità di aumentare la produzione di foraggi aziendali; sia fattori esterni come: i vincoli imposti dal Parco del Paneveggio-Pale di San Martino e dal Caseificio Sociale Comprensoriale di Primiero, che hanno avuto un'influenza determinante sul mantenimento dei sistemi tradizionali di allevamento. L'Ente Parco e il Caseificio hanno spinto le aziende a mantenere uno "stile" produttivo a basso impatto ambientale, il più possibile in armonia con il territorio.

"Le stesse politiche provinciali in passato hanno fatto l'errore di voler copiare la zootecnia di pianura. E' stato un insieme di cose, la politica, gli interessi degli allevatori, che ci ha portato a puntare sulla quantità delle produzioni. Il Primiero era povero. Venti, trent'anni fa venivano gli esperti che ci dicevano di dare il mangime per aiutare gli animali, adesso dobbiamo tornare indietro

*perché ci accorgiamo di avere sbagliato. Bisognava valorizzare gli animali rustici della montagna, che hanno meno produttività, ma è da lì che bisognava ricavare una selezione adatta. Ci vogliono animali da latte e da carne, ideali per le famiglie. Tredici anni fa quando mi sono sposato, mio cognato aveva delle pezzate rosse e mia moglie se n'è presa una. Oggi ho in maggioranza le pezzate rosse, sono più rustiche anche se un po' meno produttive. Ma mi trovo bene". **Allevatore.***

Nonostante, in Primiero vi sia una relativa scarsità di animali e una grande disponibilità di pascoli, fattori quali la concentrazione delle stalle nei terreni di fondovalle, le difficoltà di accesso alle aree foraggere economicamente sfruttabili e i problemi relativi allo smaltimento dei liquami zootecnici, evidenziano come - al di là del teorico equilibrio UBA/Ha - vi sia **la necessità di una più razionale valorizzazione delle risorse foraggere della valle, perseguendo una più razionale distribuzione dell'attività zootecnica sul territorio e incentivando le azioni di bonifica realizzate dalle imprese in aree in cui sia possibile lo sfalcio meccanizzato.**

*"Un tema centrale della nostra zootecnia è il recupero di zone lavorabili che oggi sono abbandonate, si tratta di zone non eccessivamente ripide, lavorabili anche con macchine normali. La Comunità voleva avviare un piano d'individuazione e bonifica di tali terreni, sarebbe un'iniziativa molto importante. O si recuperano nuovi spazi o rischiamo di farci la guerra tra poveri. Non c'è più spazio, è fondamentale avere un minimo di superficie, per lo smaltimento, ma anche per i contributi. Il settore dell'allevamento in Primiero ha bisogno di aggiustamenti rispetto a un uso più razionale del territorio e di una più attenta commercializzazione dei prodotti". **Allevatore.***

Nel periodo estivo (orientativamente dal 15 giugno al 15 settembre) gli animali sono monticati in **malghe di alta quota**; la durata del periodo d'alpeggio è ovviamente variabile e dipende dall'andamento climatico dell'annata. Complessivamente gli alpeggi sono caricati per 80-110 giorni l'anno non solo con vacche da latte, ma anche con altre tipologie di bestiame (bovini da carne, equini e ovi-caprini). Vi sono anche casi di transumanza di greggi provenienti dal vicino Veneto e dalla Valsugana. Nel corso dei primi anni '90 si era evidenziata una significativa tendenza all'abbandono della pratica dell'alpeggio, elemento tradizionalmente distintivo della zootecnia montana, che ha determinato la dismissione di alcune malghe e la comparsa di segnali di compromissione dell'ambiente e del paesaggio causati dall'incuria. Per far fronte all'emergere di queste problematiche l'amministrazione provinciale di Trento ha attivato una serie di misure (finanziate con i Fondi Strutturali dell'U.E. attraverso il PSR) finalizzate a invertire tale tendenza. Gli interventi messi in atto dalla pubblica amministrazione, insieme alle nuove opportunità di reddito legate allo

sviluppo dell'agriturismo e della vendita diretta dei prodotti, sembrano aver sortito l'effetto desiderato; infatti, nell'ultimo decennio il numero di capi monticati è in continua crescita.

Le malghe sono tutte situate ad altitudini elevate, comprese tra i 1.500 e i 2.200 m s.l.m., e sono prevalentemente di proprietà pubblica sono assegnate in gestione alle aziende o a organismi associativi, come la Federazione Allevatori di Trento (malga Juribello) o al Caseificio Sociale Comprensoriale di Primiero (malghe Rolle e Tognola).

“In totale in Primero ci sono 67 malghe. Circa 45% delle malghe è usato dal comparto caseario, il 15% per varie ed eventuali, il 40% è abbandonato o comunque unicamente destinato scopi turistici. Le malghe e gli alpeggi rappresentano una risorsa importantissima, sono un bene comune ancora in buona parte da valorizzare. Il Caseificio svolge un ruolo importante nella valorizzazione delle malghe, nel periodo d'alpeggio prevede due raccolte giornalieri per centralizzare la trasformazione nel caseificio, quindi chiaramente gestisce le realtà più facilmente accessibili. Restano ancora realtà da valorizzare magari con la possibilità di fare formaggio direttamente in malga. Nel Lagaorai trovi la gente che va in malga per farsi il suo formaggio. Il Parco delle dolomiti bellunesi ha fatto dei micro caseifici in quota”. **Funzionario pubblico**

“ L'attività del Caseificio nelle malghe è iniziata nel 1983: quando il Consiglio d'Amministrazione decise di prendere in gestione Malga Rolle, per dare un importante servizio ai Soci, ma anche per valorizzare la propria produzione, svolgendo attività d'alpeggio e d'agriturismo. Negli anni successivi prese in affitto anche altre malghe, sia per l'alpeggio, sia per l'agriturismo, continuando quell'attività, che tutt'oggi persiste. Nel 2010 il Caseificio ha gestito cinque malghe di cui tre alpeggiate con vacche da latte e due con animali giovani, tutti di proprietà dei soci. Il carico complessivo, per quanto riguarda gli animali da latte, è stato di poco superiore a 260 capi con una produzione complessiva di circa 2.660 quintali di latte. Due malghe hanno l'Agriturismo, una è Malga Tognola partita la scorsa stagione ed è andata abbastanza bene, l'altra è la Malga Rolle che invece è un'esperienza più consolidata. Rispetto ai prodotti di malga stiamo facendo dei ragionamenti. Abbiamo ad esempio il Butiro del Primiero che è presidio Slow Food, è un burro di malga prodotto in piccole quantità, 8-10 quintali l'anno. Con Slow Food stiamo vedendo d'incrementare la produzione coinvolgendo diverse malghe, però ci troviamo di fronte a problemi logistici che dobbiamo in qualche modo risolvere”. **Presidente Caseificio**

“L'alpeggio da noi è una bella realtà anche perché il caseificio fa la raccolta in malga. Anche in questo caso sono chiaramente coperte le aree più accessibili. Il Passo Rolle è tutto coperto, rimangono scoperti il Vanoi, la val Noana, la Malga Neva. Il caseificio non può chiaramente arrivare dappertutto, per cui nelle malghe più scomode, penso a Malga Neva, bisognerebbe dare la possibilità a qualche allevatore di lavorarsi direttamente il formaggio in malga. Anche perché oggi c'è una richiesta da parte dei turisti di formaggio o di burro fatto in malga. Oggi il turismo richiede il prodotto fatto direttamente in azienda, meglio ancora se in malga. Diversi allevatori hanno anche l'agriturismo e potrebbero produrre e vendere formaggi direttamente in azienda. Bisognerebbe trovare dei meccanismi di deroga all'obbligo di conferimento per chi lavora in queste malghe. L'obbligo di conferimento aveva un senso in passato ma oggi rischia d'inibire alcune iniziative imprenditoriali che sul nostro territorio sarebbero importanti. Non c'è concorrenza tra i prodotti di malga e i prodotti del caseificio, anche perché la deroga potrebbe riguardare solo il periodo dell'alpeggio, poi a settembre l'allevatore tornerebbe a conferire al caseificio. Una simile politica consentirebbe di valorizzare i prodotti di malga, di valorizzare alcune porzioni di territorio oggi sottoutilizzate, consentirebbe una diversificazione delle aziende e delle produzioni. Le nostre aziende non sono tutte uguali, chi ha dieci capi può benissimo produrre in malga e remunerare maggiormente la propria attività. Le zone periferiche le valorizzi con piccole attività. La Comunità di Valle dovrebbe stimolare la valorizzazione delle malghe, che sono di proprietà comunale, il caseificio dovrebbe consentire una deroga al conferimento per chi trasforma in malga, se ci fossero queste condizioni secondo me ci sarebbero anche le imprese disposte ad andare in malga e produrre burro e formaggio”. **Allevatore**

“Abbiamo tramandato l'attività da mio nonno a mio padre, poi ho rilevato io l'azienda perché m'interessava portarla avanti. Secondo le annate, posseggo da 15 ai 20 capi, metà ovini e altrettanti caprini. Per me è un secondo lavoro, un'attività amatoriale, anche se impegnativa. Ho degli appezzamenti di terreno con mio fratello. Chi ha territorio nel Primiero ha il grosso problema della sua gestione, perché contrariamente a quello che si può pensare, avere delle proprietà in un contesto di montagna vera, non del fondovalle, in zone impervie dove la meccanizzazione non è possibile, implica problematiche non secondarie, è faticoso. Nel mio caso uso questi terreni per fare foraggio e allevamento per autoconsumo. Tutto è finalizzato alla carne. All'interno della valle saremo un centinaio di piccoli allevatori che mirano all'autoconsumo. Sono tutte piccole aziende part-time che vanno dai 5-6 capi, fino a 50-80 capi, che in inverno utilizzano il foraggio prodotto nel periodo estivo, poi in autunno, in primavera e in estate utilizzano direttamente il pascolo evitando il lavoro dello sfalcio. Gli incentivi valgono anche per l'attività amatoriale, con la distinzione tra gli

allevatori di prima e di seconda, tutte aziende con la partita IVA, dove all'interno del budget familiare è minimo l'apporto economico. Volendo la carne si potrebbe anche vendere, nel mio caso non la vendo perché è tutta destinata all'autoconsumo. Per la macellazione c'è la possibilità di fare richiesta al sindaco del permesso di macellazione a casa. E' rilasciata l'autorizzazione, si prendono gli accordi con il veterinario che viene a casa e verifica le condizioni sanitarie dell'animale e poi si può macellare. Altra possibilità è conferire direttamente l'animale al macello comprensoriale di Fiera che è gestito per conto dei comuni da parte della comunità. Il complesso degli allevatori di bovini occupa la maggior parte dello spazio al taglio del foraggio, hanno una meccanizzazione maggiore. La prerogativa principale del nostro tipo di attività è mantenere il paesaggio. Contrariamente alla maggior parte delle zone che sono utilizzate dagli allevatori di bovini, che sono più facili e che sarebbero utilizzate, anche se non ci fossero incentivi provinciali, quelle che sono utilizzate per l'allevamento ovocaprino sono altre tipologie, zone con pendenze superiori difficilmente meccanizzabili. Questo secondo me è il grande valore aggiunto della nostra attività perché si mantengono spazi che altrimenti andrebbero perduti. Anche sotto l'aspetto turistico. Il discorso riguarda naturalmente anche le malghe. Le malghe, per essere appetibili rispetto ai bovini, devono avere delle caratteristiche di accessibilità che non sempre si riscontrano. Per cui molte malghe poco accessibili sono maggiormente utilizzate per gli ovocaprini. Nella realtà del Vanoi ci sono ad esempio tre pastori, sono professionisti, tutti transumanti, uno è della valle mentre due sono di fuori valle. Affittano i pascoli del comune o del demanio provinciale per il periodo estivo. Rispetto alla realtà locale credo che l'assetto dell'utilizzo delle malghe sia già abbastanza valorizzata. Ci sarà magari ancora un po' di spazio ma non vedo la possibilità di un ulteriore allargamento di questi contesti. Ci potrebbe essere forse un utilizzo maggiore, però trovo difficile che questo possa avvenire, se non a scapito o dei bovini o degli ovini. La convivenza tra bovini e ovini è difficile perché ci sono diverse modalità di pascolo. A meno che non si possa adibire lo spazio diversamente: la parte alta alle pecore, la parte bassa ai bovini. Però dalla mia conoscenza del territorio non mi sembra che ci siano le condizioni per far compenetrare diverse specie, se non incrementando solo un genere. Per un maggiore sfruttamento delle risorse foraggere si potrebbero utilizzare spazi non utilizzati che sono gli ex prati che stanno per essere colonizzati dal bosco, o le zone attorno al paese che stanno subendo la stessa sorte, sempre nell'ottica del mantenimento del territorio. Il fatto di poter utilizzare malghe con greggi implica avere il pastore, avere persone che utilizzano questi spazi. In valle sono state provate altre modalità, in passato son stati fatti venire su tori da ingrasso dalla pianura ma è andata avanti per poco tempo. Riguardo quello che può fare la comunità per l'agricoltura, è un discorso complesso perché sono convinto che vi siano state varie strategie per mantenere l'agricoltura con risultati di vario successo. Rispetto alla mia realtà, se voglio andare avanti su

*questa strada, non vedo delle modalità diverse da quelle che ci sono adesso. Le incentivazioni provinciali devono andare a chi s’impegna a curare il territorio. Del resto un barlume di questo si è già visto nel PSR 2007-2013, speriamo che questa linea continui con il prossimo piano. Per quanto riguarda l’allevamento bovino siamo abbastanza fortunati, perché abbiamo molti giovani che stanno portando avanti quest’attività. Quindi, in questo settore, è una questione di mantenimento. Sperare che il prossimo PSR mantenga gli incentivi. Il margine di miglioramento è a valle con il caseificio. L’intervento sostanzialmente andrebbe fatto più in quel settore. Il passaggio al mercato da parte delle tante attività amatoriali al momento lo vedo difficile. Credo che se volessimo vendere i nostri prodotti, non avremmo grandi problemi, nel mio caso parecchia gente mi chiede se ho un capretto, io dico di no perché quello che produco basta per me e la mia famiglia. Io non compro più né carne né verdura da maggio a fine novembre ed è già una bella forma d’integrazione del reddito familiare. Per me, come per molti altri, il discorso economico imprenditoriale non è determinante, non escludo comunque che in futuro possa diventarlo, vista la crisi che stiamo vivendo”. **Allevatore part-time***

L’attività in alpeggio trova importanti connessioni con l’attività turistica, in primo luogo attraverso forme di ospitalità rurale – sono in totale sedici le malghe con agriturismi, punti di ristorazione o vendita diretta – ma anche attraverso l’organizzazione di eventi turistici e attività di animazione.

*“La Desmontegada che facciamo alla quarta domenica di settembre. All’ultima manifestazione 3.400 persone hanno mangiato sotto il tendone, gli alberghi erano tutti pieni. Sono una quindicina gli allevatori che partecipano alla Desmontegada, ci mettono il loro lavoro è mediamente spendendo circa seicento euro, per puro volontariato. Abbiamo chiesto un contributo agli albergatori, ma non c’è stato niente da fare. Potremmo fare anche la Montegada a maggio, non costerebbe nulla, sarebbe un metodo per destagionalizzare le presenze turistiche, ma ci vorrebbe una maggiore collaborazione tra i diversi operatori. Sono sicuro che se a novembre facciamo la festa del formaggio di malga del Primiero, richiami almeno trecento persone. Una maggiore integrazione con il settore alberghiero della ristorazione è strategica per lo sviluppo del Primiero. Oggi nel bilancio del caseificio solo il 3% è dato dall’acquisto di prodotti da parte del sistema turistico locale, se solo arrivassimo al 6-7% potremmo evitare di portare il nostro prodotto a Trento alla grande distribuzione. Se gli alberghi ci facessero un’adeguata promozione potremmo vendere tutto il nostro prodotto in Primiero”. **Allevatore.***

“Il turista oggi è cambiato rispetto a qualche anno fa. La gente adesso è più bella. C’è un ritorno di famiglie con bambini, che vogliono vedere gli animali, conoscere la montagna: per cui sarebbe un peccato non tirar fuori quello che abbiamo dentro, che è il nostro punto vincente. Ho voluto tenere quest’agriturismo piccolo per dare valore al territorio, perché qui in Trentino non dobbiamo fare numeri, ma dobbiamo fare qualità. Oggi la gente cerca il contatto con le cose vere, la natura, i piatti genuini, i tempi rilassati. Non avete idea di quante persone girano di notte per la Val Canali a fare le camminate a piedi. Ne gira più d’inverno con i frontalini, le ciaspole, che in estate. Non vanno più a sciare, pur avendo le possibilità. Fanno già la coda tutta la settimana, al supermercato, in strada, i bambini, di corsa avanti e indietro. Mi dicono che non vanno più a sciare a San Martino perché non hanno voglia di fare le code anche quando sono in vacanza, e quindi preferiscono venire a passeggiare in Val Canali. Adesso ho cominciato a tenere la malga aperta anche d’inverno. Problemi per le strade a non finire. Mi hanno tenuto chiusa la strada da febbraio per un piccolo problema di una slavina. La gente è venuta lo stesso anche con la strada chiusa, ed è stata una soddisfazione. Nelle malghe devono venire a mangiare i nostri prodotti, non ci vuole un gran menù. Il mio menù è lo stesso da trent’anni e da lì non mi sono mai schiodata. Noi il latte di vacca lo lavoriamo per fare il formaggio, non lo conferiamo alla cooperativa. D’estate facciamo la tosel-la che piace tanto ai turisti, poi abbiamo galline, conigli, capre, pecore, asini. Faccio minestre, polenta e pollo, polenta e coniglio, abbiamo i maiali. Tu puoi dare anche solo una mela cotta con il miele, sembra che gli dai il caviale, tanto sono soddisfatti. Io posso offrire questi prodotti, altrimenti sarei falsa. La gente mi dà la mano e mi ringrazia per questo gesto. Poi la cosa importante è dar-gli tempo. Io adesso qui potrei avere anche duecento persone ma non ho voluto. Qui la gente arriva alle 11 si siede a tavola e va via alle 16-17, perché non facciamo turni. Le mie figlie si lamentano, perché non fanno a tempo a sparcchiare che già devono già preparare per sera, allora io mi porto tutta la gente in stalla e comincio a raccontargli delle storie e così lascio lavorare le mie figlie. Mi sono messa anche a studiare il tedesco per parlare con i turisti. Adesso voglio tenere chiuso la do-menica, perché troppa gente fa confusione e snatura il posto. La domenica io starò qui fuori con un libro in mano a raccontare le storie della nostra valle al turista che passa, senza dar da mangiare. Dobbiamo renderci conto che noi vendiamo emozioni. Uso dei libretti dove la gente che passa scri-ve le sue emozioni. Serve a capire se sei sulla strada giusta. Qui non si dorme, ma il mio sogno è recuperare due camere nel fienile. Se uno facesse le camere nel fienile e il mattino portasse il latte appena munto, il giornale e il pane caldo, avrebbe già capito tutto. Ma qui non c’è ancora questa mentalità, c’è invece in Alto Adige. Il turismo e l’agricoltura sono come due binari di un treno che devono procedere assieme senza allontanarsi. La nostra agricoltura sta andando a rotoli perché puntiamo sulla quantità, le grosse stalle, i silos, i trattori esagerati. Qui secondo me dobbiamo la-

*vorare con quelli che tengono il territorio che si prendono il praticello, dove tengono le quattro pecore, le api. Dobbiamo capire che è il piccolo che fa muovere il grande, perché se tu metti in esposizione il formaggio standard tutto uguale e un altro con le piccole muffe, il turista prende quello con le muffe, anche se tu ti vergogni a esporlo. Poi bisogna lavorare con le donne. Io sono stata a Riva del Garda al convegno “Le imprese in rosa”, perché hanno detto che quasi tutte le piccole attività nel Trentino sono gestite da donne. Eravamo circa 120 donne, c’era Mellarini che ci ha tirato le orecchie e ci hanno fatto conoscere e capire come lavorano le donne delle Langhe. E’ stato molto interessante”. **Imprenditrice agricola***

“Ho iniziato nel 2000. L’azienda fin dai tempi del mio bisnonno era zootecnica. E’ saltata la generazione di mio papà, quindi è passata direttamente da mio nonno a me. Io sono subentrato nel periodo della mucca pazza e per mantenere in piedi il settore zootecnico abbiamo puntato sulla multifunzionalità. L’azienda ha una superficie di otto ettari, di cui cinque mila a piccoli frutti, il resto sfalcio perché abbiamo anche una quindicina di vacche da carne, facciamo linea vacca vitello, niente latte. Abbiamo l’agriturismo con fattoria didattica che segue mia moglie con passione, oltre che con le erbe officinali. Da due anni abbiamo iniziato la trasformazione dei piccoli frutti, noi siamo soci di Sant’Orsola, però siccome facciamo parte di un progetto speciale della cooperativa ci ha permesso di andare in deroga all’obbligo di conferimento. Per questo ora facciamo la trasformazione del prodotto in succhi, confetture, salse. Vendendo durante l’estate il prodotto fresco, riusciamo a commercializzare tutta la nostra produzione. Chiaramente abbiamo fatto promozione, girando per l’Italia, l’anno scorso siamo andati a Milano e Firenze, alle fiere di Campagna amica della Coldiretti. Chi viene in vacanza nel nostro agriturismo, vede l’azienda, vede come lavoriamo, quindi capisce il prodotto e lo acquista. Noi vendiamo i nostri prodotti trasformati, più in azienda che al caseificio o in altri negozi in giro per il Trentino. La gente vuole sapere cosa c’è dietro il prodotto. Quando escono dalla camera, vedono le serre, vengono a vedere come facciamo, così acquistano la nostra marmellata più volentieri, anche se costa di più di una marmellata industriale. Quest’anno abbiamo venduto cesti di Natale in tutta Italia, con il commercio elettronico. Prima di aprire l’agriturismo ho gestito per sette inverni la malga Venegia, dove mi sono fatto una mia clientela. Quando ho smesso per ragioni familiari, mi sono poi portato nel nuovo agriturismo la clientela che avevo di là. Io cerco di trattare i clienti come se fossero a casa loro, facciamo quattro chiacchiere in amicizia, gli offro la grappa, loro si ricordano dell’ospitalità e questa è la migliore pubblicità. Apriamo a Natale, a Pasqua e tutta l’estate. Ho una clientela formata soprattutto da famiglie. Non abbiamo gli sciatori. Famiglie o coppie a cui piace camminare perché ci sono molte passeggiate, senza dover prendere la macchina per una settimana. Con la fattoria didattica, abbiamo iniziato a lavorare con gli alberghi con un progetto che si chiama family farm. Le famiglie

*con bambini vengono su da noi facciamo la visita guidata, gli facciamo raccogliere le fragole e assieme si prepara la marmellata. Mentre i bambini mangiano al sacco con gli animatori, i genitori mangiano rilassati nell'agriturismo, alla fine i bambini si portano via il loro vasetto di marmellata, mentre i genitori acquistano anche altri prodotti della nostra azienda” **Imprenditore agriturismo***

Le riflessioni di diversi operatori ruotano attorno ad ipotesi di diversificazione e maggiore tipizzazione delle produzioni locali, rivedendo al contempo alcune strategie commerciali. Il tema centrale è trovare il giusto equilibrio tra quantità e qualità, tra la tipicità del prodotto e l'omologazione imposta dagli standard di produzione industriale, tra economie di scala e la valorizzazione delle produzioni di nicchia che pur non garantendo significativi margini di redditività costituiscono un'eccezionale strumento di marketing territoriale.

Alla necessità di puntare su produzioni che consentono di fare “fatturato” si affianca l'esigenza di avere produzioni distintive che caratterizzino il territorio del Primiero nell'articolata offerta gastronomica trentina e nazionale. In un'economia sempre più globalizzata e omologata è importante avere produzioni distintive, con la consapevolezza che nella moderna produzione agroalimentare quantità e qualità devono stare necessariamente assieme.

*“Dobbiamo puntare maggiormente su una produzione casearia locale, nostrana, valorizzandola anche dal punto di vista commerciale. Dobbiamo fare in modo che la qualità sia riconosciuta e che sia remunerativa. Abbiamo molti allevatori giovani, con famiglia, che giustamente hanno bisogno di prospettive. Queste prospettive dobbiamo crearle puntando sulla qualità e tipicità del prodotto. Prima a Trentingrana era conferito molto di meno e si riusciva a vendere il prodotto quasi tutto in zona e i conti erano diversi. Con la piccola produzione si vende tutto. In testa ce l'hanno un po' tutti, si tratta di capire con quale strategia. Se io produco dieci e il mio vicino produce venti, vince la logica della quantità. Il nostrano di Primiero non è uguale al puzzone di Moena, è molto simile, solo che quello ha un marchio, noi no. Nella Val di Fiemme e Fassa ci sono delle realtà zootecniche che a me non piacciono e lì ha sbagliato anche la Provincia. Lì ci sono stalle che arrivano ad avere anche sessanta vacche da latte e non vengano a dirmi che alimentano gli animali con foraggio loro. Quindi se il 50% del loro foraggio viene da fuori, dov'è la tipicità? Stesso discorso vale anche per altre produzioni agricole. Prendiamo i piccoli frutti, se sono coltivati a terra, hanno un senso, ma se sono coltivati nelle serre, nei pani di terra, sono uguali identici a quelli prodotti in qualsiasi altro posto. Non c'è nessuna tipicità”. **Allevatore***

“La nostra agricoltura e la nostra zootecnia potrebbero avere un bacino enorme costituito dal mercato turistico, 140 tra ristoratori e alberghi. Il problema è che gli alberghi hanno una domanda standardizzata, non comprendono la stagionalità delle produzioni, hanno bisogno di acquistare per grandi lotti a determinati prezzi. Specialmente in piena stagione gli alberghi non hanno tempo di approvvigionarsi dai piccoli produttori. E’ per questo che preferiscono i grossisti. Mentre la nostra offerta è basata su piccole produzioni di qualità, con produzioni stagionali. Bisognerebbe creare dei facilitatori che fanno incontrare domanda e offerta. Darsi una struttura promozionale e una logistica distributiva a livello locale”. **Funzionario pubblico.**

“Tra le aziende che hanno vacche da latte ci sono solo piccole realtà che fanno il formaggio per conto loro senza conferire al caseificio. Si cercano loro canali commerciali diretti. Cominciano anche a nascere piccole realtà di trasformazione del latte di capra, al momento ci sono due ragazzi che lo fanno nel Vanoi. E’ un aspetto positivo, di arricchimento delle offerte del nostro territorio. In caseificio non mi risulta si sia mai parlato dell’opportunità di ritirare e lavorare anche il latte di capra, anche se potrebbe essere preso in considerazione. Però ci vogliono gli investimenti, anche se non sarebbero eccessivi”. **Allevatore.**

4. Il processo di diversificazione delle produzioni locali.

Le ipotesi di diversificazione e maggiore tipicizzazione delle produzioni locali, unitamente ad una revisione delle strategie commerciali, ruotano attorno ad alcune progettualità locali, ma ancor più a comportamenti sociali, che sottolineano l’opportunità d’investire su una rinnovata cultura della produzione alimentare e dell’offerta turistica che riporti la produzione agricola al centro dei processi di sviluppo del Primiero. Anche in un’ottica di riequilibrio territoriale.

“ Secondo me qui in Primiero da alcuni anni stanno succedendo cose interessanti. E dal punto di vista delle prospettive di sviluppo il fondo valle è messo meglio di San Martino che si è troppo poggiata sugli allori. Comincia a emergere la consapevolezza che bisogna lavorare tutti assieme e creare un sistema sostenibile tra agricoltura, nuove forme di turismo e artigianato, ne guadagnerebbe tutta la valle. Il fondo valle adesso sta andando meglio di San Martino perché lì si sono create delle iniziative, è più vivo, ha più attrattive, ha più turismo che in passato, perché ha attivato tutte le categorie. Ci s’intreccia tutti assieme, quando si fanno le manifestazioni, qualche degustazione, il ristorante di turno che fa la degustazione prende i miei prodotti, quelli del caseificio, il miele della

zona. E' questo fare rete, fare sistema. Abbiamo realtà radicate come la Coldiretti, la condotta Slow Food, il Caseificio. Quest'anno stavamo vedendo se è possibile riproporre nel periodo estivo un farmer market nel Primiero come due anni fa, non solo con il contadino della terra, ma anche con l'artigiano, che coinvolga le piccole realtà del posto. In passato era stato fatto dalla Condotta Slow Food a Pieve, dove è andata molto bene. I clienti sono sia turisti, sia locali. Specie in questi ultimi anni anche in Primiero ci sono molte persone che non hanno l'orto, i prati diminuiscono e le case aumentano, la gente ha sempre più interesse per i prodotti genuini a km 0. L'anno scorso è venuto nel nostro agriturismo un giornalista tedesco, ci ha fatto una breve intervista, e noi quest'anno nel mese di agosto abbiamo quasi esclusivamente turisti tedeschi. Evidentemente una recensione che ha funzionato. Son quelle piccole cose che ti aiutano, alla fine il turista quando va via compra il barattolo di marmellata, passa dal caseificio per comprare il formaggio. In questi ultimi dieci anni si sono sviluppati parecchi piccoli produttori, bene o male ci sono sempre stati ma non gli interessava vendere il prodotto, non avevano l'etichetta, un po' alla volta hanno iniziato ad avere il prodotto in più, specialmente gli apicoltori, e avere interesse a vendere, così si sono fatti l'etichetta. C'è anche un contadino che produce verdure biologiche, gli apicoltori che hanno interesse a vendere il prodotto, ci siamo noi con i piccoli frutti, siamo in cinque aziende, ci sono tre florovivaisti. C'è gente che per passione sta recuperando antiche varietà di frutta. Io ho piantato una quindicina di varietà diverse di meli antichi, non devi farci niente se non la potatura, sono molto resistenti e qualitativamente molto superiori alla classica golden. Il Parco ha creato il campo custode, sulle sementi, l'orzo, il frumento, il grano saraceno, specie autoctone. Ultimamente l'Ecomuseo del Vanoi è riuscito a coinvolgere qualche hobbista appassionato per la ripresa del mais dorotea, l'ho piantato anch'io e lo usiamo per fare i biscotti di mais che vendiamo nell'agriturismo. Qualche cuoco fa il pane. In qualche ristorante fanno l'assaggio del pane fatto con la farina dorotea con altri prodotti del posto. Qui non abbiamo un mulino, l'hanno trovato in Veneto, vicino a Feltre, dove macinano ancora a pietra. Io me lo sono macinato a casa. Questa settimana sarà presentata la birra di Primiero, son due ragazzi, uno dei quali ha un ristorante. Il birrifico è verso Mezzano, hanno fatto prove varie di birra da un paio d'anni, dopo una serie di corsi. Giovedì e venerdì all'hotel Isolabella fanno la presentazione di alcuni tipi di birra con un piatto. Mi hanno anche proposto di fare birre con la frutta e con la marmellata. Credo che sia su queste iniziative e su queste collaborazioni che puoi definire nuove linee di sviluppo". **Imprenditore azienda agricola multifunzionale.**

Alcune ipotesi e progettualità di diversificazione delle produzioni locali fanno ancora riferimento al settore zootecnico e all'opportunità di promuovere una **filiera di produzione della carne**. Gli ani-

mali da macello rappresentano una produzione accessoria e minore dell'allevamento da latte, che tuttavia possono fornire un'importante integrazione di reddito.

“Stiamo lavorando a un progetto di realizzazione di un macello a Mezzano. Questa struttura risponde a un'esigenza diffusa in valle, da parte delle aziende zootecniche che ogni anno procedono a un certo numero di abbattimenti, ma anche di privati che allevano animali per l'autoconsumo. Io mi sono impegnato personalmente due anni fa con il Presidente della Provincia per un progetto di produzione di carne a filiera corta in Primiero. La Provincia ha messo a bilancio dei soldi. Chiaramente non è un progetto semplice. Al momento ci sono problemi tecnici per la vendita del terreno. Bisogna poi convincere le imprese zootecniche, che sono quelle che producono il latte, a investire anche sul discorso carne, gli attuali numeri e tipologie di abbattimento non sono adeguati a un progetto di filiera. A tale proposito, stiamo anche ragionando per creare all'interno della struttura servizi dedicati ad altri settori dell'agroalimentare. L'associazione pescatori della valle avrebbe bisogno di locali per la lavorazione e affumicatura della trota. I cacciatori hanno fatto richiesta di strutture per la lavorazione della selvaggina. Molti apicoltori della valle non hanno i locali di smielatura. Si tratterebbe quindi di creare una struttura multifunzionale”. **Assessore Comunità di Valle.**

“Tra le potenzialità di sviluppo del settore zootecnico c'è senz'altro il discorso carne. Noi come azienda macelliamo 15-20 capi di pezzata rossa l'anno, utilizziamo la carne nel nostro agriturismo, ma non so sinceramente quante aziende sarebbero disposte a perdere qualcosa in quantità di latte per inserire una linea da carne. Si può fare, c'è in progetto la realizzazione di nuovo macello che potrebbe stimolare la creazione di una filiera della carne, però bisogna vendere una carne di qualità. Non può l'azienda zootecnica, nella configurazione attuale, portare al macello gli animali che non interessano più, bisogna avere una grande qualità, una linea dedicata alla produzione di carne. Al momento non la vedo subito realizzabile, è una filiera che va progettata. La carne attualmente ha una remunerazione bassa, la Federazione macellatori ha una linea sua di carne trentina, però usa il mais, usa prodotti che in Primiero non ci sono. Per cui se li devo acquistare all'esterno non è molto conveniente. Dovremmo riuscire a fare una linea di carne veramente del Primiero, alimentando gli animali con prodotti locali. Sulla linea carne non puoi usare solo il nostro foraggio, non avresti le rese: l'animale deve arrivare a diciotto mesi per raggiungere un certo tipo d'incremento e avere una certa muscolatura, con il solo foraggio non ce la fai. E' un altro tipo d'allevamento. Anche in questo caso ci vorrebbe un supporto del mercato turistico”. **Allevatore.**

*“Tempo fa la comunità aveva delegato il caseificio a rilevare l’esistente macello. Il caseificio l’ha gestito per un paio d’anni, poi siccome c’erano stati dei problemi, cause in corso, non è andata avanti. E’ un peccato, si potrebbe riprovare. Quando andavo lì, mi macellavo la bestia, c’era un addetto che mi lavorava la carne. Per tutta una serie di questioni, anche di carattere igienico, una struttura di macellazione è importante. Poi sull’opportunità di sviluppare una vera filiera della carne, oggettivamente, c’è il problema del foraggio. Il foraggio di montagna ha una consistenza piuttosto fine, mentre le vacche da carne amano un foraggio più grosso, più strutturato. Però è un problema relativo, da noi verrebbe forse una carne più dura a causa dei maggiori tempi necessari alla crescita dell’animale, questo non significa che la carne sia meno buona. Facendo un paragone: se io allevo un pollo ruspante qua in montagna, ci mette sei mesi a raggiungere il peso, se lei lo alleva in pianura, in tre mesi le viene il doppio del mio e la carne del suo è sicuramente più tenera. Però è una carne gonfiata, il mio è ruspante vuole più tempo per crescere e la carne sarà più dura, ma non vuol dire che è meno buona. Devo solo farla frollare e il mio pollo sarà senz’altro molto più buono del suo. E’ sempre lo stesso discorso, non possiamo pensare a una competizione tra prodotti omologati. Ogni prodotto deve essere legato al territorio, avere le sue caratteristiche, poi si compete sulla qualità”. **Allevatore.***

“Le vacche da carne, come specifico indirizzo aziendale, in zona le allevo solo io. Le razze da carne utilizzate da noi sono le pezzate rosse incrociate con blu belga o limousine. Ho clienti che vengono anche da Treviso che magari prendono la mezzena, o l’animale intero e poi hanno il macellaio di fiducia e si arrangiano, altrimenti preparo le porzioni, 6 kg o 12 kg. Ultimamente sto facendo un esperimento con una coppia di bisonti americani, hanno una carne povera di colesterolo. La carne è molto buona e in certi ristoranti la paghi anche 90 euro il chilo. In Germania hanno grossi allevamenti di vacche da carne, di bovini da ingrasso che sono incrociate con il bisonte, e la carne che ne risulta è simile a quella del bisonte. Io li ho comprati in un piccolo allevamento a Vattaro. Spero che inizino a riprodursi. Noi andiamo al macello pubblico, la Comunità dovrebbe rifarlo, hanno già comprato il terreno, e spero che lo facciano certificato biologico. Speriamo che il progetto del macello vada avanti, perché stanno facendo deroghe su deroghe. Il nuovo macello della Comunità servirebbe tutte le aziende zootecniche, anche quelle che non hanno uno specifico indirizzo da carne, che comunque macellano tre o quattro animali l’anno. Su sessanta aziende almeno venti o trenta hanno anche l’agriturismo quindi utilizzano la carne nella loro ristorazione. Molte di questi agriturismi hanno anche i maiali e quindi producono i salumi. Oltre alle aziende ci sono i poi privati che hanno magari due o tre vitelli con un pezzo di prato, dove li tengono in estate e poi in autunno li ammazzano per avere la carne per la famiglia. Il numero di animali non sarà forse così grande da potersi pagare il macello, però non averlo crea enormi difficoltà per chi è del posto,

*che deve pagare un mezzo a norma per portare l'animale al macello di Cavalese e poi un altro mezzo cella frigo dove mettere le mezzene e riportarle qua, alla fine già costa mantenere gli animali, fare il fieno, ecc., non puoi pagare il doppio anche per fare la macellazione” **Imprenditore azienda multifunzionale.***

*“Le vacche deperiscono e ogni quattro anni vanno abbattute ma non è su questi animali che puoi costruire una vera filiera della carne. L'anno scorso il macello ha abbattuto 192 capi: 85 bovini, 19 caprini, 8 equini, 29 ovini e 51 suini. Un investimento veramente economico dovrebbe prevedere l'abbattimento di qualche migliaio di capi. Una soluzione potrebbe essere la multifunzionalità della struttura. Ma poi per rendere veramente economico questo investimento dovresti progettare una vera filiera della carne del Primiero, che parte dall'erba nel caso delle vacche, o dal siero nel caso dei maiali. Oggi il siero il caseificio lo manda a Trento. Se rimanesse qui si potrebbe fare una filiera di prodotti veramente tipici. I nostri macellai producono centinaia di speck con maiali che vengono da fuori. Non si può certo dire che sono prodotti tipici del Primiero. La produzione di qualità è nascosta nelle case. Le macellazioni sono dei privati fatte a casa. Stagionano le carni, le affumicano. Abbiamo stimato che a fronte dei 50 abbattimenti di suini nel macello ve ne siano altrettante casalinghe. Quasi tutta questa produzione non passa dal mercato, perché d'autoconsumo. I maiali importati dalle locali macellerie sono almeno dieci volte quelli allevati in zona. Quindi uno spazio di mercato in teoria, ci potrebbe essere”. **Funzionario pubblico.***

“ La filiera della carne è possibile se gli allevatori si convincono e ci investono. I giovani, vedo che sono molto orientati sulla produzione del latte. Però nelle aziende ci sono anche i padri, gli allevatori più anziani sono forse più sensibili, gli dici: prendete i bovini dei giovani, i maschi, li ingrassate con il vostro fieno del vostro territorio, dopodiché c'è una filiera. Però bisogna creare i canali di commercializzazione. E' vero che se vogliamo fare il vitellone da ingrasso hai bisogno del mais, del fieno della pianura, che convertono velocemente la carne. Ma qui bisognerebbe fare un altro prodotto, non dico di arrivare a quelle razze specifiche degli appennini ma, invece, di macellare gli animali a 12 - 18 mesi, puoi fare il vitello giovane, oppure tenere bovini tre anni. Lo so che da un punto di vista economico non è competitivo con la pianura, ma lo stesso discorso vale per il latte. Dal punto di vista ambientale questa valle sarebbe l'ideale per avviare l'agricoltura biologica senza costi alti Non bisogna cadere nell'errore di far tutto in funzione del turismo dello sci, perché ormai la gente andrà nelle valli dove può trovare qualcosa di diverso. La fortuna di questa valle è che è chiusa altrimenti sarebbe come la Val di Fassa. Bisognerebbe mantenere qui le attività che ci piacciono, senza guardare troppo ai numeri. In una valle così chiusa bisognerebbe cominciare a valorizzare l'agricoltura di prossimità, a proporre dei piatti dove è garantito il prodotto locale. Di

sicuro il filetto del vitellone da ingrasso sarà più tenero, però anche una bella bistecca un po' più matura, tipo fiorentina, fatta ai ferri non è da buttar via. Sull'ipotesi di mettere allevatori, cacciatori, apicoltori, pescatori tutti in un'unica struttura, potrebbe andare bene specialmente per chi deve vigilare sulle produzioni, ci sarebbe comunque un registro di entrata e uno di uscita. Si garantirebbero una maggiore qualità e igiene delle produzioni e sarebbe anche il modo per dare l'opportunità, a un'economia che oggi è in buona parte sommersa, di emergere, forse anche strutturarsi maggiormente sul piano imprenditoriale. I cacciatori che ho sentito, perché sono andato a un paio di riunioni, porterebbero circa 1.000 capi. I pescatori hanno questo centro, un incubatore per le trote, vorrebbero passare a una produzione. A livello sperimentale, d'accordo con un macellaio che possiede un laboratorio, hanno provato ad affumicare le trote. Devo dire che sono buonissime. Anche gli apicoltori sono interessati, specialmente gli hobbisti, chiaramente bisognerà trovare il modo di coordinare i lavori, te li immagini sessanta apicoltori, con un unico smielatore". **Funzionario pubblico.**

Da quanto emerso dalle interviste, è evidente come un processo di diversificazione delle produzioni locali - oltre che attraverso le aziende zootecniche e il caseificio - debba passare necessariamente attraverso la valorizzazione di risorse che, pur presenti in maniera significativa, sono ancora in gran parte sommerse, sottoutilizzate, confinate negli ambiti dell'economia familiare, dell'attività amatoriale, delle tradizioni locali. Non è detto che tali risorse debbano necessariamente tramutarsi in iniziative imprenditoriali. Di fatto costituiscono un valore in sé: un bacino di cultura e valori sociali condivisi, su cui è possibile impostare politiche di sviluppo sostenibile.

Ma è proprio dalla presenza di questi bacini di cultura e valori sociali condivisi, dalla presenza di saperi contestuali, dalle tradizionali forme di gestione dei beni comuni - come possono essere gli alpeggi o le micro autonomie funzionali come i caseifici o i macelli turnari - che prendono corpo e crescono i sistemi produttivi locali, i distretti di microimpresa, le filiere di specializzazioni produttive a livello territoriale. Le iniziative imprenditoriali nascono spesso da delle passioni, le filiere e le reti d'impresa per svilupparsi hanno bisogno di un clima di condivisione, fiducia, coesione sociale e culturale.

Compito delle istituzioni è valorizzare questi elementi di coesione, promuovendone la crescita culturale e imprenditoriale e fornendo quel minimo d'infrastrutturazione collettiva che consenta, a chi lo volesse, di fare il salto imprenditoriale mettendosi in rete con altri operatori.

Un bacino di competenze e d'iniziative semiprofessionali e amatoriali è senz'altro individuabile nelle **tradizioni apistiche del Primiero**. Testimonianze storiche di produzioni apistiche nel Vanoi

risalgo al 1600. Ma il secolo più significativo per lo sviluppo dell'apicoltura primierotta è il 1800, grazie a figure d'innovatori come don Pietro Fuganti, curato di Tonadico, e Luigi Sartori di Fiera di Primiero, che svolsero un ruolo importante nello sviluppo e diffusione della moderna apicoltura. A Primiero vivono oggi, nella stagione del loro massimo sviluppo, circa 20-25 milioni di api, distribuite più di 400 arnie, gestite da circa 60 apicoltori: in pratica, 2.500 api ogni abitante del Primiero.

“ A livello di apicoltura locale c'è un solo semi-professionista che oltre alle api alleva anche le capre, per il resto è tutto a carattere hobbistico. L'apicoltore con più arnie ne ha circa 130, per il resto la maggior parte degli apicoltori locali ha due o tre arnie. Comunque oltre 60 apicoltori in Primiero sono senz'alto un buon numero. Le produzioni sono acacia, millefiori, millefiori misto con melata, qualcuno fa un po' di tarassaco, qualcuno fa anche il rododendro che però è molto raro, sono tre stagioni che non riusciamo a farne. Il millefiori è molto differenziato nei diversi periodi: il primo primaverile è molto chiaro, poi c'è quello di mezza stagione, poi l'ultimo mischiato con il tiglio. Di castagno ce n'è poco. Da noi la stagione produttiva è molto breve. In zona, nella maggior parte dei casi, si pratica anche nomadismo, però è un nomadismo di corto raggio: per l'acacia le arnie sono portate in Valsugana, per il rododendro si portano in alta montagna. Gli apicoltori a differenza degli allevatori non fanno rete tra loro. Abbiamo formato un piccolo gruppo di tredici apicoltori, ci siamo costituiti come comunità del cibo di Slow Food, anche per fare certi ragionamenti assieme. Il nostro gruppo è allargato, chi non ha voluto aderire direttamente può comunque partecipare, ci riuniamo l'ultimo venerdì del mese in modo da organizzarci anche per gli acquisti, sciroppo, candito, trattamenti, poi ci aggiorniamo. A livello provinciale si sono formate altre piccole associazioni, ce n'è una abbastanza forte in Val di Fiemme, una in Valsugana dove molti di noi si sono associati, perché fanno dei discorsi che vanno anche oltre l'apicoltura, come sulla salvaguardia del territorio. In Valsugana hanno problemi di avvelenamenti per i trattamenti sulle piante da frutto, mentre da noi per fortuna finora non ce ne sono, anche perché non abbiamo agricoltura, se non gli orti per l'autoconsumo. Solo la coltivazione dei piccoli frutti ha dato qualche problema, le api vanno soprattutto sui lamponi. Per il resto la valle è pulita, non abbiamo problemi d'inquinamento. L'apicoltura è un'attività che s'inizia per passione, per lo più improvvisando, com'è capitato a me quando mi hanno regalato un'arnia e incoscientemente ho iniziato. Poi ho frequentato dei corsi per approfondire le conoscenze. Questa improvvisazione genera spesso anche dei danni perché qualcuno inizia e poi abbandona le api al loro destino. Abbiamo avuto ad esempio due focolai di peste americana per l'incoscienza di chi s'improvvisa apicoltore. Ci vorrebbe maggiore controllo e assistenza tecnica. L'apicoltura è un settore trascurato che non è valorizzato, è un parente povero dell'attività agricola. Il Parco del Paneveggio si era reso disponibile per fare qual-

*cosa a favore dell'apicoltura. Noi avevamo chiesto delle postazioni per chi porta le api in alta montagna, luoghi attrezzati e protetti per chi porta qualche arnia. Poi c'è il problema degli orsi. A questo proposito la Provincia, organizza riunioni, mette a disposizione l'esperto, il numero verde, i depliant e rimborsa anche. Però la pratica è più complicata, il rimborso dei danni non è semplice da ottenere, ci vogliono delle condizioni come il recinto elettrificato. Il parco aveva anche proposto un marchio. Tra i membri del nostro gruppo c'era chi era molto interessato, perché chi comincia a vendere anche ai negozi, si pone la questione. Però per alti non era prioritario, per quanto la produzione sia considerevole non sono in molti a porsi il problema della commercializzazione. Certo, chi ha i numeri sarebbe contento che ci fosse un marchio per valorizzare il miele del Primiero. A livello promozionale vengono fatte altre piccole cose, come ad esempio la strada dei formaggi che comprende qualche apicoltore, si fanno iniziative turistiche, degustazioni, laboratori per bambini, laboratori di biscotti con il miele. Ad alcune di queste manifestazioni sono andata anch'io a parlare delle api. Credo che il principale problema che ostacola il piccolo hobbista, come anche chi vorrebbe incrementare la produzione, siano i vincoli posti dalle norme di carattere sanitario, come l'HCCP. E' anche vero che la Provincia semplifica l'approccio all'attività, in quanto ti permette di usare la cucina di casa come laboratorio temporaneo di smielatura, però non è facilmente realizzabile, ogni volta ti rovini la casa. Non ho dati precisi, però penso che in tutta la valle ci saranno al massimo dieci permessi per laboratori temporanei. L'ipotesi di realizzare un laboratorio di smielatura turnario è un'idea molto interessante per chi possiede poche arnie, senza dover tenere in casa lo smielatore e tante altre attrezzature che costano anche abbastanza. Nell'apicoltura gli incentivi provinciali sono limitati. Ad esempio, per ricevere un contributo sull'acquisto di arnie, la Provincia pone come condizione il possesso di un certo numero di arnie già di proprietà. Conviene solo a chi ha già un grande numero di arnie, non viene incentivata la produzione per l'autoconsumo o il passaggio dall'hobbismo e il professionismo". **Apicoltrice.***

Un'altra tradizione consolida nel Primiero è la conduzione degli **orti familiari**, con articolazioni imprenditoriali nel **florovivaismo** e alcune interessanti esperienze di frutticoltura orientate al **recupero di antiche varietà di frutta**. In Primiero ci sono centinaia di persone (soprattutto donne) che ancora coltivano campi e orti. Si tratta di frazioni di produzione alimentare che possono apparire irrilevanti se viste dall'esterno, ma che assumono tutt'altra dimensione se osservate dall'interno del bilancio familiare. Questa ricchezza non è contabilizzata solo perché non passa attraverso transazioni finanziarie, ma non per questo non esiste.

E' stato quantificato che nel solo comune di Mezzano gli orti sono circa 400, tra centro storico (densissimo), espansioni (più povere) e prati delle baite. Come dire che, nella sola Mezzano ci sono

tra le 200 e le 400 persone che coltivano un orto. Fatte le debite proporzioni di popolazione, possiamo sospettare che a Primiero ci siano tra le 1.000 e 2.000 persone che mettono le mani nella terra. Dove lo troviamo un “settore economico” classico con tanti occupati? Gente che andrebbe agevolata in quello che fa (produrre cibo sano per sé e per gli altri) e incentivata per quello che potrebbe fare (per esempio rifornire alberghi e ristoranti di prodotti locali, stagionali e di qualità: il massimo per un turismo che guardi oltre la neve). Senza parlare del valore in termini di qualità urbanistica e ambientale dei coltivi (dentro e fuori l'abitato, contrapposta alla pochezza di tanti "giardini", verdi privati e verdi pubblici che invece segnano le espansioni più recenti).

Si tratta di una cultura diffusa, attenta alle tradizioni, alla qualità del cibo e a pratiche di agricoltura sostenibile che trova anche sbocco in piccole iniziative imprenditoriali.

“Per quanto riguarda la mia esperienza, mi sono diplomato a San Michele nel ‘64, perito enotecnico ma non ho mai esercitato l’attività di enotecnico, sono andato a insegnare all’Istituto professionale di Stato per l’Agricoltura di Castelfranco Veneto. Alla fine degli anni ‘80 già si parlava di agricoltura biologica e biodinamica. Io sono originario della Val di Non e ho avuto modo di conoscere un gruppo di agronomi che faceva parte della cooperativa Terra vivente, con sede a Cles, lì hanno iniziato a sperimentare l’agricoltura biologica. In Trentino la più bella esperienza che ho visto è stata in Val di Gresta, da un amico l’Azienda Gelmini, lì ho imparato come muovermi. Con mia moglie abbiamo deciso di fare esperienza diretta di orticoltura biologica, dalle mie parti nel comune di Romeno. Abbiamo iniziato con gli ortaggi su una superficie di 5.000 mq. Poi, dei miei parenti di Siror mi hanno dato il terreno, così mi sono fermato in Primiero, dove faccio coltivazione biologica e biodinamica da dodici anni. Rispetto alla Valle di Non ho cominciato a produrre meglio e di più, anche perché qui in Primiero, oltre ad esserci un sole forte, piove di più e gli ortaggi in questa zona crescono benissimo. Adesso ho 3.200 metri a ortaggi, potrei coltivarne di più, ma ci sono le lumache che provocano danni seri e non volendo fare trattamenti ci sarebbero problemi di gestione. Il Primiero potrebbe essere come la Val di Gresta. Riguardo alla richiesta di ortaggi, in Primiero siamo lontani all’autosufficienza, se si pensa che gli alberghi fanno venire tutto da fuori. Io comunque riesco anche a lavorare anche con gli alberghi, il segreto sono i cuochi, se sono dei veri chef e non semplici impiegati dell’albergo, sono loro i primi che vengono a cercare i prodotti locali di qualità. In Primiero abbiamo cuochi come Guido Pradelli che aveva fatto le prime manifestazioni di Slow food. Ci sono poi anche Albergatori sensibili come il gestore l’Albergo Isobella che si è schierato per il biologico. All’inizio di stagione, quando matura l’insalata, per me gli alberghi sono una manna altrimenti non saprei a chi vendere il prodotto, il negozio di frutta e verdura non viene da me, anche perché spesso ha il suo orto. Poi arrivano le patate precoci e arri-

va subito chi le richiede e poi in estate luglio e agosto la cosa va. Con i miei familiari vendiamo direttamente sul campo il martedì e il sabato. Siamo lì con la baita, ho un tavolo mobile su cui espongo, con l'ombrellone, e la gente che passa compra. Ci sono anche quelli del paese che vengono. Oltre ai due giorni stabiliti, chi passa può sempre comprare perché c'è mia moglie che li serve. Vendiamo tanto da non riuscire a soddisfare la domanda, sia a turisti, sia a locali. C'è senz'altro una schiera di locali che fanno l'orto per uso familiare, ma ci sono anche tanti artigiani e commercianti che non hanno l'orto e che quindi comprano nei mercatini. Poi arrivano gli anziani, vengono a raccogliersi le patate, le assaggiano e ti dicono che hanno il sapore di una volta. Questo ti entusiasma, produrre le tue cose che ti vanno via subito, e la volta dopo te le chiedono in doppia quantità. A settembre ci sono i turisti che hanno la seconda casa, che sono nostri clienti affezionati, anche le comitive, vendiamo tutto, si vede che apprezzano, vengono la sera e l'indomani tornano a comprarne di più. La domanda supera l'offerta. Soprattutto i veneti sono dei buongustai. I turisti chiedono oltre alla verdura anche la frutta. Al turista che viene qua interessa solo mangiare sano, il ravanello e le patate buone, godersi l'aria buona. Bisogna continuare a coltivare con alti livelli di qualità per stare meglio tutti. Il problema è che il Primiero ha la cultura agricola, ma non ha il prodotto. Quando si era pensato di fare questi mercatini per vendere i prodotti territoriali, della Valle di Primiero eravamo in pochi, perché chi produce per sé non ha solitamente i numeri da portare sul mercato". **Agricoltore biologico.**

“ Qui non parlo come assessore ma come appassionato. Assieme a molti altri mi occupo di frutticoltura in particolare di coltivazione di antiche varietà di frutta. In Primiero c'è un gruppo coeso di appassionati, saremmo una trentina di persone. Vengono organizzati corsi di potatura, anche con esperti che vengono da fuori. Quest'anno abbiamo avuto una serie d'incontri molto partecipati sull'utilizzo dei microrganismi effettivi che consentono di rendere il prodotto bello, oltre che genuino. In val di Primiero non crescono solo i “sappi”, la frutta selvatica che dopo averla assaggiata la butti via perché lega in bocca. Senza pensare di essere la Val di Non, ma in Primiero potrebbero venire delle antiche varietà di mele, molto interessanti. Stiamo pensando a un'associazione della frutta antica che faccia iniziative culturali di promozione del prodotto, ma anche di educazione del consumatore, del turista, al gusto, alla biodiversità, alla qualità. Sarebbe interessante fare anche educazione delle scuole. Si parlava anche di fare una sorta di regolamento sui metodi di coltivazione che preveda chiaramente l'esclusione dei trattamenti chimici. Non vi è dubbio che uno strudel fatto con queste mele antiche è decisamente migliore di quello fatto con la golden. Mi dicono i migliori pasticceri della valle, che già lavorano con le renette che sono ottime, che mettere la golden è come mettere dell'acqua. Mentre con queste antiche varietà di mele con il loro gusto acidulo, hanno un prodotto nettamente superiore. A Sagron mis stanno invece promuovendo varietà di pere

che da loro hanno una lunga tradizione. Racconto queste cose non perché pensi che la frutticoltura sia una prospettiva di sviluppo per il Primero, mi risulta che ci sia solo un agricoltore che coltiva alberi da frutta a livello professionale, ma perché anche la frutta antica può essere un piccolo tassello del processo di diversificazione della nostra agricoltura che è fatta da molti appassionati. Il vero tema è la diversificazione dell'offerta turistica, anche lavorando sui temi della gastronomia. Abbiamo un'offerta ancora scarsa in termini di prodotti, anche se la nostra offerta gastronomica e di ristorazione in questi ultimi dieci anni è molto cresciuta". **Assessore Comunità**

5. Quali possibili linee d'indirizzo per il Piano territoriale di Comunità in tema d'agricoltura.

Come sottolineato nel documento d'indirizzo al Piano Territoriale della Comunità, la percezione comune individua nel turismo, la principale risorsa economica del Primero. Gli altri settori produttivi, tra cui quello dell'agricoltura, sono considerati realtà minori. Pur riconoscendo il fondamentale ruolo del settore turistico, è legittimo nutrire dei dubbi su questa visione della situazione economica locale. La prospettiva dovrebbe essere quella di trasformare una visione con al vertice il turismo, in una rete paritaria in cui tutti i settori produttivi interagiscono nel definire le dinamiche di sviluppo della Valle.

L'economia, a fronte degli incerti esiti della crisi finanziaria globale, per ripartire avrà bisogno di una nuova strategia, dovrà dirottare le risorse verso nuove ipotesi di sviluppo. Da questa crisi usciranno tutti diversi, è quindi vitale trovare nuove ricette per tornare a crescere. La base di tutto deve essere un sistema produttivo integrato che incorpori al suo interno il modello del limite e quindi dello sviluppo sostenibile sia sul piano ambientale, sia sul piano sociale.

La crescita dovrà venire da nuovi modelli d'organizzazione del territorio, dal miglioramento del sistema dei trasporti, dall'efficienza energetica, da consumi che eliminino lo spreco e siano più sobri, da temi come l'abitare, l'alimentazione e il rapporto tra uomo e natura.

In tale prospettiva l'attività agricola torna ad assumere un ruolo centrale, non solo come fondamentale produttrice di beni primari, ma come strumento di manutenzione del territorio e di gestione razionale delle risorse, come fattore che definisce l'identità e l'attrattività di un luogo, come attività capace di rispondere a molteplici esigenze di carattere economico, sociale e culturale.

Il settore primario del Primiero è costituito essenzialmente da un'attività zootecnica svolta a livello professionale, cui si affianca un'agricoltura di prossimità prevalentemente destinata all'autoconsumo – economicamente marginale, ma socialmente diffusa - svolta a livello semi professionale, o addirittura amatoriale. Pur con le dovute differenze, entrambi gli approcci all'attività agricola – quello professionale e quello amatoriale – sono espressione di una radicata cultura contadina e di un comune approccio alla qualità e tipicità delle produzioni agroalimentari.

Compito delle istituzioni è valorizzare questi elementi di coesione economica e sociale, promuovendone la crescita culturale e imprenditoriale e fornendo quel minimo d'infrastrutturazione collettiva che consenta, a chi lo volesse, di fare il salto imprenditoriale mettendosi in rete con altri operatori.

Un primo obiettivo è giungere a una visione unitaria rispetto alle potenzialità di sviluppo del settore agroalimentare del Primiero, promuovendo integrazioni e sinergie tra aziende zootecniche e aziende agricole, tra attività professionali e attività amatoriali, tra il settore primario e i settori del turismo, della ristorazione e dell'artigianato alimentare.

Un secondo obiettivo riguarda la necessità di trovare un equilibrio tra quantità e qualità delle produzioni agroalimentari. Accanto alla necessità di mantenere adeguate economie di scala, in grado di fornire un'adeguata remunerazione delle imprese agricole e delle strutture consortili, emerge la necessità di valorizzare produzioni di nicchia che, seppur scarsamente remunerative, hanno il pregio di caratterizzare maggiormente le produzioni agroalimentari del Primiero e costituire uno straordinario strumento di marketing territoriale e turistico.

Un terzo obiettivo riguarda la diversificazione e valorizzazione commerciale delle produzioni locali sia all'interno della filiera lattiero casearia, sia all'interno di settori attualmente marginali afferenti al settore delle carni e dei salumi, al settore dell'ortofrutta e delle erbe officinali, al settore delle produzioni apistiche, a produzioni di nicchia nell'ambito caseario.

Un quarto obiettivo riguarda il riconoscimento e valorizzazione della multifunzionalità dell'azienda agricola, favorendo: le forme di ospitalità turistica, la produzione e la vendita diretta dei prodotti in azienda, il ruolo delle aziende agricole nella manutenzione e valorizzazione del territorio montano; la produzione d'energia da fonti alternative (solare, biomasse); le funzioni di servizio sociale e culturale che le aziende agricole possono svolgere nei confronti della comunità locale e della domanda turistica.

Un quinto obiettivo riguarda la razionalizzazione dei modelli d'uso del territorio agricolo. Nonostante un sostanziale equilibrio tra il numero dei capi allevati e le disponibilità foraggere, emergono alcune esigenze:

- di una più razionale distribuzione delle attività agricole sul territorio;
- di tutelare, valorizzare e decongestionare i terreni agricoli di fondovalle su cui s'individuano fenomeni d'inquinamento localizzati e potenziali conflitti tra differenti modelli d'uso del territorio;
- di valorizzare i pascoli di mezza montagna, recuperando terreno agricolo, contrastando l'avanzata del bosco e favorendo le azioni di bonifica attuate dalle imprese;
- di valorizzare le malghe e gli alpeggi, in parte sottoutilizzate, promuovendo le produzioni in quota e l'integrazione tra diverse modalità di pascolo.