

La "Mostra Mercato dei prodotti della Val di Gresta" è l'occasione per avvicinarsi al mondo agricolo. E scoprire e gustare le produzioni biologiche trentine. Sul campo.

di **Michela Luise**

Passeggiata nell'orto

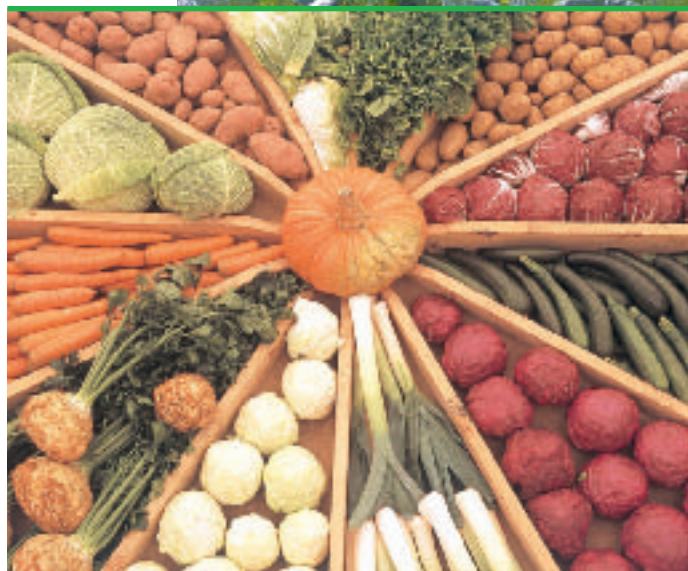


Apirà i battenti il 17 settembre 2005 la 35ª edizione della **Mostra Mercato della Val di Gresta**, che pur essendo ormai "stagionata", si mantiene attraente ed innovativa.

Gli appuntamenti: **sabato 17 e domenica 18 settembre**, presso la palestra comunale di **Ronzo-Chienis** dove verrà allestito il padiglione fieristico che accoglierà i prodotti dell'artigianato e dell'agricoltura. **Domenica 25 settembre** la Mostra Mercato dei prodotti biologici, una "mostra nella mostra", dove saranno esposti e messi in vendita prodotti biologici trentini in collaborazione con Atabio.

Visite in campo. Durante tutto il periodo della manifestazione sono previsti molti appuntamenti con l'agricoltura biologica e integrata, nei quali sarà possibile assaggiare gli ortaggi, grazie alle visite in campo e al Consorzio ortofrutticolo Val di Gresta; l'obiettivo è presentare le produzioni biologiche e parlare di ambiente, di tutela della biodiversità, di salute, di alimentazione e gusto, di benessere, di consumo critico e responsabile, e favorire l'incontro tra il mondo agricolo e i cittadini/consumatori.

La vendita dei prodotti ortofrutticoli si protrarrà per tutto il mese di ottobre (sabato e domenica compresa) presso le sedi di tutti i produttori della valle. Molte anche le manifestazioni di con-



torno (i concerti di Gianfranco Grisi, le degustazioni curate dagli chef locali, animazione e laboratori per grandi e piccini) previste nei giorni della mostra e nei fine settimana seguenti per tutto il mese di ottobre.

Carota e sedano protagonisti. Anche quest'anno saranno durante la Mostra, celebrati ed indagati alcuni prodotti: la carota e il sedano.

Questi due ortaggi non solo appartengono alla stessa famiglia botanica, ma sviluppano anche la parte più gustosa della loro pianta sotto terra, e nelle preparazioni culinarie vengono spesso abbinati: "tritare sedano e carota", si legge nelle ricette di tanti piatti, "un gambo di sedano e una carota" sono gli ingredienti di molte zuppe e minestrone. Pro-

dotti di indubbio valore: all'inizio del Novecento per proteggere le carote da animali o uomini eccessivamente ingolositi venivano assoldate ronde armate notturne, specie di saltari incaricati di prevenire qualsiasi azione dannosa a carico degli arancioni e preziosissimi ortaggi.

Nel secondo dopoguerra la coltivazione della carota fu introdotta in modo più massiccio così da consentire un'alternativa al venir meno di altre colture (frumento, tabacco e viticoltura); trovò terreni e ambiente particolarmente adatti, distribuiti su varie altitudini, ma tutti esposti magnificamente a sud e sud ovest, con un clima particolarmente favorevole anche a notevoli altezze.

Largo quindi alla curiosità dei partecipanti e alla fantasia dei ristoratori e di quanti vorranno ri-

Assaggi sul campo

Durante tutto il periodo della manifestazione sarà possibile assaggiare gli ortaggi, grazie alle visite negli orti biologici.

percorre la storia di queste Ombrellifere e dei famosi ortaggi della Val di Gresta.

Patate grestane in cambio di sale salisburghese. Ottennero grande fama, gli abitanti della Val di Gresta, per le patate che dai loro campi di montagna giungevano alle tavole riccamente imbandite della corte asburgica. Il Trentino era all'epoca principato dell'Impero Austroungarico e i flussi di tuberi diretti verso le terre tedesche si imbattevano con quelli di sale provenienti dalle saline salisburghesi; insomma, patate in cambio di sale.

«Sei bella come una rapa della Val di Gresta!». Tradizionale era in Val di Gresta la coltivazione di patate da consumo fresco e di cavoli cappucci in buona parte impiegati nella produzione di crauti, anch'essi ambito oggetto di commercio e di scambio. Particolare notorietà era assegnata alla rapa, al punto che, nel Settecento, per sottolineare la bellezza di una giovina pulzella la si soleva paragonare proprio al fascino delle "rape della Val di Gresta".

segue a pag. 18

continua da pag. 17

In Val di Gresta i campi si aprono tra i boschi, sui pianori e su piccoli appezzamenti ricavati sui pendii della valle e sostenuti da chilometri di muri a secco: una sorpresa per chi cammina in ambienti tipicamente montani, con l'occhio alle cime dei monti e l'altro attento alla bellezza del sottobosco.

La coltivazione qui è a pieno campo, condotta da piccole aziende agricole, in un ambiente ricco di siepi e di alberature naturali che permettono di ottenere prodotti genuini, di elevata qualità in pieno rispetto della biodiversità e della salute dei produttori e dei consumatori. La Valle, infatti, presenta tre microclimi e uno sviluppo in altitudine che va dai 400 metri di Loppio ai 1300 di passo Bordala. Una varietà geografica e morfologica che, unita alla purezza dell'aria, sempre mitigata dall'Ora del Garda, e ad una zonazione naturale assicura le condizioni ideali per una coltivazione agricola di qualità, con le singole specie e varietà collocate nell'ambiente più adatto.

Dalla fine degli anni Settanta si diffusero in Val di Gresta metodi di coltivazione sempre più rispettosi dell'ambiente, con il passaggio sempre più massiccio alle tecniche del biologico e dell'agricoltura integrata. Questo assicura ai prodotti grestani un'indubbia qualità e un pregio assai riconosciuto.

In particolare, meritevole di considerazione e di un presidio gastronomico specifico è proprio la patata grestana, a cui si affiancano più di venti ortaggi tra cui il cavolo, la carota, il sedano rapa, il porro, il cavolfiore, il cetriolo, la cipolla, il fagiolino, la lattuga, il pomodoro, il radicchio e la zuccina.

Per informazioni

Comitato Mostra Mercato
Val di Gresta
0464 802915, 320 4313608
mail@valdigresta.info
www.valdigresta.info

In settembre sarà stilato il regolamento sulla coesistenza fra coltivazioni convenzionali, biologiche e Ogm. I problemi legati alle distanze tra colture e le possibili contaminazioni.

di **Michela Luise**

Una coesistenza a rischio

«**S**erve più ricerca e sperimentazione sul campo per verificare gli effetti sull'agroecosistema con le modalità di coltivazione, distanze e mezzi tecnici utilizzati, soprattutto dopo i rischi di contaminazione evidenziati dalla recente ricerca inglese». È quanto afferma la Coldiretti in riferimento alle indiscrezioni sui contenuti delle linee guida per la coesistenza fra coltivazioni convenzionali, biologiche e Ogm predisposte dal gruppo di esperti costituito dal ministero delle Politiche agricole. Si tratta in sostanza di prevedere una moratoria, per così dire scientifica, in grado di consentire alle amministrazioni regionali la **verifica dell'effettiva capacità degli strumenti di precauzione introdotti dall'emanando decreto** al fine di non compromettere la qualità, la tipicità, la salubrità delle produzioni tradizionali a denominazione d'origine, nonché di quelle biologiche. Occorre lanciare un vero programma di ricerca, non fatto di collage di notizie di stampa estera, ma di programmi rigorosi su base regionale, d'intesa con università e centri specializzati, per **verificare effettivamente e in modo trasparente le conseguenze dell'impiego di Ogm a cielo aperto**.

La legge approvata dal Parlamento è un buon risultato ma occorre procedere con prudenza e nel rispetto del principio di precauzione per non rischiare di pregiudicare il primato della qualità dell'agricoltura italiana. Anche la sempre maggiore adesione di amministrazioni locali alla delibera sostenuta dalla Coldiretti per liberare i territori comunali dal transgenico testimonia della necessità di fare chiarezza in materia di Ogm. Una scelta che in Italia è il frutto di un vasto movimento di opinione trasversale dal punto di vista politico e sociale riunito nella coalizione "Liberi da Ogm" che nell'arco degli ultimi sei mesi ha visto aumentare del 18,5% il numero di comuni dichiarati Ogm-free che hanno raggiunto quota 2.199. Un risultato che mette in evidenza la grande opposizione

dei cittadini e delle Istituzioni regionali e territoriali al biotech nei piatti del Made in Italy nell'interesse generale dell'economia, dell'ambiente e dell'intera società.

Ingegneria genetica "ante litteram".

L'uomo ha adattato fin dall'antichità la natura alle sue necessità in base alle esigenze contingenti relative all'epoca e alla società in cui ha vissuto. La natura e l'ambiente erano sicuramente differenti nell'antico Egitto o nell'Ottocento in Germania; eppure per migliaia di anni, all'oscuro delle leggi biologiche, l'Uomo ha lavorato sugli organismi per ottenere o modificare quanto era prodotto dalla natura: ha applicato le biotecnologie tradizionali.

Storicamente le biotecnologie sono strettamente correlate alla produzione di alimenti, sia per la riproduzione selettiva di piante ed animali domestici più adatti alle esigenze delle popolazioni agricole, sia nella trasformazione dei cibi mediante l'uso di enzimi microbici (cibi e bevande fermentate). È accertato infatti che sin dalla preistoria gli uomini preparavano cibi e bevande fermentate; i sumeri e i babilonesi, 6000 anni a.C., conoscevano il vino e la birra, mentre, già 4000 anni a.C., gli egiziani mangiavano pane lievitato. Gli antichi, però, non si rendevano conto delle cause prime di questi processi biotecnologici, non sospettando che alla loro base ci fosse l'intervento di organismi viventi microscopici. Più tardi gli alchimisti rinascimentali cercarono di spiegare tali fenomeni invocando l'azione dei fermenti, agenti non meglio definiti, ma fu solo Pasteur, tra il 1860 e il 1870, a spiegare in modo definitivo il processo della fermentazione, prima di quella lattica e poi di quella alcolica, riconoscendo in alcuni tipi di microrganismi vivi (i Lactobacilli e i lieviti del genere *Saccharomices*) la causa del fenomeno. Sempre a questo studioso si deve la messa a punto del primo vaccino contro la rabbia, che egli ottenne selezionando dei mutanti del virus della rabbia che, avendo perso virulenza, se inoculati conferivano immunità al pa-

