



Dal Mondo della Cooperazione

di Alessandro Parisi

SONO GIÀ PASSATI 5 ANNI...

... e il Consorzio di Tutela, Valorizzazione e Commercializzazione dei Prodotti Tennesi sta crescendo

Era il 23 luglio 1998 quando nasceva il Consorzio di Tutela, Valorizzazione e Commercializzazione dei Prodotti Tennesi. Da allora sono passati 5 anni e pertanto è già possibile fare un primo bilancio dell'attività fin qui svolta.

"Allora i soci erano 17 - esordisce il presidente Gianni Marocchi - oggi siamo in 42, e tutti più esperti e più competenti, grazie al nostro quotidiano lavoro nei campi e ai numerosi dibattiti e ai numerosi corsi cui abbiamo partecipato, ma anche grazie agli insegnamenti e ai consigli che i tecnici del settore ci danno".

Le soddisfazioni

"La prima - continua il presidente Marocchi - è quella di aver constatato un grande fermento nel mondo contadino tennese, accompagnato da maggiore intraprendenza e interesse innanzitutto nel recepire gli intendimenti e le direttive del Consorzio, poi nel recuperare diversi campi abbandonati e aree dismesse. Devo dire, a tale proposito, che il contributo principale in tutto ciò l'ha dato il Consorzio di Miglioramento fondiario con la sistemazione delle strade, la costruzione dei muri dei terrazzamenti, l'irrigazione a goccia. Anche noi, poi, abbiamo cercato di fare la nostra parte. La seconda soddisfazione deriva da un'altra constatazione: la professionalità, la competenza dei soci è migliorata rispetto al passato, e questo fa ben spera-

re per il futuro del nostro Consorzio, al quale, fra l'altro, si sono avvicinati anche molti "giovani" (35-40 anni). Naturalmente tale futuro sarà più roseo se la Provincia e la Cassa Rurale di Arco, che qui sento il dovere di ringraziare pubblicamente, continueranno ad esserci d'aiuto come hanno fatto finora".

La qualità del prodotto vitivinicolo

"La qualità dell'uva prodotta è migliorata - parla sempre Marocchi - e quest'anno, grazie soprattutto all'irrigazione a goccia, in taluni casi ha toccato livelli notevoli.



In prospettiva puntiamo ad inserirci nel progetto di "D.O.C. Trentino superiore", seguendo le direttive della nostra Provincia, che prevedono fra l'altro un'ulteriore diminuzione della produzione per ettaro in favore della qualità. A dire il vero noi siamo già da tempo consapevoli dell'importanza della qualità rispetto alla quantità; per questo abbiamo una produzione molto vicina a quella che viene imposta dall'Assessorato provin-



Il presidente Marocchi

ziale competente, per cui non avremo grandi difficoltà ad adeguarci".

La difficoltà

Marocchi non ha dubbi: "Premesso che il Consorzio ha fra i suoi obiettivi quello di promuovere "una nuova mentalità, una nuova cultura nel lavoro agricolo", come si diceva appunto 5 anni fa, la partecipazione non può essere solo quella che si concretizza durante le consuete assemblee, lodevole e abbastanza numerosa, ma deve essere più attiva, si deve collaborare in modo fattivo con il Consiglio Direttivo. Invece, per ora, anche se si nota un rinnovato



La parte alta delle terrazze dove sta nascendo un'isola di Traminer

interesse per il Consorzio (vedi le numerose nuove adesioni), per gli aspetti pratici si tende a delegare".

Parliamo di viticoltura

Attualmente le varietà "uve bianche" presenti sono: Chardonnay, Müller Thurgau, Moscato giallo, Nosiola, Pinot bianco, Pinot grigio, Sauvignon, Traminer aromatico. Le varietà "uve nere", invece, sono: Schiava, Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein, Pinot nero, Barbera. Decisamente troppe! I tecnici ritengono che il territorio, che pure va dai 200 ai 600 m s.l.m., sia vocato soprattutto per i "bianchi" e indicano le varietà: per la zona alta, Müller Thurgau, Traminer aromatico; per quella più bassa Chardonnay e Pinot grigio. Sempre per quella bassa vanno bene i "rossi" Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot



Rinnovo di vitigni anche negli ultimi terrazzamenti



nero. Riguardo alla "Schiava", che si vuole eliminare e che fra l'altro è proprio una varietà vocata per il Tennesse, non tutti ne vogliono decretare la scomparsa. Il dibattito, pertanto, rimane aperto all'interno del Consorzio.

Parliamo di olivicoltura

Nel corso del corrente anno, caratterizzato da una lunga siccità, molti olivi, come le viti del resto, hanno potuto beneficiare dell'irrigazione a goccia realizzata lodevolmente dal Consorzio di Miglioramento Fondiario presieduto da Elvio Menotti, garantendo una buona produzione. La collaborazione con l'Associazione Agraria di Riva porterà quest'anno ad un'ottima lavorazione e commercializzazione del prodotto.



A sinistra:
in visita alle
terre del
Sagrantino
(Umbria)



I prodotti, si fa per dire, "minori"

Castagne: nel 2004 il Consorzio intende dedicare a questo settore particolare attenzione, stilando alcuni indirizzi circa la coltivazione, la cura e la conservazione delle piante, che oltre ad essere uno strumento di guadagno, rappresentano un vero e proprio bene ambientale e paesaggistico.

Susine: la coltivazione della prugna è notevolmente diminuita e proprio per questo il Consorzio cercherà di evitarne la scomparsa grazie anche al contributo dell'irrigazione a goccia.

Un "gustoso" itinerario

Sta per realizzarsi un progetto di valore economico complesso, cui partecipa anche il territorio del Comune di Tenno attraverso il suo am-

biente e i suoi prodotti tipici, fra i quali ricordiamo la "carne salada e fasò". Parliamo della "Strada del vino e dei sapori dal Lago di Garda alle Dolomiti di Brenta". Il Consorzio è chiamato a fare la sua parte. Uno stimolo in più a ben continuare il lavoro iniziato cinque anni fa.

Ha lasciato la fabbrica per la campagna

Una scelta coraggiosa che ha ben pagato

Se tornasse indietro nel tempo, riterebbe la stessa scelta. Renzo Zanoni di Gavazzo, per 20 anni operaio alla Hurth, è fra i soci fondatori del Consorzio ed è soddisfatto di quanto è stato fatto finora.

"Quella di passare dalla fabbrica alla campagna è stata una decisione ponderata e convinta. Oggi mi ritrovo ad esserne molto soddisfatto. Sono stato fra i soci fondatori del Consorzio

Dal Mondo della Cooperazione

"Puntare su poche varietà e sulla qualità" è il motto con cui Renzo Zanoni conclude la nostra breve, ma interessante chiacchierata.

Continua la tradizione di famiglia, anche se solo nel tempo libero

"Mi sono fatto socio del Consorzio agli inizi di quest'anno perché penso sia l'unico modo per creare unità e coesione nel mondo agricolo e, nel contempo, avere tutti quei consigli, quegli insegnamenti, quegli indirizzi, che ti mettono nella condizione di lavorare la campagna in maniera moderna, in linea con i tempi in continua evoluzione, e redditizia grazie a dei prodotti di qualità".

A parlare così è Ettore Stanga, albergatore di Tenno, che in famiglia ha sempre convissuto con il lavoro dei campi, per il quale gli è rimasta una grande passione.



perché ritenevo finiti i tempi del "fai da te", del "fai per te". A dire il vero, all'inizio c'erano sempre i soliti "quattro gatti", ora siamo in tanti, più responsabili e consapevoli riguardo a quello che stiamo facendo, anche perché stiamo verificando, anno dopo anno, che la qualità ben ripaga il nostro lavoro. Il Consorzio, infatti, ci ha permesso di migliorare sul piano della coltivazione, della produzione e della commercializzazione. Quest'anno, per esempio, alcune zone particolarmente svantaggiate hanno avuto un'ottima produzione d'uva, di grado elevato, e questo anche grazie all'impianto di irrigazione che le ha raggiunte. Ma non dobbiamo mai pensare di essere arrivati, di sapere tutto, perché c'è sempre da imparare e il Consorzio è utile, anzi necessario, proprio per questo".

"Da quando mio padre non è stato più in grado di badare al podere - continua il nostro ospite - ho preso in mano io la situazione e, da allora, occupo il mio tempo libero fra le viti, confidando molto nell'aiuto del Consorzio per guardare con fiducia al futuro dei nostri prodotti agricoli. Far parte del Consorzio, del resto, significa contribuire anche alla tutela e salvaguardia del nostro habitat, particolarmente vocato per l'agricoltura di collina". Ettore Stanga, infine, ci propone due auspici: il primo, che il Tennesse non sia più "isola di pendolari", ma territorio in cui la campagna possa offrire occasione di lavoro, gratificante economicamente e per qualità di vita; il secondo, vedere sulle tavole del proprio ristorante i vini del posto, purché di grande qualità.