

## COMMERCIO PRODOTTI TIPICI

Per il titolare della macelleria l'uso di carne di suini olandesi non risponde a verità

VAL DI NON - Vestiti, libri, utensili da cucina, vecchi elettrodomestici. Sono solo alcuni fra i tanti oggetti che affollano le nostre soffitte. Spesso liberarsene è un problema, ma ecco che una soluzione arriva dalle giornate del ri-uso. In Val di Non l'iniziativa è stata proposta per la prima volta lo scorso anno. Il riscontro è stato più che positivo, tanto che per il 2007 gli organizzatori hanno deciso di ampliare la manifestazione.

In che modo? Attraverso due edizioni: una primaverile-estiva, l'altra autunnale. Ad inaugurare le giornate del ri-uso, versione 2007, è stato Tassullo lo scorso 27 maggio. Domenica sa-

## Domenica prossima dalle 10 alle 17, a Romallo dalle 14 alle 20 Cles, torna la giornata del ri-uso

rà il turno di Cles, dalle 10 alle 17 nel piazzale dell'Hotel Cristallo, e di Romallo, dove le bancarelle saranno presenti in piazza Agosti dalle 14 alle 20.

Poi, se ne riparerà in autunno. Per quella data hanno già presentato la loro candidatura Denno, Cloz e Livo. La regia dell'iniziativa è del Comprensorio della Val di Non, attraverso l'assessore all'ambiente Rolando Valentini e l'architetto Michele

Bortoli, mentre l'organizzazione vera e propria è curata dalle numerosissime associazioni di volontariato che operano nei Comuni che ospitano l'iniziativa. La prima «tappa» della giornata del ri-uso, organizzata a Tassullo, ha fatto registrare un continuo andirivieni di persone, che hanno girato tra una bancarella e l'altra alla ricerca di oggetti utili. A contorno dell'iniziativa, e rivolte ai più pic-

coli, sono state organizzate ginkane e l'officina delle biciclette. A richiamare l'attenzione degli adulti, invece, lo stand sul compostaggio gestito da Aldo Valentini. «Un argomento che è sempre di grande interesse», commenta l'assessore all'ambiente del C6, Rolando Valentini - la maggior parte delle persone effettua il compostaggio in maniera corretta, ma è comunque diffuso il bisogno di avere

chiarimenti e delucidazioni soprattutto in merito agli odori». Un problema che, sottolinea l'assessore, può essere ridimensionato con alcuni semplici accorgimenti. Uno dei «trucchi» consiste nell'aggiungere materiale strutturante (trucioli di legno) in modo da rendere il compostaggio più arieggiato. Libri, vestiti, scarpe, elettrodomestici, biciclette e così via potranno essere prelevati e portati a casa offrendo un euro. Le somme raccolte verranno devolute in beneficenza all'associazione don Milani che è attiva nella Locride, dove opera monsignor Giancarlo Bregantini.

L. Io

# Igp per la mortandela nonesa

## Corrà (Smarano): «Si fa solo con carne certificata»

di GUIDO SMADELLI

SMARANO - «La mortandela? Si fa solo con carne certificata di maiale allevato in Trentino, o con maiali di Parma, altrettanto certificati.

Che si usi carne proveniente dall'Olanda non risponde a verità. D'altronde, se si fa una mortandela con carne di maiale olandese, si sente subito la differenza. Uno che ne capisca di insaccati sente subito che c'è qualcosa che non quadra». Luca Corrà, contitolare dell'omonima macelleria di Smarano, smentisce le voci stando alle quali la «mortandela nonesa», prodotto tipico locale, presidio Slow Food, sia prodotta utilizzando carni di maiali provenienti dall'Olanda. Certo, la mezza dozzina di produttori di «mortandela» della valle di Non deve rivolgere lo sguardo oltre i confini della valle, per procurarsi la materia prima, non esistendo in zona alcun allevamento di maiali.

Conferma l'ispettorato all'agricoltura provinciale: «Non si ha nessun dato in merito», afferma il capufficio di Cles, Pio Stancher. «Abbiamo statistiche e dati riguardanti l'allevamento di bovini, ovini e caprini, ma di alle-



TRADIZIONALE. La mortandela nonesa che punta al riconoscimento Igp. A fianco i Corrà

vamenti di maiali non ne esistono».

Ulteriore conferma da parte di un veterinario: «Credo che nessuno sia in grado di dire quanti maiali vengano allevati in valle. Sicuro è che non esiste alcuna porcilaia, e che i maiali allevati lo sono esclusivamente a livello familiare. Si compera un animale in autunno, lo si ingrassa, poi



lo si macella in proprio, ma sicuramente non esiste un allevamento in grado di rispondere alle eventuali esigenze dei produttori locali di insaccati».

Ma allora, si chiede qualcuno, della «mortandela nonesa» cosa rimane? «Riguarda il tipo di lavorazione e di confezionamento», risponde il veterinario. «Ma so per certo

che si utilizzano solo certi tipi di carne, di animali che rispondano a precisi requisiti circa l'alimentazione, il peso, e via dicendo».

Luca Corrà si allinea: «La tradizione concerne il tipo di lavorazione. Abbiamo potuto chiedere la certificazione europea Igp (Identificazione geografica protetta, ndr) grazie a dei documenti precisi

che fortunatamente mio nonno ci ha lasciato in eredità. Già nella seconda metà dell'800 lui si segnava tutto, e quindi nei suoi scritti ha appuntato fedelmente anche il metodo in cui in quei tempi veniva prodotta la mortandela. È anche grazie a quegli appunti che possiamo oggi garantire la tipicità del prodotto».

Una tipicità che a novembre avrà il suo riconoscimento ufficiale, ottenendo la citata Igp assieme ad altri insaccati tipici: il «Consorzio produttori salumi trentini» ha infatti richiesto la Igp per la mortandela anaune, per la «carne salada» del Basso Sarca, per lo speck e la «luganega trentina».

Il consorzio riunisce una cinquantina di produttori; evidentemente la «mortandela» potrà essere confezionata solamente dalla mezza dozzina di produttori anauini.

«Comunque va sottolineato che la carne con cui si produce la mortandela è di assoluta qualità», insiste Luca Corrà. «Si tratta di maiali certificati del Trentino, dove esistono un allevamento in Val Sugana e due nel Basso Sarca, o di Parma, gli stessi in questo caso da cui si ricava il noto «crudo di Parma»».

## I bambini hanno realizzato anche un plastico Dimaro, ieri e domani alla scuola elementare



DIMARO - Com'era il paese un tempo, dov'erano le scuole, quali servizi esistevano? Sono alcune delle domande degli alunni della scuola elementare di Dimaro, in particolare delle classi terza, quarta e quinta, che hanno partecipato al progetto «Dimaro ieri, oggi e domani» promosso dalla cooperativa La Coccinella in collaborazione con la biblioteca.

L'iniziativa, inserita in un percorso di approfondimento sugli antichi borghi e mestieri e l'uso delle risorse locali, volta a far riflettere i bambini sui cambiamenti e lo sviluppo di Dimaro (con uno sguardo al futuro e attenzio-

ne alla realtà odierna), si è articolata in più fasi.

Importante è stato il coinvolgimento dei nonni, i quali volentieri hanno raccontato il paese di quando erano bambini rispondendo ai loro quesiti. Muniti di carta e pannello, i bambini hanno poi disegnato dal vivo gli scorci e gli edifici della località, realizzando infine un plastico esposto alla biblioteca.

Per il futuro, prima scuola elementare del Trentino, i ragazzi hanno visitato l'Istituto di fisica di Mesiano e il Mart di Rovereto, per capire come sono organizzati i due istituti e come si lavora al loro interno.

## Volontari a Flavon Otto giovani lavoreranno per il Comune

FLAVON - Anche quest'anno il Comune di Flavon intende riproporre la positiva esperienza dell'estate del 2006, quando un gruppo di giovani venne impegnato nella manutenzione di aree verdi, giardini e parchi gioco. Nei mesi di luglio ed agosto 8 giovani, 5 ragazze e 3 ragazzi, saranno coinvolti nell'iniziativa; nei giorni scorsi in municipio è avvenuto l'incontro fra i «lavoratori» ed il coordinatore della cooperativa sociale «Il lavoro», Alessandro Callegari, che avrà il compito di guidarli nel loro impegno. Presente all'incontro anche il presidente della cooperativa, Severino Montanari; nei mesi di luglio ed agosto, dalle 9 alle 12, gli otto ragazzi saranno all'opera lungo le vie del paese ed al centro sportivo, «segnalati» da una maglietta arancione, su cui saranno riprodotti il logo del Comune, e quello di «Progetto giovani estate 2007». Come detto, la proposta era stata positivamente sperimentata la scorsa estate dall'amministrazione comunale di Flavon guidata dal sindaco Emiliano Tamè, e molto apprezzata, oltre che dalla popolazione, dall'assessore comunale competente, Albino Tolotti.

## L'appello di Adriano Corazzola affinché cessi il disturbo causato al tetraonide «Rispettiamo il gallo cedrone» Tres, legname tagliato nel periodo degli amori

TRES - La danza d'amore e il canto del gallo cedrone sono estremamente suggestivi: gli amanti della natura ne fanno quasi un «inno» alla natura stessa, nel periodo primaverile. Per questo Adriano Corazzola di Tres, appassionato del genere, esprime in una nota il proprio disappunto per un taglio di lotti di legname effettuato proprio nel periodo degli accoppiamenti del gallo cedrone, che per canto, danze e corteggiamento necessita di tranquillità.

«Noto con rammarico che nell'estimo catastale del comune di Tres, proprio nei mesi primaverili, si è proceduto al taglio di lotti di legname nelle zone adiacenti a quelle ospitanti il gallo cedrone, con conseguente turbamento di questo maestoso e timido animale», scrive Adriano Corazzola, dopo aver ricordato che «all'inizio della stagione primaverile il gallo cedrone entra nella stagione degli amori», e che «affinché l'accoppiamento possa avvenire il gallo cedrone necessita della massima tranquillità e non deve essere disturbato da rumori che non siano abituali nel proprio habitat».

Anche per questo alcuni appassionati hanno informato la guardia forestale del luogo; «ma non risulta che questa abbia assunto iniziative idonee per salvaguardare un animale a rischio come il gallo cedrone»,



precisa Adriano Corazzola, che si indirizza pertanto a chi «ha il potere di porre fine al taglio dei lotti di legname in questo periodo dell'anno, affinché si intervenga per garantire a questi stupendi animali di danza-

re ed accoppiarsi nelle loro aree con la massima tranquillità, così che anche i nostri figli possano ascoltarli ancora, magari avvolti nel silenzio surreale in una stupenda notte di luna piena».

## RONZONE, «GEK GALANDA CAMP» AL VIA

RONZONE - Prende il via domenica 17 giugno il «GekGalanda Camp», definito «il basket camp più cool dell'estate», in due puntate: dal 17 al 23 giugno e dal 24 al 30. La proposta è rivolta a ragazzi nati negli anni dal 1991 al 1994: sveglia e colazione, attività di basket, pranzo e riposo, pallacanestro, uscite in piscina e attività fisiche. Sarà presente Gek Galanda, popolare cestista del campionato di serie A, punto fisso della nazionale italiana di basket e argento alle olimpiadi di Atene. Informazioni da Marco Battisti, 347/9646635.