



# **AGRARIA RIVA DEL GARDA**

**Rassegna stampa  
1-31 dicembre 2019**

SEAFOOD 2019

# FISH LUXURY, LITTICO CHE NON TI ASPETTI

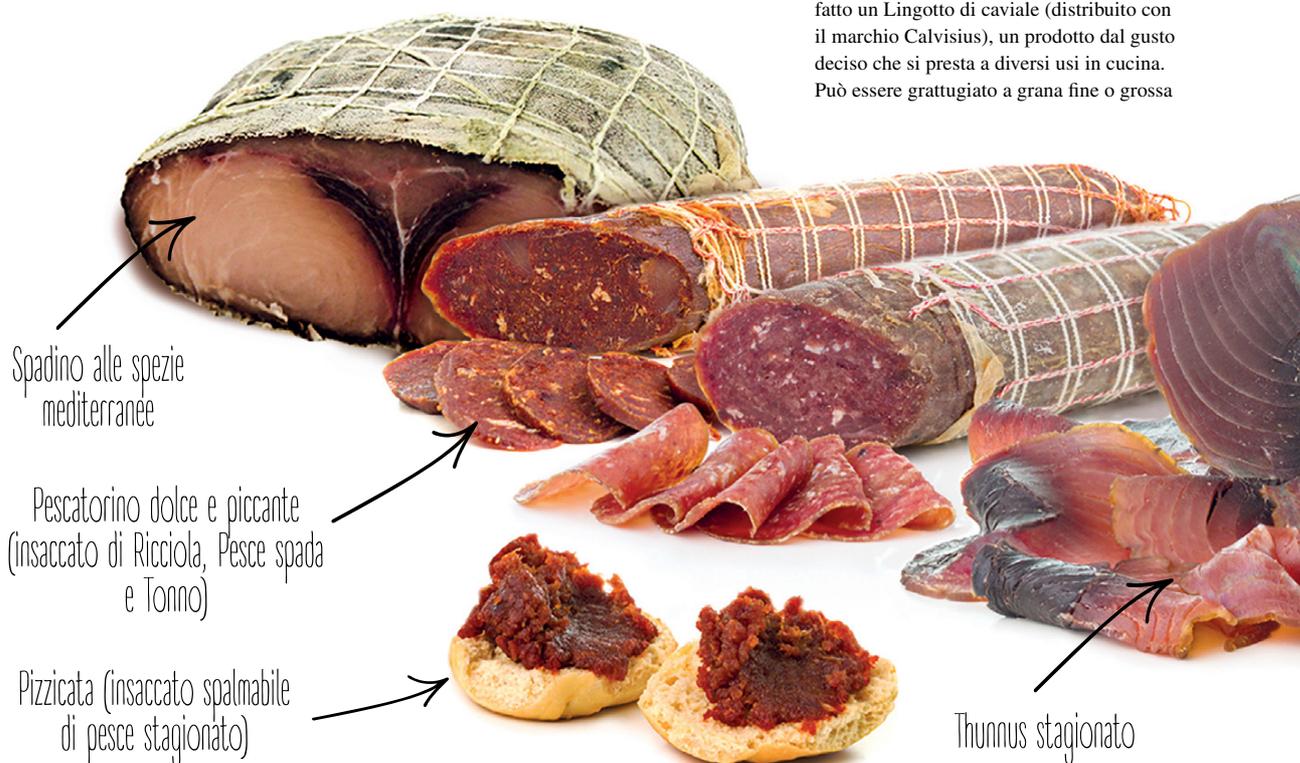
**Lusso accessibile al pari di una buona bottiglia di vino:  
sfiziose prelibatezze d'acqua a elevato valore esperienziale  
che una volta ogni tanto si possono concedere in molti**

Jessika Pini - @pinijessika

Materie prime pregiate e lavorazioni particolari. La ricerca di unicità per attrarre un consumatore sempre molto curioso verso le novità contraddistingue anche il settore ittico impegnato a fare scoprire i sapori del

mare e a valorizzarli. Siamo nell'ambito del fish luxury per lo più, ma chi propone queste sfiziose prelibatezze preferisce dire che è un lusso che una volta ogni tanto si possono concedere in molti al pari di una

buona bottiglia di vino. Partiamo da uno dei prodotti principe del lusso nell'ittico, ovvero dalle uova di storione tanto apprezzate per le tartine. Agroittica e Italian Caviar, attraverso una particolare tecnica di asciugatura, ne hanno fatto un Lingotto di caviale (distribuito con il marchio Calvisius), un prodotto dal gusto deciso che si presta a diversi usi in cucina. Può essere grattugiato a grana fine o grossa



Spadino alle spezie mediterranee

Pescatorino dolce e piccante (insaccato di Ricciola, Pesce spada e Tonno)

Pizzicata (insaccato spalmabile di pesce stagionato)

Thunnus stagionato

oppure tagliato a fettine sottili. Fra gli abbinamenti suggeriti: in accompagnamento a puree di patate o con una crema di zucca.

Si rifà direttamente alle classificazioni dei vini Coda Nera per rendere immediatamente comprensibile l'unicità dei suoi salmoni affumicati: classico, riserva e millesimato. Gli elementi differenzianti rispetto all'offerta di mercato adottati dall'azienda consistono nel fatto che durante il processo di lavorazione e di stoccaggio il salmone non viene mai congelato; dopo l'affumicatura il pesce viene fatto riposare per diverso tempo a bassa temperatura, favorendo la maturazione della carne. Inoltre tutte le parti scure e grasse vengono eliminate.

Più di un'azienda sta proponendo i salumi di mare: speck di pesce spada, salsiccia di tonno, bresaola di squalo, n'duja di spada, squalo e tonno, coppa di pesce, lardo di calamaro, e si potrebbe continuare. I nomi e, in parte anche l'aspetto, rimandano ai ben più noti salumi o insaccati di carne di maiale o di manzo. Diverse le lavorazioni

che ogni azienda propone per ottenere questi prodotti venduti a pezzo e sottovuoto. Tra coloro che hanno contribuito a portare alla ribalta i salumi di pesce lo chef Moreno Cedroni che usò questa espressione per i propri carpacci di mare realizzati con carne di pesce sottoposta a una disidratazione parziale con marinatura a secco, secondo una tecnica in uso nel Nord Europa. Per lo più i salumi di mare hanno una conservazione al massimo di 50-60 giorni. Offishina, giovane azienda nata nel 2015, è riuscita a mettere a punto una tecnica di fermentazione che consente di ottenere un insaccato di mare con una shelf life interessante che su alcuni prodotti arriva a uno o due anni senza aggiunta di conservanti chimici. Questo è reso possibile dal fatto che la materia prima passa dallo stato fresco a quello stagionato e può quindi mantenersi in luogo fresco e asciutto. Una volta aperta dal sottovuoto va conservata in frigorifero. Il prodotto principe di questa azienda pugliese è il Pescatorino, un salame di tonno, pesce spada e ricciola.

Ma il mare offre anche pesci meno conosciuti, legati alle tradizioni gastronomiche passate di un territorio. Impegnato nella riscoperta del patrimonio



## Nuova Chef Srl per ristoranti top

Verrini avvia l'espansione del proprio business della trasformazione e distribuzione di prodotti ittici in Emilia-Romagna. Verrini Holding Srl, holding del Gruppo Verrini, cui fa capo Antonio Verrini & Figli Spa -storica azienda genovese di distribuzione di prodotti ittici freschi, conservati e surgelati-, ha recentemente definito un contratto di affitto del ramo di azienda relativo a Chef Sea Food, società con sede in provincia di Rimini, specializzata nella trasformazione e distribuzione di prodotti ittici freschi e congelati di alta qualità. L'operazione è stata realizzata con la costituzione della società "veicolo" Chef Srl, al 100% di proprietà di Verrini Holding. Alessandro Scarponi, amministratore delegato dell'azienda riminese entra nella nuova compagine societaria all'interno della struttura commerciale. Chef Sea Food mette sul piatto oltre mille clienti nella ristorazione di alto livello, gdo, grossisti e pescherie sulla riviera romagnola tra Senigallia e Ravenna. Dispone di circa 4mila mq di stabilimenti e magazzini, fino a 15 mezzi di trasporto per la consegna e nel 2017 ha fatturato circa 13 milioni di euro.

SEAFOOD 2019



## Il ruolo del packaging

**Il passaggio del confezionamento è in questo segmento particolarmente importante. Deve effettuare una sintesi efficace delle caratteristiche a volte inedite o meno conosciute, per stimolare la prova e successivamente il riacquisto. Il sistema di confezionamento deve essere coerente: le vaschette per i prodotti freschi, cotti e crudi, e per i ricettati dovranno essere selezionate pescando fra materiali in grado di sottolineare e trasmettere la nobiltà dell'offerta alto di gamma abbinata al più basso impatto ambientale possibile. È il premium olistico, studiato a tutti i livelli a costituire un fattore importante nel rilancio dei consumi dell'ittico pregiato.**

ittico della costa laziale è Manaide, laboratorio artigianale che produce conserve tradizionali di pesce sostenibile pescato in maniera rispettosa dei fondali. Ha recuperato la tradizione della salagione delle alici, alla base dell'economia costiera tra il 1700 e la metà del 1900, ma soprattutto ha lanciato la bottarga di alici: dopo aver messo le alici sotto sale per 60 giorni, durante la filettatura vengono estratte, se ci sono, le uova, separate, pulite e invasettate in olio extravergine di oliva. Manaide propone inoltre il polpo moscardino, il polpo verace e il murice in barattolo al naturale. Le ultime due sono specie che rimandano alla cultura alimentare degli antichi romani: il polpo verace di Anzio è citato da Plinio come il più pregiato dell'Impero, mentre il murice era noto ai romani e ai fenici non solo per l'apporto edibile, ma anche per la ghiandola dalla cui secrezione si otteneva il color porpora.

Passando ai pesci di acqua dolce molto singolare la tartare di trota affinata al miele di Trota Oro. L'idea ispiratrice è nata dallo chef Peter Brunel che in occasione di un'edizione di Ein Prosit presentò la trota affumicata colata in cera d'api. Da questa intuizione l'azienda ha messo a punto una ricetta partendo dalla propria trota affumicata a secco con sale di Cervia e zucchero di canna e affumicata a freddo con segatura di faggio e ne ha fatto una tartare affinata al miele, per la quale viene utilizzato puro miele italiano di montagna oltre ad olio extravergine di oliva selezionato da Agraria di Riva del Garda. Per la ristorazione viene proposta in vassoi da 500 grammi, mentre per il privato da 100 grammi ed è conservata sottovuoto.

## Gioioso guarda alla gastronomia gourmet della gdo

**Distinguersi rispetto all'offerta di prodotti ittici già presenti sul mercato e anticipare i desiderata dei consumatori. È con questa intenzione che, dopo sette anni di ricerca, qualche mese fa Gioioso ha lanciato la Salumeria ittica: una linea di bresaola e una di mosciame di spada, squalo e tonno e sei 'nduje sempre delle stessi tipi di pesce. Nei prossimi sei mesi l'azienda completerà la gamma con mortadella, tre salami e tre cotti di pesce. "Sono referenze senza conservanti, che richiedono una lunga lavorazione, pensate sia per la ristorazione, le pescherie e anche per le gastronomie specializzate – spiega Mario Gioioso, amministratore unico dell'azienda e ideatore dei prodotti – perché non richiedono di essere trasportate con gli accorgimenti del settore ittico, ma sono protette da confezioni sotto vuoto e possono viaggiare insieme al latte, ai formaggi, ecc". I salumi ittici vengono venduti a pezzo intero, mentre nel formato affettato, più gestibile anche dalla grande distribuzione, Gioioso ha lanciato lo scorso anno delle crudités in vaschetta skin proposte nelle pescherie in store, gestite da una società controllata dell'azienda pugliese, in Calabria, Campania, Basilicata, Puglia.**



# “Pane sospeso”, ceste piene ma in pochi ne approfittano

**Solidarietà.** L'iniziativa del Comune di Riva, appena partita, ha già fatto breccia: molti i rivani che lasciano pagnotte o soldi ai bisognosi. Le offerte, però, faticano a giungere a destinazione: «Scarsa informazione oppure ci si vergogna»



• Ivan Benuzzi, responsabile del negozio di Agraria Riva



• Cristiano Pedrini (Coop Alto Garda) FOTO FABIO GALAS



• Domenica Spallino (Panificio San Giacomo)

## KATIA DELL'EVA

**RIVA.** È partita col primo lunedì del mese, l'iniziativa del “pane sospeso” che, voluta dal Comune di Riva, ricopia la celebre trovata napoletana del “caffè sospeso”, per lasciare a chi ne ha necessità 10 panini o una pagnotta da 300 grammi già pagati. Una proposta solidale che, dopo alcuni giorni di messa a regime, rivela già come i cittadini rivani siano disponibili all'aiuto, ma anche, d'altro canto, una grande reticenza di chi di quel pane avrebbe bisogno, nell'andare a “reclamarlo”.

## Panificio San Giacomo

«Sono davvero tanti i clienti che in questi giorni hanno lasciato il resto della loro spesa o hanno donato, appositamente, qualche spicciolo - racconta Domenica Spallino, dipendente del punto

vendita del Panificio San Giacomo (che insieme al Panificio Corraini fornisce la materia prima per il progetto sociale) a Rione Degasperì - il problema è che, per il momento, i soldi sono rimasti lì inutilizzati». Se il vaso di vetro accanto alla cassa, messo a disposizione per il progetto, risulta già abbondantemente riempito, e se la solidarietà dei cittadini si fa sentire, manca, per ora, chi ne possa beneficiare. «Trovo che sia una bella iniziativa - ribadisce Antonio Rettondini, che dopo aver acquistato il pane per sé lascia il resto nel barattolo - ma forse andrebbe pubblicizzata meglio. Io stesso non ne sapevo nulla, prima di oggi». Primo inconveniente, di questo marchingegno ancora scricchiolante, potrebbe allora essere la scarsa visibilità dei cartelli disposti nei punti vendita aderenti - oltre ai panifici, Agraria Riva, Ke Gusti di Tomas Crozzolin, Marea, Market

Frizzera e Panem -, e il fatto che, chi ne dovrebbe beneficiare, potrebbe non esserne al corrente.

## Agraria Riva

«Oppure potrebbe trattarsi di vergogna», sostiene Ivan Benuzzi, responsabile del negozio di Agraria Riva. Se il progetto prevede, per ragioni meramente fiscali, che chi ne ha necessità utilizzi il denaro raccolto nei barattoli per comprare del pane, l'idea di andare a “pescare” le moneti-

## • Agraria Riva

Benuzzi: «Va trovata una formula un po' più riservata

## • Coop Alto Garda

Pedrini: «Il pane che resta non viene buttato»

ne davanti ad altre persone, potrebbe risultare poco gradevole. «Forse, va trovata una formula più riservata - prosegue Benuzzi - come una riconversione dei soldi in buoni, da poter utilizzare con maggior discrezione».

## Coop Alto Garda

Del resto, il problema non pare essere solo legato al denaro: Coop Alto Garda, partner dell'iniziativa, propone nei suoi punti vendita una formula leggermente diversa, che prevede l'acquisto di una pagnotta (ribattezzata “pane amico”) al banco dedicato, la quale viene passata in cassa, prezzata con un apposito scontrino e poi lasciata in un cesto all'uscita del supermercato. Anche in questo caso, tuttavia, se da una parte i cittadini volenterosi non mancano - il cesto all'uscita del punto vendita di piazzale Mimosa conta una decina di panini già in tarda mattina-

ta, e una signora, Bianca Stefani, ci racconta come abbia già più volte aderito al progetto negli ultimi giorni -, non c'è chi ne usufruisce. «Il pane non viene buttato, anche se nessuno viene a prenderlo - chiarisce Cristiano Pedrini, dipendente Coop - ma viene donato ad Alto Garda Solidale. Dopo più giornate infruttuose, da questo punto di vista, dovremmo però chiederci se non sia il caso di rendere questa collaborazione definitiva, potremmo per esempio pensare di nominare un referente della Onlus, che ogni giorno passi a ritirare ciò che i cittadini donano e lasciano nel cesto, e che si occupi direttamente della distribuzione. Questa figura avrebbe, a mio avviso, un maggior polso sulle famiglie bisognose e, soprattutto, eviterebbe a quest'ultime la vergogna di venire a prendere il pane in negozio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## QUARTIERIALTI

# Nello Chalet del Sogno fra **tecnologia** e natura

Rossella Cerulli

Bioedilizia e geotermia per il primo cinque stelle del Trentino che punta anche sul local gourmet del ristorante Due Pini guidato dallo chef Stefano Righetti



Lo Chalet del Sogno di Madonna di Campiglio è all'insegna della sostenibilità ed è stato costruito con l'utilizzo di legni locali, dall'abete al cirmolo, al larice. L'offerta prevede 18 suite tutte diverse per colori e arredi con la possibilità per i clienti di scegliere quella a loro più congeniale

Un sogno, quello di un hotel di charme ai margini del bosco, immerso nelle Dolomiti del Brenta. Ma anche quello di una casa elegante e familiare, dove fare ospitalità. I sogni, complici tenacia e volontà, spesso si realizzano: e, difatti, dal 2006 a Madonna di Campiglio lo *Chalet del Sogno*, primo cinque stelle del Trentino, apre le porte a ospiti in cerca di relax e benessere. Ad accoglierli la famiglia Schiavon, che la visione onirica ha trasformato, appunto, in realtà. Costruendo una tipica casa di montagna all'insegna della bioedilizia e della geotermia, dove tra pietre e legni locali la tecnologia sposa la natura. E dove le 18 suite, dalle belle boiserie in abete, cirmolo o larice, arricchite da grandi stufe a olle, si differenziano tra loro per colori e sfumature di tessuti e arredi, stimolando ognuna sensazioni diverse. Visto che la filosofia dell'hotel è anche quella della scelta, oltre che del benessere: dando la possibilità ai clienti di indirizzarsi ogni volta verso la stanza a loro più congeniale, a seconda del mood del momento.

L'atmosfera di calda baita di montagna pervade tutto lo chalet, dalla bella hall, ai salottini del bar fino all'ampia sala delle colazioni, dove i toni dell'écru, del beige e del mattone si rincorrono sposandosi con il legno dei pavimenti e dei soffitti: e rivelando, nell'accurata scelta dei tessuti, l'occhio attento della padrona di casa, Myriam Schiavon. Nel segno di un lusso sobrio e mai snob che avvolge, coccola e

distende. A garantire benessere fisico e remise en forme c'è poi l'Oasi del Sogno, splendida spa con piscina riscaldata, dove effettuare trattamenti mirati e provare la Biodream (detta anche macchina della gioia), sistema integrato di massaggio pneumatico dolce, con luce e musicoterapia.

Un rifugio dedicato solo agli amanti di pigre vacanze glamour? Assolutamente no. La posizione dello chalet, a soli 20 metri dagli impianti, permette di accedere al Carosello Skirama, una delle skiarea più ampie d'Europa, con oltre 150 chilometri di piste, nonché di effettuare trekking e passeggiate con le racchette. Parola di uno che se ne intende, e cioè Alberto Schiavon, 41enne direttore dell'albergo, trentino Doc, nonché campione mondiale di snowboard e atleta olimpico. "La Val Rendena, all'inizio della quale si trova Madonna di Campiglio, è immersa tra il massiccio dell'Adamello, dalle rocce granitiche, e il Gruppo del Brenta, calcareo e dolomitico: sono due mondi dalla morfologia diversa che offrono panorami unici. Da noi è quindi possibile praticare escursioni o hiking (camminate sportive, ndr) di 30 minuti o di 5 ore, fino ad arrivare a ferrate più impegnative come quella delle Bocchette. Che dire? Proponiamo, anche per chi non scia, una vacanza attiva, sempre all'aria aperta".

Innamorato della sua terra, Alberto è anche un vero cultore dei prodotti agroalimentari locali: e, convinto com'è "che l'hotel senza eccellenze del



A sinistra, il bar con la grande stufa di ceramica e la spa, l'Oasi del Sogno con piscina riscaldata. Sotto, l'affascinante stube del ristorante Due Pini, con solo 4 tavoli, e le proposte dello chef Stefano Righetti che valorizzano il territorio: Ravioli del plin all'anatra, frutti rossi e cicoria di campo e Tartare di coregone, carpaccio di rapa rossa all'arancia, chutney di pompelmo

territorio sarebbe una cattedrale del deserto", ha impresso una forte impronta local-gourmet al *Due Pini*, il ristorante dello chalet. Chiamando ai fornelli tre anni fa Stefano Righetti, chef "di montagna" (nasce a Capovalle, in provincia di Brescia), ma dalla solida esperienza internazionale, come quella con Tito Piazza ad Abu Dhabi. Risultato: un menu diviso in 7 sezioni (Dai fiumi e dai Laghi, Dal Mare, Dal Bosco, Dalla Fattoria, Dai Pascoli, Dall'Orto, Lo Chef e il Due Pini) ideato per offrire un'ampia scelta per il cliente e valorizzare al massimo il territorio. Così, nella bella sala, dominata da una grande stufa centrale o nella riservatissima stube (solo quattro tavoli) è possibile gustare Ravioli al Trentingrana Dop con tartufo nero e burro di malga, Gnocchi di ricotta di capra con lattuga liquida e caviale di aringa e un delicato Risotto alla camomilla con il coregone. Ma anche una carne di toro bio (selezionato da Ballardini Carni, storica macelleria locale) cotta in vaso con riduzione al Merlot o un'originale Trota marinata al caffè, arancia e pasta frita. Da segnalare, tra i dolci, una crema calda di tiramisù servita in un pandorino di Iginio Massari con granita al caffè. Il tutto senza tralasciare grandi classici come i passatelli o gli spaghetti cacio e pepe.

"Le idee? Mi vengono nei momenti di noia, nei quali mi diverto a sperimentare -racconta chef Righetti- Intuisco i sapori che si attraggono e poi seguo l'istinto. I piatti impossibili da trovare al *Due Pini*? Quelli che fanno tutti. E cioè la polenta e i canederli. E i piccoli tagli di cervo o capriolo, che sminuiscono la bestia. Io compro l'animale intero, anche di 300 chili: perché salvaguardare l'ambiente significa anche non servire solo controfiletto, bensì utilizzare tutte le parti". Nel segno, dunque, di una cucina istintiva e di un tandem perfetto cucina-direzione, i prodotti della Val Rendena, dal Teroldego delle cantine Cobelli ai distillati alla genziana Boroni, giù giù fino all'olio del Frantoio *Riva del Garda*, trovano ampio spazio sulla tavola del *Due Pini*. Che ricordano, però, evidentemente, le tavole di casa. Leggere, per credere, i commenti scritti lasciati da alcuni ospiti stranieri: "*Chalet del Sogno, absolutely home away from home*". 



#### Hotel Chalet del Sogno

via Spinale 37 b  
38086 Madonna di Campiglio (Tn)  
tel. +39 0465.441033



# TRENTODOC

## BOLLICINE DI MONTAGNA



**All'ombra delle Dolomiti, i vigneti del Trentodoc crescono in un territorio ideale. Qui i viticoltori trentini trasformano grappoli unici in bollicine d'eccellenza**

**T**rentodoc è l'espressione diretta della terra che lo genera: un metodo Classico prodotto in un territorio caratterizzato da grande varietà climatica e altitudini diverse. Primo metodo Classico a ottenere la Doc in Italia

e fra i primi al mondo, Trentodoc è legato indissolubilmente al Trentino, una terra naturalmente vocata alla coltivazione degli uvaggi ideali per essere trasformati con questo metodo produttivo.

Come indicato dal disciplinare, la zona delimitata per la produzione del vino Doc "Trento" comprende 74 Comuni viticoli della provincia di Trento, ubicati nella Valle dell'Adige, nella Valle di Cembra, nella Vallagarina, nella Valle del Sarca, nella Valsugana e nelle Valli Giudicarie. Il 70% del territorio trentino si trova al di sopra dei 1.000 metri

di quota e i terreni vitati destinati alla produzione del vino Doc "Trento", situati prevalentemente in declivio, si spingono fino ai 900 metri slm. La posizione altimetrica del vigneto, infatti, influisce sulla maturazione delle uve così come l'escursione

termica è diretta espressione dell'ambiente di coltivazione: per Trentodoc l'altitudine, in particolare, influenza in modo consistente l'acidità dell'uva nel periodo fra l'invasatura e la vendemmia.

L'importazione in Trentino del metodo Classico, che a inizio Novecento fu considerato innovativo per i viticoltori locali, non ha compromesso il legame con le tradizioni. Trentodoc infatti è più di un marchio, di una denominazione, di un'etichetta, di un progetto: è un sentimento preservato da generazioni di viticoltori trentini che tutelano il patri-





## I numeri di Trentodoc

- **800 ettari** è la superficie totale di produzione dedicata alla Doc Trento
- **4 i vitigni Trentodoc:** Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco, Pinot meunier
- **54 le case spumantistiche** Trentodoc che fanno parte dell'Istituto Trentodoc
- **10 mila ettari** è la superficie vitata trentina (8% utilizzata per uva base spumante)
- **9 milioni** sono le bottiglie vendute nel 2017
- **100 milioni** il fatturato complessivo Trentodoc
- **15 mesi** è il periodo di maturazione sui lieviti per un Brut
- **24 mesi** è il periodo di maturazione per un Millesimato
- **36 mesi** è il periodo minimo di maturazione per una riserva



monio storico e naturale, rispettando il passato e guardando all'innovazione.

Oggi sono 54 (numero che cresce di anno in anno) le case spumantistiche associate che producono con il marchio Trentodoc. A loro spetta la tutela della qualità delle bollicine di montagna, prodotte rispettando rigidi canoni e controlli lungo tutta la filiera. Degustare

Trentodoc è un'esperienza sensoriale che consente di ricercare nel calice tutte le fragranze che esprimono un intero territorio e che, allo stesso tempo, rendono unico un vino. In particolare, l'attenzione deve essere rivolta al perlage: caratteristica fondamentale del Trentodoc sono le bollicine fini e persistenti. Le sensazioni olfattive richiamano fra-

granze fruttate e floreali, oltre a note di vaniglia, albicocca, frutta esotica, nocciole tostate, pane sfornato, mela golden, cioccolato bianco e gelsomino. Al gusto è secco, con la sua tipica freschezza, pieno nell'impatto e rotondo, caratterizzato da sapiente equilibrio tra morbidezza e misurata acidità. [📄 cod 64018](#)

Per informazioni: [www.trentodoc.com](http://www.trentodoc.com)

## Le case spumantistiche

- Abate Nero
- Agraria Riva del Garda
- Altemasi
- Balter
- Bellaveder
- Bolognani
- Borgo dei Posseri
- Cantina Aldeno
- Cantina d'Isera
- Cantina Mori Colli Zugna
- Cantina Romanese
- Cantina Roverè della Luna Aichholz
- Cantina Sociale di Trento
- Cantina Toblino
- Cantine Ferrari
- Cantine Monfort
- Cembra cantina di montagna
- Cenci
- Cesarini Sforza Spumanti
- Conti Bossi Fedrigotti
- Conti Wallenburg
- Corvée
- de Tarczal
- Endrizzi
- Etyssa
- Fondazione Edmund Mach
- Gaierhof
- Letrari
- LeVide
- Madonna delle Vittorie
- Marco Tonini
- Mas dei Chini
- Maso Martis
- Maso Nero
- Maso Poli
- Metius
- Mittestainer
- Moser
- Pedrotti Spumanti
- Pisoni Elli
- Pravis
- Ress
- Revì
- Rotaliana Cantina in Mezzolombardo
- Rotari
- San Michael
- Simoncelli Armando
- Tenuta Maso Corno
- Terre del Lagorai
- Valentini
- Villa Corniole
- Viticoltori in Avio
- Zanutelli Elio & Flli
- Zeni Giorgio

## Nella Strada del vino dimissioni in blocco contro il presidente

### SANITÀ

Aperte le buste sulla parte tecnica: Pizzarotti dietro per pochi decimi



### Una "via crucis": la prima decisione della Provincia risale al lontano 1999

Con il 2019 sono 20 gli anni di cui si parla, ufficialmente, di realizzare il nuovo ospedale del Trentino. La prima decisione ufficiale della Provincia risale al 1999. Da allora passarono altri 12 anni per arrivare, a dicembre del 2011, al primo bando. Seguì poi dal secondo concorso di progettazione e dall'ultimo bando, pubblicato nell'ottobre del 2018. In

gara sono rimaste a otto anni dal primo bando due cordate: Pizzarotti e Guerrato. Che attendono la commissione tecnica per poter vedere chi vincerà e partirà (salvo altri ricorsi) con il cantiere. Con tale scelta si chiuderà una vicenda annosa. Il primo bando con quattro offerte aveva visto il 6 maggio 2013 Impregilo nominata

promotore. Partono i contenziosi e il Consiglio di Stato, nel 2014 dichiara illegittima la commissione tecnica. Nel 2016 la Provincia bandisce un concorso, di sola progettazione, ma il 25 settembre 2017, il Consiglio di Stato annulla la revoca della gara del 2011. La Provincia cancella allora il concorso di progettazione riparte a fine 2018 con il bando del 2011.

# Ospedale, favorita la cordata Guerrato

## Testa a testa sul progetto, a giorni la scelta definitiva

ANGELO CONTE

È testa a testa tra le due offerte per la realizzazione del nuovo ospedale del Trentino. A dimostrarlo è il verbale della seduta di gara che ha valutato la parte tecnica dei due progetti presentati rispettivamente dai raggruppamenti temporanei di impresa Guerrato e Pizzarotti. Per ora, il progetto che ha convinto maggiormente la commissione tecnica è stato quello di Guerrato, anche se per pochissimo. Il punteggio complessivo attribuito al gruppo veneto ma controllato da una società abruzzese è stato pari a 66 contro i 65,367 che sono andati a Pizzarotti.

C'è attesa per la valutazione dell'offerta economica. A inizio anno dovrebbe venire avviato l'iter per realizzare l'opera da 300 milioni



Un progetto del Not presentato nel 2011 e sotto l'area in cui sorgerà



La commissione ha aperto le buste con le relative valutazioni lo scorso 28 novembre e ora, spiegano dalla Provincia, si stanno confrontando le offerte economiche. A giorni, secondo le stime di chi è vicino al dossier Not, dovrebbe arrivare la risposta definitiva. Insomma, per fine anno, inizio 2020 dovrebbe finalmente essere chiaro, almeno sotto il profilo tecnico (poi occorre attendere per l'ufficialità una determinazione del dirigente delle grandi opere Raffaele De Gó) chi sarà il promotore della grande opera da oltre 300 milioni di costo e da 1,6 miliardi di euro di valore della concessione che dura per 30 anni. Chi ha visto i progetti parla di una torre di circa 40 metri da parte di Guerrato, mentre anche i sette piani circhi di Pizzarotti sa-

rebbero vicini ai 30 metri di altezza per il nuovo ospedale. Dopo circa 20 anni dall'avvio del dibattito sul nuovo ospedale destinato a sostituire la Santa Chiara che quest'anno ha compiuto 50 anni, il 2019 potrebbe essere ricordato come l'anno in cui si è definito chi realizzerà il nuovo ospedale che sorgerà nell'area delle ex caserme Bresciani in via al Desert di fronte a Protontierapia. Per quanto riguarda il nuovo ospedale, il solo costo di costruzione è stimato dallo studio di fattibilità posto a base di gara, a 313 milioni 685,160 euro. Della cifra complessiva 217.150.000 euro sono destinati ai lavori inerenti l'ospedale, i parcheggi coperti, i parcheggi scoperti, le sistemazioni esterne, viabilità e allaccia-

### S. Chiara costoso

In attesa del nuovo ospedale, che sorgerà se andrà tutto bene tra 5-6 anni, la Provincia sta tenendo sotto controllo la situazione dell'attuale ospedale Santa Chiara. I 50 anni li sente tutti e mediamente, servono 13 milioni annui per la manutenzione. Tra le ipotesi che si stanno considerando anche quella di assegnare un incarico per verificare tempi e costi di una completa ristrutturazione del S. Chiara nel caso in cui il Not per qualche ragione non venga realizzato.

menti, 40 milioni euro per attrezzature sanitarie e arredi; 700.000 euro per trasloco e trasferimenti, 20.628.000 milioni per la progettazione. La gara prevede la corresponsione al concessionario (vincitore) di un prezzo nella misura massima del 48,6% dell'importo relativo a lavori, attrezzature sanitarie ed arredi e spese tecniche e comunque, non superiore a 148.500.000 euro da erogarsi in proporzione al progressivo avanzamento dei lavori e forniture. Al vincitore vengono poi assegnati due canoni. Uno è il canone annuo per la disponibilità nella misura massima di 15.300.000 euro (per manutenzione e ammortamento) a partire dal momento dell'emissione del certificato di collaudo. Il secondo è costituito dal diritto di gestire i servizi con un valore massimo di 40.850.000 euro annui. Entrate che durano per circa 25 anni e che portano il valore dell'appalto a 1,68 miliardi di euro. Il Not, avrà più posti letto rispetto al progetto iniziale, quello del 2011, e più sale operatorie (da 18 si passerà a 26). Sarà più grande (circa 6.000 metri quadrati in più) e costerà di più. L'opera dovrebbe essere pronta tra 2024 e 2025.

### LA POLEMICA

## Nella Strada del vino dimissioni in blocco contro il presidente

È crisi per la "Strada del vino e dei sapori"? Di sicuro si è consumato uno strappo, evidente conseguenza del forte disagio esistente nel tratto chiamato "Garda Dolomiti", ossia la sezione del Trentino Occidentale. Non è uno scherzo, considerato che il tratto di "Strada" collocato fra Riva e Campiglio raggruppa qualcosa come 100 aziende sulle 386 che compongono tutta l'organizzazione del Trentino. Il direttivo presieduto dallo storese Francesco Armanini (contitolare dell'omonima azienda Ittica) aveva formato un gruppo coeso e dinamico, ma alla fine ha deciso di gettare la spugna. Tutti hanno rassegnato le dimissioni, in dissenso con la gestione centrale del presidente Francesco Antonelli. In discussione c'è l'operatività: ci sono le sovrapposizioni nell'organizzazione di eventi con le Apt e con Trentino Marketing. In definitiva viene messa in discussione la linea strategica. Nella riunione della settimana scorsa i membri del Direttivo hanno deciso all'unanimità di abbandonare gli incarichi. Da Armanini a Massimo Bottes, da Deges (l'Associazione dei produttori agricoli delle Giudicarie Esteriori) alla Filanda de Boron (vini da vigna resistenti di Tione), da Alessandro Alimena dell'albergo Cattoni all'Agraria di Riva, dalla Cantina di Toblino a Brenta Salumi, al Consorzio turistico Giudicarie Centrali. Ci sono margini per la mediazione? Si vedrà. Intanto anche il consiglio di amministrazione provinciale, formato dai cinque presidenti delle Associazioni territoriali, è monco, viste le dimissioni di Francesco Armanini. A giudicare da quanto è successo, la rottura con Antonelli appare insanabile, sebbene la storia insegni che nella vita delle organizzazioni non c'è quasi nulla di irreversibile. G.B.

## OCCASIONI PER UN 2020 SPECIALE

### I ♥ VALSUGANA

 <b>ZONA LEVICO OLTRE 200 MQ CASA CON GRANDE GIARDINO LIBERA SU TRE LATI 110.000!</b>	 <b>SAN CRISTOFORO ATTICO CLASSE A, 160 MQ, TERRAZZA E GARAGE A 298.000 EURO.</b>	 <b>VILLA SINGOLA NUOVA BASSO CONSUMO GRANDE GIARDINO 320.000 EURO!!</b>
<b>85.000 PER INVESTIMENTO PERGINE IMMOBILE AL GREZZO DI 96 MQ CON TRE POSTI AUTO.</b>	<b>OCCASIONE UNICA IN VALSUGANA BELLISSIMO TERRENO EDIFICABILE DI QUASI 1700 MQ 129.000!!</b>	<b>PERGINESE NELLA FRAZIONE DI RONCOGNO ULTIMO PIANO 90 MQ CON VERANDA A 169.000!!</b>

## CASE A CINQUE STELLE A TRENTO

 <b>VIA ENDRICI, ULTIMO PIANO DI 140 MQ IN CASA DI SOLI DUE PIANI CON GARAGE A 440.000.</b>	 <b>VIA SAN PIETRO CON VISTA UNICA! 150 MQ CON FINITURE LUSSEUSE A 548.000 EURO.</b>	 <b>VIA GRAZIOLI, PIANO ALTO, BELLISSIMO APPARTAMENTO TRICAMERE CON VISTA A 590.000.</b>
 <b>268.000 TRENTO CERVARA ULTIMO PIANO DI 120 MQ IN CASA SENZA SPESE CON SOFFITTA ENORME E TERRAZZA!</b>	 <b>268.000 TRENTO CITTÀ IN BIFAMILIARE 90 MQ PIÙ 70 MQ TERRAZZA, CANTINA E COMODO GARAGE!</b>	 <b>VIA GUARDIANI 135 MQ GRANDE ULTIMO PIANO PERFETTO 270.000!</b>

# Ferruzzi

**CENTRALINO (5 linee r.a.)**  
**0461.233500**

**ORARIO 8.30 - 18.30**  
**Trento, Via Grazioli 27**  
**mail info@ferruzzi.it**

**Mediatori d'eccellenza**  
**TUTTI IMMOBILI IN ESCLUSIVA**  
**Dettagli e IPE su www.ferruzzi.it**

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

## Giovani e lavoro, il dibattito

TRENTINO  
Mercoledì 18 dicembre 2019

### RIVA - ARCO

35



• A Nago, all'interno di Castel Penede, sono in corso le indagini per portare alla luce le tracce dell'insediamento romano

# A Castel Penede si cerca l'insediamento romano

**L'indagine.** Tecnici al lavoro nell'area di Nago dove è certa la presenza di reperti archeologici. In corso sul terreno le prospezioni magnetometriche. Usato il drone per il rilievo topografico

SARA BASSETTI

**NAGO TORBOLE.** «Il sito romano del dosso di Castel Penede è interessato da prospezioni magnetometriche, e grande è la curiosità in attesa delle elaborazioni». Sono le parole del primo cittadino di Nago-Torbole Gianni Morandi, che nei giorni scorsi ha commentato il proseguo dei lavori nel sito naghese, dove la scorsa estate scavi archeologici hanno portato alla luce un insediamento riconducibile alla prima età imperiale, databile tra il I secolo a.C. e il I secolo d.C. Un sito che potrebbe essere stato utilizzato anche in epoche successive, data la posizione e il ruolo strategico, magari quale avamposto di controllo sul territorio in un periodo più tardo, tra

il V e il VI secolo, con le incursioni barbariche, e poi in età gota e longobarda.

«In continuità con la prima campagna di scavi, che abbiamo fatto la scorsa estate, e in previsione di quella più consistente che faremo il prossimo anno, a partire da maggio, stiamo facendo delle prospezioni magnetometriche e geofisiche sui due grandi prati racchiusi da un lato tra il dosso principale che va fino al castello, e dall'altro da un altro dosso che poi si prospetta verso il lago e la vallata - ha commentato Morandi - su entrambi i versanti ci sono dei resti poiché l'insediamento romano è molto esteso: il sospetto è che vi sia qualcosa anche sotto i prati, e per escluderlo (o per andare a individuarlo) vengono fatte le prospezioni, con un sistema abbastanza semplice nell'esecuzione ma sicuramente interessante e affidabile nei risultati». Un sistema che misura le variazioni del campo magnetico terrestre, rilevando anomalie che individuano, in profondità, la presenza di eventuali resti di strutture murarie. Nei mesi scorsi è stato fatto anche un rilievo con drone sull'insediamento venuto alla luce, che porterà ad una restituzione to-



• I tecnici che stanno svolgendo le prospezioni magnetometriche

pografica di tutto il compendio, e nel prossimo periodo verranno effettuati anche dei tagli selettivi della vegetazione, con delle preparazioni di scavo a macchina per consentire agli archeologi di proseguire con gli scavi di dettaglio. «È giunto il momento di tirare le somme per avere un quadro complessivo su quanto è venuto alla luce ma, soprattutto, per programmare una progettazione a medio termine di ciò che potrà essere il sito romano di Castel Penede, per poi procedere anche con il restauro delle murature che andremo a mettere in evidenza - ha concluso il sindaco Moran-

di - dopo anni in cui le amministrazioni hanno snobbato i ritrovamenti alle pendici di Castel Penede, e lo stesso maniero, questa amministrazione non solo sta lavorando sui suoi ruderi, con un intervento in corso di esecuzione che impegna 200.000 euro, ma ha stipulato anche la convenzione con la Provincia e con l'Università, con la convinzione che questa operazione possa dare a Nago-Torbole una svolta turistica importante in chiave storico-culturale, che va ad aggiungersi alle già grandi offerte turistiche in chiave sportiva, e non solo».

CRIPRODUZIONE RISERVATA

### L'intervento

## La rotatoria di Nago rimessa a nuovo



• Lavori di sistemazione della rotatoria di Nago

**NAGO.** Un intervento rivolto alla sicurezza stradale è stato realizzato sulla statale 240, all'altezza della rotatoria posta all'inizio dell'abitato di Nago, la cui pavimentazione di porfido nell'ultimo periodo risultava irregolare e bisognosa di cure.

Alcuni addetti della Provincia nei giorni scorsi hanno ristretto il cordolo di porfido, asfaltando poi la parte in cui esso si era reso pericoloso per la viabilità. «Abbiamo

sollecitato più volte la Provincia in quanto il cordolo di porfido, calpestato anche dai mezzi pesanti, poteva creare insidie a tutti gli utenti della rotatoria, bici e moto in primo luogo - ha dichiarato l'assessore alla viabilità e alla sicurezza del Comune di Nago-Torbole, Fabio Malagoli - un intervento richiesto più volte e atteso, ma per il quale oggi la soddisfazione è grande».

CRIPRODUZIONE RISERVATA

### Al pompiere la "Fiamma d'Oro"

## I vigili del fuoco in festa per Paolo Ugo Filippi

**LEDRO.** Il vigile del fuoco di Tiarno di Sopra Paolo Ugo Filippi ha ricevuto la "Fiamma d'Oro" per i 40 anni di servizio. La consegna è avvenuta durante la cerimonia in occasione di Santa Barbara. Filippi è stato festeggiato anche dagli altri vigili del fuoco tiarnesi con il comandante Giovanni Tiboni e ha ricevuto, poi, le congratulazioni di numerosi compaesani.



• Paolo Ugo Filippi

La "Fiamma d'Oro" per il quarantennale servizio (42 con il servizio di leva) è molto rara: quest'anno è stato l'unico a riceverla. Paolo Ugo Filippi appartiene al Corpo di Tiarno di Sopra dal 1977 (è entrato che aveva 17 anni, con l'allora comandante Gaetano Cellana). Il servizio di leva lo ha svolto nei vigili del fuoco, prima alla scuola antincendi alle Capannelle a Roma e poi alla

caserma dei vigili del fuoco permanenti di Trento. Ha partecipato ai soccorsi in Irpinia e quindi in Abruzzo, sempre per il sisma. In questi anni i suoi comandanti sono stati, oltre a Gaetano Cellana, anche Ezio Oliari, ora vigile "onorario", Michele Filippi e Giovanni Tiboni. **A.CAD.**

### HANNO DETTO



L'area di interesse è molto estesa: il sospetto è che vi sia qualcosa anche sotto i prati  
**Il sindaco Gianni Morandi**

### Stasera al Cantiere 26

## Giovani e lavoro, il dibattito

**ARCO.** È incentrato sul tema dell'occupazione giovanile nell'Alto Garda e Ledro, l'incontro in programma questo pomeriggio, alle 18, al Cantiere 26 ad Arco, organizzata dalla Comunità di valle - Piano Giovani - con la partecipazione di Agraria Riva del Garda, Apt e Casa mia.

«Quali sono le competenze chiave che i giovani devono avere per lavorare nell'agricoltura, nel turismo e nel sociale in Busa?», è questa la domanda cui cercheranno di dare risposta il direttore di Agraria

Massimo Fia, il presidente dell'Apt Marco Benedetti e Elisa Stanga, coordinatrice di Casa mia.

«A partire da questo appuntamento, organizzato da Cantiere 26 con il sostegno di Piano B, il Piano Giovani Alto Garda e Ledro, e la collaborazione di Impact Hub Trentino, vogliamo iniziare a mettere a fuoco la questione giovani-lavoro in Busa», spiegano i promotori dell'iniziativa. «Il territorio offre molte opportunità - proseguono - alcune già note perché legate ai comparti tradizionali,

altre da scoprire e che andrebbero mappate e rese note, anche considerato che molti sono i giovani che pur sentendosi fortemente radicati al territorio ritengono di dover andare altrove per realizzarsi professionalmente. Trasversale a questi discorsi è il tema delle competenze chiave, ovvero quelle comunicative, relazionali e organizzative, che molto spesso fanno la differenza in sede di colloquio di lavoro, al di là che si parli di turismo, sociale o agricoltura».

CRIPRODUZIONE RISERVATA

### Patrizia Soprano si schiera

## «Al fianco di Betta nel 2020»

**ARCO.** L'hanno vista partecipare al tavolo con l'attuale sindaco di Arco insieme a quella che potrebbe essere la coalizione di centrosinistra per le prossime elezioni comunali, ora Patrizia Soprano rende ufficiale il suo sostegno a Betta. Dopo un primo momento di incertezza la presidente del Coordinamento 60 e più, non ha alcun dubbio da che parte stare. «L'unico incontro avuto coi consiglieri Andrea Ravagnani e Bruna Todeschi, insieme ad altri politici referenti di liste diverse, è avvenuto il 19 novembre - spiega - matu-

rando immediatamente dopo che la scelta politica per me più convincente, per il bene di Arco e della sua comunità, era ed è in un altro tavolo programmatico, quello dell'attuale coalizione di maggioranza col candidato sindaco Alessandro Betta. Invitata da quest'ultimo - chiosa Soprano - mi sono resa immediatamente disponibile. Ciò avveniva il 26 novembre». Per Soprano, quindi, la scelta è fatta. Ora spetta alle altre parti della coalizione confermare il proprio sostegno. **L.O.**



• Patrizia Soprano

## Broccolo, una buona annata A e tante idee per nobilitarlo

### TORBOLE

Si lavora alla grande festa in onore dell'ortaggio «figlio del vento» che si terrà il prossimo 18 gennaio sul porticciolo che affianca la Casa del Dazio: sono attese mille persone

Accordo con i ristoratori per menù e ricette dedicate e l'idea di un logo riconoscibile. Collaborazione con l'Università di Trento e la Fondazione Mach per certificarne i principi nutritivi

# Broccolo, una buona annata e tante idee per nobilitarlo

ELENA PIVA

TORBOLE - L'acclamato «figlio del vento» torbolano torna sulle tavole invernali per augurare un positivo e salutare inizio del 2020. Il 18 gennaio, sul porticciolo che affianca la Casa del Dazio, si terrà la «Festa del broccolo di Torbole», durante la quale l'ortaggio potrà essere gustato nelle differenti ricette culinarie, a partire da mezzogiorno. «È stata un'annata discretamente buona - ha affermato Luca Rigatti, produttore come Ghezzi, Giorgio Planchenstainer, Matteo Briosi e Aldo Rosà - abbiamo piantato circa 150 mila piante nell'area di Linafno. Ho deciso di intraprendere il percorso di trasformazione del mio campo da integrato a biologico, riuscendo così ad avere il broccolo biologico certificato. Grazie al sostegno dell'amministrazione comunale, lo studio di questo particolare prodotto si è intensificato, ragion per cui ho deciso di curare la coltivazione di cinque differenti specie per consentire una maggior comparazione agli studiosi, in presenza del vento altogardesano». «Il broccolo di Torbole è rientrato tra i presidi di "Slow Food" - ha spiegato Tommaso Martini, fiduciario della Condotta Slow Food Vallagarina Alto Garda - ovvero un progetto nazionale nato nel biennio 2005-2006, al fine di tutelare e promuovere le tecniche di produzione agricole che rischiano di scomparire. L'associazione locale collabora con i produttori e ha assegnato loro un logo identificativo per la creazione di una sensibile rete commerciale». Il progetto del broccolo torbolano ha dato vita a «Per fare un orto ci vuole un broccolo», un'occasione per coinvolgere venti ristoratori locali che inseriranno nel loro menù il prodot-

to rendendolo ampiamente fruibile. Durante la manifestazione del 18 gennaio - organizzata con l'aiuto delle associazioni «Sbigolada», «Galeardo», e il gruppo degli Alpini di Torbole - saranno presenti le casette informative di Slow Food, che proporrà la visita di accompagnamento nei campi di coltivazione del broccolo, al punto vendita dell'ortaggio torbolano e anche una visita riservata all'olio di oliva. «In questo periodo abbiamo rifondato il «Comitato del broccolo» - ha detto Claudio Mandelli - ringraziamo calorosamente le famiglie Bertolini e Nodari, che hanno messo a disposizione dei volontari la cucina dell'hotel "Centrale". Il menù prevederà orzotto al broccolo, crostone con pesto di foglia e l'accompagnamento di un vino locale. Attendiamo, basandoci sulle presenze delle scorse annate, un migliaio di persone». «Siamo alla fine di questi cinque anni di mandato - ha commentato Luigi Masato, vicesindaco di Nago-Torbole - da subito ci siamo attivati per la valorizzazione dei prodotti del nostro territorio, garantendo la rinascita del broccolo stesso. Come noto, l'università di Trento e la fondazione «Edmund Mach» hanno effettuato studi analitici, concludendo le importanti peculiarità del broccolo di Torbole. Ci piacerebbe presentare i risultati degli studi alla popolazione, affinché anche l'ortaggio a chilometro zero abbia massima diffusione. Sono in contatto con l'università di Ferrara e una ditta farmaceutica per capire se i principi antiossidanti del broccolo di Torbole siano adatti al mondo della cosmesi. Naturalmente, l'augurio alla futura amministrazione è quello di creare e percorrere nuove prospettive».



I promotori di questo pregiato prodotto locale, ormai presidio Slow Food: l'assessore all'agricoltura Giovanni Vicentini, Claudio Mandelli del Comitato broccolo Torbole e consigliere di maggioranza, il vicesindaco Luigi Masato, il produttore Luca Rigatti e Tommaso Martini di Slow Food



## DRO, RIFLESSIONE SUI GIOVANI A RISCHIO PER L'ABUSO DI VIDEOGIOCHI

DANIELE FERRARI

DRO - Un'attenta riflessione su un fenomeno sociale sempre più preoccupante, ma anche un aiuto concreto per le famiglie che vivono i problemi dell'abuso dei videogiochi da parte degli adolescenti, con gravi ricadute su profilo scolastico e «ritiro» dalla vita sociale («fenomeno dell'Hikikomori»). Questi i temi che saranno affrontati questa sera alle 20 al «Centro Aperto Cà del Nemolè», in vicolo Termine 16 a Dro, nella serata proposta dall'assessorato comunale alle politiche sociali guidato da Marina Malacarne in collaborazione con l'associazione «Aiuto Mutuo Aiuto (Ama)» di Trento e l'Aps «Casa Mia» di Riva del Garda, che gestisce il centro giovanile di Dro. Sarà in particolare la psicologa Giulia Tomasi ad illustrare rischi e pericoli in cui possono incorrere anche tanti giovanissimi (sin dai 9-10 anni) lasciati soli per ore nella loro stanza davanti a videogiochi, tablet o smar-

phone dotati delle ultime applicazioni e dispositivi. «Grazie alla rete e alle app dei nostri cellulari è sempre più facile lasciarsi attrarre da giochi e passatempi on line (non necessariamente legati al gioco d'azzardo) - spiega Giulia Tomasi - tutto ciò può trasformarsi in una vera dipendenza (situazioni rischiose di gaming), dove il videogioco non rappresenta solo un passatempo ma diventa sostituto di vita reale e relazioni. Sta diventando sempre più preoccupante il del «ritiro sociale» o Hikikomori: con ragazzi che per lunghi periodi si rinchiodano in camera, non hanno più relazioni sociali con i coetanei e spesso abbandonano la scuola». Durante la serata sarà presentato il progetto di Ama che ha ora attivato un gruppo di mutuo-aiuto e sostegno ai genitori alle prese con tali problematiche, dando preziosi consigli ed indicazioni per non cadere nelle trappole dei videogiochi o delle tante «innocue» app dei telefonini. Per contatti e info: cell. 333-9165066, e-mail: centroaperto.dro@casamiariva.it

LEDRO Un momento di festa con le 33 persone impegnate da maggio a ottobre

## Azione 19, se il lavoro è dignità

PAOLA MALCOTTI

LEDRO - Sono state ben 33 le persone che da maggio ad ottobre sono state inserite nel progetto di «Azione 19» dedicato ai lavori socialmente utili ed assunte, chi con un contratto a tempo pieno e chi con un contratto part-time, dall'ente pubblico. Di queste, nove le donne, per una età media complessiva di 57 anni. Per tutti loro, l'amministrazione comunale ha riservato dunque nelle settimane scorse un momento di festa e di saluto, alla quale hanno preso parte l'assessore alle politiche sociali Fabio Fedrigotti, i coordinatori del cantiere comunale ed i responsabili della cooperativa che nel corso del 2019 ha dato la possibilità a questi collaboratori di essere reinseriti nel mondo del lavoro destinandoli ad interventi di abbellimento rurale, di manutenzione del verde pubblico, di cura dell'arredo urbano, di valorizzazione di beni culturali ed artistici, e di permettere nel contempo a tre di loro di raggiungere la contribuzione necessaria al pensionamento. «Quello del progetto rivolto ai lavoratori socialmente utili - spiega Fedrigotti - è uno strumento pensato per dare un aiuto alle fasce più deboli e in difficoltà, per consentire a chi è uscito dal contesto



produttivo di lavorare, percepire un reddito e maturare contributi: negli ultimi anni la pressione dei lavoratori in ingresso al sistema «Azione 19» è infatti aumentata in relazione all'innalzamento dell'età pensionabile e alle maggiori difficoltà di accesso al mondo del lavoro per determinati soggetti». Indiscussa è pertanto la valenza sociale dell'iniziativa, che mira a dare occupazione a persone con disabilità o invalidità, affette da dipendenze, a quelle estromesse dal mondo del lavoro per chiusura di attività o che hanno perso il posto in non più giovane età e

vengono accompagnate alla pensione. «Per il collaboratore si tratta di un'occasione per mantenere la capacità lavorativa - continua l'assessore - una fonte di reddito e un ponte per il futuro: per l'ente pubblico è invece l'opportunità per affrontare importanti lavori di riqualificazione del territorio, di abbellimento e cura delle aree urbane e non mediante interventi manutentivi di sfalcio erba, raccolta foglie, pulizia sentieri, collocazione e cura dei fiori, taglio di siepi e ramaglie, predisposizione di palchi e strutture per manifestazioni, da eseguire in stretta collaborazione con

l'ufficio patrimonio del Comune e gli operai comunali, oltre che per dare impulso ad attività di salvaguardia, promozione, allestimento e custodia di mostre, riordino, recupero e valorizzazione di testi e documenti di interesse storico o culturale da attuare in collaborazione con i funzionari del Muse, allo scopo di assicurare così sia a residenti che a turisti un ambiente curato e di qualità». «La festa - conclude Fedrigotti - ha rappresentato un momento di incontro e chiusura dell'attività 2019 e di doveroso ringraziamento per l'impegno profuso e la serietà dimostrata».

## IN BREVE

### TORBOLE

**Giurisdizione di Penede**  
Oggi alle 15, presso la sala parrocchiale di Torbole, presentazione ufficiale del nuovo numero (è il 53) de «La Giurisdizione di Penede», quaderno di ricerca storica a cura del Gruppo Culturale Nago-Torbole.

### ALTO GARDA LEDRO

**Le farnacie di turno**  
Sono di turno la farmacia Redi di Arco (0464 516214) e la Foletto di Pieve di Ledro (0464 591038).

### VARONE

**Insieme per crescere**  
Il comitato «Insieme per crescere» che opera in Busa, terrà una serata informativa sull'accoglienza terapeutica dei bambini bielorussi che vivono nelle zone colpite dal disastro di Chernobyl. L'incontro è previsto domani alle 20.30 al centro sociale del Pernone, al Varone di Riva.

### PREGASINA

**Aria di Natale**  
Prosegue nel borgo di Pregasina la celebrazione delle feste natalizie con presepi lungo le vie, gli avvolti, le finestre, con addobbi e passeggiate. Il 24 dicembre dopo la Santa Messa prevista alle ore 21, ci saranno gli auguri del Natale con panettoni e vin brulé per tutti.

## Tenno | Nel weekend

### Melodie e dolci, il Natale tennese non si ferma mai

TENNO - Prosegue il ricco programma di iniziative del «Natale Tennesse» che dopo la chiusura del Mercatino di Canale torna comunque nel weekend con due interessanti proposte. Sabato nella piazzetta di Canale dalle 14 alle 17 c'è l'esibizione delle classi di canto del professor Trebo (Metroart) con le più belle melodie natalizie mentre alle 14.30 presso le ex scuole di Colonia, «Un dolce Natale», di fatto un laboratorio aperto a genitori e bambini per imparare a preparare i biscotti di Natale. A cura dell'associazione Crescendo nel Tennesse. Tre invece gli appuntamenti in programma domenica. Sempre a Canale musiche natalizie con il gruppo «C'era una volta» (dalle 14 alle 17); alle 16 invece nella piazza della chiesa di Pranzo, inaugurazione della Natività scolpita dalla scuola di scultura del legno della frazione tennese. Alle 17 invece nella chiesa di San Leonardo, sempre a Pranzo, concerto natalizio del Coro The Swingiris della scuola musica Jan Novak. A fine concerto scambio di auguri, il programma è stato predisposto e curato dal Comitato Valorizzazione di Pranzo. Prosegue nel frattempo a Casaristi (fino al 6 gennaio) la mostra dedicata a Franco Pivetti: dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 18, chiusa il lunedì.

## A lezione per trovare lavoro

**IL REGALO.** Presentato l'almanacco  
Fotografie d'epoca di Arco e frazioni

# Calendario con le ricette degli Asburgo



Non mancherà per il 2020 il tanto atteso calendario del comune di Arco. Quindicesima edizione che propone come negli anni passati delle ricette, una per mese, accompagnate da due foto storiche. Ieri al Casinò di Arco è stato presentato il calendario dal vicinidaco Stefano Bresciani, Giancarla Tognoni, responsabile dell'ufficio cultura del Comune, Romano Turini e Mauro Grazioli (che già anni fa avevano fatto un lavoro di ricerca e pubblicazione di foto e

cartoline storiche, ora utilizzate per il calendario) e Bruno Lunelli, che ha rielaborato una selezione di dodici ricette dal manoscritto del 1863 di Anna Kern, governate della famiglia Asburgo. Bresciani spiega la scelta di quest'anno: «Sono state stampate quattromila copie. Abbiamo voluto mantenere il tema ricette e territorio perché abbiamo riscontrato molto interesse da parte della popolazione. Ringrazio tutti per la collaborazione, soprattutto

Giancarla che si è spesa molto». Ma questo calendario non è solo ricette come spiega Tognoni: «Si parte dall'idea di recuperare ricette del passato, con uno sguardo più ampio. Insieme alle foto, che in realtà sono cartoline d'epoca, che ritraggono alcuni scorci di Arco, abbiamo aggiunto degli scatti raffiguranti persone intorno a una tavola per richiamare il tema del cibo. L'intento è far capire che quello che si vede oggi è il frutto di un qualcosa che è stato

in passato». Bruno Lunelli ha curato la parte gastronomica: «Ho preso le ricette tradotte da Marisa Angelini e ne ho riadattate alcune ai gusti moderni. I piatti sono stati poi ordinati nel calendario in base alla logica della stagionalità degli ingredienti contenuti». Per chi volesse appendere in casa questo calendario intriso di tradizioni, cultura e storia può andare a ritirarlo, come di consueto, presso il Comune di Arco. **A.G.**

**SOZIALE.** Tavola rotonda organizzata dai referenti del Piano giovani di zona con Impact Hub

# A lezione per trovare lavoro

**PAOLA MALCOTTI**

Il titolo di studio, da solo, non basta. Il giovane che oggi intende cercare un'occupazione in ambito agricolo, turistico, socio-educativo, deve infatti avere delle competenze chiave - comunicative, relazionali, organizzative - che oltre alle cosiddette hard skills apprese a scuola o all'università molto spesso fanno la differenza in sede di colloquio di lavoro.

A dirlo sono stati, mercoledì pomeriggio al Cantiere26, Massimo Fia, direttore di «Agraria», Marco Benedetti, presidente di «Garda Trentino» e la coordinatrice di «Casa Mia» Elisa Stanga, ospiti della tavola rotonda organizzata dai referenti del Piano giovani di zona con la collaborazione di Impact Hub Trentino allo scopo di analizzare la questione giovani e lavoro in Busa. Dopo quello dedicato all'imprenditorialità giovanile, il confronto con i rappresentanti delle più importanti realtà territoriali rivolto a studenti, universitari, laureandi, con età compresa tra i 18 ed i 27 anni ha aperto le porte ai comparti economici più tradizionali della zona ed orientato domande, dubbi, riflessioni sulle specificità caratterizzanti ognuno di essi, sul tipo di impiego che questi settori generano, sulle prospettive occupazionali offerte a chi cerca impiego e sulle abilità richieste. I percorsi formativi, rimanendo fondamentali, non sono infatti più sufficienti a garantire un lasciapassare: empatia, creatività, flessibilità, capacità di adattamento, di gestione dello stress, di problem solving, pensiero critico, senso di responsabilità, sono invece le nuove competenze richieste, anche in ambiti ritenuti molto spesso «di minor prestigio» come quello agricolo. «Alcuni stereotipi devono essere smantellati - ha detto Fia - Il contadino di oggi è un professionista, preparato anche a lavorare nell'incertezza. Ogni annata è diversa, sia per quantità che per qualità: la stagione 2019, per quanto riguarda l'olivicoltura, ne è stata la dimostrazione. C'è il rischio, serve la pazienza. E ancora: se un giovane vuole investire se stesso nell'agricoltura, deve essere curioso e tenace, saper sottostare a regole, anche europee, chiare. Ed infine essere propositivo, perché il frutto del lavoro del contadino, è proprio il caso di dirlo, deve essere venduto con una buona comunicazione». «Il turismo altogardesano è in espansione, ha un futuro roseo, con prospettive occupazionali e di emancipazione per i giovani - ha aggiunto Benedetti. Certo, rimane un settore dove il lavoro

I «buoni consigli» per la carriera da parte di Elisa Stanga, Marco Benedetti e Massimo Fia ai giovani riuniti a Cantiere 26



**ALTO GARDA, GIOVANI E LAVORO**

Al centro giovani Cantiere 26 di Prabi il confronto con i rappresentanti delle più importanti realtà territoriali, un appuntamento che era rivolto a studenti, universitari, laureandi, con età compresa tra i 18 e i 27 anni. Esaminati i comparti economici più tradizionali della zona, le specificità caratterizzanti, il tipo di impiego, le prospettive occupazionali offerte...

è precario perché legato alla stagionalità ma offre un contatto costante con la gente, è dinamica e autentica. Chi trova impiego nel turismo deve dunque avere competenze trasversali: non serve essere «illuminati» ma sapersi distinguere, non si può pensare di offrire al cliente solo una camera e la colazione ma un sorriso (cosa oggi molto difficile), esperienza, unicità. Peccato che molti albergatori questo non l'abbiano ancora capito».

«Se fino a qualche anno fa erano sufficienti percorsi formativi di base - ha concluso Stanga - oggi, per lavorare in ambito socio-educativo (in Trentino un settore di eccellenza), sono richieste professionalità specifiche, specializzazioni e competenze trasversali: in primis tenacia, pazienza, impegno, senso di responsabilità, tutte doti che si maturano non sui banchi di scuola ma con l'esperienza diretta e concreta dello stare con le persone».

### IN BREVE

**ARCO**  
**Mostra a «Il Transito»**  
Domani alle 18 s'inaugura la mostra collettiva di scultura e pittura del Gruppo Arti Visive di Arco presso la galleria Il Transito di via Segantini 81. L'esposizione proseguirà fino al 15 gennaio con orario 17-18.30.

**ALTO GARDA LEDRO**  
**Le farmacie di turno**  
Da oggi prestano servizio oltre il normale orario di apertura la farmacia Venezian di Arco (0464 519080) e la Ropelato di Sarche (0461 563141).

**CASINÒ DI ARCO**  
**Musica e solidarietà**  
Oggi alle 20.45 il salone delle feste del Casinò ospita il concerto corale degli allievi e dei docenti della Scuola Musicale Alto Garda «Auguri in musica in dolci jubilo», che promuove la raccolta di fondi per il Centro di ascolto e solidarietà di Caritas ad Arco. Ingresso libero.

**VIGNE**  
**Yoga alla casa sociale**  
Domani dalle 9.30 alle 10.45 alla casa sociale di Vigne prova gratuita per workshop di yoga con Maura Mascolo. Info: 349 104838 maura.mascolo22@gmail.com

**ARCO**  
**Raccolta porta a porta**  
La raccolta dei rifiuti porta a porta è sospesa nei mercoledì del 25 dicembre (anticipata al 24) e del primo gennaio (anticipata al 31 dicembre). I contenitori delle varie raccolte vanno ovviamente esposti la sera precedente.

### AMBIENTE

Intervento della «Komplett» per salvare le piante del parco della Collegiata

## Lotta biologica alla farfalla «mangiapalme»



È lotta dura alla Paysandisia Archon, la farfalla «mangiapalme». Ieri mattina su richiesta del Comune di Arco e in collaborazione con i giardinieri municipali, la società cooperativa di Arco Komplett ha effettuato una serie di interventi su alcune palme monumentali nel parco della Collegiata. La squadra di disinfezioni ha operato con un «trattamento biologico specializzato a base di nematodi, producendo un'azione anti-parassitaria nei confronti delle larve della farfalla. È un trattamento di controllo - spiega la ditta - che va effettuato in modo costante due volte l'anno (in autunno e primavera), per evitarne la proliferazione nel tempo preservando così le piante. Il problema di questo infestante si sta diffondendo sulla nostra zona in maniera molto preoccupante e, per questo motivo, l'amministrazione comunale si è attivata da tempo sensibilizzando la comunità affinché ciascuno intervenga sulle proprie palme per evitare l'espandersi di questo parassita, che già sta colpendo, in modo irreversibile, Comuni vicini e diverse zone del lago di Garda».

## A Natale regala emozioni con il gusto

Scegli tra i prodotti della tradizione i regali che più ti piacciono e personalizza il tuo cesto natalizio. Vieni a trovarci nel nostro **Store Rurale** o vai su [natale.agriva.it](http://natale.agriva.it)!

A partire dall'8 dicembre  
saremo aperti anche di domenica!



**Agraria Riva del Garda**  
Località San Nazzaro, 4 • 38066 Riva del Garda (TN)  
Tel. 0464 552133 • [www.agriva.it](http://www.agriva.it) • [info@agriva.it](mailto:info@agriva.it)



Orario continuato  
**8.30-20.00**