19 maggio

19/05/2019 La Repubblica (ed. Bologna) pag. 7	1
19/05/2019 Il Resto del Carlino (ed. Bologna) pag. 41	. 2
19/05/2019 L'Adige pag. 25	. 3
19/05/2019 Trentino pag. 6	. 4

VITA DI QUARTIERE

Pilastro e Fico così vicini così lontani

Il parco alimentare fa discutere e divide "Per noi è caro, speravamo nel lavoro"

di Caterina Giusberti

Il più grande parco agroalimentare del mondo è lì a due passi, ma loro non ci vanno mai. Banlieue Pilastro, ultimo miglio. È questa la zona che Fico avrebbe dovuto rigenerare, riqualificare, rivitalizzare, arricchire. Invece incamminandosi nel percorso che collega il parco al quartiere, passando dal centro commerciale Meraville e dalla facoltà di Agraria, si scopre che quasi nessuno dei residenti percorre la strada a ritroso. A Fico arrivano pullman da tutta Italia e turisti da mezzo mondo, ma l'impatto sul quartiere è pressoché invisibile. «Troppo caro», si limitano a commentare i residenti tra via Larga, via Salgari e via Sighinolfi, alzando le spalle come a dire "Ma che domande sono?".

Shurte, kosovara sulla quaranti na, nella Fabbrica italiana contadi-na c'è andata una volta sola, con la figlia: quindici minuti di buon passo. «Per lasciarci il curriculum spiega – , cerco lavoro da quando mio marito si è licenziato: vorrei fare la donna delle pulizie, la badan-te, qualsiasi cosa. Ho bussato a tutti i portoni, ma nessuno mi vuole». Il parroco di Santa Caterina, don Marco Grossi, conferma: «Qui ci abitano per lo più stranieri e di grosse ricadute nel quartiere finora direi che non ce ne sono state. Tra l'altro avevano promesso posti di lavoro che non sono arrivati». Lo ribadisce anche Claudia Boattini, 68 anni, ex dirigente della Cna e una delle cittadine-redattrici del Blog Pilastro: «Le persone che io conosco al Pilastro un giro a Fico l'hanno fatto – ragiona – non è una bestia aliena, ma di ricadute nel quartiere ce ne sono poche anche perché per arrivarci non si passa da qui. I giovani disoccupati si illudevano che Fico offrisse una prospettiva di lavoro stabile e qualificato, ma per il momento non è stato così. Parecchie persone hanno chiesto di lavorarci, ma i contratti sono quasi tutti precari».

Guardandosi attorno in una mattina qualunque si vedono per lo più stranieri, ragazzini in motorino che a quell'ora dovrebbero essere a scuola e pensionati come Franco Mingardi, ex gommista. Lui abita nell'ultimo tratto di via Larga, ma a magiare – spiega con orgoglio – preferisce andare dov'è nato: «A Botteghino di Zocca».

Alla fermata dell'autobus per il centro sono sedute due anziane vicine di casa: vivono al Pilastro da quarantasette anni. «Io a Fico non ci sono mai andata – racconta la più loquace – le tagliatelle me le faccio in casa. E poi arrivarci per noi anziani è un problema: o hai la macchina oppure devi prendere la navetta che costa come l'autobus per l'aeroporto». Anche Laura e Romane, 2lenni francesi in Erasmus, stanno tornando verso il centro dopo essere state a lezione ad Agraria:



Periferia

Alle spalle del Pilastro si è sviluppato un comparto commerciale che va da Meraville a Fico ma il mercato immobiliare nel quartiere al momento non ne ha tratto benefici «Avevamo cercato casa qui attorno – spiegano – ma non l'abbiamo trovata e forse è meglio, è un quartiere un po' troppo calmo e la sera per le ragazze da sole non è il massimo». Luca Laurenzi, 22 anni, sta uscendo da Agraria per la pausa pranzo, i palazzi di Fico si intravedono dall'altra parte della strada. «Ci sono andato una volta in due anni –

Al Savena Nuovi servizi Hera



▲ La sede Un edificio di Hera

Da lunedì 20 maggio al Quartiere Savena arrivano i nuovi servizi per la raccolta dei rifiuti voluti dal Comune di Bologna e realizzati da Hera per andare sempre più incontro alle esigenze de cittadini. Il primo riguarda la raccolta di piccoli rifiuti ingombranti e piccole apparecchiature elettriche ed elettroniche: i cittadini potranno portarli tre volte alla settimana in tre punti diversi del Quartiere. I secondo servizio è una pulizia extra: un passaggio in più alla settimana per garantire il decoro delle aree attorno ai cassonetti. Sempre dalla prossima settimana verranno attivati gli info-point.

spiega – costa una valanga».

Eppure "agganciare" Fico alla cit-tà era uno degli obiettivi della giunta e dell'Agenzia di sviluppo locale del Pilastro. «Il percorso Pilastro 2016 – si legge sul sito "Collaborare è Bologna – è nato dall'intenzione di creare i presupposti per "aggan-ciare" la futura presenza di Fico, co-me volano di sviluppo, al territorio. Con i soggetti del territorio si è costituita un'agenzia locale di sviluppo per promuovere quei processi di scambio e integrazione tra tre aree limitrofe (Pilastro, polo Caab e area agricola) che nel tempo posso-no "costruire" un nuovo territorio: il Distretto Pilastro Nord Est, centralità di area metropolitana e porta di accesso alla città». E il consigliere Pd Vincio Zanetti il 13 novembre 2017, a due giorni dall'inaugurazione, scriveva: «Fico dev'essere relazioni e opportunità, lavoro e sociale, deve creare relazioni con la facoltà di Agraria, con gli orti, con le associazioni. Deve essere un riferimento e un luogo di opportunità di lavoro, di formazione anche per le persone fragili, in difficoltà, ai mar-gini. Fico dev'essere un'occasione di riscatto sociale. Se Fico sarà solo un'operazione economico/finan-ziaria che guarderà solo ai conti o al numero di visitatori, non avrà vinto la sfida e nemmeno noi».

L'assessore raccoglie l'invito di Piazza Grande

Lombardo: "Appalti, più valore alle clausole sociali"

«A breve ci sarà il rinnovo del protocollo appalti e noi come Comune proporremmo di inserire un criterio sulla valorizzazione delle clausole sociali. Inoltre Bologna ha aderito al forum "Diversità e disuguaglianza" dell'ex ministro Fabrizio Barca». L'assessore alle politiche economiche Marco Lombardo raccoglie l'appello di Piazza Grande, che nel suo 25esimo compleanno ha lanciato alla città una carta per i diritti degli ultimi. Tra le dodici proposte dell'associazione c'è quella inserire le clausole sociali nei bandi

pubblici. «Martedì — spiega Lombardo — abbiamo fatto un atto di indirizzo come giunta chiamato "Bologna modello inclusione sociale". Ecco perché nel nuovo protocollo appalti proporremo di recepire le clausole sociali, intese sia come dovere di assorbimento dei lavoratori alle stesse condizioni economico-normative, sia come premialità per chi assume persone in difficoltà. È una maniera anche per valorizzare quello che sta facendo "Insieme per il lavoro"». Inoltre il Comune ha aderito alle quindici proposte

di giustizia sociale lanciate dal forum "Disuguaglianze diversità" in particolare in tre punti: in primis c'è il tema degli appalti, poi c'è l'impegno a «valorizzare iriferimenti ai contratti collettivi in tutti i bandi, oltre al rispet to della legalità e al contrasto al lavoro irregolare». Infine, il "workers buyout". «Prima dell'apertura dei tavoli di crisi – spiega Lombardo – ci impegneremo a verificare se c'è l'ipotesi che siano i lavoratori stessi a volersi prendere la proprietà dell'impresa».

- c.gius

Paradiso Jazz Sala Paradiso Via Bellaria, 7 - San Lazzaro di Savena Festival 12ª edizione 2019

"Lunedì 20 maggio (ARCHIE SHEPP & MASSIMO FARAÒ trio

Archie Shepp sax, Massimo Faraò piano, Nicola Barbon basso, Pohorto "Bobo" Facobinotti battaria

www.arcisanlazzaro.it www.salaparadiso.it

www.facebook.com/salaparadisojazz

Paradiso Jazz sostiene:

MEDITERRANEA 😌

Info e prenotazioni: 051 6279931

Inizio concerti ore 22:00 INGRESSO € 20,00 STUDENTI € 15,00

prevendita: TICKET NOW NOW NOW https://botteghinoweb.com/







TRA SETTE ANNI

BOLOGNA DOVREBBE AVERE LA SUA NUOVA PRIMA LINEA DI TRAM, LA ROSSA, ENTRO IL 2026

INDIPENDENZA

LA VIA CON IL PASSAGGIO **DEL MEZZO POTREBBE ESSERE** RESA SEMPRE PEDONALE

LA VIABILITÀ

IL CONSIGLIO DA FIRENZE: «VA CHIARITO SUBITO COME I TRAM SI INCROCERANNO CON GLI ALTRI MEZZI»

Tram, cantieri no stop con doppi turni

Ruspe attive anche al sabato per accelerare i tempi. Gara nel 2021

di PAOLO ROSATO

QUANTO tempo dureranno i cantieri della prima linea del tram a Bologna? Il cronoprogramma è ufficiale ormai da tre mesi. L'amministrazione, in questa fa-se di attesa per il maxi finanzia-mento da 510 milioni di euro che deve arrivare dal ministero dei Trasporti (l'esito si saprà forse a settembre), sta cercando di capire come fare in fretta, per lenire il 'dolore' che i bolognesi dovrebbero sopportare con polvere, fumi e transenne. La gara per l'affida-mento dei lavori della Borgo Panigale-Caab dovrebbe partire a fine 2021. I lavori inizierebbero quindi nel 2022 per durare almeno quattro anni. La linea rossa dovrebbe in definitiva partire nel 2026. Difficile ora dire quando partiranno i cantieri delle altre tre linee, di sicuro c'è che l'ammi-nistrazione attuale vorrebbe sfruttare il passaggio del tram in via Indipendenza con una sostanziale riqualificazione della via, che potrebbe diventare in gran parte pedonale 7 giorni su 7

STRADA PER STRADA

Il capolinea più noto è quello all'altezza del villaggio Ina, a Bor-go Panigale. I cantieri, secondo il

programma del Comune, procederanno a pezzi. Scendendo da Borgo Panigale arriveranno da Mar-co Emilio Lepido fino a via Emico Emilio Lepido fino a via Emilia Ponente, per arrivare poi nella trafficatissima via Saffi. Ecco quindi lo snodo più critico, da Porta San Felice con la possibilità del passaggio su Riva Reno. Poi Ugo Bassi, Indipendenza (con la preferita ipotesi centro), la Bolognina con Matteotti, Mazza, via Ferrarese e poi la virata verso la Fiera: Liberazione Aldo Moro. Fiera: Liberazione, Aldo Moro,

L'IMPATTO

Si studia un modo per tenere le strade libere il più possibile

via Serena, viale della Repubbli-ca, San Donato, via Pirandello e le vie Casini, Frati e Sighinolfi. In-fine da via Larga fino ai capolinea di via Fanin e di viale Europa.

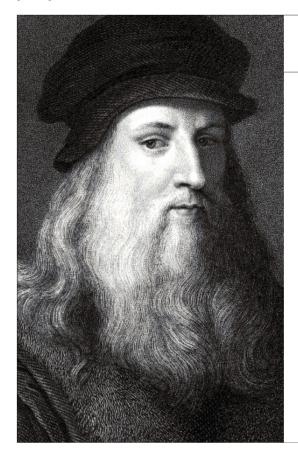
I DOPPI TURNI

La sfida per l'amministrazione è quella di riuscire a ridurre i tempi. Di questo si è parlato approfon-ditamente tre giorni fa a Firenze, durante il summit tra progettisti (gli stessi a Bologna e Firenze), Palazzo d'Accursio e Palazzo Vecchio. Proprio dagli ingegneri so-no arrivati i principali suggerimenti. «Dovremmo sperimentare i doppi turni e il lavoro di sabato, dovrebbero essere inseriti nel ca-pitolato d'appalto – ha sottolineato l'architetto Sebastiano Fulci alle 5 del pomeriggio meglio non lasciare il cantiere vuoto». L'asses-sore Priolo ragionerà sulla possibilità per ottimizzare i tempi. «Stesso discorso per il sabato, va utilizzato» ha continuato Fulci.

INGOMBRI E SEMAFORI Dall'assessore al Traffico di Firenze, Stefano Giorgetti, sono arrivati invece consigli sulla superficie da occupare con i cantieri. «In fase progettuale va studiato bene l'ingombro», ha concordato il di-rettore dei lavori, Santino Camini-ti. «A Bologna l'abbiamo progettato con indicazioni preliminari di un ingombro di 6 metri» confermano gli ingegneri, contro gli ol-tre 7 di Firenze. «Noi abbiamo ancora problemi con i semafori – ha sottolineato Giorgetti –, sicura-mente si può prevenire meglio il dialogo tra il mezzo e la città. Andando avanti con le nuove linee e questo dell'assessore è anche un consiglio per Bologna – si posso-no affrontare diversamente le linee guida, il tram non è solo».



RENDERING La simulazione del passaggio del tram in via Indipendenza







Ti invitano in Piazza Nettuno a Bologna per vivere l'esperienza Leonardo e il Genio Applicato. Continua a seguirci per scoprire i dettagli.



LEONARDO COMITATO NAZIONALE
PER LE CELEBRAZIONI DEI 500 ANNI
DALLA MORTE DI LEONARDO DA VINC



INDUSTRIA

Domani si inaugura lo stabilimento «Ice Top», unico in Italia a produrre ghiaccio per uso alimentare a livello industriale con un mercato in continua espansione

La merce destinata ad alberghi, ristoranti e bar è pura e sfrutta la sorgente della Levicoacque. Rovereto sforna 925mila chili di cubetti e sta per assumere altri dipendenti

La classe è acqua, specie a cubetti

In via Fornaci la prima fabbrica di ghiaccio Ecco i cocktail raffreddati dalla fonte alpina

NICOLA GUARNIERI

n.guamieri@ladige.it

Il ghiaccio dei cocktail, delle bi-bite, degli amari che rinfresca-no le torride estate dei bar da dove viene? D'ora in avanti da

no le torride estate dei bar da dove viene? D'ora in avanti da purissima acqua di fonte. Perché il concetto di qualità ed eccellenza non è riservato solo ala gastronomia o all'abbigliamento «made in Italy» ma anche ad un appartemente insignificante cubetto di ghiaccio. E in questa direzione, con uno stabilimento all'avanguardia sia tecnologica che ambientale, domani si inaugura in via Fornaci «lec Top», la prima fabbrica di ghiaccio alimentare d'Italia. Un'azienda 4.0, come dicono gli imprenditori che, precorrendo i tempi, hanno deciso di investire in questo progetto dalle grandi potenzialità. Perché fare business coi cubetti di acqua solida è davvero possibile. E, soprattutto, si può fare garantendo purezza e non metaforica plastica.

tendo purezza e non metaforica plastica. «Ice Top», tra l'altro, non pesca dall'acquedotto ma si rifornisce dalla stessa fonte di «Levicoac-que», leader nel settore delle acque minerali leggere di alta montagna. La trasformazione del liquido, poi, è destinata al vasto mercato Horeca (Hotel,

ristoranti e caffè). Insomma, an-che il prezioso oro blu del Tren-tino, opportunamente confeziotino, opportunamente coniezio-nato, può produrre ricchezza. Lo stabilimento di via Fornaci si stende su mille metri quadra-ti e, al momento, dà lavoro a 7 persone ma il futuro annuncia già nuove assunzioni perché la merca è moto richiest.

war a soulizioni percie la merce è molto richiesta.
«La sinergia tra "Top Ice" e Levicoacque - spiegava tempo fa il presidente di Levicoacque Mauro Franzoni - ha permesso di sviluppare un prodotto unico

Mauro Franzoni - ha permesso di sviluppare un prodotto unico sul mercato e destinato alla ristorazione di alto livello». La fabbrica roveretana, tra l'altro, è l'unica in Italia a sfruttare la speciale tecnologia Hoshizaki che, associata alla qualità superiore dell'acqua alpina, garantisce forme geometricamente pure e dimensioni inconfondibili, una superficie di scambio termico ottimizzata (anche grazie all'assenza di cavità interne), il tutto condito da un'identità accattivante: aspetti fondamentali per garantire la migliore resa visuale ed organolettica alla bevanda durante tutto il tempo necessario alla sua degustazione. I gettonatissimi cocktali, in altre parole, avranno qualcosa di sano e puro all'interno e, incredibile, dovuto al ghiaccio. «Il mercato è ottimo, cresce del 25.20% all'uno accitura Mat. «Il mercato è ottimo, cresce del 25-30% all'anno. - assicura **Mat**



Lo stabilimento «Ice Top» in via Fornaci, azienda che produce ghiaccio

teo Colombi, responsabile com-merciale-È un segmento in con-tinuo sviluppo e nessuno l'ha affrontato con i parametri di qualità ed eccellenza che ab-biamo noi. Basti pensare che lo stabilimento simile al nostro più vicino è a Norimberga. E co-munque siamo i primi a usare l'acqua di fonte». La partnership con Levico Ter-

me, poi, assicura pubblicità at-traverso il brand Trentino. «Gra-zie alla Provincia e alla Regione

sfruttiamo il logo che piace e stimola i clienti»

Ma quanto ghiaccio si consuma? «Tantissimo: 32 milioni di tonnellate di cui il 12% venduto come ghiaccio alimentare».

La produzione di «Ice Top» - or-mai leader nazionale - si aggira sui 925 mila chili all'anno. Ma ancora non si esporta. «No, non per il momento ma ci stiamo attrezzando per puntare su Au-stria e Svizzera».

Il trasporto avviene, per fare un

seguiteci su 🚹



esempio, in stile «Bo Frost»: furesempio, in stile «Bo Frosts: Iur-goni opportunamente attrezzati con celle a 20 gradi sotto zero. «Nel 2020 contiamo di passare da 27 a 54 macchine e poi a 76 a pieno regime. Ora abbiamo in mano il mercato italiano da Fi-

mano il mercato italiano da Firenze in su, poi si guarderà oltre confine».
La scelta di Rovereto è legata alla logistica. «Non solo, qui abbiamo avuto i primi feedback con hotel e alberghi. Quasi tutti in Trentino Alto Adige lavorano con brand importanti, con whisky di marca per clienti esigenti. sky di marca per cienti espenti. Nei locali, però, ciò che viene messo dentro un prodotto co-me le bibite e o superalcolici non è alimentare. Ma gli alber-ghi, adesso, hanno capito che l'asticella si alza anche con questi dettagli». Insomma, la classe è acqua,

checchenedica il vecchio ada-gio. «La nostra logica è proprio questa: partiamo dall'alimento. E in casa abbiamo un piccolo É in casa abbiamo un piccolo laboratorio che ci permette di proporre un prodotto puro». «Ice Top», come detto, è davvero l'unica fabbrica di ghiaccio in Italia. «Abbiamo visitato 150 produttori industriali ma sono tutti piccoli, con capannoni da 100 metri quadrati. E nessuno sfrutta l'altissima tecnologia che permette di realizzare ghiaccio pure. Siamo gli unici». La scelta di Rovereto, infine, è ritenuta ottimale. «Altroché! Abritania de la contrale del la contrale de la contrale ritenuta ottimale. «Altroché! Ab-biamo scelto Rovereto per ra-gioni logistiche e per essere molto attenti al servizio e alla consegna. E chiaramente anche alla sostenibilità ambientale e sociale. La nostra fabbrica ha il 35% di emissioni in meno».

ECONOMIA La corrente da Energy, Progetto Manifattura

Rovereto scalda «Fico»

La trentina Energy fornisce al mercato ortofrutticolo di Bologna il sistema di Bologna il sistema di accumulo e scambio sul posto industriale più grande d'Italia. La tecnologia dell'impresa, nata in Progetto Manifattura, permetterà di consumare durante la notte l'energia solare prodotta di giorno con un risparmio di 23 mila euro in bolletta.

euro in bolletta.

Il mercato ortofrutticolo di
Bologna, insomma, si fa
«green» e si dota del più
grande impianto di storage
per autoconsumo industriale
d'Italia. A fornirlo, in cordata
con altre imprese del
settore, come detto è
l'aziende roveretana Energy,
nata e cresciuta in Progetto
Manifattura, l'hub della
green economy di Trentino green economy di Trentino Sviluppo. Nello specifico Energy ha progettato e installato la tecnologia di accumulo che permetterà di

accumulo che permetterà di consumare durante le ore di buio l'energia prodotta dai pannelli fotovoltalci durante il giorno. Ciò è particolarmente funzionale alle esigenze del mercato ortofrutticolo, il cui fabbisogno energetico notturno è particolarmente elevato a causa degli orari di carico-scarico della merce. Significativo, oltre al positivo impatto sull'ambiente, anche il risparmio in bolletta, circa 23 mila euro, per il consorzio ortofrutticolo.

«La necessità di dotare

ortorutticolo.

«La necessità di dotare
l'impianto di un sistema di
storage - spiega Davide
Tinazzi, fondatore di Energyemerge dalle caratteristiche
stesse delle attività tipiche stesse delle attività tipiche di un mercato di tali dimensioni, che prevedono una forte concentrazione dei consumi elettrici nelle ore nettesse del L'illussianzione di durante le operazioni di



Davide Tinazzi, amministratore delegato della società Energy

carico-scarico di frutta e ortaggi». Il progetto di efficentamento energetico del Centro Agroalimentare, di cui fa parte anche Fico- Eataly World, è stato coordinato da Rea-Reliable Energy Advisors ed ha portato ed ha portato all'installazione di una copertura fotovoltaica con una potenza di 450 kWp, abbinata a un innovativo impianto di accumulo impianto di accumulo dell'energia che permetterà attraverso l'applicazione del time shift di auto consumare nelle ore di buio una parte significativa dell'energia prodotta in quelle di luce. L'impianto alimenta inoltre due golonine per la significa due colonnine per la ricarica di veicoli elettrici in grado di servire fino a tre auto _{ai}contemporaneamente. În questo modo, d'ora in poi,

tutte le utenze del mercato ortofrutticolo saranno servite in regime di autoconsumo con scambio sul posto, con importanti benefici per l'ambiente ed un notevole risparmio in bolletta per il Caab, stimato in circa 23 mila euro l'anno. Nello specifico, Energy ha fornito al progetto la tecnologia di storage, che si compone di inverter ibridi in grado di integrare al proprio interno sia le funzioni di inverter che quelle di accumulo. Gli inverter dell'impresa trentina sono inoltre dotati di un innovativo software di autoconsumo con scambio inoltre dotati di un innovativo software di inseguimento della curva di carico, che permette di ottimizzare l'utilizzo dell'energia accumulata all'interno delle batterie dei vannelli fet pruttarie. pannelli fotovoltaici.



Via Pasqui 10 | 38068 Rovereto | Tel. 391 3736976 | segreteria.rovereto@cfp-upt.it Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezz



ECONOMIA

Casse Rurali Trentine

E-mail trento@giornaletrentino.it • Telefono 0461.885111 • Fax 0461.235022 • Abbonamenti 0461.1733733 • Pubblicità 0461.383711



Davide Andreoli nella stalla di Roncone dove sono allevati 40 capi adulti dei quali 35 in lattazione

«L'amore per le mucche più forte di ogni sacrificio»

Giovani protagonisti. A Ronzone Davide Andreoli lavora nella stalla con la mamma È attento all'ambiente: per lui nessun concime chimico e il suo latte diventa Trentingrana

CARLO BRIDI

ONE. In un mondo in cui ciò che conta è l'apparire più che l'essere, la superficialità più che la profondità dei sentimenti, trovare dei giovani che per passio-ne lasciano la possibilità di altre professioni, per dedicarsi all'al-levamento in montagna dove i sacrifici sono ancora maggiori, che in un allevamento di pianura, è cosa che non può non destare ammirazione. È questo anche il caso della storia che raccontiamo questa settimana, parliamo del ventunenne Davide Andreoli, unico giovane allevatore di Roncone, un paese che in passa-

to era molto importante per la quantità di stalle presenti. Come corso di studi aveva scelto quella di operatore meccanico, a di-mostrazione del suo scarso interesse per l'agricoltura e per l'al-levamento in particolare. Ma a levamento in particolare. Ma a 16 anni, ci racconta, scopre la passione per la zootecnia, per l'allevamento, di conseguenza completata la scuola professio-nale non ha avuto dubbi nell'inserirsi nell'azienda zootecnica sita Roncone e condotta dalla mamma Laura. Ma, cosciente che la professione agricola ri-chiede una preparazione ade-guata, ha deciso di iscriversi al corso per il conseguimento del brevetto professionale agricolo

organizzato dalla Fondazione Mach del quale ha appena finito il primo anno, un corso molto impegnativo per un totale di 600 ore. «Un corso sicuramente interessante - spiega Davide -che mi sta aprendo la mente ad una visione globale che va oltre la visione localistica che un giovane nato e cresciuto a Roncone potrebbe avere, per una gestio-ne più attenta anche dell'azien-da, ma non solo per far capire quali sono le dinamiche della cootecnia e dell'agricoltura più in generale oggi». Per ora non ha chiesto il premio d'insedia-mento che ha intenzione di chiedere con il nuovo Psr. Intanto conduce assieme alla mamma

un'azienda zootecnica di 40 capi adulti dei quali 35 in lattazio-ne, tutti della razza Bruna con una produzione/capo/lattazio-ne sui 77 quintali. «Non è una produzione molto alta - com-menta Andreoli - ma la nostra stalla è ancora a posta fissa co-struita oltre 40 anni fa dal nonno quindi non è in grado di assi-curare il massimo benessere degli animali che si avrebbe con una stalla moderna». Cosa alla quale potrà pensare se presenterà la domanda per il premio d'in-sediamento. «Certo - sottolinea Davide - sono ben cosciente che anche la selezione non può fare miracoli, in mancanza di un ricovero adeguato». Sarebbe que-

sto il suo sogno nel cassetto che spera di poter realizzare in futuro. Non solo lui punta anche ad una maggiore produzione in azienda del foraggio necessario per l'alimentazione della man-dria, oggi con i 26 ettari di prati che sta falciando non ottiene fielattazione deve comperare oltre al mangime ed a un po' di erba medica, anche del fieno. Que-sto, nonostante che nel periodo estivo tutte le manze ma anche le vacche in asciutta o nella fase finale della lattazione vengano portate in malga.

Quando comincia la tua gior-nata lavorativa chiediamo a Davide? «Alle 5,20 ogni mattina suona la sveglia ma la cosa non mi pesa più di tanto - afferma -perché faccio la mia professione con passione. Chiediamo se dopo tre anni di impegno in stalla po tre anni di impegno in stalla con i sacrifici che questa profes-sione comporta è pentitio: «asso-lutamente nol - è la risposta - è una scelta che rifarei 1000 volte perché la passione è tanta! Certo la fatica è molta perché falciamo ancora molti prati scoscesi con la folicitrice fino a 1900 metris.

la falciatrice fino a 1800 metri». Il latte viene conferito alla Lat Il latte viene conferito alla Lat-te Trento, ed il prezzo pagato è di soddisfazione anche perché quello di Davide è un latte spe-ciale serve tutto per la produzio-ne del Trentingrana, quindi de-ve essere prodotto con un disci-plinare molto rigido: niente mangimi Ogm, niente alimenta-zione con silo mais, ma solo con foraggio secco integrato da man-gime. Questo ci porta ad un pre-mio qualità per il nostro latte che nel 2017 ci aveva permesso di superare i 0.60 euro a chilo-grammo, per il 2018 non ha ancora il prezzo definitivo ma conta di non discostarsi molto.

Davide è anche un ragazzo molto sensibile all'ambiente, per questo nei suoi prati non usa mai concimi chimici ma solo le-tame e liquame della propria stalla. Vista questa sensibilità chiediamo se ha mai pensato alla trasformazione in azienda bio-logica, dopo un profondo sospiro afferma: «sinceramente no la vedo dura con questo modello

di stalla che ad oggi abbiamo». Pur essendo molto giovane è stato chiamato a far parte del consiglio dell'Unione Allevatori del Chiese, mentre non fa parte dello Junior club dei giovani alle-

Alla domanda di cosa dicono gli amici della sua scelta, chiediamo a Davide? «C'è compren-sione ed anche ammirazione per il coraggio» risponde sorriden-

Ue, piace BrennerLec

Velocità ridotta meno smog e meno code in autostrada



Stazione sulla qualità dell'aria TRENTO. Solo per fare un esem-

pio, la riduzione dei limiti da 130 a 110 km/h delle autovetture diesel Euro 5, le più diffu-se lungo la A22, determina una riduzione delle emissioni di ossidi di azoto di circa il 30%. Viaggiare inquinando meno, in maggior sicurezza e senza ritardi è l'obiettivo di BrennerLec, progetto che ve-de Autostrada del Brennero nel ruolo di coordinatore e che si inserisce nel programma Li-fe della Commissione Euro-pea. A due anni dal suo avvio, venerdi si è svolta la visita di monitoraggio. Più che positi-vo il giudizio del Project Offi-cer di BrennerLec Mario Lionetti: "A22 sta lavorando mol-to bene su un tratto autostradale particolarmente significativo per l'intera rete europea. Il progetto può servire da esempio per migliorare la qua-lità dell'aria che noi tutti respiriamo". Il progetto vede impe-gnati anche le Appa di Bolzano e Trento, l'Università di Tren-to, il Cisma e Noi Techpark. E ha dimostrato che la riduzione della velocità non solo riduce l'inquinamento ma aiuta an-che, in situazione di forte congestione, a fluidificare il traffi-co. "Il futuro dell'autostrada co. Inturo den autostrada -spiega il direttore di A22 Carlo Costa - è una gestione proatti-va del traffico che permetta di aumentarne la capacità e la si-curezza, riducendo le emissioni inquinanti dei veicoli". È noto, infatti, che a determinare le code sono le continue fre-nate e accelerazioni, mentre un traffico più fluido permette ai singoli utenti di arrivare prima a destinazione consuman-do meno carburante.



Al Centro agroalimentare di Bologna

Risparmio di energia made in Trentino

TRENTO. C'è anche la trentina Energy nella cordata di azien-de green-tech che hanno da noco ultimato la realizzazione del più grande impianto di stodel più grande impianto di storage per autoconsumo d'Italia presso il Centro Agroalimentare di Bologna. L'impresa, nata nel 2013 in Progetto Manifattura, l'hub della green economy di Trentino Sviluppo a Rovereto, si è occupata nello specificadi un consumenta di un consumenta di con co di progettare ed installare il sistema di accumulo, ovvero un serbatoio interconnesso



• Il sistema di accumulo

dove immagazzinare l'energia generata dai pannelli stessi, per poterla poi riutilizzare quando il sole non c'è. Ciò è particolarmente funzionale al-le esigenze del mercato ortofrutticolo, il cui fabbisogno energetico notturno è particolarmente elevato a causa degli orari di carico-scarico della merce. Significativo anche il risparmio in bolletta, circa 23 mila euro. "La necessità di do-tare l'impianto di un sistema di storage – spiega Davide Ti-nazzi, fondatore di Energy – emerge dalle caratteristiche stesse delle attività tipiche di un mercato di tali dimensioni, che prevedono una forte concentrazione dei consumi elettrici nelle ore notturne"