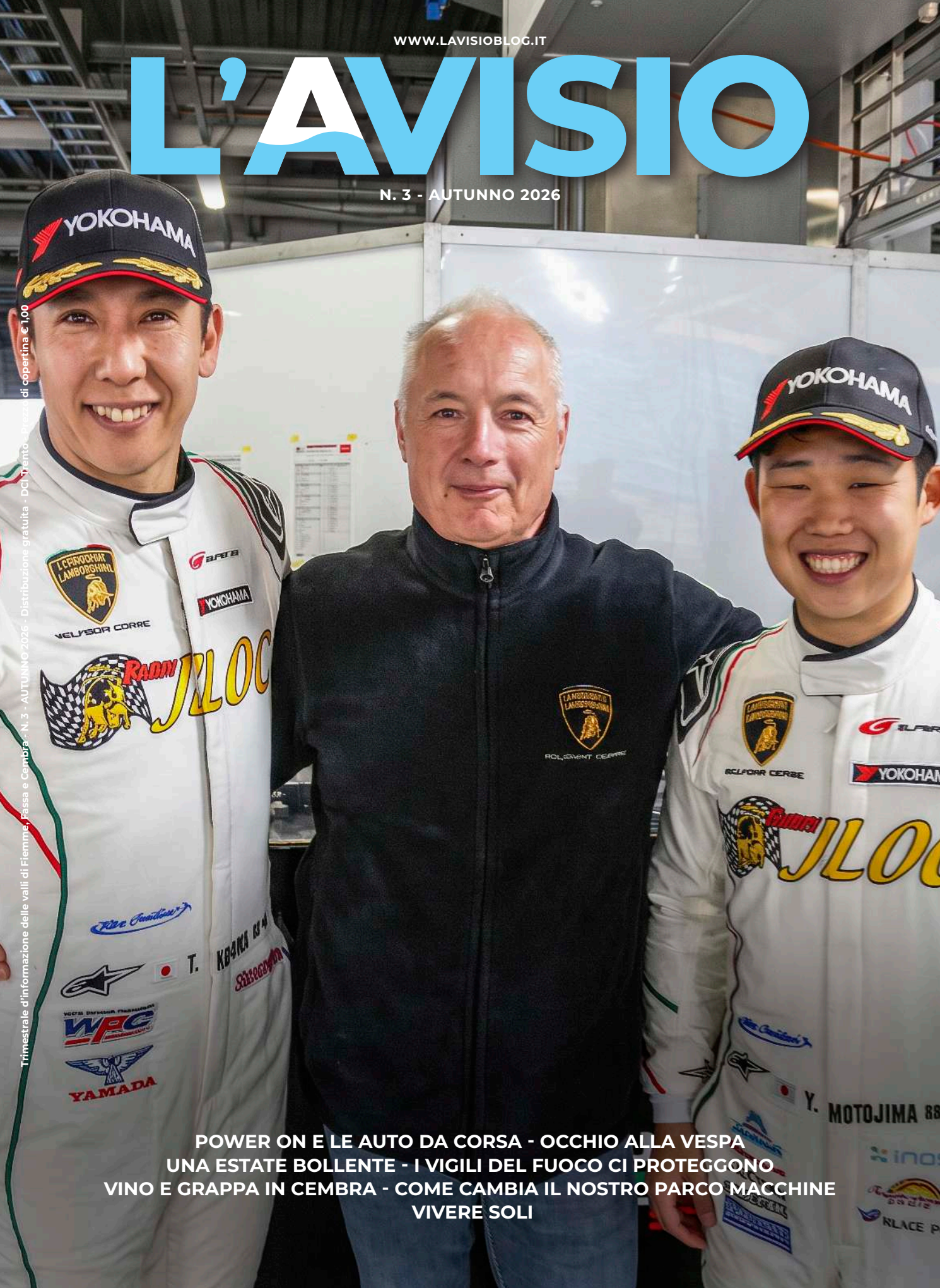
WWW.LAVISIOBLOG.IT

L'AVISIO

N. 3 - AUTUNNO 2026



Trimestrale d'informazione delle valli di Fiemme, Fassa e Cembra - N. 3 - AUTUNNO 2026 - Distribuzione gratuita - Del Trento - Prezzo di copertina € 1,00

POWER ON E LE AUTO DA CORSA - OCCHIO ALLA VESPA
UNA ESTATE BOLLENTE - I VIGILI DEL FUOCO CI PROTEGGONO
VINO E GRAPPA IN CEMBRA - COME CAMBIA IL NOSTRO PARCO MACCHINE
VIVERE SOLI

TOMASELLI. SEMPRE AL TUO FIANCO.

La miglior tecnologia. La migliore consulenza.



NUOVO
Apple iPhone 18 PRO

Alcuni tra i migliori marchi che trattiamo:

SAMSUNG realme

ADV: Publinord-Tomè



NUOVO
Apple iPhone DUO

Alcuni tra i migliori marchi che trattiamo:

ONEPLUS HONOR TCL

expert
GLI ESPERTI SEMPRE CON VOI

TOMASELLI - Tesero (TN) - Loc. Piera 1/B - Tel. 0462 814744 - www.fllitomaselli.com

Internorm®
Finestre – Portoncini

HF 510 LEGNO-ALLUMINIO-FINESTRA



PROPRIETÀ

Isolamento termico (in W/m²K)
Uw per 0,65

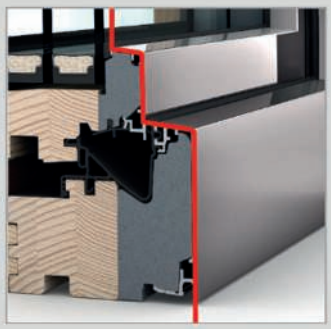
Isolamento acustico (in dB)
finoa35 - 47

sicurezza
finoaRC1N, RC2

Ferramenta
cerniere nascoste

spessore telaio (in mm)
85

I-tec Glazing
I-tec Connect





TU Graz
PASSIVHAUSTAUGLICH
NACH RICHTLINIE WA15/2

La nuova finestra in legno/alluminio abbina una sensazione di benessere naturale a un design moderno e purista. La ridotta dimensione del telaio rende questa finestra particolarmente snella , così gli ambienti possono essere inondati da una grande quantità di luce. L'incollaggio perimetrale della lastra (I-tec Glazing) consente di ottenere un'eccellente stabilità e sicurezza antieffrazione.

Partner Internorm di zona

ALPES
Porte & finestre

Alpes porte & finestre srl
Via Fiamme Gialle, 34
38037 Predazzo (TN) - Italia
Tel. 0462 502582
info@alpes-fiemme.com
www.alpes-fiemme.com



CREDITS: Internorm

L’eccellenza su misura.

Dalla casa all’hotel, il vostro unico referente.



SPORTING HOTEL
PASSO DEL TONALE

Dal 1951, realizziamo arredamenti su misura e restyling completi chiavi in mano per abitazioni private e strutture ricettive.
Dalla progettazione al montaggio, siamo il vostro unico referente per creare ambienti unici e accoglienti, garantendo funzionalità, coerenza progettuale e il pieno controllo di tempistiche e costi.

Ponte nelle Alpi (Belluno), viale Cadore 71/M • T. +39 0437 998441 • info@ivofontana.it





CASA PRIVATA
ALPAGO



CASA PRIVATA
PADOVA

IVO FONTANA mobili fa arredamento

far1951
PASSIONE ARTIGIANA

Gruppo
FONTANA IVO

www.ivofontana.it • www.far1951.it

NUOVA SERIE R

Un nuovo calore riscalda la tua casa.

Scopri la nuova gamma di cucine a legna Serie R. È questa l'ultima grande novità che va ad impreziosire la vasta famiglia dei prodotti Rizzoli.



Cappe | Cucine a legna | Termocucine a legna | Stufe a legna | Inserti a legna

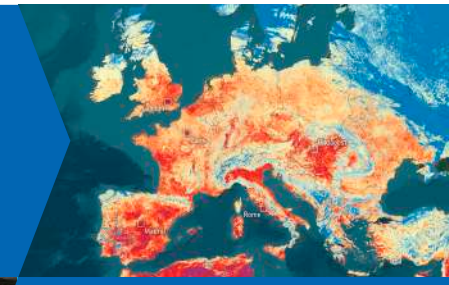
RIZZOLI®

FIRE SINCE 1912

Trodena (BZ) - Tel. +39 0471 887551 - www.rizzolicucine.it

SOMMARIO

12-13
METEO
Riduciamo i danni



14-21
STEFANO SANDRI
I nostri Vigili del Fuoco



28-31
RODI CHIAMA FIEMME
Una amicizia, tanti ricordi



35-37
ABITARE SOLI
Una tendenza consolidata



39-41
IL TURISMO CAMBIA
Addio mezza pensione



51-59
VINO E GRAPPA
L'oro di Cembra



61-65
IL RACCONTO
Nel bosco dopo la pioggia



MICH FAUSTO AUTO doc

AUTO NUOVE E USATE
Localita' Piera 1 - 38038 Tesero (TN) - tel. 0462 814601 - www.michfausto.com

Prestito con Cessione del Quinto

Dai più valore al **Quinto** del tuo **Stipendio** o della tua **Pensione**



Scopri il prestito dedicato a **lavoratori dipendenti e pensionati** che ti permette di richiedere **fino a 75.000€** con una **rata fissa sempre su misura.**

Prestipay Five

Ti aspettiamo in filiale per un preventivo personalizzato.

Scopri di più su prestipayfive.it

BANCA PER IL TRENTINO-ALTO ADIGE
BANK FÜR TRENTINO-SÜDTIROL
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

CASSA RURALE VAL DI NON ROTALIANA E GIOVO 130 1894 - 2024

VAL DI FIEMME CASSA RURALE
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

FPB CASSA DI FASSA PRIMIERO BELLUNO

GRUPPO CASSA CENTRALE
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Le condizioni contrattuali ed economiche dei prodotti Prestipay Five sono indicate nel documento Informazioni Europee di Base sul Credito ai Consumatori (cd. IEBCC/SECCI), fornito al Cliente prima della stipula del contratto, disponibile sul sito www.prestipayfive.it e presso gli sportelli delle Banche collocatrici il cui elenco è disponibile sul sito. La concessione del finanziamento è soggetta a valutazione e approvazione di Prestipay S.p.A. previo accertamento dei requisiti necessari in capo al richiedente. Prestipay e Prestipay Five sono marchi di Cassa Centrale Banca.

L'AVISIO

Trimestrale d'informazione
delle Valli di Fiemme, Fassa e Cembra.
Anno 39 - n. 03 AUTUNNO 2026
Aut. Trib. di Trento n. 392 - Registro Stampe

Direttore responsabile
Guido Brigadoi

Vice direttore
Nicolò Brigadoi Calamari

Coordinamento editoriale
Maurizio Tomè

Ricerca e sviluppo editoriale
Luisa Rossignoli

Hanno collaborato
Chiara Bau, Nicole Betta, Gilberto Bonani,
Nicolò Brigadoi Calamari, Enrico Maria Corno,
Maddalena Di Tolla Deflorian,
Monica Gabrielli, Mita Valerio.

Foto di copertina
Lorenzo Wohlgemuth di Power On con i piloti
Takashi Kogure (a sinistra), Yuya Motojima (a destra).

Foto
AI Gen, Chiara Bau,
Luisa Rossignoli, Maurizio Tomè.

Grafica
Maurizio Tomè

Pubblicità
Agenzia Publinord - 348 8273610

Contatti
guidobrigadoi@publinord.ws

Editrice
Publinord s.a.s.
Via Graser, 2 - 38068 Rovereto (TN)

Stampa
Esperia srl
Via Galilei, 45 - 38015 Lavis (TN)

VISITACI SU LAVISIOBLOG.IT

Siamo anche su

Cari lettori,

Cembra non è una Cenerentola

Chi percorre per la prima volta la valle di Cembra, salendo da Lavis lungo l'Avisio, non trova la scenografia da cartolina delle Dolomiti, ma qualcosa di più raro: un paesaggio che porta impresso il lavoro di chi lo abita.
Sono i terrazzamenti a raccontarlo per primi. Fasce di vigneto strappate alla pendenza, sostenute da muretti a secco costruiti pietra su pietra, generazione dopo generazione. Non c'è cemento a tenerli insieme, solo la sapienza di chi ha imparato a leggere il peso e l'incastro del porfido.
Poi c'è la pietra. Il porfido di Cembra ha lastricato piazze e strade ben oltre i confini del Trentino, e le cave che si aprono sui versanti sono ferite e insieme ricchezza, segno di un rapporto con la montagna che non ha mai avuto il lusso di essere soltanto contemplativo.
Chi vuole meraviglia trova le Piramidi di Segonzano, colonne di terra e sassi scolpite dall'acqua nel corso dei millenni, con il masso in cima a fare da cappello.
Chi cerca silenzio sale al Lago Santo, dove il bosco si chiude attorno all'acqua e il rumore del fondovalle resta lontano.
Chi preferisce i paesi attraversa Cembra, Lisignago, Faver, Segonzano, Sover, fino ai borghi dell'alta valle.
E c'è il vino e la grappa. Il Müller Thurgau ha trovato qui, in altitudine, su questi suoli minerali, una delle sue espressioni più riconoscibili. Ma sarebbe un errore ridurre la valle a un'etichetta. Il vino è il modo in cui il paesaggio si lascia assaggiare: nel calice ci sono l'esposizione dei versanti, la pietra, le notti fresche, la caparbietà di chi non ha abbandonato le vigne quando sarebbe stato più comodo farlo.
Per questo raccontarla non è un esercizio di nostalgia. È un invito a guardare con attenzione ciò che spesso si attraversa di corsa, diretti altrove. La valle di Cembra non chiede di essere ammirata da lontano. Chiede di essere camminata, capita, e possibilmente abitata. La sua bellezza, in fondo, è la prova che uomo e montagna possono ancora costruire qualcosa insieme, un sasso alla volta.

UN FUTURO **INCERTO**

Quest'estate drammatica in Europa e nel mondo (si stimano 36mila morti in eccesso per il gran caldo e per gli incendi; In Italia 70mila ettari percorsi dal fuoco, circa centomila campi da calcio, in aumento del 133% rispetto agli ultimi venti anni) parla chiaro sugli impegni da attuare subito, con decisione, anche in Trentino e nelle Alpi, che hanno vissuto temperature elevate anche in quota, città roventi a lungo, "notti tropicali", scarsità di piogge con incendi legati a secchezza della vegetazione e temperature elevate (a volte scatenati da fulmini di improvvisi temporali, che non riuscivano a rinfrescare abbastanza aria e boschi).
Una trentina di comuni con ordinanze di vario genere per limitare o proibire gli usi non essenziali di acqua, per carenza o per non potabilità temporanea legata a smottamenti o piogge intense (come a San Jan di Fassa per Vigo o Mazzin), i problemi dell'agricoltura, la scarsità d'acqua in diversi rifugi sono il presente delle Alpi dentro la cornice del cambiamento climatico.


Credits: AI Gen.

Le Alpi sono descritte dalla scienza come uno "hot-spot" per il cambiamento climatico ed ecologico. Conseguenze e effetti della crisi ecologica globale qui incidono di più e il riscaldamento corre a velocità doppia che altrove, in contrasto con l'illusione di vivere in un luogo protetto, talmente diverso dalle pianure da permetterci di fingere che tutto sia "gestibile".

Nei mesi caldi del 2026 lo zero termico nelle Alpi è rimasto sopra i 4.800-5.000 metri. Si contano oltre 70 eventi meteo estremi nelle regioni alpine da gennaio ad agosto 2026 (dati Osservatorio Città Clima Legambiente): la montagna diventa più fragile.

Anche lo stato di salute dei ghiacciai osservati dalla settima edizione di Carovana dei Ghiacciai (con supporto scientifico del Comitato Glaciologico italiano) testimonia come la crisi climatica abbia accelerato. Il ghiacciaio della Marmolada secondo gli esperti potrebbe avere solo dieci anni di esistenza: anche quest'anno a fine estate ha perso decine di metri di fronte, la sua superficie cala velocemente.

In Trentino la media delle temperature estive 2026 è la più alta registrata dagli anni Cinquanta del Novecento; le medie annuali ed i record sono in crescita negli


Credits: AI Gen.

ultimi dieci anni. Le precipitazioni sono state circa la metà della media storica (report ufficiale di Meteotrentino). La media estiva alla stazione di Cavalese è stata di 20,2 gradi, contro la media storica di 16,7 gradi.
Guardando i grafici di Meteotrentino sul disagio dato dalla combinazione fra temperatura elevata e umidità, si vede che spesso quest' estate in molte località, anche in quota, si è toccato il livello di disagio fisico anche acuto, arrivando a reiterate situazioni di pericolo (infatti i comuni di Trento e Rovereto hanno emesso ordinanze eccezionali di anticipo orario dei cantieri). E la fauna? Di sicuro migliaia di animali selvatici sono morti soffocati, bruciati, feriti nei tanti incendi sviluppatisi (alcuni anche in Trentino, e durati a lungo, ripresisi più volte) e moltissimi hanno patito limitazioni, sete estrema e stress.

Il ciclo dell'acqua stravolto: è molto caldo, piove e nevica poco, in modo irregolare: calano le sorgenti, il suolo si secca, evapora la riserva idrica del sottosuolo, la neve accumulata si scioglie velocemente, i vasconi degli acquedotti si svuotano e così via.

In piena estate l'Osservatorio delle Alpi Orientali ha confermato il livello medio di allerta per potenziale carenza idrica nel bacino di Adige e Brenta per il territorio del Trentino Alto Adige, portando il livello ad alto in Veneto. Intanto l'Osservatorio del Po convalidava il livello alto di carenza idrica per il proprio bacino (in cui confluiscono anche i due corsi d'acqua trentini del Chiese e della Sarca). Le regioni vicine ci chiedono acqua, intorno alla quale – come previsto – si aprono conflitti. Frane e alluvioni si intensificano. Si modificano paesaggi storici ed iconici, ponendo problemi anche di stabilità idrogeologica.

Cosa ci aspetta? Un peggioramento su tutti i fronti secondo gli scienziati. E tanti problemi, in quella che viene definita la cascata. Lo studio del progetto Interreg X-Risk-CC per la Val di Fiemme e val di Fassa, ad esempio, parla di eventi estremi di precipitazioni, notti tropicali e temperature estreme estive in aumento entro fine secolo e anche - nello scenario peggiore - di aumentata probabilità di eventi severi come la tempesta Vaia.
Scienziati e attivisti sollecitano da anni le comunità ed i decisori politici a unirsi, costruire reti sociali e scientifiche, fare proposte migliorative -anche localmente - di mitigazione dei danni, adattamento tecnico e sociale, rapida riduzione di emissioni climalteranti e perdita di habitat ed equilibrio ecologico.
Mai prima d'ora l'umanità ha avuto strumenti tecnologici, conoscenza e scambio di informazioni come oggi.
Il Trentino ha soldi, autonomia, eccellenti centri di ricerca e un tessuto socio-economico avanzato. Non ci sono alibi ma ci sono possibilità di ridurre i danni.

Maddalena Di Tolla Deflorian

UNA SECONDA **FAMIGLIA**

Stefano Sandri, ispettore distrettuale dei Vigili del Fuoco volontari di Fiemme, racconta oltre trent'anni di servizio tra incendi boschivi, eventi estremi e Olimpiadi.

In Val di Fiemme i corpi dei Vigili del Fuoco volontari hanno alle spalle più di un secolo di storia. A coordinarli, quando un'emergenza supera i confini del singolo paese, è l'ispettore distrettuale **Stefano Sandri**, entrato nel corpo nel 1992 «per curiosità» e da allora mai uscito. Lo abbiamo incontrato per farci raccontare come funziona il soccorso in valle, cosa è cambiato negli anni e perché, a suo dire, questo mondo andrebbe consigliato a tanti giovani.


Credits: AI Gen.

Partiamo dal tuo ruolo: sei ispettore distrettuale dei Vigili del Fuoco di Fiemme. Cosa significa concretamente?
«L'ispettorato copre la Val di Fiemme, Moena compresa. Siamo strutturati così: ogni paese o frazione ha la sua caserma e, dal punto di vista operativo, l'interprete principale è il comandante di ogni corpo. Quando un evento assume proporzioni tali da richiedere l'intervento di più corpi, o diventa complesso, l'ispettore dà una mano al comandante a coordinare i soccorsi tra i vari corpi».

Come è iniziata la tua carriera da Vigile del Fuoco?
«Per curiosità. Mio zio, **Riccardo Selle**, era ispettore distrettuale. Nel 1992, tornato dal militare e dopo essermi sposato sono entrato, soprattutto per capire che lavoro facevano e per poter partecipare. Poi, piano piano, nel 1994 sono diventato comandante, incarico che ho tenuto fino al 2010, quando sono diventato ispettore distrettuale. L'ho sempre fatto con uno spirito legato al mutuo soccorso, al poter aiutare le persone. Il fatto di non percepire alcuna remune-





razione non mi ha mai pesato: mi sembrava che l'incarico avesse già in sé il suo ringraziamento, quello delle persone che andavamo a salvare».

Il volontariato è sempre stato un pilastro della comunità trentina. Come è cambiato da quando sei entrato nel corpo? Le nuove generazioni sono coinvolte?
«Lo spirito di volontariato, una volta dentro, l'ho scoperto mano a mano, e nel corso degli anni ne ho visto gli sviluppi anche nelle altre associazioni. Per quanto riguarda i Vigili del Fuoco non è cambiato molto: c'è sempre questa voglia di dare una mano al prossimo, unita anche a una componente di fascino che il Vigile del Fuoco esercita in astratto, il poter aiutare, operare sui mezzi di soccorso. Quello che è cambiato davvero è il personale che entra. Solo vent'anni fa gran parte dei ragazzi che arrivavano avevano fatto il servizio militare e quindi avevano un'impostazione mentale diversa. Chi entra oggi, non avendo quell'anno alle spalle, fa più fatica ad approcciarsi alla vita di caserma, agli ordini perentori, al condividere non solo i piaceri ma anche i doveri del lavorare e del rischiare insieme. Sono un po' più difficili da avviare e da addestrare».

Però alla fine ce la si fa, o è un ostacolo insormontabile?
«Ce la si fa, si abituano. Chi non riesce ad abituarsi si congeda. Chi resta sa che quella è la sua destinazione. E abbiamo sempre un bel ricambio: in Val di Fiemme i corpi sono molto seguiti dalle autorità e dalle persone, c'è un affetto generalizzato che ci dà forza per andare avanti».

Quello dei Vigili del Fuoco volontari trentini è un modello particolare, con i vertici eletti dalla base. Da dove nasce e cosa lo tiene in piedi?
«In montagna il mutuo soccorso è qualcosa che ci portiamo dietro da sempre. La storia della gente di montagna è legata a questo: lontani dalla città, la tradizione è quella di aiutarsi l'uno con l'altro, di darsi una mano. Questo atteggiamento ci permette di mantenere la tradizione dei Vigili del Fuoco in modo sorprendente. I nostri comandanti sono votati dai Vigili, gli ispettori e il presidente della Federazione dai comandanti. È bello pensare che chi coordina e governa questa macchina non è una persona messa lì dalla politica o da un titolo di studio, ma dalla fiducia e dalla stima dei Vigili. È qualcosa che va lodato. I corpi della valle hanno tutti più o meno tra i 100 e i 150 anni. È una tradizione che portiamo avanti da molto tempo, e in questo siamo aiutati dalla Provincia, dai comuni e anche dalla Magnifica Comunità di Fiemme, che patrocina gran parte delle nostre attività».

Quali sono gli interventi più frequenti in valle?



Lavoriamo per minimizzare l'impatto delle nostre attività con l'ambizione di realizzare, per i nostri clienti, produzioni sempre più sostenibili.

esperia®

L'impronta verde nella stampa

- EDITORIA
- CATALOGHISTICA
- PACKAGING

info@esperia.tn.it

Scopri quanti modi abbiamo per dare un'impronta verde ai tuoi stampati.

Un esempio? Con la certificazione FSC® attesti che, per il tuo progetto, si è fatto ricorso esclusivo a materia prima ricavata da foreste ove la filiera di crescita, taglio e ripiantumazione è gestita in maniera controllata. L'industria cartaria ripianta molti più alberi di quelli che usa!

Family AUDIT

MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATION DNV ISO 9001 - ISO 14001

Available with financial climate contribution ClimatePartner

FSC www.fsc.org FSC® C021437 Il marchio della gestione forestale responsabile

PEFC PEFC/18-31-390

www.esperia.tn.it



Stefano Sandri, il secondo a partire da destra

«A dispetto di quello che si crede, sono tendenzialmente interventi tecnici: incidenti stradali con persone non incarcerate, vespe, ascensori bloccati. Da poco ci hanno dotati anche del defibrillatore, che era nato per il mutuo soccorso all'interno del corpo e che oggi ci vede chiamati quando gli equipaggi del 118 sono distanti e non possono arrivare subito. Abbiamo la forza della capillarità: se il luogo di un arresto cardiaco è lontano dalle prime ambulanze, interveniamo anche noi con il defibrillatore. È una tipologia di intervento in aumento. Poi ci sono gli interventi più propriamente di soccorso: incendi, incidenti stradali, soccorso a persone. Anche la ricerca persone è abbastanza frequente in Val di Fiemme. Un altro intervento che capita spesso è il supporto all'elicottero: dobbiamo andare sul posto dove atterrerà, controllare che non ci siano persone e fare in modo che possa atterrare in sicu-



rezza».

Come funziona il coordinamento tra le caserme quando un'emergenza su larga scala richiede l'intervento di più corpi?
«Esistono piani predefiniti in base alla gravità dell'evento. Veniamo chiamati attraverso il cercapersone, che suona quando c'è bisogno. Se c'è un incendio in un paese, viene attivato il corpo di quel comune e, automaticamente, secondo il piano predeterminato, la chiamata di soccorso viene estesa immediatamente ai corpi vicini. Se, una volta sul posto, l'emergenza si rivela più grande di quanto previsto dal piano, si chiama la centrale di Trento, che inizia a fare chiamate selettive, allerta altri corpi e l'ispettore».
Parlando di emergenze su larga scala, viene in mente la tempesta Vaia. Com'è stata quella notte?
«Vaia trascende il soccorso vero e proprio. Tutti gli interventi che facciamo rientrano in generale nel soccorso tecnico urgente, cioè il soccorso su un evento circoscritto e immediato: un incendio, un incidente stradale. Quando l'evento supera questa tipologia e diventa di vastissima scala, come è successo con Vaia, viene classificato come intervento di Protezione Civile. Lì non intervengono solo i Vigili del Fuoco: entra in gioco il sindaco, che è ufficiale di governo sul suo territorio comunale. I Vigili del Fuoco fanno parte del Centro Operativo Comunale, il COC, che viene convocato in questi eventi e che governa tutti gli interventi. Con Vaia c'erano piante rovesciate, strade interrotte, allagamenti, frane, tracimazioni di torrenti: tutta questa serie di eventi è stata messa in fila e gestita dai vari comuni attraverso il sindaco e il COC. E soprattutto attraverso un documento importantissimo, il Piano di Protezione Civile Comunale. Ogni comune ne è dotato: descrive in modo più o meno puntuale cosa fare in caso di allagamento, terremoto, vento forte, evacuazione, incendio boschivo di vaste dimensioni».



La caserma di Predazzo e il suo personale



Quest'estate ci sono stati un paio di incendi in montagna e situazioni di pioggia intensa. Questi eventi stanno aumentando di gravità ultimamente?
«A noi questi eventi estremi sembrano in aumento. Le piogge hanno un'intensità maggiore e sono più brevi. Con precipitazioni così intense tutto ciò che esiste sul territorio, tubazioni, reti di acquedotto, acque bianche, acque nere, scoli, torrenti, va in crisi, perché non è dimensionato per ricevere tutta quell'acqua in così poco tempo. Quanto agli incendi boschivi, erano anni che non ne avevamo di attivi, quest'anno ne abbiamo avuti due. L'estate è stata molto calda e ci sono stati temporali importanti. Quegli incendi sono partiti prevalentemente da fulmini. Il fulmine colpisce l'albero e la scarica elettrica porta un'energia tale da innescare un incendio della ceppaia. È un incendio molto particolare, perché sopravvive anche in carenza d'ossigeno: si infila tra le pieghe delle radici, resta latente anche per lunghi periodi e poi, trovando un po' di ossigeno, fuoriesce e inizia a divampare. L'incendio sul Cermis era partito due settimane prima: eravamo saliti con l'elicottero, avevamo scavato intorno e bagnato, eppure qualcosa ci è sfuggito. Con caldo e vento è ripartito e siamo dovuti tornare su. Siamo stati impegnati tutta la settimana di Ferragosto. In Trentino abbiamo la fortuna che il Servizio Antincendi è titolare della flotta aerea provinciale. Di conseguenza abbiamo elicotteri e piloti a disposizione anche nostra, che ci portano in quota. È stato provvidenziale: oltre a noi, hanno trasportato in quota le attrezzature, come i moduli elitrasportabili che servono proprio a fronteggiare questo tipo di incendi».





Quest'anno ci sono state anche le Olimpiadi. Anche se, per fortuna, non hanno generato emergenze, c'è stato un particolare stato di allerta per i Vigili del Fuoco?
«Siamo stati super impegnati. Alla

caserma di Cavalese è stata istituita la sala operativa provinciale, spostata da Trento a Cavalese, e in una sala a parte la sala operativa Interforze, con l'organizzazione di Polizia, Guardia di Finanza, Carabinieri e forze speciali. Nella sala più grande, al piano superiore, c'era tutta l'organizzazione provinciale: viabilità, trasporti, Vigili del Fuoco, Croce Rossa, elicotteri. In ogni sito olimpico avevamo una squadra di pronto intervento: tutte le volte che c'era una gara, da tre ore prima a due ore dopo, era presente una squadra di Vigili del Fuoco con un'autopompa, per far fronte a qualsiasi emergenza dentro il sito e per permettere l'atterraggio di eventuali elicotteri. In più, a Ziano, avevamo dislocato un'aliquota di personale che dormiva sul posto, formata da personale del Comando di Trento e del Corpo Nazionale, proveniente da Venezia e da Vicenza».



Qual è il momento della tua carriera che ricordi con più emozio-



Credits: AI Gen.

ne?
«Ce ne sono stati tanti. Il più emozionante, in senso negativo, è senz'altro la tragedia della funivia del Cermis. Poi l'incendio della chiesa della Pieve e i sei morti dell'incidente in motoslitta, sempre sul Cermis. Sono gli eventi che mi hanno colpito di più. I momenti positivi invece sono tantissimi, ed è difficile ricordarne uno in particolare, perché l'ambiente è bello e abbiamo sempre avuto un buon rapporto con tutti. Sono stato candidato due volte alla presidenza della Federazione e non sono mai stato eletto: quello è stato un momento che mi ha segnato in negativo, ma quello che prevale è il piacere. Dopo tanti anni, i Vigili del Fuoco diventano una seconda famiglia. C'è quella naturale e poi c'è questa, dove ti costruisci amicizie, il Capodanno in caserma, i bambini per la Befana, la polenta. Un mondo parallelo».

Quindi dà soddisfazioni. Lo consiglieresti?
«Sì, lo consiglierei davvero a tanti.



Non è per tutti: chi si spaventa alla vista del sangue, per esempio, fa fatica nel soccorso, perché l'impatto emotivo è forte e con una certa frequenza può diventare difficile da gestire. Lo stesso vale per chi è claustrofobico, per chi ha paura dell'altezza, per chi non ama le gerarchie e ricevere ordini. Ma per tutti gli altri è un mondo che dà grandissime soddisfazioni e che, soprattutto per i giovani, insegna a vivere nella collettività: ti porta fuori di casa, in caserma, ti fa vivere lo spogliatoio, ti fa uscire, tornare, raccontare quello che è successo. E poi c'è tutto il mondo degli allievi: arruoliamo ragazzi dai 10 ai 18 anni, con un percorso addestrativo dedicato seguito da nostri Vigili istruttori. A 18 anni devono scegliere se restare e diventare Vigili del Fuoco effettivi oppure andarsene, avendo comunque passato una parte della loro vita in questo mondo».

Nicolò Brigadoi Calamari

NATI PER PROTEGGERE!

La tua famiglia, la tua casa, il tuo lavoro.



ADV GCORE.IT

Mich Assicurazioni

CONTATTI
info@michassicurazioni.com
mich_assicurazioni

CAVALESE
Vicolo O. Zeni, 2
0462.342000

SÈN JAN DI FASSA
Strada Dolomites, 63
0462.760279

LA VESPA, NEMICA E **AMICA**

Le vespe e i calabroni ci hanno accompagnato in questa estate rovente. A differenza di quanto si pensi, le vespe sono, come le cugine api, utili regolatori ecologici.



Un esemplare di Vespula germanica

Nel periodo tra estate ed autunno, come ogni anno si rinnova un incontro quasi inevitabile nei nostri giardini, sui terrazzi e anche in casa: quello con vespe e calabroni (il calabrone, nome scientifico Vespa crabro, altro non è che una grossa vespa), forse tra gli insetti più temuti e odiati. Ma dietro la reputazione difficile si nasconde un tassello indispensabile dell'equilibrio naturale del nostro territorio.

Spesso liquidate semplicemente come "cugine aggressive delle api", le vespe sono in realtà predatori preziosi e regolatori ecologici, oltre che impollinatrici più importanti di quanto si creda.
Per fare chiarezza su questi insetti, comprendere il loro comportamento e scoprire come conviverci serenamente, abbiamo rivolto alcune domande a **Francesco Simone Mensa**, entomologo (PhD), collaboratore di ricerca al MUSE – Museo delle Scienze di Trento.

Il pensiero delle vespe è associato spesso solo alle punture, ma qual è il loro reale contributo all'ecosistema? Sono un pericolo per l'agricoltura o per le api?
Le vespe sociali sono predatori preziosi: cacciano bruchi, mosche e afidi. Una colonia di Vespula germanica, una delle vespe più comuni da noi, porta al nido tra 1,5 e 2 kg di insetti a stagione. Sono anche impollinatrici: per 164 specie di piante sono indispensabili, come l'orchidea Epipactis helleborine,

presente anche nei boschi di Fiemme.
Per quanto riguarda i danni: a fine estate attaccano la frutta matura e l'uva, anche acini integri. Una stima del danno nei vigneti o nei meleti trentini però non esiste.
Verso le api domestiche, il nostro calabrone è un predatore blando (uno studio condotto in Sardegna ha contato in media 1,4 api catturate per alveare in otto ore di osservazione). Le Vespula in autunno saccheggiano soprattutto famiglie di api già indebolite da malattie.
Contro questi predatori bastano alcune accortezze: restringere l'apertura d'ingresso dell'alveare, mantenere famiglie forti e tenere in ordine l'apiario senza favi o melari esposti.

Perché a fine estate le vespe diventano "invadenti"?
C'è una spiegazione precisa: le operaie adulte non possono mangiare le prede che catturano, perché ingeriscono solo liquidi. Portano gli insetti masticati alle


Credits: AI Gen.

Vespe alla ricerca della loro dose di zuccheri

CARF
Professionisti per la tua sicurezza
Consorzio AutoRiparatori Fiemme & Fassa

- **Servizio di revisione auto e motoveicoli a Cavalese, Ziano e Soraga**
- **Servizio di soccorso stradale con numero verde 800-816826 in Fiemme e Fassa**
- **Servizio sostituzione e riparazione cristalli tramite il network Cristal Assist**

- Revisione auto, furgoni e camper fino a 35 q.li, motoveicoli 2, 3, 4 ruote, collaudo rimorchi nella sede di Ziano.
- Appuntamenti in tempi brevi, per info e prenotazioni allo 0462 570104, info@autotrentino.it, on-line al sito www.autotrentino.it
- Soccorso stradale veloce ed efficiente tramite il numero verde 800-816826, gratuito per chi richiede la tessera al termine della revisione.
- Cristal Assist, un servizio effettuato da professionisti della riparazione e sostituzione dei cristalli auto.

Numero Verde 800-816826
CRISTAL ASSIST
www.cristalassist.it
CONSORZIO AUTORIPARATORI FIEMME E FASSA



Vespa velutina

larve, e queste in cambio restituiscono loro una goccia di saliva ricca di zuccheri e amminoacidi. È uno scambio continuo che per tutta l'estate tiene in piedi le adulte.
A fine stagione non ci sono più larve da nutrire e migliaia di operaie si trovano senza lavoro e senza la loro razione quotidiana di zucchero, che vanno quindi a cercare fuori: frutta caduta, melata, e poi i nostri tavoli, le bibite, i dolci, il vino. Dura poche settimane. Le operaie muoiono con i primi freddi e sopravvivono solo le giovani regine fecondate, che passano l'inverno infilate in una fessura di corteccia, di muro o di legnaia.

Tanti dicono che le vespe stanno aumentando in questi ultimi anni. È vero?
Per il Trentino non lo sappiamo, perché nessuno le conta: nelle nostre valli non esiste un monitoraggio delle vespe sociali. Le serie di dati più lunghe vengono dall'Inghilterra, dove le segnalazioni coprono più di un secolo. Lì le due Vespula più comuni risultano sostanzialmente stabili, mentre il calabrone è in aumento dagli anni Settanta.
Quello che notiamo, di solito, sono le annate. Il numero di vespe cambia molto da un anno all'altro e dipende soprattutto dal meteo primaverile: la regina fonda il nido da sola, e un periodo freddo e piovoso può farla fallire. Pesa anche quante colonie c'erano l'anno prima. A un'estate piena di vespe può seguirne una quasi tranquilla, e oggi prevederlo in anticipo non è possibile.
Poi c'è la questione di dove nidificano. La vespa cartonaia (Polistes dominula), quella dei piccoli nidi aperti sotto cornicioni e persiane, negli ultimi anni si è abituata anche allo spazio sotto i pannelli fotovoltaici. Più nidi vicino alle case significano più incontri, anche se le vespe non sono di più.
Un aumento documentato invece c'è, ma riguarda un'altra specie: Vespa velutina, che in una ventina d'anni si è diffusa in gran parte dell'Europa occidentale.

Si parla spesso di specie aliene invasive come Vespa velutina (il calabrone asiatico). Qual è la situazione attuale in Trentino e come viene monitorata?
La Vespa velutina è più piccola del nostro calabrone, ha il torace nero, le zampe gialle all'estremità e un solo segmento arancione verso la fine dell'addome. Rappresenta una grave minaccia per gli alveari perché staziona in volo davanti all'alveare e cattura le bottinatrici al rientro: le api smettono di uscire e la colonia si indebolisce per fame.
In Trentino, oggi, non c'è, ma il fronte si è mosso parecchio quest'anno. In Austria, a giugno, sono stati trovati i primi nidi in Vorarlberg e a fine agosto è arrivata la prima segnalazione in Tirolo. In Piemonte, sempre ad agosto, un nido è stato trovato a 1.400 metri di quota nel comune di Limone Piemonte: la montagna rallenta l'avanzata, ma da sola non ci pro-


Credits: AI Gen.

Nido di vespe

tegge.
Il monitoraggio in Italia è nazionale: si segnalano eventuali ritrovamenti alla rete Stop Velutina, dal sito www.stopvelutina.it o dall'app, possibilmente con una fotografia.

Quali sono i falsi miti più radicati sulle vespe che sarebbe importante sfatare?
Il primo è che la vespa muoia dopo aver punto, come l'ape. Le vespe hanno invece un pungiglione liscio e possono pungere più volte.
Il secondo riguarda il calabrone. Il detto "tre punture uccidono un uomo, sette un cavallo" non ha nessun fondamento. Il veleno del calabrone non è più tossico di quello di una vespa comune: ne inietta semplicemente di più, e per questo fa più male. In una persona non allergica servono decine di punture perché compaia una reazione tossica.
Il terzo è che le vespe non impollinino. Lo fanno, meno efficacemente delle api perché hanno il corpo quasi privo di peli, ma per alcune piante sono l'impollinatore principale.
Il quarto è che il nido venga riutilizzato l'anno successivo: viene abbandonato in autunno e in primavera la regina ne costruisce uno nuovo, altrove.
Il quinto è pratico e riguarda i classici "rimedi della nonna" per le punture. L'Istituto Superiore di Sanità li sconsiglia espressamente: l'unico che funziona è il ghiaccio.
E infine l'idea che siano tutte aggressive per natura. Lontano dal nido una vespa in cerca di cibo non ha motivo di pungere, se la si lascia stare. Vicino al nido, invece, la colonia si difende.

Cosa è bene fare se troviamo un nido nei pressi della nostra casa o in un luogo di passaggio?
La prima domanda da porsi non è tanto come toglierlo, ma se toglierlo. Il criterio è la presenza di un pericolo reale: un nido vicino ad un luogo di passaggio è un problema, ma se si trova in una zona poco frequentata non lo è. E in autunno muore comunque da solo. Se in casa c'è una persona allergica il margine si restringe e conviene farlo rimuovere.
Quello che non va fatto mai da soli, in nessun caso:
- dare fuoco al nido o versarci benzina, perché è fatto di fibre vegetali ed è molto infiammabile;
- tappare il foro d'uscita di un nido dentro un muro o un cassonetto delle tapparelle, perché le vespe si aprono una via alternativa;
- spruzzare insetticida in pieno giorno, con tutte le operaie in volo;
- colpire il nido in qualunque modo, o bagnarlo.
In Trentino ci si rivolge al Corpo dei Vigili del Fuoco volontari del paese oppure a una ditta di disinfestazione.
Un'ultima distinzione: se quello che si trova appeso a un ramo è uno sciame d'api, si chiama un apicoltore, che lo recupera volentieri.

Quali sono i rischi in caso di puntura? Esistono "vaccini" per evitare conseguenze spiacevoli?

Ritrova l'equilibrio con le tue mani.



Lo **Shiatsu** non è solo una tecnica, è un'**arte di ascolto e profondo benessere**.
Impara a sciogliere le tensioni, riequilibrare l'energia e trasformare
a tua passione per la cura dell'altro in una **competenza professionale**.
Iscriviti ai nostri **corsi** e inizia il tuo percorso di **crescita** personale e professionale.

Shiatsu Zuo
L'azione del Cuore

Federazione Italiana Shiatsu
Insegnanti e Operatori

Scuola di Shiatsu
Via Graser, 2 - 38068 Rovereto (TN)
Tel. 0464 390086 - Cell. 340 2571988 - elena.faes62@gmail.com

Isbn



Puntura di vespa

Per la maggior parte delle persone la puntura è dolore, rossore e gonfiore locali, e si risolve da sé: ghiaccio, e se serve un antistaminico o una crema al cortisone. Il problema sono le reazioni sistemiche, che riguardano una quota della popolazione adulta stimata tra lo 0,3 e il 7,5% a seconda delle casistiche europee. In Italia i decessi da puntura sono pochi, nell'ordine di cinque-dieci l'anno.
Il "vaccino" esiste. Si chiama immunoterapia specifica con veleno: si somministrano dosi crescenti di veleno purificato fino a una dose di mantenimento, e si prosegue per tre-cinque anni. È riservata a chi ha già avuto una reazione sistemica documentata e una conferma allergologica. In Trentino il percorso passa da una visita allergologica presso l'APSS.
Non è detto che chi è allergico alla puntura delle api lo sia anche a quella delle vespe: i due veleni sono diversi, e sarà l'allergologo a chiarirlo con test specifici.

Il Trentino è terra di escursioni, arrampicata e lavori boschivi: ci sono ambienti naturali o periodi della giornata in cui il rischio di imbattersi in nidi sotterranei o nascosti è più elevato?
Il rischio maggiore viene dai nidi che non si vedono: quelli di Vespula, sottoterra, sotto un muretto a secco o dentro una catasta di legna. Il calabrone preferisce invece gli alberi cavi, i sottotetti e i ricoveri attrezzi.
Il periodo più a rischio va da agosto a ottobre, quando le colonie raggiungono il massimo numero di individui e difendono il nido con più prontezza, soprattutto nelle ore calde della giornata (sotto i dieci gradi le vespe quasi non volano).
Il calabrone fa eccezione perché è attivo anche al crepuscolo ed è attratto dalle luci.
Per chi lavora in bosco o sfalcia, l'innesco tipico è la vibrazione causata da un decespugliatore o una motosega, interpretata dalle vespe come un'aggressione.
Se si viene attaccati, bisogna allontanarsi rapidamente e in linea retta, cercando un riparo chiuso: un'auto, una baita, un rifugio. E mai schiacciarle addosso a sé: il veleno contiene un feromone d'allarme che richiama le altre.
Chi sa di essere allergico dovrebbe portare sempre con sé l'autoiniettore di adrenalina, tenerlo addosso e non in fondo allo zaino, controllarne la scadenza e dire al compagno di escursione dove si trova e come si usa.

RODI *CHIAMA FIEMME*

Una mostra storica testimonia, sull'isola di Rodi, l'amicizia e la collaborazione tra la valle di Fiemme e gli abitanti di Eleousa.



Segheria nel porto di Rodi

Aperta il 3 ottobre, nella piazza degli edifici storici italiani di Eleousa, sull'isola di Rodi, una mostra storica permanente dedicata a Campochiaro, il villaggio forestale sorto durante l'amministrazione italiana del Dodecaneso. Nella stessa occasione è stato presentato al pubblico il "Katarraktis", il macchinario storico per il taglio dei tronchi salvato dalla rottamazione nel 2020 e oggi restaurato. L'iniziativa è promossa dall'Associazione Culturale di Dimylia ed Eleousa "To Fountoukli", dalla Pro Loco Castello-Molina di Fiemme, dall'Associazione del Dodecaneso Laureati in Italia e dagli Archivi Generali dello Stato – Sezione di Rodi, nel quadro del gemellaggio che dal 2019 lega le due comunità.

Eleousa, l'antico Campochiaro, si trova nel cuore dell'isola, ai piedi del monte Profitis Ilias. A partire dalla metà degli anni Trenta vi giunsero lavoratori specializzati del legno e famiglie provenienti soprattutto dal Trentino e dalla Val di Fiemme, ma anche da altre aree dell'Italia settentrionale. Il villaggio nacque come progetto legato alla gestione e allo sfruttamento delle risorse forestali dell'isola, ma divenne anche una piccola comunità in cui famiglie italiane e greche entrarono in contatto nella vita quotidiana.

Le testimonianze raccolte nel cor-


La segheria fatta a pezzi. Giugno 2020.

so degli anni raccontano in particolare l'infanzia condivisa da quei bambini: **Varvara**, **Manolis**, **Aldo**, **Teresina** e molti altri, che secondo i ricordi dei protagonisti giocavano insieme e stringevano amicizie al di là delle divisioni degli adulti. La guerra e gli eventi successivi interruppero quella convivenza: le famiglie si separarono e molti di quei bambini proseguirono la propria vita in Paesi diversi. Decenni più tardi, grazie alla ricerca storica, alle fotografie di famiglia e alle testimonianze orali, alcuni di quei legami sono stati ricostruiti e diverse persone ormai anziane si sono ritrovate, riconoscendo l'una nell'altra i compagni di gioco di un tempo. Questi racconti costituiscono oggi, secondo i promotori, una parte preziosa della storia orale di Campochiaro e di Eleousa.

Un ruolo fondamentale nella riscoperta di questa vicenda è attribuito a **Raffaele Zancanella** (1945–2020), di Molina di Fiemme, che dedicò anni alla ricerca delle tracce lasciate a Rodi dalle famiglie fiemmesi. Il suo lavoro, fatto di fotografie, documenti, testimonianze e incontri, contribuì a ricomporre rapporti interrotti dal tempo e dagli eventi storici. Il percorso culminò il 5 ottobre 2019 con la firma a Eleousa/Campo-


La tagliatronchi "Katarraktis" ridotta malissimo. Giugno 2020.

chiaro del Patto di Gemellaggio tra Eleousa–Dimylia e Castello–Molina di Fiemme. Al gemellaggio parteciparono istituzionalmente gli Archivi Generali dello Stato – Sezione di Rodi, che hanno contribuito alla ricerca e alla documentazione della storia comune, mentre un ulteriore apporto è arrivato dall'Associazione del Dodecaneso Laureati in Italia e dalle associazioni locali greche e italiane.

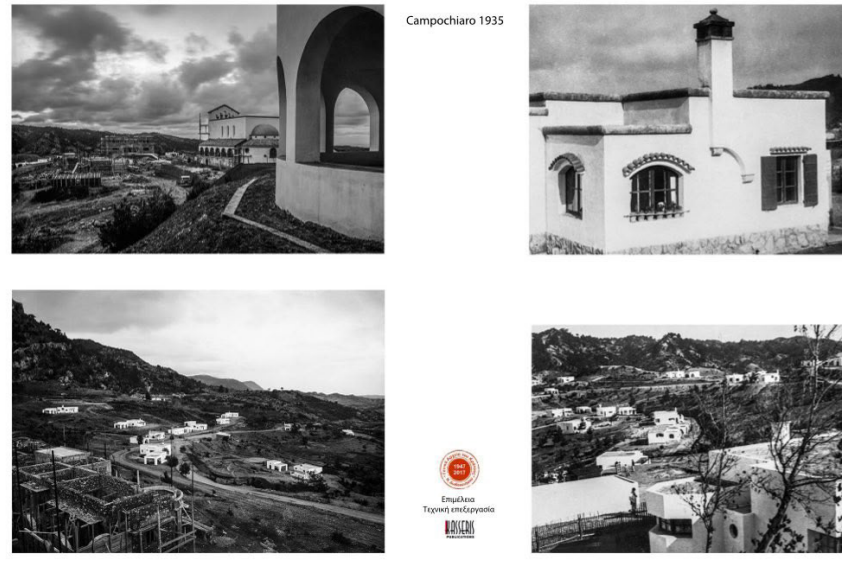
Nel giugno 2020 si è aperto un nuovo capitolo. Nell'area dello storico cantiere navale Hatzinikolaou, a Rodi, si trovava un grande macchinario per il taglio dei tronchi, noto in greco con il termine "Katarraktis". Durante i lavori nel cantiere il macchinario finì in un deposito di rottami metallici e rischiò di andare definitivamente perduto. Fu il capitano **Giorgos Charitakis** ad avvertire **Eirini Toliou**, Responsabile degli Archivi Generali dello Stato – Sezione di Rodi, del rischio imminente. Ne seguì una rapida mobilitazione, con la collaborazione di istituzioni, associazioni e privati, che permise di individuare il macchinario, assicurarne l'acquisizione e metterlo in salvo. Il Katarraktis fu acquistato dall'Associazione Culturale "To Fountoukli" e trasferito a Eleousa.

Da allora è iniziato un lavoro durato diversi anni. Lo stesso Charitakis si è occupato della documentazione tecnica e del complesso intervento di recupero, ricostruzione e restauro, mentre **Ingrid Zancanella** ha mantenuto vivo il collegamento con la Val di Fiemme, coinvolgendo famiglie, associazioni e sostenitori italiani. Numerosi cittadini e donatori, in Grecia e in Italia, hanno contribuito al completamento del progetto. Oggi il Katarraktis è nuovamente visibile a Eleousa come testimonianza materiale della lavorazione del legno a Rodi.

Gli organizzatori sottolineano una precisazione ritenuta importante sul piano scientifico: la documen-



La tagliatronchi completamente restaurata.



Costruzione di Campochiaro. 1935.



Fiammazzi a Rodi.

tazione storica disponibile attesta l'esistenza a Campochiaro di attività organizzate e di attrezzature destinate al taglio e alla lavorazione del legname, ma non è finora documentato che il macchinario salvato nel 2020 sia lo stesso utilizzato nel villaggio. Una distinzione che, spiegano, il progetto ha scelto di mantenere al centro del proprio racconto, privilegiando il rigore della ricostruzione storica.

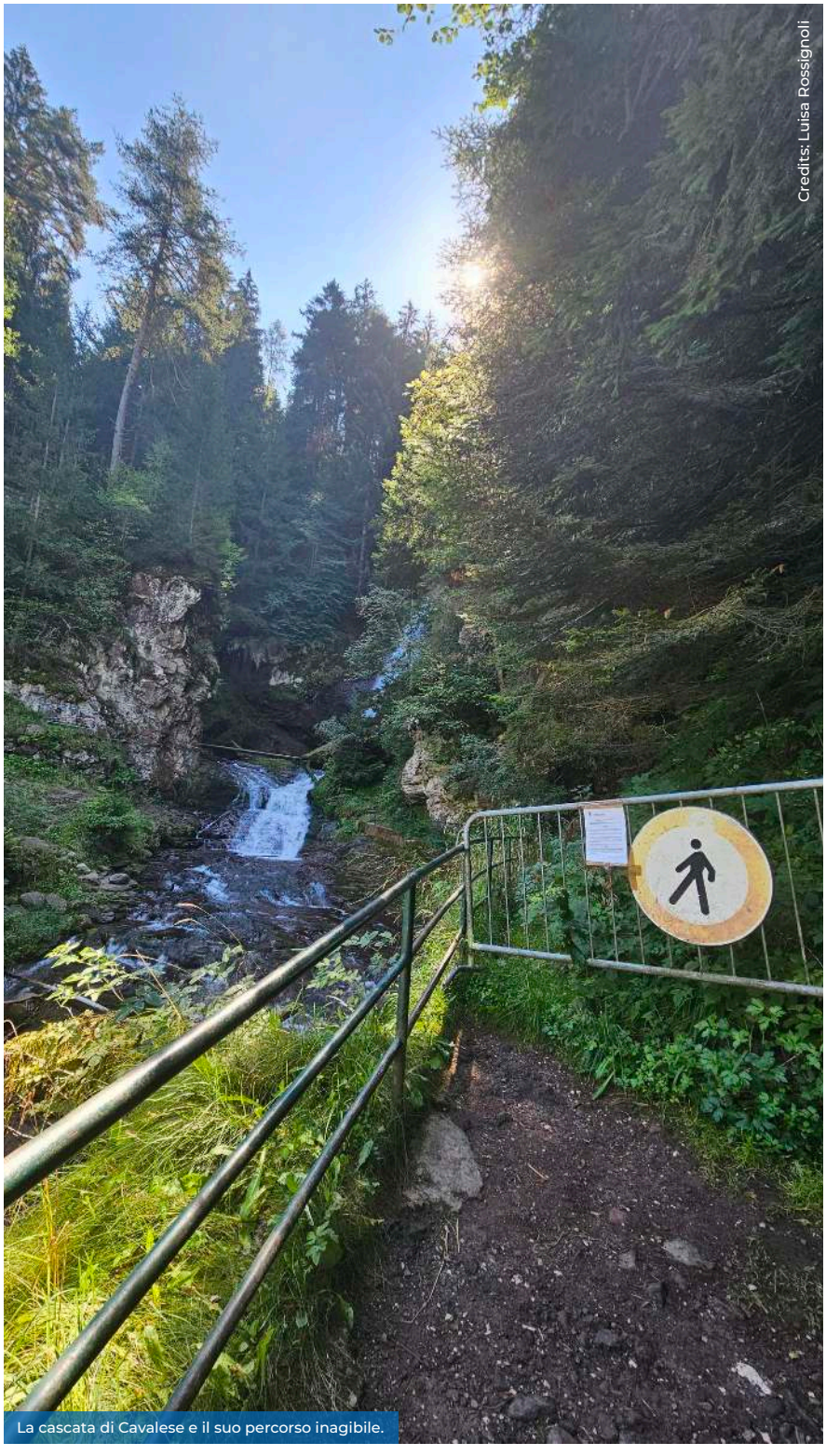
La mostra permanente ricostruisce il contesto storico del Dodecaneso, la nascita del villaggio forestale, l'arrivo dei lavoratori italiani, la tradizione forestale e della lavorazione del legno, le vicende del Katarraktis con il suo salvataggio e restauro e, soprattutto, le storie delle persone che vissero a Campochiaro. Una sezione è dedicata alla memoria umana: alle famiglie, ai bambini, alle testimonianze orali e agli incontri avvenuti molti decenni dopo tra chi aveva condiviso la stessa infanzia. Secondo i promotori, l'esposizione non intende separare queste vicende dal loro contesto storico, ma raccontare il passato attraverso documenti e testimonianze, mostrando come la conoscenza della storia possa diventare occasione di dialogo e collaborazione.

L'evento del 3 ottobre è stato dedicato anche alla memoria di Raffaele Zancanella, per il suo contributo alla riscoperta della storia comune e alla ricostruzione dei rapporti tra Rodi e la Val di Fiemme. Un riconoscimento è stato inoltre conferito al capitano Giorgos Charitakis per il ruolo decisivo nel salvataggio e nel restauro del Katarraktis.

A oltre ottant'anni dall'arrivo delle prime famiglie fiemmesi sull'isola, la vicenda di Campochiaro si presenta così non più soltanto come memoria di persone separate dagli eventi del Novecento, ma come un patrimonio storico condiviso che i promotori intendono trasmettere alle nuove generazioni. Greci e italiani sono tornati a incontrarsi a Eleousa per ricordare chi non c'è più e ringraziare quanti hanno custodito questa memoria.

C'ERA UNA VOLTA LA **CASCATA**

Migliaia di turisti e famiglie sui prati, bambini che giocano nell'area picnic rimessa a nuovo e il rumore dell'acqua che riempie il fondo valle.



Credits: Luisa Rossignoli

La cascata di Cavalese e il suo percorso inagibile.

L'estate alla cascata di Cavalese ha fatto registrare di nuovo numeri da tutto esaurito, ma chi conosce davvero questo posto lo sa: l'esperienza, oggi, è a metà. Tra la salita chiusa e un edificio storico che cade a pezzi, l'amministrazione locale si trova davanti a un puzzle non da poco per restituire al sito quell'antica magia che Vaia e gli anni passati si sono portati via.

Il nuovo ponte: l'appalto c'è, il cantiere parte

La novità più concreta riguarda la viabilità. L'epoca del ponte provvisorio "Bailey" — piazzato lì in emergenza dopo il crollo di quello originale — sta finalmente per finire. Con l'inizio del 2026 l'appalto è stato aggiudicato e i lavori stanno per entrare nel vivo: si parla di un'opera da oltre 5 milioni di euro. Il nuovo ponte, una struttura a due campate in acciaio e cemento, sorgerà un centinaio di metri più avanti rispetto a quello storico. Solo allora si potrà smontare il Bailey e lasciare spazio al Comune per il ripristino dei sottoservizi e il riassetto della SP 232. Un passaggio chiave anche per chi si muove sui pedali: l'area resta uno snodo centrale della ciclabile di Fiemme e Fassa, e con i lavori arriverà anche una bretella ciclopedonale dedicata per collegare in sicurezza il fondo valle direttamente con il centro di Cavalese.

L'ex struttura all'asta (ma con vincolo)

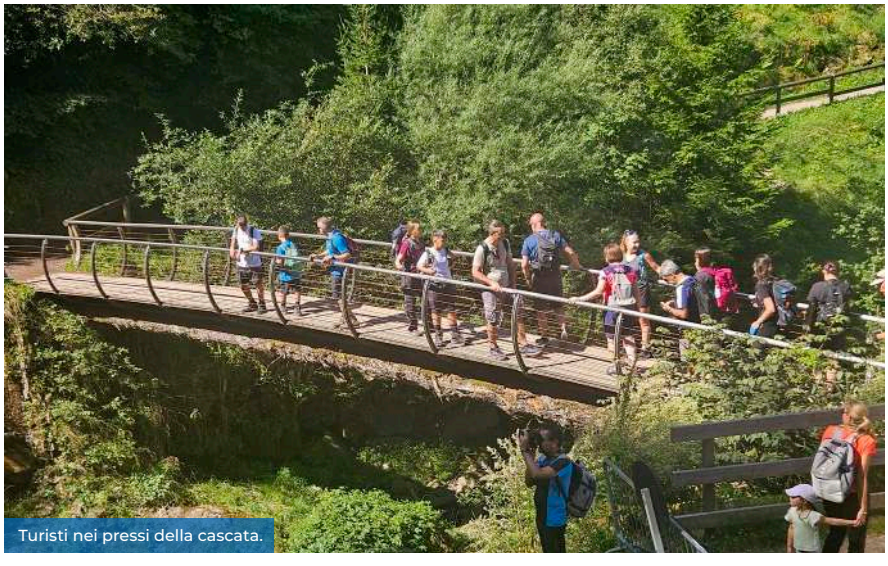
Se sul fronte viabilità i tempi iniziano a stringersi, restano aperte due ferite che pesano sull'immagine della cascata. La prima è l'edificio storico proprio accanto

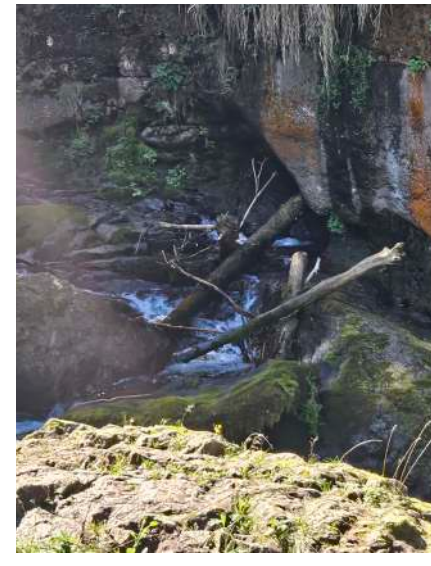


Il ponte provvisorio.



L'edificio presso la cascata.


Turisti nei pressi della cascata.



al salto d'acqua: abbandonato da anni, versa ormai in uno stato di degrado evidente. Di idee su come recuperarlo a fini turistici o ricettivi si è parlato a lungo, ma senza mai posare una pietra. Ora il Comune, quantificato il valore dell'immobile, intende metterlo sul mercato, ponendo però subito dei paletti: chi compra sarà vincolato a un utilizzo di pubblica utilità.

Quel giro dietro l'acqua che tutti rivogliono

C'è poi la questione più sentita da residenti e turisti della prima ora: il vecchio percorso ad anello. Salire di fronte all'acqua, infilarsi nella forra, passare dietro il salto e scendere dall'altra parte oggi è un ricordo sbarrato da transenne e divieti. L'umidità ha mangiato passerelle, scalini e parapetti, ma il pericolo vero viene dall'alto: la parete rocciosa è fragile e senza interventi costanti di disgaggio, consolidamento e reti di protezione l'accesso resta troppo rischioso. Per ora ci si deve accontentare di guardare la cascata dal basso, lungo il torrente. L'intenzione della giunta rimane quella di riaprire quel sentiero se e quando ci saranno le condizioni tecniche ed economiche. La sfida è aperta: fare in modo che la cascata di Cavalese non sia più soltanto una bella cartolina da guardare da lontano, ma torni a essere il percorso vivo di un tempo.

130 anniversario
FASSA COOP



130 ANNI DI LEGAME CON IL TERRITORIO
www.fassacoop.it

VIVERE DA SOLI

Sono circa il 40% nelle valli di Fiemme e Fassa le famiglie composte da una sola persona. Tra scelte di autonomia e solitudine degli anziani, le reti di ascolto e condivisione offrono occasioni per ritrovarsi.



Credits: AI Gen.

Si chiamano famiglie unipersonali, cioè nuclei famigliari composti da una singola persona. Da tempo sono sorvegliate speciali dall'Istat (Istituto Nazionale di Statistica) che sta seguendo la loro evoluzione. I dati riferiti al 2022 dicono che le famiglie unipersonali in Italia sono il 37,4% del totale. Resta invariato il peso delle famiglie di due componenti mentre perde terreno la famiglia di tre componenti, che passa al 17,6% dal 19,9% del 2011. E le famiglie di almeno sei persone? Sono un ricordo, pesano sul totale per l'1,2%. Dalla mutazione sociale in atto non è esente il Trentino. Secondo i dati ISPAT (Istituto di Statistica della Provincia di Trento) entro il 2050 il 44% dei nuclei familiari complessivi in Trentino sarà unipersonale, posizionando la Provincia ai vertici nazionali per indice di solitudine domestica. Il cambiamento è più evidente nella fascia d'età adulta mentre rimane stabile per le persone anziane.

LA VAL DI FASSA

La valle ladina (circa 10mila residenti, 4583 famiglie) mostra un progressivo invecchiamento della popolazione e una frammentazione dei nuclei familiari. San Giovanni di Fassa (Sèn Jan) è il comune più popoloso della valle con 3.562 abitanti. Si registra un numero di nascite leggermente più alto rispetto ai vicini, ma sconta comunque un saldo naturale negativo. Sono presenti circa 1530 famiglie di cui 570 sono composte da una sola persona (37%). Moena conta quasi 2.500 residenti. Registra da anni un saldo naturale negativo (più decessi che nascite) e una forte tendenza allo spopolamento o alla polarizzazione di anziani rimasti soli nella casa di famiglia. Si contano 1212 famiglie di cui 498 unipersonali. Abbiamo quindi una percentuale del 41%. Canazei, quota 1.900 abitanti, (804 famiglie) risente della tipica dinamica dei comuni ad altissima


Credits: AI Gen.

vocazione turistica, dove il costo della vita e degli immobili spinge i giovani verso i fondovalle, lasciando una forte percentuale di single o anziani residenti stabili. Le famiglie unipersonali sono 310, il 38,5% del totale.

LA VAL DI FIEMME

La Comunità territoriale di Fiemme conta circa ventimila residenti con 9161 famiglie. Il Comune più popoloso è Predazzo (4500 abitanti). Il numero totale di famiglie residenti si attesta su 2.060 unità. I nuclei composti da una sola persona sono 793. Le famiglie unipersonali quindi rappresentano il 38,5% del totale. Predazzo registra una progressiva frammentazione dei nuclei e un aumento costante delle persone che scelgono o si ritrovano a vivere da sole. Una quota significativa di queste famiglie unipersonali è costituita da anziani con un'età superiore ai 65 anni. Tesero conta quasi tremila abitanti suddivisi in 1367 famiglie di cui 543 sono formate da una sola persona. In percentuale Tesero raggiunge la soglia del 39,7%. Cavalese conta 4mila abitanti divisi in 1891 famiglie. Le famiglie unipersonali sono 786, quindi una percentuale del 41,5%.

Come spiegano il fenomeno gli psicologi?

Vivo da solo «perché voglio essere libero»; «perché non ho trovato la persona giusta»; «perché sono rimasto solo»; «perché preferisco così». Queste alcune risposte immediate di chi convive con sé stesso. Per la fascia giovane-adulta (18-40 anni), vivere da soli è spesso una scelta di emancipazione, carriera ed equilibrio personale. Tuttavia, gli psicologi avvertono sul rischio di "solitudine urbana" o "povertà relazionale", dove i contatti diventano digitali ma privi di supporto emotivo reale. Spesso a dettare uno stile di vita da “single” è la scelta di investire meno nelle relazioni sentimentali stabili a causa della paura del fallimento, portando le persone a preferire la sicurezza protettiva delle quattro mura piuttosto che la complessità relazionale di una convivenza. C’è poi la solitudine degli anziani. Molte persone in età vivono sole non per scelta, ma per vedovanza. Sono spesso donne che rimangono sole dopo aver perso il partner e con figli che non vivono nella stessa abitazione e spesso neanche nelle vicinanze. Questo genera spesso depressione e senso di abbandono.

Da quando si è originata questa tendenza?

Il fenomeno non è nato all'improvviso, ma affonda le radici nelle trasformazioni socio-economiche degli ultimi 50 anni. Negli Anni '70 le persone sole in Italia erano poco più di due milioni. La famiglia patriarcale allargata era ancora la norma, specie nelle zone montane. Negli Anni '90 con l'estensione del benessere economico, l'indipendenza finanziaria delle donne e l'aumento


Credits: AI Gen.

dei divorzi, il modello della famiglia nucleare ha iniziato a frammentarsi rapidamente. Negli ultimi 15-20 anni nelle valli come la Val di Fassa, il turismo di massa ha trasformato il mercato immobiliare. Le case sono diventate dimore turistiche o per affitti brevi. I giovani locali che intendono formare una nuova famiglia non trovano case accessibili e sono costretti a trasferirsi fuori valle. Chi decide di rimanere per motivi di lavoro spesso può permettersi monolocali o piccoli spazi per una persona sola, ritardando la convivenza o rinunciandovi. A questo si aggiungono i contratti stagionali nel settore alberghiero, della ristorazione e degli impianti di risalita che non offrono le garanzie economiche necessarie per pianificare la nascita di un nucleo familiare. Chi non vuole lavorare nel turismo o nei servizi non trova sbocchi professionali qualificati nelle valli. Ciò origina una migrazione intellettuale che lascia sul territorio una popolazione progressivamente più anziana e a rischio solitudine. È possibile anche che i flussi di visitatori di varia provenienza abbiano spinto all'adozione di modelli culturali urbani scardinando la tradizionale struttura familiare allargata delle comunità alpine. La scelta di vivere da soli, un tempo vista come un'eccezione nei piccoli contesti montani, diventa una formula abitativa comune, legittimata e socialmente accettata anche nelle valli.

Cosa fare?

Martina Volcan, psicologa, da alcuni anni segue persone anziane inserite in una solida rete di ascolto nelle valli di Fiemme e Fassa. Si tratta di un progetto ormai attivo da alcuni anni a cui partecipano il Comun General de Fascia (per la Val di Fassa), la Comunità territoriale (per la Val di Fiemme), l'Asuit (Azienda sanitaria universitaria integrata del Trentino), l'associazione "Rencureme" e la Cooperativa sociale "Le Rais". «Si tratta - afferma Martina Volcan - di iniziative incentrate sull'ascolto, sulla condivisione e sul contrasto alla solitudine degli anziani. Svolgiamo attività nella sede di Pozza (oratorio) per la Val di Fassa e a Cavalese (circolo anziani) per Fiemme. Gli incontri sono a cadenza settimanale. Oltre al dialogo abbiamo momenti di ginnastica dolce, musicoterapia, testimonianze dal territorio. Lo stare insieme favorisce il benessere e combatte il decadimento cognitivo». L'iniziativa ha avuto successo ed è nata la necessità di creare un nuovo gruppo sia in Fiemme che in Fassa. Il lavoro è coordinato da Martina Volcan (Fassa) e da **Martina Cavada** (Fiemme). Periodicamente i gruppi si incontrano per un pranzo comune o per seguire un particolare evento. Sono momenti di intensa socialità che danno nuovo ossigeno a una esistenza che rischia di appassire.

Gilberto Bonani



Piscina indoor/outdoor presso Nancy's Holiday Homes — Rasun Anterselva (BZ) — 1030 m.s.l.m.

Una piscina che dialoga con il luogo e l'architettura.

Un unico referente tecnico per tutto il cantiere piscina.

Dalla progettazione specialistica all'installazione, fino all'assistenza dopo la consegna.
Kreativ Pools coordina ogni fase del cantiere piscina, in collaborazione con il tuo progettista, impresa e direzione lavori.

Da oltre 20 anni realizziamo piscine su misura per hotel, strutture ricettive e proprietà di prestigio, anche nei contesti più complessi.

Squadre interne, mezzi propri e un ufficio tecnico dedicato ci permettono di garantire qualità, tempi certi e un coordinamento preciso.

E dopo la consegna continuiamo a seguirti: il primo anno di assistenza e manutenzione è incluso.

SCOPRI DI PIÙ

kreativ pools
LUXURY CUSTOM POOLS

+39 0462 888 013
info@kreativpools.it
www.kreativpools.it

Via alla Marcialonga, 3/E
Ziano di Fiemme (TN)

LA MEZZA PENSIONE È ANDATA IN **PENSIONE**

Nuovi modelli di ospitalità alberghiera: in tutta Italia (e anche nelle nostre valli) sempre meno alberghi offrono la cena.



Sito di ricerca è booking.com. Val di Fiemme per la prima settimana di settembre: 544 strutture trovate. Quante di queste offrono "colazione e cena"? Solo 56. Quante di queste si dichiarano hotel? 157. Quante di queste si dichiarano bed and breakfast? Solo 24.
I conti non tornano.
In Italia è in atto un netto calo degli hotel che offrono la mezza pensione o la pensione completa, con molte strutture che preferiscono convertire il proprio modello di accoglienza verso formule più simili a quelle dei bed and breakfast.
Il quotidiano Repubblica di recente ha scritto: «Riviera, mezza pensione addio: il turismo sta cambiando. La mezza pensione, un tempo simbolo della vacanza in Romagna, ora è meno richiesta».
I motivi di questo radicale cambiamento, come sempre avviene nel mondo dell'offerta turistica, dipendono dalla variazione della domanda: sulla Riviera Romagnola, così come sulle montagne trentine, l'albergatore si muove inseguendo i desideri e le abitudini dell'ospite.
Il turista oggi ha bisogno di spendere meno e non ha più l'ansia di riempirsi lo stomaco alla sera; sono stati anche inventati gli aperitivi che a volte bastano a saziare e l'offerta di gastronomia tra cui scegliere si è moltiplicata per decine di volte ed è sempre più diversificata: sul lungofiume nel centro del paese, ci sono pizzerie gourmet e trattorie tipiche ma anche ristoranti giapponesi, messicani, indiani e kebabbari. Succede anche che qualcuno ordini la cena sulle piattaforme di delivery e se la faccia portare in camera.

Rivivi la magia di MILANO-CORTINA 2026.



Un regalo esclusivo per i nostri lettori: centinaia di scatti professionali ad alta risoluzioni per rivivere le Olimpiadi fiemmesi di Milano-Cortina 2026. **Scarica ora le tue foto preferite collegandoti a www.lavisioblog.it!**

L'AVISIOBLOG

Il tuo quotidiano online





Da anni esistono strutture sul Garda che propongono due spritz e una pizza a 15.00 euro. E i prodotti sono entrambi di ottima qualità. A Milano, in certi posti a Campiglio e in diversi altri posti sulle Dolomiti, 15 euro bastano solo per un singolo spritz. Nello specifico quella nella foto si trova a Torri del Benaco ed è attiva da anni con questa promozione.

LO STATUS QUO

Gli albergatori non se lo fanno dire due volte e hanno di fronte due scelte: chiudere definitivamente le cucine significa azzerare i costi di gestione (niente energia, niente materie prime e soprattutto nessun costo del personale che peraltro è sempre più difficile trovare, a partire dallo chef il cui stipendio è quello che pesa di più). L'altra soluzione è aprire il ristorante al pubblico esterno e gestirlo proprio come un secondo esercizio indipendente: l'albergatore può offrire un prezzo convenzionato o meno ai suoi stessi ospiti o, al contrario, può offrire una convenzione anche con un ristorante terzo.

A CENA CON LA BUROCRAZIA

Non chiedetevi perché un hotel che ha eliminato la cucina, pur mantenendo solo la prima colazione, non si faccia chiamare garni o bed and breakfast: al di là delle questioni di immagine che sono secondarie (pare peraltro che sul Garda la percentuale di alberghi senza cucina sia perfino molto più bassa che da noi) è vero anche che le leggi di ogni regione impongono requisiti diversi con limiti diversi sul numero di camere e sul carattere familiare, sulla natura della struttura e sulla denominazione commerciale: spesso un hotel che riduce i servizi mantiene la licenza alberghiera perché cambiare tipologia di ricettività richiederebbe una sdemanializzazione o una trasformazione catastale e amministrativa complessa.

CUCINE DEL FUTURO

Dato per assodato che gli alberghi stanno superando il modello della cucina tradizionale interna trasformando la ristorazione in un business autonomo o esternalizzando il servizio per tagliare i costi di gestione e migliorare l'efficienza, cosa ci sarà nel futuro degli albergatori da questo punto di vista?
È facile immaginare le soluzioni principali: nasceranno delle catene della ristorazione a cui gli hotel affideranno responsabilità e spazi. Il ristorante servirà ovviamente i clienti interni ma soprattutto gli esterni, essendo formalmente una attività indipendente. Una grande azienda della ristorazione non solo potrà permettersi la gestione del personale ma, facendo economia di scala, potrà avere attrezzature ad alta tecnologia e processi standardizzati per ridurre la dipendenza dal personale qualificato e limitare gli sprechi alimentari. Ci saranno anche partnership con le società di delivery (anche nei paesi di montagna) e le ghost kitchen locali che saranno un legittimo tentativo di tenere alta l'asticella della qualità.
Per ridurre spazi e costi, nasceranno piccoli corner per le merende, bar multifunzionali e distributori automatici evoluti: del resto, già da anni a Brunico esiste su suolo pubblico una macchina che produce una pizza automaticamente in pochi minuti.

Enrico Maria Corno

COLTIVARE LEGNO IN LABORATORIO SENZA **ABBATTERE** UN SOLO ALBERO

Per fare un tavolo, ci vuole il legno. Per fare il legno, ci vuole un albero (ma anche no).



Tra le mille statistiche che dicono tutto e il contrario di tutto, ce n'è anche una piuttosto credibile (è l'ultimo Rapporto del Global Forest Resources Assessment della FAO) che ammonisce sul fatto che il mondo perda oltre 10 milioni di ettari di foresta ogni anno - un'area grande quanto l'Islanda o la Corea del Sud - a causa della deforestazione. A questo ritmo, alcuni scienziati prevedono che le foreste del mondo potrebbero scomparire in 100-200 anni.

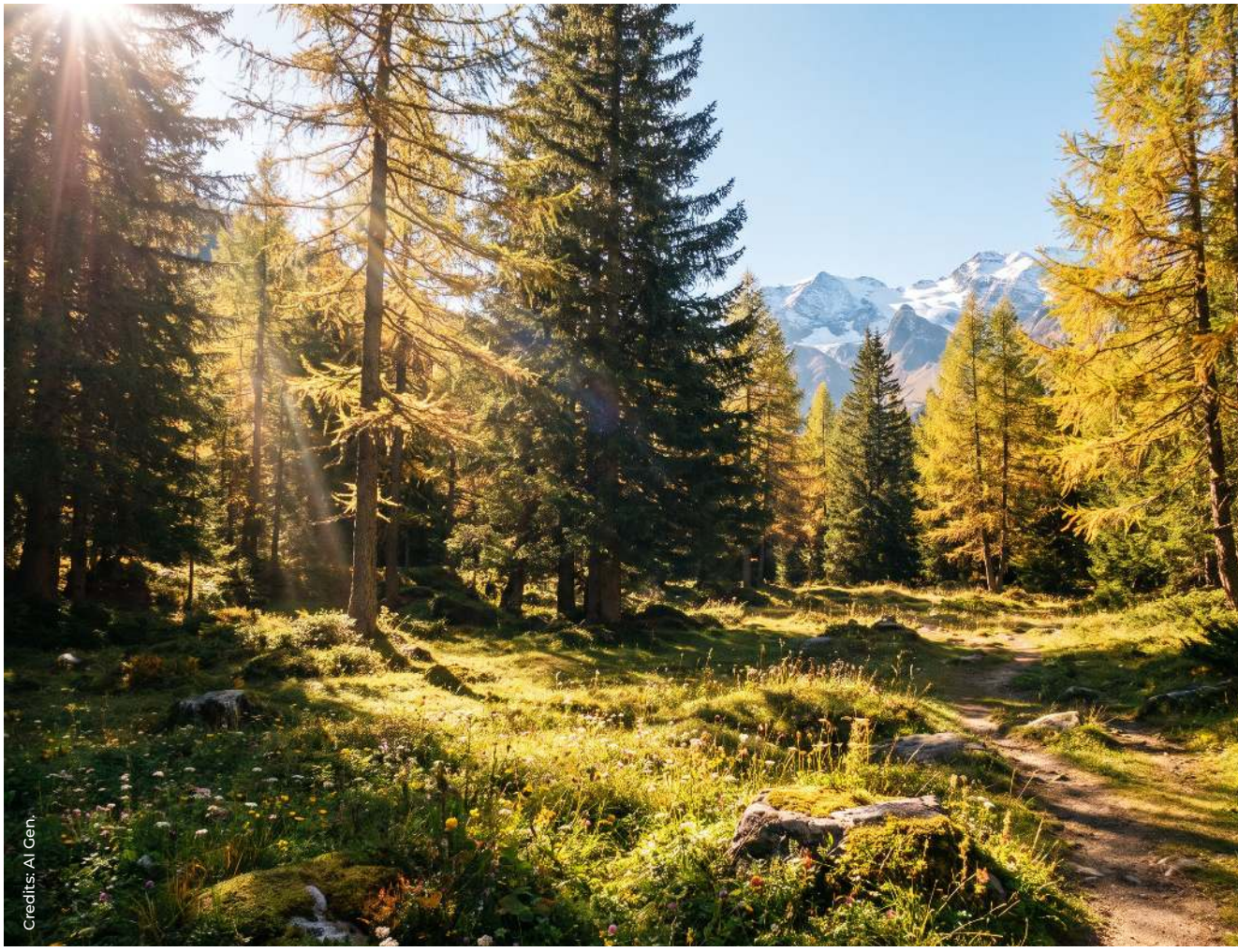
Nel tentativo di fornire un'alternativa ecologica e a basso impatto ambientale, i ricercatori del MIT di Boston hanno sviluppato una tecnica regolabile per generare in laboratorio un materiale vegetale simile al legno che potrebbe consentire a qualcuno di "coltivare" un prodotto in legno come un tavolo senza dover abbattere alberi, lavorare il legname, ecc.

Ma non è tutto: questi ricercatori hanno ora dimostrato che, regolando determinate sostanze chimiche utilizzate durante il processo di crescita, possono controllare con precisione le proprietà fisiche e meccaniche del materiale vegetale risultante, come la sua rigidità e densità. Come dire: l'abete rosso non è certo simile alla betulla.

Mostrano anche che, utilizzando tecniche di biostampa 3D, possono far crescere materiale vegetale in forme e dimensioni che non si trovano in natura e che non possono essere facilmente prodotte con metodi agricoli tradizionali.

LA BIOFABBRICAZIONE

Il legno può essere coltivato in laboratorio grazie a una tecnologia di biofabbricazione emergente che produce legno e tessuto strutturale a base vegetale direttamente da colture cellulari in laboratorio, evitando la necessità di raccogliere o abbattere alberi: gli scienziati prelevano cellule vegetali viventi


Credits: AI Gen.

(spesso utilizzando specie modello come *Zinnia elegans* o alberi commerciali come il pioppo nero che ben si adattano alla bisogna) da foglie o piantine. Le cellule si moltiplicano all'interno di un brodo nutritivo. Le cellule poi si spostano in un gel stampabile in 3D miscelato con ormoni vegetali come auxina e citochinina: la regolazione dei livelli di ormoni e nutrienti consente ai ricercatori di controllare con precisione caratteristiche fisiche come rigidità, densità e il processo di indurimento dei tessuti vegetali. I vantaggi? Non ci sarebbe mai più alcun problema di deforestazione, proteggendo le foreste globali e la biodiversità naturale. Potendo usare la biostampa 3D in forme e pannelli specifici, verrebbero ridotti al minimo gli enormi sprechi generati dalla fresatura e dal taglio tradizionali. Non servirebbero nemmeno decenni di maturazione naturale degli alberi, potendo produrre materiale utilizzabile solo in poche settimane o mesi. Le sfide tech da affrontare? La scalabilità: replicare su larga scala la complessa venatura naturale del legno, l'allineamento dei vasi e la resistenza meccanica complessiva.

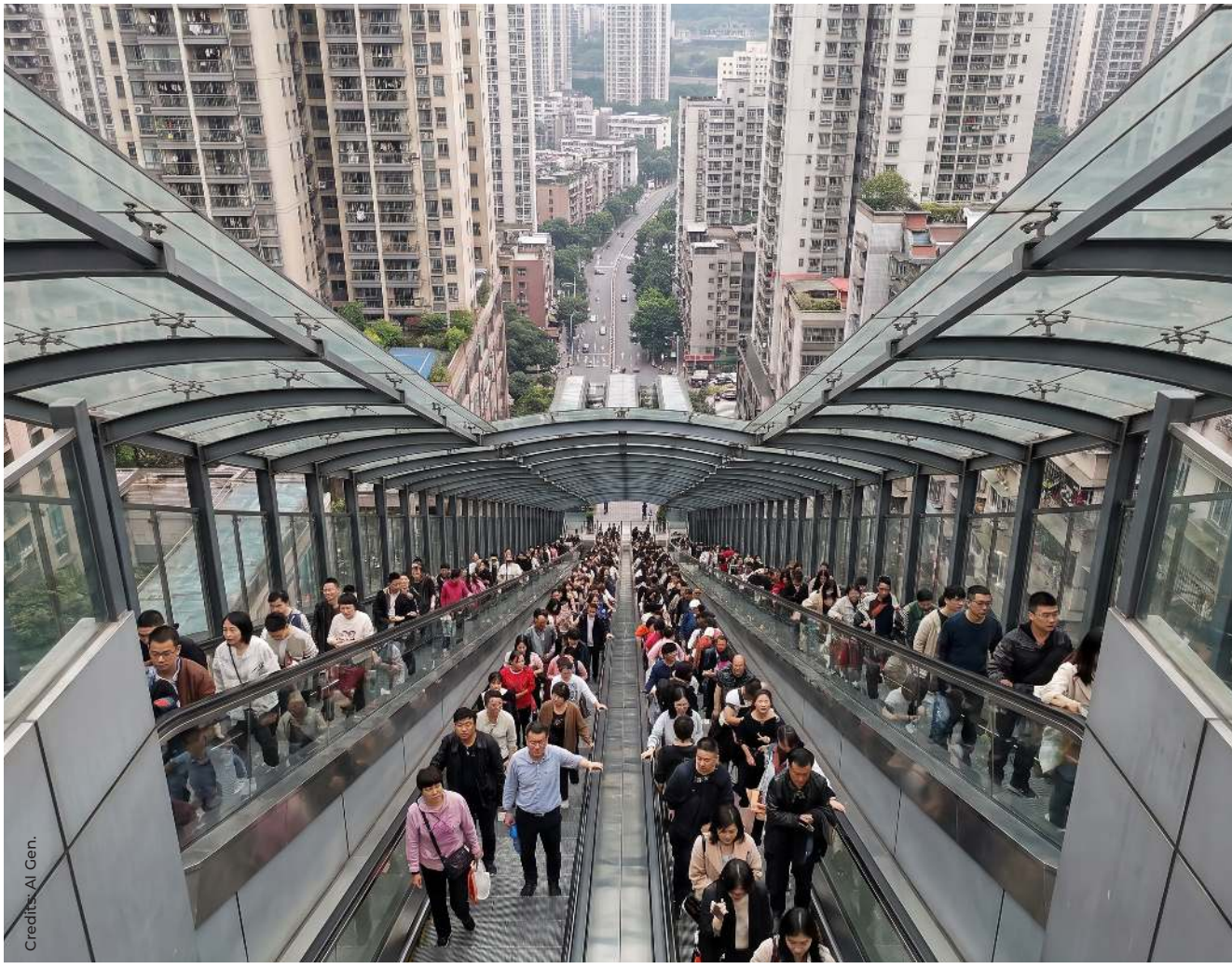
QUANDO SUCCEDERÀ?

Aziende come l'americana Foray Bioscience e l'olandese New Dawn Bio sono ancora nelle prime fasi di ricerca e sperimentazione, producendo piccoli campioni e non ancora legname commerciale per il mercato di massa. Detto questo, la biofabbricazione del legno potrebbe essere una rivoluzione verde tanto impattante quanto lo fu l'avvento della plastica negli anni '60 e '70. Gli esperti dicono che, per vedere il legno biofabbricato sul mercato di consumo e nell'edilizia di massa, ci vorranno dai 5 ai 15 anni. Per allora, la Magnifica Comunità avrà probabilmente altro di cui preoccuparsi ma è bello pensare che, al netto di una prossima Vaia, gli unici tagli saranno ancora effettuati solo per tenere in ordine i nostri boschi.
Detto che oggi vengono già prodotti piccoli blocchi o materiali fibro-cellulosici facendo moltiplicare le cellule staminali degli alberi dentro a speciali bioreattori, nel breve termine (ottimisticamente entro 5 anni) verranno messi in commercio i primi prodotti. Verrà ovviamente privilegiata la produzione di legni pregiati o rari come l'ebano o il mogano, destinati a beni di nicchia a prezzi altissimi. Solo nel lungo termine, oltre il 2040 invece, il legno biofabbricato arriverà nei negozi di arredamento e nei cantieri edili per le travi strutturali.

Enrico Maria Corno

IN CINA SI VA IN VETTA ALLE MONTAGNE CON LE **SCALE MOBILI** (ALL'APERTO) PIÙ LUNGHE DEL MONDO.

Pochi mesi fa la Wushan Goddess è stata inaugurata all'interno della megalopoli di Chongqing, una città di montagna da 20 milioni di abitanti

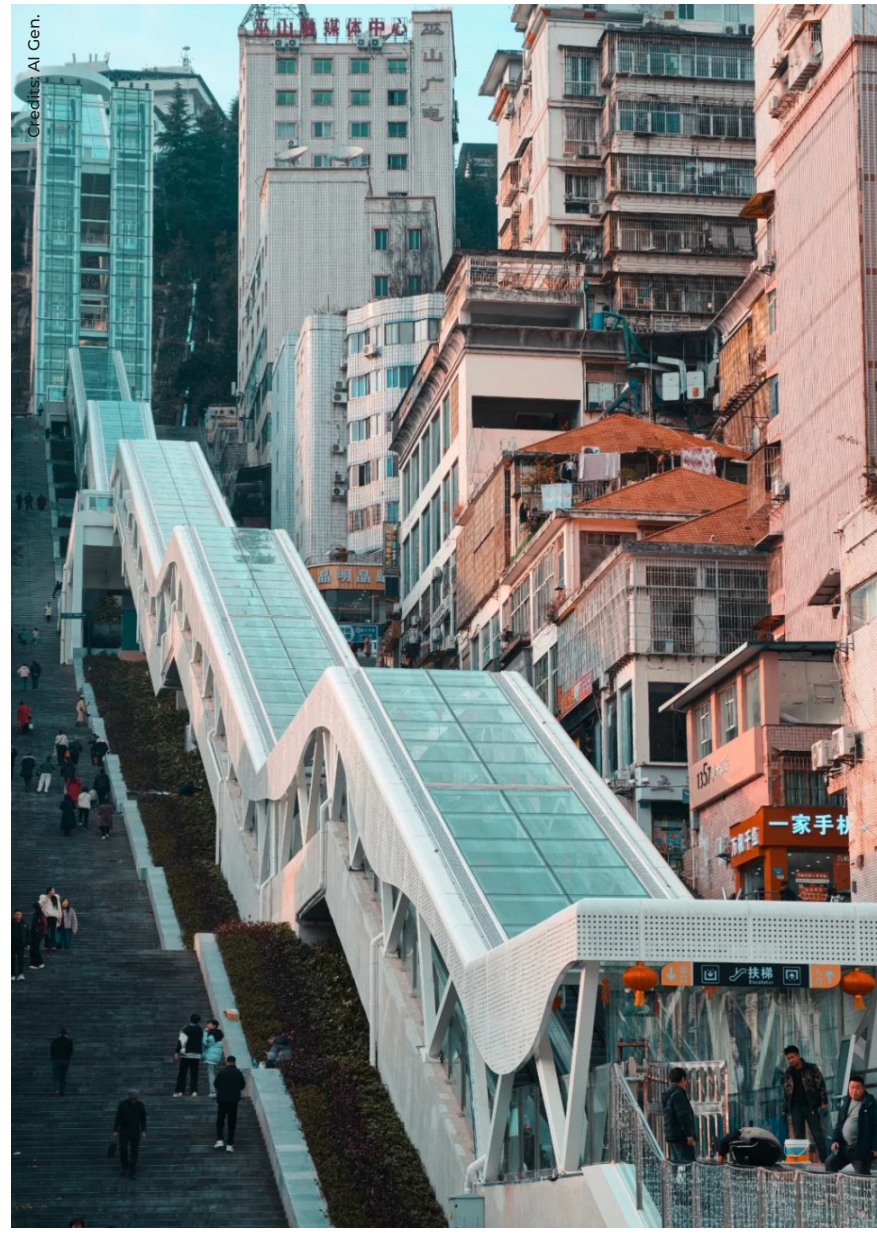

Credits: AI Gen.

In principio furono i tapis roulant sulle pistine dove i bambini imparano a sciare. E poi ci sono le funivie urbane: ce ne sono tantissime nelle metropoli in Sudamerica, ce n'è una nuovissima a Parigi, ce ne saranno a Genova, Trieste e forse Milano. Poi sono arrivati i cinesi. È indubbio il fatto che questi dispositivi di trasporto – le scale mobili - vengano di solito utilizzati in contesti differenti. Eppure le locali amministrazioni comunali non hanno trovato una soluzione outdoor più adatta. Rimane il fatto che ultimamente, su tutto il territorio montano cinese, le scale mobili da record fioriscano come le margherite in primavera.

A Chongqing il primo record

La megalopoli di Chongqing, nell'entroterra centro meridionale della Cina, ha circa 32 milioni di abitanti nella sua intera municipalità, risultando la metropoli più popolosa al mondo. L'area amministrativa è grande quanto l'Austria ma la sola area propriamente urbanizzata e centrale conta circa 20 milioni di persone. È una delle quattro municipalità autonome del paese, come Pechino e Shanghai. Detto questo, il centro di Chongqing è una vera e propria città di montagna caratterizzata da un incredibile sviluppo verticale, sui versanti molto pendenti. È in quest'ottica che il territorio richiede sempre sistemi di trasporto che superino (anche grandi) dislivelli. A causa della mancanza di spazio

pianeggiante, gli edifici, le strade, le piazze e persino le linee della metropolitana si sovrappongono su più livelli. Una piazza può trovarsi al ventiduesimo piano di un palazzo o una strada scorrere sopra i tetti di un altro edificio. Questo stile architettonico unico ha reso la città famosa in tutto il mondo per il suo aspetto futuristico.
Lo scorso febbraio ad esempio è entrata in funzione la *Escalator Wushan Goddess*, 905 metri di lunghezza e 242 di elevazione, che fa risparmiare ai residenti oltre un'ora di cammino "quotidiano" su sentieri di montagna per raggiungere i quartieri alti della città. Ora bastano pochi minuti di trasporto rilassato e la scala mobile si è già meritata un ruolo chiave nel trasporto civile di Chongqing.
Le linee particolari del pendio si integrano con il paesaggio urbano: le varie tappe, intervallate anche da tratti diversi (il sistema è composto da un totale di 21 scale mobili, 8 ascensori, 4 tapis roulant e una serie di ponti e passerelle pedonali per completare i quali servono circa 20 minuti) seguono il tracciato naturale della montagna lungo la parete rocciosa sull'asse verticale della omonima strada principale della città.
Tutto il sistema è stato pensato per poter resistere a pendenze non indifferenti, alle non facili condizioni meteo locali e alla assidua frequenza dei viaggi che sono richiesti dal grande traffico pedonale (i passeggeri pagano l'equivalente di 40 centesimi di dollaro), senza rovinare la vista sulle famose Tre Gole.


Credits: AI Gen.

La città delle scale e delle montagne
In un'altra contea a circa 400 km di distanza, esisteva già una delle principali scale mobili del continente - la "Crown Grand Escalator", 112 metri di lunghezza e 53 di altezza, che collega la stazione ferroviaria nel quartiere di Caiyuanba con la stazione della monorotaia di Lianglukou.
Un'altra, in tutt'altra zona della Cina, viene chiamata la "Scala verso le nuvole": si tratta di una rete di scale mobili lunga 1236 metri nella provincia cinese del Jiangxi, composta da dieci sezioni collegate di scale mobili inclinate, costruita per permettere di raggiungere la vetta del Monte Lingshan a 1496 metri. L'equivalente di 88 piani in 10 minuti. In questo caso il target del sistema di scale è propriamente turistico e non urbano. Qui si arriva in alta montagna: inaugurata nel 2025, costata circa 20 milioni di euro, sostituisce un percorso escursionistico il cui completamento avrebbe richiesto almeno un paio d'ore.

Dove in futuro potrebbero venire installate le scale mobili nelle nostre valli?
Nel caso servisse, ricordiamo che quelli che citeremo non sono progetti reali in fieri ma solo un esercizio di fantasia, pur se fatto con un minimo di criterio.
Una bella scala mobile di quelle dimensioni ci starebbe bene tra la zona industriale di Ziano e il centro storico del paese in quota, un'altra sarebbe perfetta tra Moena e Soraga. Noi al contrario vedremmo bene un paio di ascensori da record tra il paese di Campitello e il Rifugio Micheluzzi: poca distanza ma grande dislivello verticale da superare, oltre 400 metri.

Enrico Maria Corno

TRENTINO

Nuovo Cinema Dolomiti

A cura del Museo Geologico delle Dolomiti

27 e 28 ottobre, 3 e 10 novembre, ore 21
al Cinema Teatro di Predazzo

Ingresso gratuito



Scopri tutti gli appuntamenti su
www.muse.it

In collaborazione con

DOLOMITI DOLOMITEN DOLOMITES DOLOMITI
FONDAZIONE UNESCO

Comune di Predazzo

TRENTO FILM FESTIVAL 365

Museo Geologico delle Dolomiti di Predazzo

MUSE
La rete dei Musei della Scienza in Trentino

TUTTE LE **NOVITÀ** DELLA NEVE DI QUEST'INVERNO

Stagione dopo stagione, il mondo dello sci e dello sport outdoor invernale si aggiorna. L'ingegneria dei materiali e l'AI velocizzano questa evoluzione come mai prima d'ora.

La cabinovia trifune del Col Rodella, velocissima e con una capienza fino a pochi anni fa inimmaginabile, è un bell'esempio di come la tecnologia possa avere un impatto sulla vita di una valle. Anche un nuovo e rivoluzionario modello di scarponi, più confortevoli e più facili, può ampliare il bacino dei potenziali sciatori da un giorno all'altro.
A volte le novità però stanno nei dettagli, nelle piccole cose.
La stagione sciistica 2026/2027 si preannuncia come una delle più rivoluzionarie degli ultimi anni dal punto di vista tecnologico. Le innovazioni non si limitano all'attrezzatura pura, ma ridefiniscono gli standard di sicurezza assistita, riduzione dello sforzo fisico e comfort sulle piste.
L'attrezzo concentra come sempre le attenzioni dei ricercatori al fine di ottenere materiali più intelligenti per ridurre lo sforzo. I produttori si sono concentrati su tecnologie in grado di assorbire le vibrazioni e adattarsi dinamicamente alla sciata, rendendo l'esperienza meno faticosa e più precisa. Come la tecnologia Auxetic di HEAD: la grande novità della linea Discovery è una struttura a maglia auxetica (è una speciale geometria che, al contrario dei materiali normali, si allarga quando viene tirata e si restringe quando viene compressa) che si espande verso le lamine durante la curva. Questo garantisce un flex progressivo che permette di sciare per ore stancando molto meno le gambe. La linea Mindbender di K2 prevede invece blocchi di poliuretano iniettato di polvere di acciaio inossidabile che vengono posizionati strategicamente sui lati dello



Sci Head con tecnologia Auxetic


Sci K2 della linea Mindbender

strato esterno dello sci. Funzionano come ammortizzatori strutturali eliminando le vibrazioni sulle nevi più dure. Volkl mette inserti in carbonio sulla spatola per un'entrata in curva immediata.
L'evoluzione tech si vede ancora di più sugli scarponi. Detto che ormai quasi tutti i brand producono scarponi senza ganci ma con due sistemi di chiusura a rotella BOA "sia sotto che sopra" (altrettanto efficaci, li vedremo presto anche in Coppa del Mondo), la linea Code di Lange ha uno scafo riprogettato da zero per far sì che la trazione del cavo avvolga il piede senza schiacciarlo, mantenendo il bloccaggio del tallone. I Nordica Pro Machine 130 S hanno lo scafo lavorato al laser. E i K2 Recon, come gli Atomic Nexus, tornano ad avere la comodissima calzata da dietro, riprendendo un concept molto anni '70.
Esagerazioni per fanatici addetti ai lavori? Se invece tu fai fuoripista, l'ARTVA Ortovox Focus Voice, quando pigi il bottone per attivare la modalità ricerca, non si limita a indicare distanza e direzione ma guida il soccorritore grazie a comandi vocali, velocizzando i tempi di individuazione.
Miracoli della tecnologia digitale. I miracoli della biomeccanica invece



La linea Code di Lange



Lo scarpone Nordica Pro Machine 130 S



L'ammortizzatore per snowboard ShredLORD

salvano le ginocchia: l'attacco Protector di Head/Tyrolia ha la talloniera a sgancio laterale ed è progettato per ridurre fino al 50% le lesioni ai legamenti del ginocchio: fino a ieri era solo un prodotto commerciale e ora viene introdotto di serie anche sulle gamme da competizione.
Mai vista una tavola da snowboard con gli ammortizzatori?
La ShredLORD (acronimo di Load Oscillation Reduction Device) è il primo sistema di sospensione e ammortizzazione indipendente per snowboard progettato dalla startup austriaca FusionRide. Ispirato ai sistemi di ammortizzazione delle mountain bike, questo dispositivo non è una tecnologia integrata in fabbrica dai produttori di snowboard ma è un accessorio universale "aftermarket" da acquistare a parte e da montare sotto l'attacco: nasce per assorbire le vibrazioni e gli impatti causati dalla conduzione in carving ad alte velocità e sulle superfici ghiacciate o irregolari.

Enrico Maria Corno

LA GIACCA DA SCI DANNEGGIATA? SI RIPARA!



Cerniere, bottoni, cuciture rinforzate... sfrutta i servizi di riparazione offerti dalle aziende. Ecco la novità: sempre più brand di abbigliamento sportivo e outdoor offrono riparazioni ufficiali per prolungare il ciclo di vita dei prodotti e ridurre l'impatto ambientale. Il primo fu Vibram che cambiava le suole agli scarponi su un truck: seguì Patagonia, pioniera del settore con il programma Worn Wear che offre riparazioni gratuite sia spedendo il capo sia presso i propri store principali (uno a Milano e uno a Cortina). Arc'teryx, attraverso l'hub ReBird, ripara capi tecnici (inclusi gusci e membrane in Gore-Tex) per preservarne l'impermeabilità nel tempo mentre The North Face propone una garanzia a vita sui difetti di fabbrica e gestisce programmi di assistenza e riparazione per strappi o cerniere rotte. CMP ha lanciato l'iniziativa ReFIT, un servizio specifico che permette di portare i capi del brand nei negozi ufficiali (ce n'è uno a Canazei) per riparare cerniere, cuciture o tessuti danneggiati.



Proposte immobiliari by Scorpion



250 mq – ampio appartamento
Nel centro storico, a pochi passi dalla piazza, proponiamo un elegante appartamento ristrutturato con finiture pregiate. Su due livelli si compone di ingresso, soggiorno con termocamino, cucina, sala da pranzo, studio, quattro camere, doppi servizi, balcone, ampia cantina, posto auto e riscaldamento autonomo. *Classe energetica B - IPE 44,78 kWh/mqa*



Varie metrature – trilocali e quadrilocali
Nuovi appartamenti in costruzione, ideali per chi cerca comfort e qualità in un contesto tranquillo. Architettura moderna, finiture curate e impianti di ultima generazione. Spazi luminosi con due o tre camere, serviti da ascensore, oltre a garage, posto auto e cantina. Consegna a marzo 2027.
Classe energetica B+ - IPE 50,00 kWh/mqa



45 mq – Trilocale
In posizione tranquilla e soleggiata, appartamento al piano terra in curata palazzina di sole 8 unità. Soggiorno con cucina a vista, due camere, bagno con doccia, spaziosa cantina e posto auto esterno. Soluzione pratica, ideale come casa vacanze o investimento.
Classe energetica G - IPE 321,74 kWh/mqa



75 mq – Trilocale
In una delle zone più richieste di Predazzo, vicino al Biolago e alla pista ciclabile, luminoso trilocale mansardato di una piccola e curata palazzina. Soggiorno, cucina abitabile, due camere, bagno finestrato e ripostiglio. Completano la proprietà il posto auto e una comoda cantina. Giardino condominiale.
Classe energetica D - IPE 128,89 kWh/mqa



196 mq – Quadrilocale
Ampio appartamento recentemente ristrutturato, caratterizzato dalla cura dei dettagli e da ambienti luminosi e ben distribuiti. Zona giorno esposta a sud con balcone, cucina abitabile, tre camere matrimoniali, un secondo balcone, tre bagni, lavanderia, sfruttabile sottotetto finestrato, un garage, due cantine e un ripostiglio.
Classe energetica C+ - IPE 64,47 kWh/mqa



575 mq – villa
Nella panoramica Via dei Seradori, rara opportunità di casa indipendente immersa in oltre 3.000 mq di verde privato. La vista mozzafiato sul Lagorai e sulle Pale di San Martino, unita agli ampi spazi interni con terrazze e poggioli, offre il contesto ideale per chi cerca privacy, charme alpino e grandi potenzialità abitative.
Classe energetica E - IPE 230,00 kWh/mqa

scorpion
REAL ESTATE SINCE 1982

38037 Predazzo (TN) - Piazza SS. Apostoli, 17 - Tel. +39 0462 501041
www.immobiliarescorpion.com - info@immobiliarescorpion.com

BARONE A PRATO: L'ARTE **ENOLOGICA** CHE SFIDA IL TEMPO

E' una delle cantine più antiche della Val di Cembra storicamente provata da un inventario di "vin dato e vin venduto" risalente al 18 dicembre 1539 e conservato nell'Archivio provinciale di Trento. Parliamo della cantina dei Baroni a Prato in località Piazzo di Segonzano ai piedi delle rovine dell'omonimo castello.



Paolo a Prato nel suo vitigno

L'avventura della famiglia parte da lontano, precisamente dalla Val Sassina (Lecco), quando nella metà del 1400 **Antonio a Prato** lasciò la Lombardia per trasferirsi in Trentino dove alta era la richiesta di esperti nella estrazione e lavorazione dei metalli. Le sue conoscenze e abilità commerciali lo portarono al successo. La famiglia diventò ricca e potente, lo testimonia il palazzo a Prato nel centro di Trento, ora incorporato nel Palazzo delle Poste. Nel 1535 il principe vescovo di Trento **Bernardo Clesio** investì **Giovanni Battista a Prato** della giurisdizione sul feudo e sul Castello di Segonzano mentre nel 1637 la famiglia fu elevata al rango di baroni del Sacro Romano Impero da **Ferdinando III**. Nel 1885 la produzione della cantina cambiò radicalmente con l'introduzione del Pinot Nero, che ancora oggi rappresenta il cuore identitario della tenuta. «Il cambiamento è dovuto al bisnonno Giovanni Napoleone a Prato, grande viaggiatore» afferma Paolo a Prato esponente della quarta generazione di vignaioli ed enotecnico diplomatosi alla scuola di San Michele all'Adige. «Il mio avo modellò la sua cultura enologica nei prestigiosi centri di formazione europei dell'epoca, tra cui Dresda, Vienna e Klosterneuburg. Si specializzò direttamente nei vigneti più rinomati di Francia e Spagna, spingendosi persino in Turchia e Sicilia. Forte di questo bagaglio internazionale, comprese che il microclima e i terreni terrazzati ai piedi del Castello di Segonzano erano l'ambiente



L'interno della cantina.

ideale per accogliere un vitigno esigente e raffinato come il Pinot Nero. Portò così le prime barbatelle a Piazzo di Segonzano, avviando una tradizione ormai giunta alla quarta generazione moderna».
E qui l'enologia si intreccia con l'arte. Nel 1494, il celebre pittore e incisore tedesco **Albrecht Dürer** intraprese il suo primo viaggio a piedi verso l'Italia. A causa di un'inondazione della valle dell'Adige, fu costretto a deviare il proprio percorso risalendo la Valle di Cembra per poi continuare in direzione di Venezia. Dürer rimase folgorato dai paesaggi cembrani e realizzò celebri acquerelli per documentare il viaggio. Tra questi dipinse una veduta ravvicinata delle fortificazioni del Castello di Segonzano, dove soggiornò. Per secoli, l'esatta localizzazione dei soggetti ritratti in alcuni acquerelli di Dürer rimase incerta. «La svolta - conferma Paolo a Prato - avvenne negli anni Trenta del Novecento quando Silvio a Prato, figura storica della famiglia, analizzando le opere del maestro tedesco insieme allo studioso Rusconi, riconobbe con assoluta certezza nel dipinto la sagoma del Castello di Segonzano. Nel 1952, per rendere omaggio a questa straordinaria scoperta e sancire il legame tra il vino, la terra e la cultura, la cantina decise di trasformare l'acquerello di Dürer nell'etichetta ufficiale del proprio Pinot Nero». Ad arricchire la storia del Pinot Nero si aggiunge il dettaglio dell'annata storica del 1954 frutto della vendemmia del padre Ferdinando, che per vari motivi rimase in parte invenduta. «Ricordo che già da bambino – racconta Paolo – in cantina erano conservate un bel numero di bottiglie ormai coperte da polvere. Oggi quella riserva è diventata la protagonista di un progetto conservativo raro nel panorama enologico italiano. Sebbene il 1954 non fosse un'annata memorabile per la viticoltura, l'enologo e amico di famiglia Mario Pojer mi propose di stapparne una per curiosità. Con grande stupore il vino si rivelò incredibilmente vivo e integro: un vero e proprio "miracolo" di longevità per un Pinot Nero. Nell'agosto del 2021 una cinquantina di bottiglie selezionate sono state stappate e testate una a una



Quattro generazioni di a Prato

da un gruppo di enologi per valutarne la perfezione visiva, olfattiva e gustativa. Il vino evaporato nel tempo è stato reintegrato utilizzando altro Pinot Nero della stessa identica annata. L'intera operazione è stata eseguita e certificata da un notaio e le bottiglie sono state ritappate con sugheri nuovi, protette con ceralacca e marchiate con lo stemma dei Baroni a Prato». La cantina affianca il Pinot Nero con un Cabernet detto "dello Scalco", titolo onorifico del Principato vescovile di Trento. L'impronta minerale del porfido e del microclima dell'Avisio permette di ottenere dello Chardonnay vinificato e affinato esclusivamente in contenitori di acciaio. «Questa scelta – afferma Paolo a Prato - punta a preservare intatta la freschezza originaria del frutto e l'identità del vitigno di montagna. Parte di questo prodotto è anche trasformato in spumante secondo il Metodo Classico». Una scelta controcorrente della Cantina Barone a Prato è quella di produrre il Traminer (Gewürztraminer) anziché il Müller Thurgau che è il vitigno bianco simbolo della Val di Cembra. **Paolo a Prato** ha preferito una nuova strada: dimostrare che in questo territorio si può produrre un Gewürztraminer di montagna radicalmente diverso da quello più dolce dell'Alto Adige. Si punta tutto sulla mineralità della roccia porfirica anziché esaltare la morbidezza zuccherina. A quasi cinque secoli di distanza da quel 18 dicembre 1539, l'inventario della cantina Barone a Prato non è soltanto una preziosa carta d'archivio custodita a Trento, ma una realtà viva che si rinnova a ogni vendemmia.

Gilberto Bonani






LA SPORTIVA®
ONE MORE
STEP.
PRODIGIO 2 | XFLOW
Ridisegnata da chilometri, ore e metri di dislivello su rocce e sentieri dove ogni appoggio è diverso.
Riprogettata nei punti che contano per garantire continuità, stabilità e comfort quando la distanza aumenta.
L'XFlow lavora per assorbire e restituire energia in modo costante, la progressione è fluida e naturale.
La nuova tomaia alleggerisce la calzatura, il toe box è più ampio per un fit più comodo, senza sacrificare la precisione.
Calzata precisa. Struttura stabile. Comfort sulle lunghe distanze.
Perfezionata per non farti perdere il passo.
Find your flow **su lasportiva.com**
Aurora Motti – Professional Mountain runner

I PILZER: UNA VITA DEDICATA AI **GRANDI SPIRITI**



Bruno e Ivano Pilzer

Tutto inizia da una idea di papà **Vincenzo** che nel 1956 realizza una piccola distilleria a Faver, in Val di Cembra, valle nota per la tradizione della grappa. La seconda generazione, **Bruno** e **Ivano**, hanno sviluppato idee e prodotti innovativi nella nuova sede a Portegnàc di Faver. Qui, negli ampi spazi, il calore del legno incontra le guglie di rame delle colonne di distillazione. L'intera sala è dominata da questi guardiani, che con le loro forme panciute e slanciate custodiscono il segreto della raffinata arte del "lambicar". **Bruno Pilzer**, mastro distillatore, profondo conoscitore della fisica e chimica della distillazione, parla sommessamente, dapprima quasi incerto. Di seguito diventa un grande narratore capace di unire rigore scientifico, ironia e grande passione. Racconta l'origine del cognome Pilzer, forse un errore di trascrizione del parroco quando le truppe napoleoniche risalivano la Val di Cembra. Ben presto passa a descrivere l'avventura di papà Vincenzo che iniziò a produrre grappa con uno storico alambicco della ditta **Tullio Zadra** ancora presente in ditta. La nostra visita inizia dai depositi dove le bucce dell'uva (vinacce) riposano fuori dal contatto con l'aria mentre i lieviti naturali e altri, immessi con perizia, trasformano lo zucchero





La Val di Cembra



in alcol. Completato il processo di fermentazione è il momento di caricare la bocca degli alambicchi. Le caldaie panciute nascondono l'intercapedine dove il vapore riscalda in maniera dolce le vinacce fermentate. Dalla massa in ebollizione si sprigionano i vapori di una miscela di alcol, i primi, (la testa), leggeri e tossici, poi la grappa, il cuore prezioso del distillato. Infine i meno volatili (la coda) che danno un sapore sgradevole e pesante al prodotto.

Come fa il mastro distillatore a separare con precisione millimetrica la parte nobile del distillato da quelle impure?

«È un attitudine all'ascolto – spiega Bruno Pilzer - l'alambicco parla attraverso il rumore del vapore, il gorgoglio del liquido, il calore del rame che senti sotto le dita. Ma soprattutto parla attraverso il naso. Devi capire esattamente il momento in cui i profumi passano da sgradevoli a celestiali, e poi di nuovo a pesanti. Distillare è un esercizio di pazienza e di umiltà: sei tu che devi adattarti ai tempi della macchina e della materia prima, mai il contrario». L'occhio va alle slanciate colonne di rame in cui i vapori alcolici salgono lentamente, selezionati, goccia a goccia, dall'occhio vigile del mastro distillatore. La lavorazione discontinua significa che l'alambicco viene caricato e svuotato manualmente a ogni ciclo (cotta). I ritmi spezzati impongono all'uomo i tempi lenti della natura. La fretta è bandita.





L'interno della distilleria

Quello che conta è l'attesa per catturare il cuore purissimo della vinaccia. Bruno Pilzer non è solo un esperto distillatore, ma un artigiano degli alambicchi. Da anni collabora con *Barison Industry*, un'azienda storica di Trento specializzata nella progettazione e realizzazione di impianti per distillerie di tutto il mondo. Come esperto Bruno Pilzer ha viaggiato dal Giappone al Messico, dal Sudafrica alla Cina con la curiosità di un bambino e l'arte di arrangiarsi tipica di un montanaro che deve barcamenarsi con quello che ha sotto mano. E così ha visto mille realtà diverse cogliendo qua e là i segreti dell'arte della distillazione. «Nella vita – afferma Bruno - ho cercato sempre di imparare, mescolando tecnica, cultura ed errori ma soprattutto non ho mai smesso di sognare». Ha fatto suo il motto di un vecchio prete che gli diceva: «L'uomo è un mendicante quando pensa, diventa dio quando sogna». E i sogni lo hanno portato lontano, armonizzando i segreti tramandati dalle generazioni passate con la

pixelia

Google Partner

Il tuo hotel, la nostra strategia.

Dalla **visibilità online** alle **prenotazioni**: con **Pixelia** sblocchi il potenziale della tua **struttura ricettiva**.

Più ospiti, più entrate. Senza pensieri.

Strategia, web design e campagne:
tutto su misura.

ZUCCHETTI Partner

GESTIONALE 5STELLE*
BOOKING EXPERT
SIMPLE BOOKING
BEDDY
VERTICAL BOOKING
VIKEY

MOENA (TN) | STRADA DE PREALON, 42/C
TEL: + 39 0462 574606
INFO@PIXELIA.IT | WWW.PIXELIA.IT









necessità di innovare un mercato sempre competitivo. Ora la distilleria Pilzer di Faver ha superato il vecchio cliché del "superalcolico da osteria". Non produce solo grappe bianche o invecchiate in barriques (botti) di rovere per tre, sei e fino a 12 anni ma offre una gamma di nuovi prodotti. Dal 2001 l'azienda produce il GinPilz, gin nato dalla combinazione di ginepro e 15 varietà botaniche differenti o la variante con solo agrumi. C'è anche il Brandy Portegnac invecchiato per oltre 15 anni. A seguire il Rum di montagna ottenuto da melassa di canna da zucchero. L'ultimo sogno è quello di produrre whisky, una sfida per dimostrare che la Valle di Cembra, roccia scura, pendenze eroiche e ambiente dai profumi sospesi, non ha nulla da invidiare alle terre alte di Scozia. Si esce dalla distilleria Pilzer con la certezza che la tradizione non è un museo da guardare senza toccare, ma un fuoco da alimentare. I vecchi un tempo distillavano per necessità, oggi lo si fa per il piacere del palato. L'innovazione è unire l'anima di un tempo con impianti sempre più precisi, per catturare profumi che altrimenti si perderebbero nell'aria.

Gilberto Bonani

Benessere e Qualità



Poltrone relax,
multifunzione
e alzapersona

PRESIDIO
MEDICO
SANITARIO

Qualità made in Italy.



Materassi
di ogni misura

PRESIDIO
MEDICO
SANITARIO



Vasto assortimento
di divani

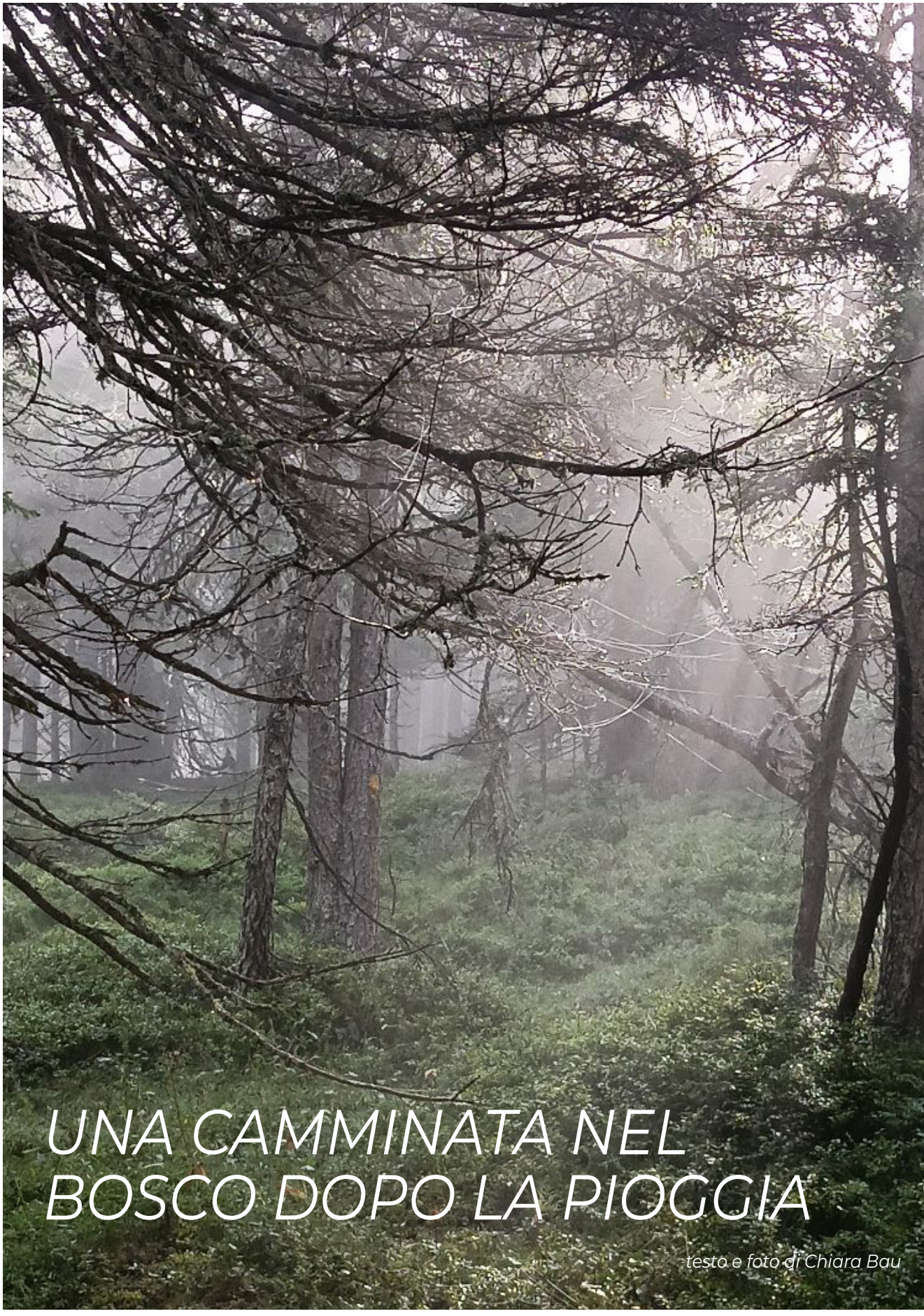
Martino Vanzo sa cosa vuol dire benessere.
Da oltre trent'anni coccola la sua clientela con prodotti
di qualità indiscussa assistendoli in ogni fase della vendita.
Vieni a scoprire tutti i prodotti nell'ampio show room a Masi di Cavalese.
Tornerai a casa consapevole che il benessere
non è così difficile da raggiungere.

**SPECIALE FORNITURE
B&B E APPARTAMENTI
TURISTICI**

1995-2025
30°
ANNIVERSARIO

MARTINO VANZO

www.martinovanzo.it - info@martinovanzo.it
Via Pizzoni 22, Masi di Cavalese (TN)
Cell. 335 6252153 - Tel. 0462 230905



UNA CAMMINATA NEL BOSCO DOPO LA PIOGGIA

testo e foto di Chiara Bau



Estate 2026: la più torrida degli ultimi vent'anni. Ostaggi di un caldo rovente e asfissiante, molti si sono rifugiati in montagna, tra le bellissime valli di Fiemme e di Fassa, per godere almeno del refrigerio serale e di notti riposanti.
Le piogge, che un tempo si alternavano alle giornate soleggiate, si sono fatte desiderare e ogni singola goccia, ormai preziosa, si è trasformata in un miraggio. Verso metà agosto mi sono inoltrata nel bosco: secco e asciutto da sembrare irriconoscibile. Camminare tra larici e abeti è sempre un privilegio, ma inoltrarsi nel sottobosco arido mi ha instillato un senso di profonda estraneità. Nemmeno un fungo; solo aghi secchi a coprire un suolo assetato che implorava pioggia.
Non mi è spiaciuto l'arrivo del caldo, anzi: non avevo mai fatto tante scorpacciate di lamponi maturati rigogliosamente grazie alle elevate temperature. Qualcosa, però, indubbiamente è cambiato. Camminando lungo il fiume Avisio e ascoltando il mormorio dell'acqua corrente sui sassi, mi rendevo conto quanto mi mancasse il ritmico ticchettio della pioggia. Finché a fine agosto le prime piogge hanno iniziato a cadere durante la notte, sempre più frequenti e accompagnate da intensi temporali con tuoni e lampi.
Non ho perso un attimo. Se un tempo controllavo le previsioni meteo augurandomi finestre di bel tempo, tutto il mio interesse era ora concentrato su bianchi, gonfi cumulonembi. Il chiassoso scroscio della pioggia era ciò in cui fiduciosa speravo.
«Masun, sei pronto? Domani mattina alle sette partiamo». Mi rivolgo al mio instancabile compagno di viaggio, un bovaro bernese, il cane più simile a un orso che io abbia mai conosciuto. Masun mi guarda, assecondandomi. Una pioggia fitta cade tutta la notte, quella pioggia che un tempo davo per scontata e che assume ora un nuovo valore, ed io l'apprezzo ancor più intensamente.
Masun ed io usciamo all'alba quando il sole non ha ancora accarezzato la valle. Dalla frazione di Lago, sotto il paese di Tesero in Val di Fiemme, ci inoltriamo nella distesa delle foreste della catena del Lagorai, sia pur in parte drasticamente tappezzate da ampie chiazze disboscate per l'invasione del bostrico.
Ma la natura si riprende sempre.
Una nebbia avvolgente rende magici i primi momenti di ingresso nel bosco, par di entrare in un mondo incantato. Si respira un'atmosfera ancestrale, ne è regista la pioggia appena caduta. La nebbia ha le sembianze del respiro del bosco, come a dire: «Finalmente sei arrivata». Perfino Masun si ferma nel prato, incantato dal nuovo scenario.
Camminando nel bosco sfioro ogni singolo abete, attenta a non scuotere i rami per non intaccare il luccichio delle gocce d'acqua.
Il sole, infatti, sta facendo il suo



ingresso: sono le sette e mezza del mattino ed è ora di festeggiare questa nuova atmosfera. Masun non ha la mia stessa accortezza e corre felice, urtando in modo goffo i rami dei pini più piccoli e causando una doccia di gocce da ogni singola fronda. Poi sprofonda tra piante di mirtilli per godere della frescura dell'odoroso sottobosco.
Se di solito pianifico ogni gita nei minimi dettagli, questa camminata nel bosco non ha una meta particolare. Non c'è una cima da arrampicare, un rifugio da raggiungere. Inoltrarsi nel bosco è la vera meta: obiettivo quello di godere di un'atmosfera che tanto ci è mancata durante tutta l'estate, camminare e assaporare l'intenso profumo della terra intrisa di umidità. Ogni singola piantina, ogni arbusto, ogni stelo d'erba sembrano rinati.
L'erba ventaglina, pianta di montagna molto comune, accoglie ogni goccia sulle sue foglie a ventaglio trattenendola quasi con orgoglio. Sembra un tappeto di perle incastonate nel sottobosco, collane di gocce sugli esili fili d'erba, come gioielli. La scarsa luce che a fatica penetra tra la vegetazione le illumina e le fa scintillare con brillanti luccichii occhieggianti tra le foglie. Il sottosuolo scaldato per mesi e la caduta della pioggia che ha finalmente inumidito il terreno sono la combinazione vincente per far spuntare un sanissimo boletus edulis, fungo porcino ricercato e prezioso nato accanto al tronco di un robusto abete. Il suolo, scaldato da un sole entrato prepotentemente in questi mesi estivi, accoglie la pioggia e i funghi delle più svariate specie iniziano ad abbellire l'ambiente. Numerose sono le costellazioni di storie del bosco, proprio come in una biblioteca.
Masun ed io, felici come bambini per l'improvvisa scoperta, ci accovacciamo nel muschio e cogliamo questo magnifico esemplare, autentico dono della natura e perfetto protagonista di questa atmosfera. La sua cappella, lucidata dalla piog-



gia, porta incise le impronte dei denti dello scoiattolo che ha subito approfittato del nuovo gustoso cibo.
In realtà Masun è attratto da un fungo assai più vistoso ma pur sempre velenoso: un'elegante amanita muscaria, classico fungo delle fiabe, con la sua accesa cappella rossa costellata di puntini bianchi.
Animali, vegetali e suolo sono componenti fondamentali di un ecosistema complesso e interconnesso con reciproche relazioni vitali.
Le radici degli abeti e dei larici, insieme a funghi, batteri e microrganismi, costituiscono una fitta rete invisibile che consente agli alberi adulti di scambiare sostanze nutritive (carbonio, azoto, zuccheri ed acqua) e informazioni cruciali, come l'arrivo di un attacco parassitario. In questa straordinaria collaborazione le ife fungine (strutture filamentose simili a radici) ampliano la capacità dell'apparato radicale delle piante di esplorare il terreno. In questo modo aiutano gli alberi ad affrontare meglio le avversità climatiche e ne aumentano la resistenza. In un'estate segnata dalla continua mancanza d'acqua, la natura mostra la sua incredibile capacità di adattarsi all'ambiente, trovare soluzioni e rinnovarsi.
Anche con la pioggia il bosco non smette mai di elargire doni. Lo stesso ranuncolo addobbato di gocce d'acqua fa di tutto per trattenerle sulla corolla. Ogni goccia è preziosa e il bosco, con le fronde dei suoi alberi, sembra voler proteggere il nuovo scenario. Mentre la nebbia si dirada lentamente tra le vette, la foresta riprende a respirare.
Il terreno intriso d'acqua è morbido, ammortizzato dal muschio e dagli aghi di pino. Ogni passo è accompagnato dalla freschezza della vita vegetale, da un aroma inconfondibile e intenso che sa di terra umida, di legno odoroso impregnato di acuto profumo di resina. È un profumo difficile da descrivere a parole ma riconoscibile all'istante per chi il bosco frequenta.
E dopo un copioso acquazzone ecco che i boschi della Val di













Fiemme rivelano il loro lato più tranquillo. Assenza di vento tra larici e abeti che orgogliosi sfilano con le loro chiome lucidate. Non c'è fretta né urgenza, ciò che trapela è solo il ritmico gocciolio dalle foglie, il mormorio lontano del ruscello, lo scricchiolio occasionale di un ramoscello caduto, il calpestio degli scarponi che scivolano sull'erba bagnata. Anche un pettirosso sembra condividere con noi questa atmosfera ritrovata.

Lungo il sentiero l'escursione si trasforma in un'esperienza profonda ed essenziale. Ogni respiro diventa intenso e penetrante, come a respirare il paesaggio stesso. L'aria fresca agisce da incredibile catalizzatore: oltre a risvegliare il bosco, risveglia i sensi e le emozioni. I colori appaiono più vivi, i contrasti più nitidi: il verde intenso della foresta, il bagliore pallido delle pareti rocciose e il marrone scuro della terra bagnata.

Su tutto regna una quiete insolita, quella che si respira solo quando la natura si è appena placata. Forse è proprio questo a rendere le escursioni dopo la pioggia così speciali. Non si tratta delle vette imponenti o dei panorami mozzafiato, ma di quella profonda sensazione di tranquillità che deriva dal sentirsi, finalmente, parte di qualcosa di autentico.



AUTONUOVA S.r.l.

CAVALESE
Via degliArtigiani, 3
Tel. 0462 340526

TRENTO
Via Alto Adige, 35
Tel. 0461 821408

www.autonuova.net - info@autonuova.net

COSA MI PORTO A **CASA**?

Cosa finisce nei bagagli dei turisti prima della partenza? Per saperne di più abbiamo fatto una breve inchiesta tra i principali supermercati di Fiemme e Fassa.


Credits: AI Gen.

E' un rito collettivo che si celebra al termine della vacanza prima del rientro a casa. Viene chiamata anche "souvenir del gusto" l'abitudine di trascorrere l'ultimo scampolo della vacanza tra i banconi dei supermercati e dei negozi a caccia di un "ricordo gastronomico", ma non solo. E' un costume consolidato sia in estate che in inverno, una marcia in più per l'economia locale. L'estate richiama un pubblico eterogeneo e con minor capacità di spesa, l'inverno attira tradizionalmente una tipologia di turista con una maggiore disponibilità di spesa. Sciatori, amanti del comfort d'alta quota e frequentatori delle calde spa degli hotel a quattro e cinque stelle vedono nel cibo una continuazione dell'esperienza di benessere vissuta in vacanza.

Il centro alimentare della Famiglia Cooperativa di Cavalese al bivio di Carano si trova in un punto strategico. A tutte le ore escono persone con carrelli della spesa che trasferiscono prontamente gli acquisti nel bagagliaio dell'auto. Abbiamo intervistato "al volo" il personale indaffarato a riempire gli scaffali di merci e quindi che conosce sul campo i gusti degli avventori. In estate la clientela, principalmen-


Credits: AI Gen.

te italiana, sceglie gli insaccati, con predominanza dello speck, i formaggi dei caseifici locali e l'immancabile strudel di mele. Va forte anche la carne ma in questo caso consumata in loco per l'irrinunciabile grigliata estiva. Nel periodo invernale sono principalmente i turisti stranieri a fare incetta di prodotti tipicamente italiani come pasta, passata di pomodoro e olio d'oliva. Anche il vino è ricercato ma soprattutto la clientela estera acquista liquori. Il più gettonato è il Bombardino, la famosa bevanda alcolica calda e cremosa alla base del rituale invernale nei rifugi di montagna.

La Famiglia Cooperativa di Moena conta due punti vendita. Quello maggiormente frequentato per gli acquisti al termine delle vacanze si trova all'ingresso sud del paese dove è possibile parcheggiare l'auto ed essere quindi pronti a partire dopo gli acquisti. Non è raro trovare anche qualche camper che si rifornisce prima di riprendere il viaggio. Il direttore **Tiziano Facchini** conferma l'abitudine consolidata dei turisti di acquistare prodotti alimentari prima di lasciare la valle. «La presenza di ospiti costituisce un importante motore economico per il commercio» afferma il direttore. «Il fatturato della nostra cooperativa è creato al 60% dalla spesa dei non soci. Sembra una contraddizione per una società nata e cresciuta con il sostegno degli abitanti del posto. La nostra realtà è profondamente radicata, contiamo oltre un migliaio di soci ma la presenza turistica estiva e invernale rappresenta per noi una bella porzione degli acquirenti». Il fatturato dichiarato nell'ultima assemblea è di 7,9 milioni di euro in crescita del 10,9% rispetto ai 7,1 milioni del 2024. L'utile d'esercizio si attesta sui 300mila euro. Per saperne di più abbiamo contattato **Roberta Dellantonio**, punto di riferimento per tanti anni del banco alimentare e che quindi conosce sul campo le preferenze dei turisti. «In estate gli acquisti si concentrano sui prodotti tipici quindi speck, formaggi locali a latte crudo o pastorizzati. Anche i vini locali sono apprezzati. Per molti - afferma - un ricordo da regalare ad amici e parenti è costituito da marmellate o vasetti di miele, ma anche confezioni di mele secche e pane tipico. Se dotati di borse termiche o piccoli frigoriferi le famiglie acquistano anche yogurt locale e la tradizionale "carne salada". Molto richiesti sono anche i canederli già pronti. Esiste poi anche un pendolarismo del gusto. C'è chi prenota vari tagli di carne dal macellaio che vengono confezionati sotto vuoto e portati via.



Si tratta di clientela italiana delle regioni vicine che deve affrontare viaggi non particolarmente lunghi. In inverno sono gli alcolici, dal vino alla grappa, a trovare spazio nel carrello della spesa. Gli stranieri acquistano molta pasta e prosciutto crudo. Nel tempo – continua Roberta – abbiamo osservato cambiare alcune richieste, forse suggerite dalle agenzie viaggi. Per un periodo gli stranieri cercavano il pesto, l'anno successivo l'interesse andava per i latticini come burrata e mozzarella. Ultimamente tra gli insaccati veniva richiesta la coppa. Probabilmente esiste un passa parola attivo prima della partenza per le vacanze. Si osserva anche una "educazione" del gusto specialmente negli ospiti provenienti dall'Est. Chi frequenta da qualche anno le nostre valli riconosce le varie tipologie di formaggio o di insaccato facendo richieste mirate e più varie».

Il Fassa Coop è la realtà commerciale più importante della Val di Fassa fondata esattamente 130 anni fa. Il bilancio al 30 settembre 2025 indicava ricavi pari a 37 milioni 778mila euro, un dato in linea con l'anno precedente. Oltre al settore alimentare offre un ampio spazio per articoli dedicati alla casa e all'abbigliamento. Abbiamo parlato con il giovane direttore **David Pisoni** che su un ampio schermo controlla, giorno dopo giorno, lo stato di salute di una realtà che conta oltre 150 dipendenti. «Il ricordo della vacanza – spiega Pisoni – è una abitudine diffusa quasi tutto l'anno, segno che ormai hanno preso piede le ferie nelle mezze stagioni oltre il periodo estivo e invernale. I prodotti tipici, come formaggi e insaccati, si vendono tutto l'anno. Osserviamo, per la clientela italiana, una minore capacità di spesa. Il test più significativo è la riduzione della pezzatura del formaggio acquistato dagli italiani che si riduce anno dopo anno. La clientela nazionale apprezza preparati per polenta, funghi secchi, marmellate, miele e caramelle. Gli stranieri acquistano grana, prosciutto crudo e formaggi anche in pezzature consistenti. In inverno vanno forte grappe, alcolici in genere e cioccolata». Questo articolo merita un approfondimento. David Pisoni spiega che le stecche di cioccolata con immagini delle Dolomiti sono le più ricercate. Tra i prodotti di punta c'è un articolo creato da un imprenditore gardenese che abbina alla bontà del cioccolato, apprezzata da tutti, le immagini delle vette dolomitiche: un'accoppiata vincente. «Per gli stranieri il souvenir gastronomico non è necessariamente "trentino". Per chi arriva da oltralpe la scelta

EUROTRENTINA ENERGIA

Vicina. Chiara. Conveniente.



Al tuo fianco da **oltre 20 anni.**

Luce e gas con
assistenza locale.
Referente dedicato.
Tariffe trasparenti.

Vieni a trovarci a Predazzo, in via Fiamme Gialle 54

www.eurotrentinaenergia.it

va su un prodotto nazionale, quindi pasta tricolore, olio e, stranamente, caffè in grani confezione da chilo». L'analisi attenta di David Pisoni, che si basa sull'osservazione quotidiana del personale, fa emergere curiose abitudini. I giapponesi non amano i formaggi ma ricercano l'olio d'oliva (in lattina). I coreani preferiscono i vini e il Pocket Coffee mentre i polacchi adorano la crema al pistacchio. I tedeschi hanno scoperto il gusto della Lemonsoda in lattina che acquistano in confezioni intere da 24 pezzi. Il Fassa Coop vende non solo prodotti alimentari ma anche stoffe, abbigliamento e scarpe.
La curiosità quindi ci fa allargare lo sguardo. «Grembiuli, presine, canovacci, coperte a tema tirolese /alpino sono articoli ricercati, ma anche scarpe, intimo e calzini oppure calamite e tazze» – afferma David Pisoni. «Vendiamo prodotti per chi deve fare manutenzione alla seconda casa o al campeggiatore che ha necessità di adattatori elettrici, bombolette di gas, lampadine. In forte crescita la vendita di bicchieri, caraffe e decanter (recipiente in vetro o cristallo con base molto larga e un collo stretto, usato per travasare il vino) al cui interno sono presenti montagne in rilievo come il Sassolungo, la Marmolada e altri gruppi dolomitici».
La vendita ai non soci è ormai un volano per il Fassa Coop. Nei mesi estivi (luglio – agosto) il fatturato del supermercato Conad di San Giovanni di Fassa è prodotto per il 76% dai non soci. Percentuale che scende al 62% in ottobre – novembre ma che rimane comunque maggioritaria.
L'abitudine di rientrare dalle vacanze con prodotti della località visitata non è solo una scelta di gola, ma risponde a una precisa dinamica psicologica. Portare a casa i sapori di Fassa e Fiemme o qualche oggetto che ricordi la permanenza in montagna permette di prolungare l'effetto della vacanza, esorcizzando la malinconia del rientro. Cucinare un piatto di canederli o servire un tagliere di formaggi agli amici, versare il vino in un bicchiere personalizzato una volta tornati alla routine cittadina, diventa un modo per condividere un'esperienza e riassaporare, anche solo per una sera, l'atmosfera della montagna. Un rito che fa bene allo spirito dei viaggiatori e, decisamente, all'economia del territorio.

Gilberto Bonani



La Coop di Cavalese



La Coop di Moena



Il Fassa Coop Center

PUBBLICATI I PRIMI DATI DELL'OSSERVATORIO SUL **LAVORO** IN VAL DI FIEMME

Più di 30 aziende, oltre 40 opportunità lavorative e 3.000 visite nelle prime settimane di attività del portale promosso da Fondazione FiemmePER ETS.



A pochi mesi dalla sua pubblicazione, FiemmeLavoro.it è entrato nella sua piena operatività e iniziano ad arrivare i primi dati per il nuovo Osservatorio sul lavoro di Fondazione.
L'Osservatorio, nato all'interno del percorso sviluppato dal Tavolo Risorse Umane di FiemmePER, al quale partecipano imprenditori, responsabili HR e professionisti del territorio, ha come obiettivo far conoscere meglio il mondo del lavoro in Val di Fiemme e, contestualmente, comprenderne bisogni e trasformazioni e costruire, a partire da queste informazioni, nuove progettualità condivise.

Il portale FiemmeLavoro.it rappresenta uno degli strumenti attraverso cui questo lavoro sta prendendo forma. Uno spazio digitale pensato per presentare il mondo del lavoro locale da più punti di vista: le aziende che lo compongono, le opportunità professionali disponibili, ma anche il territorio e ciò che significa scegliere la Val di Fiemme come luogo in cui vivere, lavorare e costruire il proprio percorso.

I PRIMI NUMERI DI FIEMMELAVORO.IT

Nei primi mesi di attività sono già più di 30 le aziende attive sulla piattaforma, appartenenti a settori e realtà differenti della Valle, e molte altre stanno aderendo.
Sono oltre 40 gli annunci di lavoro e di tirocinio pubblicati, mentre il sito ha superato le 3.000 visite a pochi giorni dal lancio.
A questi dati si affiancano quelli dei canali social dell'Osservatorio, attivi su Instagram, Facebook e LinkedIn: oltre 100 contenuti pubblicati e decine di migliaia di visualizzazioni.
Numeri iniziali, destinati a evolvere insieme alla partecipazione delle organizzazioni, ma che restituiscono già un primo segnale dell'interesse verso uno spazio comune dedicato al lavoro sul territorio.
L'aspetto più importante, però, riguarda ciò che questi numeri permettono progressivamente di conoscere. Ogni azienda e ogni op-



portunità inserita contribuiscono infatti a costruire un patrimonio di informazioni sul mercato del lavoro locale: quali professionalità vengono ricercate, quali competenze sono maggiormente richieste, quali settori stanno assumendo e quali caratteristiche contraddistinguono o differenziano le varie opportunità professionali.

OLTRE GLI ANNUNCI: RACCONTARE LE AZIENDE E LA VAL DI FIEMME

FiemmeLavoro.it nasce inoltre dalla consapevolezza che oggi scegliere un lavoro significa sempre più spesso scegliere anche un'organizzazione e un luogo in cui stare. Il suo obiettivo principale è quindi raccontare la Val di Fiemme come luogo in cui abitare, lavorare e costruire il proprio futuro. Gli annunci rappresentano quindi solo uno dei tanti strumenti dell'Osservatorio.

Parallelamente, il portale dedica infatti uno spazio proprio al territorio (in continua evoluzione), con l'obiettivo di raccogliere progressivamente informazioni utili per chi già vive e lavora in Fiemme e per chi sta valutando di trasferirsi.

Il progetto prosegue quindi su due direzioni complementari: da una parte rendere più accessibili e visibili le opportunità già presenti, dall'altra costruire nel tempo una conoscenza sempre più approfondita delle dinamiche occupazionali della Valle.

Tra i prossimi obiettivi c'è anche quello di rafforzare il collegamento tra scuola e mondo del lavoro, mettendo in rete aziende e istituti scolastici e valorizzando tirocini coerenti con i percorsi di studio dei ragazzi e all'interno di aziende locali. Un modo per avvicinare i giovani alle imprese e, allo stesso tempo, aiutare le organizzazioni a entrare in contatto con competenze e nuove generazioni.

Un lavoro che continuerà attraverso il dialogo e il coinvolgimento con scuole, università, istituzioni e altri attori del territorio, affinché i dati raccolti possano diventare uno strumento concreto per orientare formazione, welfare e nuove progettualità.

Le imprese interessate a conoscere il progetto o aderire all'Osservatorio possono contattare la Fondazione all'indirizzo segretario@fiemmeper.it o al numero 349 178 4740.

Nicole Betta

TRA EVERGREEN E **NUOVE** TENDENZE

In un mercato automobilistico costantemente in evoluzione a livello globale, soprattutto negli ultimi anni, abbiamo voluto analizzare a grandi linee quelli che sono i mutamenti e le tendenze anche all'interno delle nostre valli.


Credits: AI Gen.

Uno sguardo sul panorama delle vendite di auto nuove e usate e sui fattori che influenzano le scelte degli automobilisti trentini sia per quanto riguarda i modelli delle autovetture, sia relativamente all'alimentazione e alle caratteristiche dei veicoli. Per la nostra analisi ci siamo interfacciati con le concessionarie di zona.

Per quanto riguarda il settore delle autovetture, i modelli più richiesti sono quelli appartenenti al segmento delle vetture compatte e dei SUV di dimensioni contenute, specialmente con motorizzazioni benzina e benzina/GPL.

Coloro che decidono di acquistare un'auto mostrano una crescente attenzione al rapporto qualità-prezzo, ai costi di gestione e ai consumi.

Nel comparto dei fuoristrada, si registra interesse verso veicoli robusti e versatili, particolarmente apprezzati nelle zone montane. La richiesta proviene sia da privati sia da professionisti che necessitano di mezzi adatti a percorsi impegnativi e alle condizioni climatiche tipiche del territorio.

Per quanto riguarda i pick-up, la domanda rimane sostenuta soprattutto tra artigiani, imprese edili, aziende agricole e operatori del settore forestale. I principali fattori che orientano l'acquisto sono la capacità di carico, l'affidabilità meccanica, la trazione integrale e la possibilità di utilizzare il veicolo sia per il lavoro sia per esigenze personali.

Abbiamo avuto modo di osservare,



Intramontabile Panda

quindi, una prevalenza delle vendite di pick-up e veicoli 4x4 rispetto alle autovetture tradizionali.
Quando l'acquirente è un'impresa o un'azienda agricola o anche un semplice appassionato di fuoristrada, la ricerca mirata si orienta verso mezzi robusti, affidabili e adatti sia all'attività professionale sia all'utilizzo in ambiente montano.
Anche per questo motivo è stata registrata una domanda particolarmente significativa di pick-up e veicoli a trazione integrale rispetto alla media del mercato automobilistico locale.
Tornando al mercato delle autovetture, da almeno 20 anni l'auto più venduta in Italia, e questo lo riscontriamo anche in Trentino, sia a livello di nuovo che di usato, è certamente la Fiat Panda, un vero evergreen: la clientela ormai la considera facile ed economica da gestire, soprattutto per l'altissima affidabilità e l'irrisoria svalutazione.
Se puntiamo ad analizzare alcuni dei nuovi modelli, lanciati recentemente sul mercato dalle case automobilistiche, tra i più amati dai trentini troviamo la nuova VW T-Roc, la VW T-Cross, l'Audi A5, l'Audi Q5, la Cupra Terramar, la Skoda Karoq, la Suzuki Vitara 4x4 e la Jeep Avenger, confermando la tendenza ad acquistare crossover, SUV o comunque modelli preferibilmente a trazione 4x4.
Si sceglie spesso l'alimentazione a benzina, anche ibrida, mentre è molto meno frequente l'acquisto di modelli diesel ed elettrici.
A pesare di più nella scelta del modello sono le dimensioni, le dotazioni, il prezzo e le caratteristiche dei veicoli.
In riferimento al mercato dell'usato, bisogna sottolineare che si rivendono solo auto con classe ambientale Euro 6, perché l'utente finale non vuole essere soggetto a limitazioni, soprattutto a fronte di una spesa ingente. Per quanto riguarda invece le auto con un costo più contenuto, si considerano anche veicoli Euro 5.
Tra i modelli usati più acquistati troviamo sicuramente la Fiat Panda, la VW Polo e la Renault Clio.
C'è da evidenziare un altro aspetto: sono sempre di più gli automobilisti che per mancanza di liquidità o capacità finanziaria si rivolgono ai noleggi delle case madri, che in realtà si rivelano molto onerosi.
Chi opta per questa formula molto spesso lo fa nell'illusione del risparmio, ritrovandosi a spendere anche il doppio di quanto sarebbe costato l'acquisto di un'auto propria.

Mita Valerio

CHI PAGA DAVVERO IL **CONTO**?

La perdita di potere di acquisto rende difficile per le fasce più deboli della popolazione anche la spesa quotidiana.


Credits: AI Gen.

In 20 anni – dal 2004 al 2024 – il reddito reale pro capite lordo delle famiglie dell'Unione Europea è aumentato in media del 22,3%. Una crescita da cui l'Italia è rimasta esclusa: la variazione percentuale del nostro Paese è, infatti, pari al -4%. Solo la Grecia ha fatto peggio, con -5%. Altrove nella UE i dati hanno tutti segno positivo. E non solo in nazioni emergenti come la Romania, che ha registrato addirittura un +134%, ma anche in economie consolidate, come la Germania e la Francia, o come la Spagna, che ha registrato una crescita ridotta, ma pur sempre dell'11%. Questi dati a firma Eurostat si affiancano a numerosi altri studi che mostrano come i salari in Italia continuino ad attestarsi sotto la media UE, anche a parità di potere d'acquisto. Sempre da un'indagine Eurostat emerge che a fronte di un salario europeo medio annuo di quasi 39.000 euro, il nostro Paese nel 2025 si collocava nella fascia di reddito tra i 20.000 e i 30.000 euro.

In un periodo in cui l'aumento del costo della vita è evidente a chiunque nelle spese quotidiane (l'inflazione su base annua ha superato ad agosto il 3%) emerge un altro dato che fa riflettere. I dati Istat mostrano come lo stesso stipendio valga in maniera diversa a seconda della provincia italiana di residenza: 2.000 euro a Isernia equivalgono, in termini di potere d'acquisto, a 2.478 euro, mentre in Trentino il loro valore scende a 1.791 euro.

Ne abbiamo parlato con la professoressa **Gabriella Berloffa**, direttrice del Dipartimento di Economia e Management dell'Università di Trento, che mette in guardia da facili confronti tra territori differenti, dove a cambiare non sono solo i salari, ma anche il costo della vita, i servizi e le opportunità. La questione è molto più complessa di quanto possano mostrare le statistiche: l'Italia, mette in chiaro l'accademica, paga falle di sistema: la vera crescita passa per un aumento della produttività, l'investimento



sull'istruzione e il coinvolgimento dei giovani.

Professoressa Berloffa, cosa significa per le famiglie fare i conti con salari che non aumentano e con un potere d'acquisto sempre più ridotto?
La riduzione dei salari reali si distribuisce in maniera differente nelle diverse fasce della popolazione. È vero che l'inflazione colpisce tutti, ma è innegabile che a pagarne più duramente le conseguenze siano coloro che ricevono i salari più bassi. Per questi strati sociali la riduzione del potere d'acquisto è particolarmente problematica perché va a toccare spese che sono in gran parte non discrezionali. Costi come l'affitto (o il mutuo) e le bollette non sono differibili né comprimibili, quindi vengono ridotti gli acquisti meno necessari, come il vestiario o le vacanze. Ma non solo. Spesso per contenere le uscite si risparmia sul cibo, anche sacrificando la qualità dello stesso. Non si registra, invece, una riduzione della spesa relativa alla parte di comunicazione e tecnologia: quindi, ci sono costi che le famiglie cercano di comprimere e altri no. Questo ha comportato un maggiore ricorso ai pagamenti rateali e alla richiesta di credito anche per piccole spese.

Quali sono le conseguenze di questa contrazione dei consumi sull'economia nazionale?
A livello generale gli effetti sono contenuti, perché questa contrazione coinvolge soprattutto fasce della popolazione che già non incidevano molto sul livello complessivo della domanda. Però è innegabile che una crescita dei consumi rallentata abbia un impatto negativo sulla produzione e sul Prodotto Interno Lordo.

La riduzione dei salari reali ha quindi delle conseguenze sulle scelte quotidiane degli strati sociali più poveri. Ma quanto incide sulle scelte a lungo termine, come la decisione di avere un figlio o l'acquisto di una casa?
Le fasce più povere erano già condizionate nelle loro scelte da salari molto bassi. Certo, un'ulteriore riduzione del potere d'acquisto le penalizza ancora di più, ma già prima erano limitate nelle loro potenzialità di spesa. Il mutuo, per esempio, era già inaccessibile a molti. Non inserirei, invece, in questo contesto la questione della natalità: la scelta di diventare genitori è molto complessa e non si riduce a meri fattori economici.

I dati sul ridotto potere d'acquisto riflettono anche una questione di genere? Le donne pagano maggiormente le conseguenze di una minore disponibilità economica?
Sì, le donne hanno generalmente già in partenza dei salari più bassi rispetto agli uomini e dunque un'ulteriore riduzione dei salari reali peggiora una situazione già critica per molte. Inoltre, dobbiamo tenere conto che in molti nuclei familiari le donne hanno un ridotto potere negoziale perché non lavorano o perché hanno un contratto part-time. Un minore contributo al reddito familiare può tradursi anche in un minore potere negoziale nelle decisioni sulla destinazione delle risorse. Questo



comporta che, spesso, i consumi che vengono tagliati sono proprio i consumi delle donne.

Come dovrebbe rispondere la politica a questo quadro sociale che lei ha delineato?
Innanzitutto, la politica dovrebbe favorire le condizioni strutturali per la crescita dei salari, il che significa soprattutto un rafforzamento della contrattazione collettiva, ma anche incentivi che premino, per esempio attraverso agevolazioni fiscali, quelle imprese che trasferiscono parte del surplus ai lavoratori. Vanno premiate le aziende che puntano a migliorare la loro produttività perché in Italia una delle cause degli stipendi ridotti è proprio la scarsa produttività. Quindi, vanno incentivati l'innovazione, la ricerca e lo sviluppo per poi far sì che siano anche i lavoratori stessi a beneficiare di questa crescita.
Per quanto riguarda invece le azioni di welfare, mi sento di dire che gli interventi a pioggia non si rivelano generalmente efficaci. Servono quindi azioni mirate su consumi specifici. Ad esempio, agevolazioni specifiche per la casa, i consumi alimentari, i consumi energetici, così da permettere a chi sta risentendo di più della riduzione del potere d'acquisto di far fronte alle spese più urgenti e indifferibili.

Vivere in Trentino costa molto di più rispetto a vivere in altre province italiane. Ha senso soffermarsi su questo tipo di confronti tra territori molto diversi tra loro?
Presterei molta attenzione a facili confronti tra diverse regioni, dove non cambiano solo i servizi ma anche il costo della vita. Mi soffermerei piuttosto su quanto sia capace di garantire una qualità della vita molto buona, pur con tutti i margini di miglioramento ancora possibili. Valorizzare quanto offre la provincia potrebbe contribuire a renderla più attrattiva, incentivando le persone a trasferirsi qui.
Per attrarre professionalità e nuovi residenti è però necessario risolvere quello che in questo momento è probabilmente il problema più pressante del Trentino, soprattutto in città e nelle valli più turistiche: la scarsità di alloggi a prezzi accessibili. Questione che non riguarda solo le fasce più basse della popolazione, ma anche persone e nuclei familiari con un reddito medio. Questo è un problema reale, tanto in città quanto nelle valli. Gli affitti e i prezzi al metro quadro sono ormai esorbitanti. La questione è senza dubbio urgente, ma non si può pensare di risolverla cercando di controllare i prezzi perché questo tipo di strategia rischia di essere aggirata. Servono scelte coraggiose e di lungo periodo: bisogna aumentare l'offerta di abi-


Credits: AI Gen.

tazioni attraverso il recupero degli immobili sfitti o abbandonati e la costruzione di nuove case.

Una delle conseguenze dei salari bassi è la fuga dei giovani verso l'estero...
Starei attenta a inquadrare soltanto dal punto di vista dei salari la questione dei giovani che scelgono di trasferirsi all'estero. Credo che il problema sia più strutturale che economico. In Italia le posizioni di responsabilità all'interno del mondo del lavoro sono occupate da over 50, in prevalenza uomini. Per un giovane è difficile farsi spazio e trovare opportunità professionali in cui possa davvero dare un contributo. Eppure, in un mondo che cambia così velocemente come il nostro, le nuove generazioni potrebbero portare un importante apporto in termini di idee, progettualità e novità. All'estero, i giovani possono sentirsi più valorizzati. E maggiori responsabilità generalmente vanno di pari passo con salari maggiori. Anche in questo caso servirebbero dunque politiche che premino le aziende che lasciano spazio anche ai giovani e al loro importante contributo.

A proposito di giovani, dal Dopoguerra in poi si è creduto che il movimento verso l'alto dell'ascensore sociale fosse inarrestabile: le nuove generazioni avrebbero di certo migliorato il loro status rispetto a quello dei genitori. I dati di inizio millennio ci dicono che questa mobilità ascendente ha rallentato, se non proprio invertito la rotta. Cosa è successo?
Negli ultimi anni si è visto un aumento della correlazione tra il livello di studio di genitori e figli. E il primo motore dell'ascensore sociale è l'istruzione: se non riusciamo a garantire un'istruzione di qualità per le fasce più deboli, sarà molto difficile che queste accedano alle fasce di reddito più alte. Dunque, tra le principali ragioni per cui si è interrotta la mobilità verso l'alto io inserirei la qualità del sistema scolastico italiano, che fa sempre più fatica a portare i ragazzi più svantaggiati allo stesso livello di preparazione di chi ha alle spalle una famiglia con maggior benessere economico e sociale. Per invertire questa rotta è necessario investire sull'istruzione pubblica: è l'unica strada per garantire a tutti, anche a chi nasce nelle fasce più povere, la possibilità di migliorare le proprie condizioni di vita.

Monica Gabrielli

33 TONNELLATE DI AIUTI ALLE **FAMIGLIE**

Gli alimenti in scadenza sono raccolti e distribuiti dai volontari di Avisio Solidale e Fassa Solidale.



Oltre 33 tonnellate di alimenti in scadenza sono state donate lo scorso anno a persone e famiglie bisognose delle valli di Fiemme e Fassa. Avisio Solidale, in Val di Fiemme, e Fassa Solidale, da Moena a Canazei, entrambi facenti capo a Trentino Solidale, perseguono così un doppio obiettivo: la lotta allo spreco di cibo e il sostegno a chi sta attraversando un momento di difficoltà economica.
In Val di Fiemme i punti di distribuzione sono due: uno a Predazzo in via Dante, l'altro a Daiano in via San Tommaso. In Val di Fassa, invece, il centro di riferimento è a Pozza.
Ogni giorno i due gruppi percorrono le valli per raccogliere da supermercati, laboratori alimentari e ristoranti i cibi prossimi alla scadenza, eccedenti o in confezioni danneggiate e pertanto non più commerciabili. Dopo attenta selezione, vengono preparati pacchi di diverse dimensioni, a seconda del numero di componenti del nucleo familiare a cui sono destinati. I beneficiari vengono segnalati da parrocchie, comuni e associazioni del territorio. In alcuni casi chi necessita di un sostegno contatta in autonomia i volontari dei punti di distribuzione, ma permane una certa ritrosia nel chiedere aiuto anche in situazioni di bisogno.
Nel 2025 i 25 volontari di Fassa Solidale, coordinati da **Giovanna Zancanaro**, hanno raccolto 3.500 chili di alimenti, confezionati poi in 1.300 pacchi e donati a 25 famiglie. Sono molto più alti i numeri della Val di Fiemme, territorio più ampio e più popolato: lo scorso anno Avisio Solidale, che conta sulla disponibilità di 45 volontari, ha raccolto 30.000 chili di cibo (l'equivalente di oltre 80 chili al giorno), realizzando 3.500 pacchi destinati a una settantina di nuclei familiari, per un totale di circa 200 persone.
In entrambe le valli i beneficiari delle scatole alimentari sono soprattutto italiani. Ci sono molti pensionati, che con l'assegno minimo non riescono a far fronte a tutte le spese. Tante anche le famiglie numerose che, pur in presenza di uno o due membri lavoratori, non ce la fanno ad arrivare alla fine


Credits: AI Gen.

del mese. Con l'arrivo dell'inverno e con l'aumento del costo del carburante, **Maurizio Zeni**, coordinatore di Avisio Solidale, teme un'accelerazione dell'impoverimento delle fasce medio-basse della popolazione e di conseguenza un aumento delle richieste di aiuto.
Se la domanda di pacchi cresce, negli ultimi anni la disponibilità di alimenti si è ridotta: frutto di politiche più attente da parte dei supermercati, che spesso abbassano il prezzo dei prodotti in scadenza per smaltirli prima di doverli togliere dagli scaffali.
Il protocollo che i volontari devono seguire per preparare i pacchi è molto rigido: ciò che non è più adatto al consumo umano viene destinato, quando possibile, agli animali, in un'ottica di riduzione degli sprechi alimentari. Un problema, quello delle eccedenze di cibo che vengono gettate, che non riguarda solo supermercati e ristoranti, ma anche le dispense dei cittadini: gli ultimi dati Eurostat parlano di oltre 58 milioni di tonnellate di cibo buttato, pari a 130 kg per abitante. L'attività di Trentino Solidale – con i suoi 330 punti di raccolta e 35 punti di distribuzione sul territorio provinciale – è quindi anche un'opera di sensibilizzazione su una tematica che è tutt'altro che secondaria, tanto che la riduzione degli sprechi alimentari globali è tra le priorità individuate dall'Agenda 2030 dell'ONU, sia in termini di vendita al dettaglio sia in termini di perdite di cibo lungo le catene di produzione e distribuzione.
In Val di Fiemme Avisio Solidale ha bisogno di nuove forze volontarie, soprattutto di persone disposte a contribuire al lavoro di raccolta degli alimenti. Chi fosse interessato a mettere a disposizione il proprio tempo libero può scrivere a maurizeni@hotmail.com

Monica Gabrielli

SOGNI LA **FORMULA UNO**? MANDA UN CV A POWER ON

Dietro casa nostra, a Castello di Fiemme, esiste un'azienda che produce i cablaggi per i migliori team di tutto il motorsport. E da trent'anni sta crescendo, giorno dopo giorno, e ora si trasferisce in uno stabilimento ancora più grande.



Lorenzo Wohlgemuth

Molti di coloro che ora stanno leggendo hanno incrociato **Lorenzo Wohlgemuth** almeno una volta. Classe 1962, nato a Castello, famiglia di esercenti che avevano contatto quotidiano con il pubblico («abbiamo sempre avuto un negozio di elettrodomestici, di materiale elettrico e di piccole riparazioni ».) Questa è una valle piccola. Non molti però sanno che Lorenzo Wohlgemuth, negli anni, ha creduto in sé stesso e nei suoi sogni: ha progressivamente chiuso i negozi, ha seguito la sua passione per i motori e ha messo la sua competenza con l'elettronica al servizio di grandi team («ho amato il mio lavoro con la Lamborghini quando produceva motori per varie scuderie di Formula Uno alla fine degli anni '80»), ha girato le piste di tutto il mondo ma non ha mai scordato la Val di Fiemme. E un giorno è tornato e si è messo in proprio.

«Dal 1996 produciamo cablaggi speciali che garantiscono alte performance alle auto da corsa. Che si tratti di Mondiale Rally o di auto GranTurismo, noi forniamo le vetture di molti top driver».

L'azienda - Power On- è nata prima nei locali che Wohlgemuth



La prossima sede di Power On a Castello.

ha a Castello, poi si è trasferita a Tesero in zona Piera nel 2020 ma, continuando a crescere a grande velocità, è già venuto il momento di cambiare sede ancora una volta. «Stiamo inaugurando un nuovo stabilimento, modernissimo, nella zona alta di Castello e abbiamo metri quadri e strutture sufficienti a sostenere la crescita dell'azienda per molti anni a venire. Adesso però dobbiamo far crescere anche il personale. Abbiamo bisogno di ragazzi e ragazze che abbiano voglia di lavorare e abbiano voglia anche di coltivare il proprio sogno».
Ci sono tante aziende in tutto il mondo a produrre cablaggi: la differenza tra Power On e gli altri è il supporto che Wohlgemuth e i suoi ragazzi sono in grado di dare in pista: «Noi non solo produciamo il cablaggio ma seguiamo i team e le aziende nostre committenti direttamente nei circuiti in tutti i weekend di gara. È il nostro know-how a permettercelo. Questo ci rende credibili e ci fa preferire sul mercato».





Tecnologie all'avanguardia, materiali di altissima qualità, precisione inappuntabile, rispetto delle consegne ma anche creatività e capacità di saper risolvere le emergenze tipiche della artigianalità del Made in Italy. «Tutti stimano il

IMMOBILIARE FASSANA

progettazione
costruzione
vendita



Prime case per residenti

- Certificazione energetica in classe A+
- Prezzi a partire da € 280.000 compreso garage, cantina e posto auto esterno
- Ulteriore scontistica fino ad € 70.000 per chi è in possesso dei requisiti di perequazione
- Superfici da 60 a 145 metri calpestabili
- Ampia possibilità di personalizzazione degli interni
- Acquisto diretto dal costruttore senza provvigione di agenzia
- Iva agevolata e detrazioni fiscali
- Garanzia decennale





Immobiliare Fassana,
una garanzia per la tua casa
in Val di Fassa

immobiliarefassana.com
ufficio a Pozza (TN) in Troi de Vich, 2
Tel.: +39 0462 764064



nostro lavoro ma per essere appetibili dobbiamo crescere ancora.
Se i grandi ingegneri di un team di Formula Uno vengono a vedere l'azienda, devono trovare una struttura adeguata che possa assicurare loro la gestione di potenziali urgenze impreviste». Il trasferimento nel nuovo complesso Power On a Castello (in valle non sono molti i tecnici che hanno la postazione o la scrivania con una vista sul Lagorai come questa, ndr) è previsto tra ottobre e novembre: «Stiamo cercando personale in ambiti diversi. Non solo i tecnici che realizzano i cablaggi ma anche ingegneri, impiegati amministrativi e commerciali. Vogliamo dare l'opportunità a chi vive sulle nostre montagne di trovare un lavoro coinvolgente e che offre opportunità di crescita personale e professionale», conclude Lorenzo Wohlgemuth. «Anche il lavoro di realizzazione dei cablaggi che richiede costanza e precisione diventa in fretta un'attività stimolante».
Tutti coloro che sono interessati possono trovare altre informazioni sul sito www.poweron.it e mandare un CV a info@poweron.it

EMC

LA MOTORVALLEY È QUI



Power On Racing Electronics si occupa sia della progettazione che della realizzazione di impianti elettrici ed elettronici per il Motor-Sport.
Grazie al forte know-how raggiunto e consolidato in più di 30 anni di esperienza sul campo, Power On è in grado di seguire l'intero sviluppo della parte elettronica di una vettura da competizione di ogni livello – dalle lampadine dei fanali alla telemetria satellitare più sofisticata - che prevede la massima accuratezza e tecnologia ad oggi disponibile.
Distribuisce su tutto il suolo Italiano i prodotti dei migliori brand del settore. Produce cablaggi di alta qualità e dà supporto elettronico e firmware a 360° in sede, in pista o da remoto. La telemetria cloud in tempo reale con tecnologia 4G-LTE, ideata per garantire la massima performance in gara. Fa ricerca e sviluppo di sistemi elettrici ed elettronici personalizzati su specifiche del cliente

BUONISSIMO
PAROLA DI CHEF

Alessio Felicetti, gli effetti speciali della semplicità.


Alessio Felicetti

Un giovane chef cresciuto in una famiglia che da generazioni si dedica all'ospitalità; che ha imparato il valore della semplicità nelle cucine delle nonne; che ama la montagna e la sua valle, ma che non ha esitato a volare, anche molto lontano, per imparare dai professionisti del settore, in Italia e all'estero. **Alessio Felicetti** ha oggi 25 anni ed è il cuoco del ristorante Valle Verde, che si trova all'interno dell'omonimo campeggio in località Sottosassa a Predazzo. Una struttura che nel 2016 è stata completamente rinnovata, in parte con il metodo Blockbau, che valorizza il calore e l'autenticità del legno. La grande vetrata che dà sul verde della valle del Travignolo sembra creare un legame diretto tra cibo e territorio. Dopo alcune importanti esperienze formative al Faloria Bistrò di Moena e nei migliori ristoranti italiani in Australia, Alessio è tornato nelle cucine dell'attività di famiglia, approfittando delle stagioni invernali – quando il locale di Predazzo è chiuso – per continuare a migliorarsi lavorando al Col Margherita nel ristorante InAlto di **Alfio Ghezzi**, uno dei più grandi maestri della cucina trentina. Basandosi sulle esperienze fatte, Alessio ha creato per il ristorante Valle Verde un menù che si fonda su materie prime selezionate con cura, privilegiando prodotti locali e di qualità, per offrire agli ospiti un'esperienza che esprime l'identità e i sapori della montagna in una chiave attuale. Tra i punti forti del locale, c'è anche la pizza cotta nel forno a legna.

IL MIO PIATTO BUONISSIMO

Tagliatelle all'uovo Matt Monograno Felicetti al ragù di cervo, salsa acida e polvere di caffè. Un piatto che racchiude la mia idea di cucina: il sapore autentico della montagna, ingredienti che raccontano il territorio e accostamenti capaci di sorprendere senza perdere equilibrio ed eleganza.

L'INGREDIENTE CHE AMO DI PIÙ

Il burro di malga, un ingrediente identitario della nostra montagna, capace di dare carattere anche alle preparazioni più semplici.

A COSA MI ISPIRO QUANDO CUCINO

Una delle esperienze che mi ha segnato è stata quella vissuta accanto allo chef **Luca Caviola**. Da lui ho imparato attenzione al dettaglio, rispetto per la materia prima e la capacità di raccontare un territorio attraverso un piatto. Ancora oggi porto con me quell'esperienza e continua a essere una fonte di ispirazione per la mia cucina. Un altro punto di riferimento importante è **Marco Donazzolo**, conosciuto durante l'esperienza a InAlto. È una persona con cui mi confronto spesso: mi ascolta, mi consiglia e mi supporta nelle scelte quotidiane. Confrontarmi con lui mi aiuta a crescere e a guardare il mio lavoro con uno sguardo sempre più consapevole.
La mia passione per le cose buone è nata già quando ero piccolo, quando mangiavo le specialità delle mie nonne! Nonna **Giorgina** è bravissima a cucinare la carne e nonna **Giovanna** è una pasticcera d'eccellenza.

IL LUOGO COMUNE DA SFATARE IN CUCINA

Che per stupire servano ingredienti complicati. Credo invece che siano i piatti più semplici a lasciare il ricordo più duraturo. Quando la materia prima è di qualità e viene trattata con rispetto, non servono effetti speciali.

QUANDO TOLGO IL CAPPELLO DA CHEF

Quando esco dalla cucina cerco sempre il contatto con la natura. Amo pedalare in e-mountain bike sui sentieri e nei boschi delle Dolomiti, il luogo dove sono nato e cresciuto. Anche la moto è una delle mie passioni. Sono momenti che mi aiutano a staccare, ricaricarmi e trovare nuove idee da portare in cucina.

MI LASCIO TENTARE

Dal formaggio... Che sia di malga, stagionato o appena prodotto, difficilmente riesco a resistere a un buon formaggio.

IL MIO RISTORANTE PREFERITO

Se voglio concedermi una pausa e godermi un'esperienza speciale, scelgo InAlto al Col Margherita, guidato da un altro grande maestro,

Tagliatelle all'uovo Matt Monograno Felicetti al ragù di cervo, salsa acida e polvere di caffè

di Alessio Felicetti, Ristorante Valle Verde

Ingredienti per 4 persone

Ragù di cervo
- 500 g di cervo
- 1 cipolla
- 2 carote
- 1 gambo di sedano
- 50 g di concentrato di pomodoro
- 50 g di burro
- 50 g di olio di semi
- 250 ml di vino rosso
- Brodo di carne q.b.
- Sale q.b.

Mazzetto aromatico
- 2 rametti di timo
- 2 foglie di alloro
- 2 stecche di cannella
- 1 rametto di rosmarino
- 2 spicchi d'aglio

Salsa acida
- 500 ml di vino bianco
- 500 ml di panna

Impiattamento
- 50 g di burro montato
- 1 mestolino di fondo bruno
- Caffè finemente macinato q.b.



Procedimento:
Tagliare sedano, carota e cipolla a mirepoix. Trasferire le verdure in una pentola e farle appassire dolcemente con il burro e l'olio di semi fino a ottenere una base ben appassita e leggermente dorata.
Tagliare il cervo a coltello in piccoli cubetti di circa 5 mm per lato. Salare la carne e rosolarla separatamente in una pentola ben calda, fino a ottenere una buona doratura. Unire la carne rosolata alle verdure e lasciare asciugare bene il composto. Aggiungere il concentrato di pomodoro e farlo tostare per alcuni minuti, mescolando, fino a svilupparne gli aromi. Sfumare con il vino rosso e lasciarlo evaporare fino a quando la componente alcolica non sarà evaporata. Aggiungere il brodo di carne e il mazzetto aromatico legato con dello spago. Cuocere il cervo a fuoco dolce per circa due ore. Dopo circa un'ora e mezza, assaggiare per verificare la cottura della carne e la sapidità, correggendo eventualmente di sale. Al termine della cottura il ragù dovrà risultare morbido e concentrato, mantenendo riconoscibile la consistenza della carne. Nel frattempo, preparare la salsa acida ottenuta attraverso una forte riduzione del vino bianco che ne concentra la componente acida e aromatica, aggiungere quindi la panna fino a raggiungere una consistenza cremosa e nappante.
Cuocere le tagliatelle all'uovo Matt Monograno Felicetti in abbondante acqua salata, scolarle leggermente al dente e trasferirle nella padella con il ragù di cervo e aggiungere un mestolino di fondo bruno. Amalgamare la pasta con il ragù e il fondo, quindi completare la mantecatura con il burro montato, fino a ottenere una consistenza cremosa e lucida. Se necessario, regolare la consistenza con poca acqua di cottura. Distribuire la salsa acida alla base del piatto. Formare con l'aiuto di una pinza e un mestolo un nido di tagliatelle e adagiarlo delicatamente sopra la salsa. Completare con una leggera spolverata di caffè finemente macinato e servire.

Alfio Ghezzi. Un altro luogo a cui sono particolarmente legato è l'Orso Grigio di Cavalese, dove lavora Luca Caviola, una persona che ha lasciato un segno nel mio percorso professionale.

FILIPPO FARINA: IL **FREESKI** DELLE NOSTRE VALLI

Le Olimpiadi sono appena finite ma qualcuno pensa già alle prossime...



Un'evoluzione di Filippo Farina

Il freestyle è quella "roba che fanno i giovani sugli sci", quella disciplina in cui si fanno acrobazie saltando e scivolando sui rail e i ragazzi riescono a non farsi mai male.

Buon per loro.
Pochi anni fa nessuno sapeva cosa fosse il freeski che veniva confuso, nel migliore dei casi, con il freestyle o il freeride. Oggi lo Ski Team Fassa di **Lorenzo Cemin** ha 25 ragazzi che praticano a vari livelli. **Filippo Farina** che abita a San Giovanni è uno di loro, ha già un suo codice FIS come gli atleti di Coppa del Mondo. Essendo del 2011, non pone limite ai suoi sogni sportivi. Frequenta lo Ski College, sa di essere un privilegiato che esce e scia mentre gli altri sono in classe – non è certo l'unico, nella sua classe ci sono altri che sciano o fanno pattinaggio artistico. «Lo Ski College è fondamentale per i ragazzi delle nostre valli. Se non ci fosse, un sacco di atleti non potrebbero mai allenarsi e sarebbe inimmaginabile fare sport e comunque andare a scuola»

Dove ti alleni?
D'inverno nei park della zona, a Bellamonte e a Obereggen. Il park di Obereggen è molto semplice ma c'è tutto quello che serve, un salto più piccolo, anche per i principianti, un salto un po' più grande per fare le acrobazie già un po' più avanzate, diversi tipi di rail, anche quelli in plastica più facili. A Bellamonte ci sono dei bei tubi ma non sempre c'è tanta neve per fare i salti. Una volta si poteva fare freeski anche a San Pellegrino, sulla Costabella ma ora non più. Del resto, spostare tutta quella neve per costruire i salti e avere degli shaper che fanno manutenzione tutti i giorni ha dei costi enormi. Poi d'estate faccio un sacco di preparazione atletica. Passo ore a saltare sui tappeti elastici e poi vado in Austria in una struttura dedicata: c'è una pista di neve "di plastica" dove possiamo scendere con gli sci e con i pantaloni corti, arrivare su trampolini, spiccare il volo e atterrare in sicurezza su speciali materassoni. Quando mi alleno fuori dal park, qui in valle, vado a Pera, a Fraine, dove abbiamo una piccola area di acrobatica.

Come è nata la passione per lo sci libero?
Periodo di Covid. Qui dietro a casa c'è un prato con una bella pen-

denza. Con i miei fratelli uscivamo e per gioco facevamo una serie di mucchi di neve su cui saltare con gli sci, risalendo a piedi ogni volta. Un uomo che abita a 50 metri da qui ci guardava dalla finestra e mi dava suggerimenti. Era **Simone Canal**, un atleta di freeski e sarebbe diventato di lì a poco il mio allenatore. Lo è ancora oggi allo Ski Team Fassa. Quando la pandemia è terminata, Simone mi ha convinto a seguirlo. Mi sono allenato per un anno sia nello sci che nel freeski e poi ho scelto la mia strada. È stato fondamentale per la mia crescita. Mi ha insegnato fin dall'inizio come saltare sui tappeti elastici e soprattutto come cadere senza farsi male.

E i tuoi fratelli?
Loro hanno continuato con le gare di sci alpino. Adesso quello di 20 anni è maestro, l'altro che ne ha 19 lo sta per diventare.

A chi ti ispiri?
Mi ispiro a **Miro Tabanelli** e a sua sorella **Flora**. Tutti sanno che sono due ragazzi di Bologna che poi sono venuti qui a vivere e a studiare. Miro sta per compiere 22 anni: è stato il primo italiano a vincere una gara di Coppa del Mondo nel Big Air e nello slopestyle, oltre a conquistare l'oro ai Winter X Games – il più importante evento americano per professionisti, seguitissimo in TV e sui social. Flora ne ha solo 19 ma ha vinto un bronzo alle Olimpiadi di Milano Cortina 2026 e un oro mondiale. Hanno fatto conoscere questo sport agli italiani.

Hai un obiettivo sportivo per l'inverno che va a cominciare?
Arrivare a fare delle gare di Coppa Europa. È da lì che tutti hanno cominciato. Il passo seguente è la Coppa del Mondo. Mi darebbe anche la possibilità di viaggiare.

EMC





L'ESPERTO ANDREA RISPONDE

*COME COMBATTERE LA **MUFFA** IN CASA*







La muffa è uno dei problemi più comuni nelle abitazioni, soprattutto nei locali dove si accumula maggiore umidità come bagni, cucine e camere da letto. Per eliminarla in modo efficace e duraturo non basta utilizzare uno spray antimuffa: è fondamentale intervenire anche sulle cause che ne favoriscono la formazione.

1. Ridurre l'umidità e migliorare la ventilazione
La muffa si sviluppa facilmente in ambienti umidi, poco aerati e caratterizzati da superfici fredde. Per questo è importante arieggiare regolarmente i locali e favorire il ricambio d'aria. Quando l'umidità è particolarmente elevata, può essere utile utilizzare un deumidificatore. Se la ventilazione naturale non è sufficiente, si può valutare l'installazione di un sistema di Ventilazione Meccanica Controllata (VMC), che garantisce un ricambio costante dell'aria.

2. Rimuovere la muffa esistente
Prima di procedere con qualsiasi trattamento, è necessario eliminare accuratamente la muffa presente. Si consiglia di utilizzare uno specifico detergente antimuffa applicato con un panno umido, in modo da rimuovere i residui superficiali e neutralizzare le sostanze responsabili del tipico cattivo odore.

3. Applicare il trattamento antimuffa
Una volta pulita la superficie, è importante applicare uno spray antimuffa professionale.
Questo prodotto penetra nei pori della parete e contribuisce a bloccare la proliferazione del fungo alla radice. Nei casi più estesi o persistenti può essere necessario ripetere il trattamento.

4. Proteggere le pareti nel tempo
Dopo la bonifica, è consigliabile applicare due mani di pittura traspirante additivata con agenti antimuffa. Nelle situazioni più critiche si può optare per una pittura termica con microsfere di vetro cave, che migliora l'isolamento superficiale delle pareti e riduce il rischio di formazione della condensa. Generalmente sono necessarie due o tre mani di prodotto per ottenere il miglior risultato.

La prevenzione resta sempre la soluzione più efficace: mantenere gli ambienti adeguatamente ventilati e controllare il livello di umidità aiuta a limitare notevolmente la comparsa della muffa e a conservare un ambiente più sano e confortevole.

Andrea ti aspetta in negozio a Ziano per ulteriori consigli personalizzati e per indicarti i prodotti più adatti a risolvere in modo definitivo i problemi di muffa in casa.

NORDWAL colour - Ziano (TN)
via dell'Olmo 4
lu-ve: 7:30-12:00; 13:30-17:00
Tel. 335 77 91 546







arredamenti depal

Via Lago 1b - 38038 Tesero (TN) - Tel 0462 813039

www.depal.it

ADV: M. Tomè

Stiamo per aprirvi nuove porte.



ENGEL&VÖLKERS

Cavalese (TN)