

Minaccia bostrico per i nostri boschi

A due anni da Vaia, l'emergenza europea che l'Altopiano cerca di affrontare con velocità.

Raffaele Cavalli: "Serve un'azione coordinata a livello Triveneto. Come il Covid, anche questa è pandemia"

"Tagliare. Senza la creazione di nuovi lotti o complicati iter burocratici. Tagliare per salvare i boschi". L'imperativo risuona tra gli uffici patrimonio dell'Altopiano per affrontare l'avanzare del bostrico nei boschi con schianti causati da Vaia. Dopo la tempesta che ha sconvolto piani forestali ed ecosistemi ora i Comuni dell'Altopiano devono affrontare l'estendersi di aree colpite dal bostrico, il coleottero parassita fondamentale negli equilibri naturali ma che, quando "impazzisce" per la troppa abbondanza di alberi a terra, colpisce anche alberi sani e può portare alla morte di intere foreste. "Abbiamo autorizzato le ditte che stanno esboscando di tagliare gli alberi infetti senza procedere a ulteriori aste - spiega il consigliere comunale delegato ai boschi asiaghese, Diego Rigoni -. Inoltre attivando consulenze interforze e coordinandoci tra Comuni stiamo procedendo con interventi im-

mediati che facilitano l'installazione di teleferiche per asportare più velocemente il legname a terra".

Sono due le zone particolarmente colpite in questo momento: il Monte Rasta e il Monte Lemerle. L'attacco del bostrico però è monitorato in quasi tutte le zone colpite da Vaia, da Enego a Rotzo, sia dagli uffici comunali sia dal Servizio forestale regionale e dagli studiosi delle università interessate nel progetto post Vaia.

Tra queste, l'ateneo più presente sull'Altopiano è sicuramente quello di Padova con il suo Dipartimento territorio e sistemi agro-forestali guidato dal prof. Raffaele Cavalli che è anche consulente della Regione Veneto per il post Vaia. La

problematica del bostrico colpisce tutto l'arco alpino, dall'Italia alla Germania, tanto che si può parlare di pandemia. Germania, Austria e Repubblica Ceca comunicano già 200 milioni di metri cubi di alberi infetti provocando un surplus di legname che rischia di far crollare i prezzi, già bassi, del mercato di materiale legnoso.

"Un trend che si calcola arriverà a 498 milioni entro il 2024 - puntualizza Cavalli -. Gli attacchi di bostrico erano preventivati dopo Vaia però in questi due casi ha preso il sopravvento. Attualmente gli alberi interessati sono piante già sofferenti, molte per lo stress patito con Vaia". "Abbiamo bisogno quindi di un'azione coordinata quantomeno a livello Triveneto affrontando la questione come l'emergenza Covid - continua Cavalli -. Servono fondi pubblici quale incentivo per esboscare anche gli alberi con bostrico perché fino a quando gli alberi non hanno ancora perso gli aghi il legname è ancora commercializzabile".



Raffaele Cavalli



Gerardo Rigoni

Piovono riconoscimenti per il Caseificio Pennar che conquista anche il Premio Dino Villani 2020

"Il Caseificio Pennar si è distinto nella lavorazione artigianale di un prodotto alimentare di rilevante e specifica qualità organolettica, lavorata con ingredienti nazionali tracciabili, di prima qualità e con una ben identificata tipicità locale". È quanto ha determinato l'Accademia Italiana della Cucina assegnando al caseificio asiaghese, su indicazione del delegato di zona Luigi Costa, il "Premio Dino Villani 2020". Il 2020 si sta rivelando per il Caseificio Pennar particolarmente ricco di riconoscimenti, dal World Cheese Awards, alla premiazione come miglior "casaro" al mastro casaro Giorgio Dal Sasso che a Casere Veneti, a fine settembre, ha conquistato quattro medaglie d'oro e due d'argento. Ora si aggiunge anche il riconoscimento dell'Accademia Italiana della Cucina. "Desidero esternarle - scrive il presidente Paolo Petroni - le espressioni di compiacimento del consiglio di presidenza e mie personali per

questo meritato riconoscimento che premia il suo particolare impegno verso i tipici valori della produzione alimentare del Paese". Il riconoscimento è stato ottenuto dal caseificio Pennar per il suo "Asiago dop d'alveo della filiera pascolo Grün Alpe". Il formaggio, sia nella qualità fresco sia stagionata (ovvero quella che ha ricevuto il premio), deriva da latte di animali alimentati esclusivamente al pascolo, indicati dal 1 giugno al 30 settembre. Un formaggio quindi "di nicchia" a produzione limitata che ogni anno si attesta attorno ai 1800 forme di alveo con stagionatura di 180 giorni, 200 forme di alveo con stagionatura di 90 giorni e 500 forme di pressato invecchiato 60 giorni. L'Accademia italiana della Cucina, fondata nel 1953 e dal 2003 è istituzione culturale della Repubblica Italiana, ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero.

Gerardo Rigoni



Giorgio Dal Sasso

PER RIGONI DI ASIAGO DOPPIO RICONOSCIMENTO AL BIO&CONSUMI AWARDS 2020

Premiate Nocciolata bianca e Tantifrutti Special Edition
Il biologico e la sostenibilità nell'impegno dell'azienda

Per Sana Restart 2020, la ripartenza passa ancora dal bio. Il Salone Internazionale del biologico e del naturale si è confermato anche in questo anno tormentato un appuntamento vocato a trovare nuovi punti di incontro tra business e sostenibilità. L'ultratrentennale evento, che ha aperto i battenti nel Padiglione Fieristico di Bologna nel week end dal 9 all'11 ottobre, ha confermato il grande successo che da sempre lo accompagna rivelandosi ancora una volta un riferimento importante alla ripartenza economica.

Tutto si è svolto nella massima sicurezza, con una particolare attenzione alla sanificazione degli ambienti fieristici e al distanziamento, consentendo, in questo modo, la fruibilità di tutti gli importanti eventi in programma. I protocolli scrupolosamente accurati nei padiglioni hanno ottenuto la certificazione 18001 proprio sulla sicurezza. Venerdì 9 ot-

tobre, alle ore 7, nella Sala Concerto si è svolto Bio&Consumi Awards 2020 ideato da Tespi Mediagroup. Durante l'evento sono state premiate, da una prestigiosa giuria selezionata di buyer e operatori del settore alimentare e cosmesi, le aziende che si sono

maggiormente distinte per innovazione e sostenibilità. Rigoni di Asiago, grazie alla qualità elevata della propria produzione biologica e sostenibile, ha ottenuto il prestigioso riconoscimento per Nocciolata Bianca e Tantifrutti Special Edition 2020.



Una Community online per la Rigoni di Asiago

"Gli amici di Rigoni di Asiago", si chiama così la nuova community lanciata dall'azienda altopianese, facilmente raggiungibile all'indirizzo: gliamicidirigonidiassiago.it/. L'iscrizione dà l'opportunità di interagire con l'azienda, di ottenere risposte alle tante curiosità che accompagnano i suoi prodotti e di essere coinvolti in tante altre attività. Qualche esempio? Proporre ricette, diventando protagonisti sul sito ufficiale trasformandole, perché no, in un successo degno delle più famose food blogger. Oppure, essere sempre informati sugli eventi dell'azienda che si svolgono sul territorio nazionale ed essere sempre al corrente sulle offerte esclusive o, ancora, apportare suggerimenti, idee, consigli... Insomma, diventare amici di Rigoni di Asiago rappresenta un momento importante non solo di partecipazione ma anche di condivisione, di costruzione, di coinvolgimento attivo. Ogni azione degli iscritti alla Community riceverà dei coins che daranno loro diritto a ricevere dei premi speciali! Con questa iniziativa, la grande famiglia di Rigoni di Asiago conferma ulteriormente la sua mission: la grande attenzione al benessere del consumatore e al rispetto per l'ambiente.