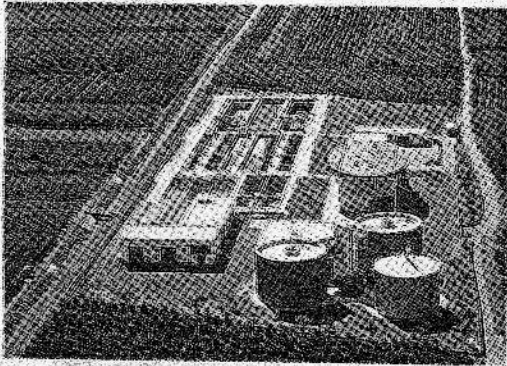


## IL BANDO D'APPALTO



**LAIMBURG.** Prosegue a passi da gigante la collaborazione nella ricerca in agricoltura tra il Centro di sperimentazione agraria e forestale di Laimburg e la Fondazione Mach lungo i 3 assi della sostenibilità, delle malattie emergenti e del miglioramento genetico. Ieri a San Michele si sono insediati i tavoli tecnici. Il lavoro congiunto nella ricerca in agricoltura è stato avviato con la sottoscrizione nel 2011 dell'accordo quadro per favorire la collaborazione scientifica, nel trasferimento tecnologico, nella formazione superiore e nella divulgazione nei settori agricoli, agroalimentare forestale e ambientale. I tavoli tecnici con gli esperti di Laim-

## Ieri a San Michele all'Adige si sono insediati i tavoli tecnici Stretta collaborazione nella ricerca tra Laimburg e Fondazione Mach

burg e Fondazione Mach operano su tre principali tematiche di importanza strategica per i due territori: miglioramento genetico, organismi invasivi e malattie emergenti, agricoltura sostenibile. Nell'incontro a San Michele sono state definite le modalità di lavoro dei tavoli e l'organizzazione di una serie di eventi congiunti che si svolgeranno già a partire dalla primavera.

«Questa tappa è importante perché mette in moto la collaborazione con la Fondazione Mach sia dal punto di vista dell'organizzazione che delle tematiche da lavorare assieme. Cercheremo di unire le forze per affrontare le problematiche più urgenti dell'agricoltura dell'intera area», spiega Michael Oberhuber, direttore del Centro di Laimburg. La sinergia tra i due enti riguarderà, in particolare, la realizzazione congiunta di pro-

# Fanghi, Termeno pronto alle barricate

*Il sindaco: «No all'inceneritore». La Provincia: «Proteste fuori luogo»*

di Massimiliano Bona

**TERMENO.** In attesa del bando d'appalto europeo - che sarà presentato da Eco Center all'assemblea di aprile - iniziano le schermaglie verbali sul nuovo impianto destinato a smaltire i fanghi della Bassa, dell'Oltradige, di Bolzano e del Burgraviato che secondo il piano provinciale dei rifiuti deve essere realizzato a Termeno. «Siamo disposti a tutto - commenta il sindaco Werner Dissertori - ma non ad ospitare un inceneritore. Lo abbiamo detto e ripetuto a Eco Center ma anche al governatore altoatesino Durnwalder e all'assessore Theiner. Altrimenti faremo le barricate». Immediata la replica del direttore dell'ufficio provinciale rifiuti Giulio Angelucci: «So-

no barricate pretestuose, perché quasi tutti gli impianti di smaltimento, inceneritore compreso, sono ubicati a Bolzano. Anche il Comprensorio Oltradige-Bassa Atesina dovrebbe fare la sua parte. Non ci sono argomenti tecnici che tengano per osteggiare in questo modo un impianto di incenerimento dei fanghi».

**La Svp della Bassa  
«spinge» per l'offerta  
della Dabringer**

**LA PROPOSTA.** «Nel corso dei recenti incontri con il presidente e il direttore tecnico di Eco Center - spiega il sindaco Dissertori - abbiamo presentato una soluzione che riteniamo percorribile. La ditta specializzata Dabringer di Velfurno si è detta disposta a smaltire i fanghi essiccati, portandoli a Verona, ad un costo di 80 euro a tonnellata. È un'offerta ragionevole che non tiene conto dei soli costi di trasporto».

Ogni anno in Oltradige, Bassa Atesina e Burgraviato vengono prodotte 30/35 mila tonnellate di fanghi, ma la quantità essiccata non supera le 7 mila. «È sempre meglio - conclude Dissertori - che andare in Germania».

**LA REPLICA.** «Il primo problema - spiega Giulio Angelucci, direttore dell'ufficio rifiuti - è di tipo pratico. Gli smaltitori, come la Dabringer, non sono disposti a lavorare a prezzi bloccati per 8/10 anni. L'appalto più lungo firmato da Eco Center nell'ultimo periodo non supera infatti i 2/3 anni. La pubblica amministrazione deve sapere esattamente quanto spenderà anche nel medio-lungo periodo». La scelta di fare un impianto in Bassa Atesina è legata proprio alla necessità di non dipendere in futuro dalle oscillazioni del

prezzo di mercato re sono tre: il trasporto, lo smaltimento, la soluzione di ripie pagare, non vogli

**Angelucci: «Nessuno  
assicura prezzi bloccati  
per otto-dieci anni»**

Termeno - conclude il miglior Gewürz siamo certo fare un impianto di qu

di Angelo Carrillo

**CALDARO.** Anche Caldaro è stata protagonista nei giorni scorsi del curioso esperimento che ha coinvolto numerose località italiane chiamate a risolvere uno dei grandi rebus gastronomici nazionali. Che vino abbinare a uno dei maggiori alfieri del made in Italy: la mozzarella di bufala.

È nata così «Bufala & Wine Wedding», la manifestazione che si è svolta in tutte le regioni italiane coinvolgendo circa 23 locali specializzati. In Alto Adige il particolare «tasting» ha avuto luogo presso la «Casa del Vino» di Caldaro dove sei diverse tipologie di vino altoatesino sono state messe a confronto con le mozzarelle di bufala appositamente inviate dalla



Campania. Una sfida davvero interessante dove, tra uno spumante, un Pinot Bianco, un Gewürztraminer aromatico, un Rosé, un Lago Di Caldaro scelto e un Lagrein, alla fine si è imposto il bel Pinot

Bianco Vial della Cantina di Caldaro.

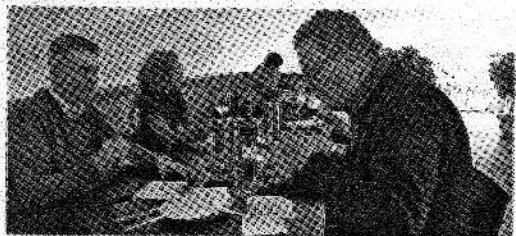
Gli ospiti della (riuscita) manifestazione hanno degustato i vini in abbinamento ai bocconcini di mozzarella di bufala (va detto non pro-

## Il concorso nazionale del Gambero Rosso avrà il suo epilogo il 10 Vino caldarese per la mo

*Il Pinot bianco della cantina dell'Oltradige alle f*

I bocconcini di mozzarella e le bottiglie scelte per la degustazione

I partecipanti all'iniziativa tenutasi alla Casa del Vino (Foto Carrillo)



prio il formato ideale per degustare il superbo prodotto dell'arte casearia campana, che si apprezza al meglio nei formati grandi, magari superiori ai 500 grammi) affrontando la difficoltà di una de-

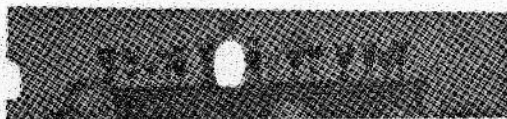
gustazione libera con varietà di vino sia bianche che rosse.

Il risultato però ha parlato chiaro. La mozzarella di bufala chiama un vino fresco, ma non spiccatamente acido,

Caldaro. In via Castelvecchio sono attese giocatrici da tutta la regione

## Sfida a bocce per la festa della donna

**CALDARO.** Nutrito il programma del Club amatori bocce Caldaro. Dopo la gara d'apertura del 4 febbraio, che ha visto l'affermazione della terna composta da Ernst Rohregger, Michele Ferrero e Josephine Dezini, è andato in archivio il torneo di briscola, vinto dalla coppia



**EGNA.** Grande attesa a Egna per la festa per il sessantesimo anniversario della sezione di Egna delle Acli. A fare gli onori di casa - in occasione dell'incontro «60 anni di impegno sociale» - sarà la presidente del circolo locale Rosanna Cimatti

## Festa a Egna per di impegno sociale

che scu a cc glie sta