

CAVARENO

L'INCENDIO

Stalla e mucche salvate dal muro tagliafuoco Mellarini a Battisti: «La Provincia vi aiuterà»

di LARA ZAVATTERI

MEZZANA - Quasi 3.500 le presenze nel fine settimana per la prima edizione dell'evento fieristico «Expo Noce» organizzato a Mezzana presso il Palasport da Comune e Consorzio turistico Mezzana Marilleva.

Inaugurata venerdì pomeriggio, la manifestazione si chiuderà oggi ad ore 17 e secondo l'assessore comunale Alfredo Ravelli ha registrato un buon successo sia in termini di visitatori (solamente tenendo conto della giornata di ieri, alle 16 circa si contavano

Mezzana, oggi la chiusura della fiera che raddoppierà nel 2008
Expo Noce: buona la prima tra gli stand del turismo

1.200 passaggi) sia come partecipazione ai tre seminari promossi alla Sala dei Monti, due rivolti in particolare alle strategie innovative da applicare nel settore turistico e l'ultimo sul risparmio energetico, ma anche come soddisfazione degli espositori. Questi ultimi, una cinquantina, provenivano da val di Sole, val di Non, valli Giudicarie, Alto Garda e Ledro, Vallagarina, valle del-

L'Adige ma anche dalle province di Bolzano, Brescia, Modena, Treviso Vicenza e da Milano. Hanno visitato la fiera sia imprenditori in campo turistico alla ricerca di nuove idee per le loro strutture sia curiosi che si sono aggirati tra gli stand, in parte disposti anche fuori dal palazzetto, che ancora per oggi offrono un ventaglio di proposte, dai pc alle ceramiche, dai prodotti enoga-



Uno degli stand

stronomici agli elementi d'arredo. Per verificare il grado di soddisfazione degli espositori è già stato distribuito un questionario che permetterà di valutare, eventualmente, cosa si potrà migliorare in futuro: l'intenzione è, infatti, quella di organizzare per il prossimo anno una seconda edizione, probabilmente con un raddoppio dell'area espositiva a disposizione. Inoltre da domani, cliccando sul sito www.marilleva.it, chi ha visitato Expo Noce e ha ricevuto il biglietto d'ingresso alla fiera potrà sapere se ha vinto una mountain bike dei Mondiali val di Sole 2008.

Fienile distrutto: danni per 600 mila euro

L'ipotesi più probabile del rogo: autocombustione del fieno

di ANDREA BERGAMO

CAVARENO - Le fiamme che sabato sera avvolgevano il fienile dell'azienda agricola Fratelli Battisti hanno causato più danni di quanto si stimava inizialmente. Secondo i primi accertamenti infatti, ammontano a 600 mila euro. Il tetto del fienile è ridotto ad uno scheletro, i 5.000 quintali di balle di fieno accatastate sono da buttare, un trattore Fiat con pala è andato distrutto e si teme di dover ricostruire daccapo le mura perimetrali in calcestruzzo della struttura stessa.

«Ma lo stabile era sicuro come pochi altri» assicurava ieri l'ingegner Giuseppe Bertagnolli, che del progetto della nuova stalla inaugurata nel dicembre 2005 ha seguito la parte antincendio. «Per questo la stalla si è salvata e non si è reso necessario evacuare le mucche. L'impianto idrico è stato efficiente - spiegava Bertagnolli -, e il muro tagliafuoco che sale anche sopra lo stabile facendo da divisore tra la copertura del fienile e quella della stalla ha evitato il peggio».

Quando verso le 19.30 è stato lanciato l'allarme, cento vigili volontari del fuoco di 15 corpi dell'Alta Val di Non ed il corpo permanente di Trento sono intervenuti tempestivamente sul posto. Oltre a domare e spegnere le fiamme che si levavano per una decina di metri, hanno provveduto a bagnare il portone che fa comunicare stalla e fienile, e che è certificato R120: ha cioè una resistenza al fuoco di un paio d'ore. Bertagnolli, assieme al proprietario dell'azienda Mauro Battisti, ci ha accompagna-



FULMINEO. L'incendio che ha distrutto il fienile della famiglia Battisti e ciò che resta delle rotoballe ammassate all'interno (foto A. Bergamo - A. Abram)

ti all'interno della stalla. Tutto in ordine, a terra abbiamo notato dell'acqua proprio davanti al portone. Deformato a

causa dell'alta temperatura sopportata. Battisti ha chiesto all'ingegnere se potrà essere recuperato, Bertagnolli



lo ha escluso.

Già nella notte è stata condotta una perizia da parte dei vigili del fuoco permanenti di Trento. Escluso che il rogo sia di origine dolosa, se non altro per l'ora in cui si sono sviluppate le fiamme: «Tropo pericoloso appiccicare un incendio in tarda serata con la possibilità di essere scoperti» ha commentato un tecnico. È più probabile che il fieno - accumulato sia sfuso sia in rotoballe -, si sia surriscaldato per la fermentazione con un processo abbastanza lento. Accertamenti sono stati comunque avviati anche dai carabinieri che non escludono nessuna ipotesi. L'autocombustione sembra comunque la più probabile: «Certo che quando si mette anche la sfortuna...» ha commentato l'ingegner Bertagnolli.

Le operazioni di svuotamento del fienile sono continuate per tutta la mattinata e proseguite fino al primo pomeriggio di ieri. Alla sfortunata famiglia Battisti hanno fatto visita l'assessore provinciale con delega all'agricoltura Tiziano Mellarini ed il presidente della Federazione degli allevatori trentini Silvano Rauzi. Mellarini ha assicurato il sostegno della Provincia a quella che ha definito «una famiglia modello di allevatori», per garantire lo sviluppo del settore zootecnico.

Nel frattempo è stata avviata anche la «macchina» della solidarietà dei compaesani dei Battisti costretti ora ad acquistare qualche autotreno di fieno a 15 euro al quintale. Per la giornata di ieri ve n'era abbastanza, perché conservato nel carro miscelatore, mentre nei prossimi giorni sarà fornito dalle aziende zootecniche della zona.

Lo sconforto del proprietario della stalla. «Eravamo a tavola, mio figlio ha visto un bagliore»
«È dura, ma dobbiamo farcela anche stavolta»



Mauro Battisti nella stalla salvata dal muro tagliafuoco che la divide dal fienile distrutto dalle fiamme (foto A. Bergamo)

CAVARENO - Sguardo basso e camminata lenta. Mauro Battisti, il proprietario del fienile bruciato sabato sera a Cavareno, è distrutto. La notte scorsa non è riuscito a chiudere occhio: è dura guardare avanti.

Per l'uomo, che gestisce l'azienda zootecnica con l'aiuto della moglie Maria Rosa e dei tre figli Alessio, Giovanni e Giuliano, è una seconda mazzata. Nel febbraio 2005 l'intera stalla con annesso fienile, oltre alla sua abitazione, vennero divorati da un rogo; l'altro ieri attorno alle 19.20 le fiamme si sono sviluppate nel fienile. «Eravamo tutti a tavola per la cena - racconta Mauro Battisti - quando mio figlio Giovanni ha visto un bagliore dalla finestra». Il giovane, trentenne, si è alzato per osservare meglio e ha visto le fiamme. Rimane a lungo in silenzio, Mauro Battisti, che ieri mattina seguiva le operazioni di sgombero del fieno bruciato. Il pensiero è rivolto alla moglie Maria Rosa, che alla vista delle fiamme si è sentita male ed è stata soccorsa dai sanitari. Come sta? «Insomma, non bene. L'ha presa male, peggio dell'altra volta. Allora siamo riusciti ad andare avanti, oggi è più dura... Ma dobbiamo farcela anche stavolta».

An. Be.

Celebrata la giornata del ringraziamento
Vecchi trattori e polenta
Agnedo si è messo a festa

AGNE-DO - Una ventina di trattori, a l c u n i dei quali decisamente d'epoca. Appuntamento in piazza, ieri mattina



L'esposizione dei trattori

successivamente sfilato per le vie della borgata. Trattori vecchi, altri decisamente più nuovi

vi. Al termine, a fianco della chiesetta, i volontari del Comitato tradizioni locali ed i vigili del fuoco hanno distribuito a tutti «polenta e toselà con 'n bon piatto de minestron» per una giornata di festa che ha coinvolto tutta la piccola comunità di Agnedo.

M. D.

Molti da fuori regione. Beppe Bigazzi, testimonial d'eccezione, ha premiato i migliori dolci con le mele
«Pomaria» numero tre, una conferma
Tredicimila visitatori a Casez per i sapori e la cultura nonesi

di MARIA VENDER

CASEZ - Una folla di tredicimila visitatori ha celebrato ieri la Val di Non, un angolo di mondo immerso nell'azzurro tiepido del cielo e nei colori vivaci dell'autunno, decantandone la bellezza, la genuinità dei sapori e la particolarità dei borghi ancora tradizionali. Un vero successo quindi per Pomaria che, giunta alla sua terza edizione, si è guadagnata di diritto un posto speciale tra le manifestazioni trentine alla scoperta dell'arte, della cultura, della gastronomia, della musica e della tradizione.

«Pomaria è cresciuta bene quest'anno, grazie anche alle novità che hanno avuto un ottimo successo - commenta Giulia Dalla Palma, direttrice dell'Apt - quali il concorso dei dolci di mele, la fiaccolata e la cena di beneficenza». Ottantotto, infatti, i partecipanti al concorso «I dolci con le mele

La piazza di Casez invasa dai visitatori attirati dalle proposte di Pomaria (foto M. Vender)



di Pomaria», vinto da Carla Mendini di Ton, seguita da Silvana Zuech di Brez e Lucia Fanti di Rumo, che sono state premiate da Beppe Bigazzi, conduttore di «La prova del cuoco» e azzeccatissimo testimonial della manifestazione.

Superiore alle aspettative anche la partecipazione alla fiaccolata «Sotto le stelle di Pomaria», con 370 iscrizioni, e al «Gran Ga-

la di beneficenza», con 250 ospiti.

Nel corso del pomeriggio di ieri sono state premiate anche le mele «più buone del reame»: la Golden Delicious fra le «nuove» e la Napoleone e la Bella di Bosco fra le «vecchie». Pomaria, inoltre, è stata un importante veicolo di promozione di tutto il territorio anaune, grazie alle visite guidate al Santuario di San Romedio, al

Parco Fluviale del Novella e ai frutteti, dove i visitatori hanno potuto raccogliere da sé le ultime mele Fuji direttamente dalle piante.

Sono stati infatti molto numerosi i turisti provenienti da fuori regione: «Diverse famiglie hanno trascorso il fine settimana in Val di Non pernottando in camper - afferma Dalla Palma - mentre gli alberghi della valle hanno raccolto prenotazioni sia per gruppi che per pacchetti singoli».

La manifestazione, dunque, ha raggiunto nel pieno il suo scopo di promuovere il territorio da un lato e la gastronomia dall'altro: «Tutti gli espositori sono rimasti molto soddisfatti - spiega Mario Springhetti, presidente della Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole - poiché hanno avuto la possibilità di presentare i propri prodotti e farli conoscere, ottenendo anche un risultato economicamente buono, sia nell'immediato che in prospettive future».