Bersntoler Kulturinstitut
38050 Palai en Bersntol
Tel. 0461-55.00.73
Fax 0461-54.02.21
e-mail: kultur@kib.it
www.bersntol.it
l'Adige
a cura di MediaAlpi PUBBLICITÀ
venerdì
27 maggio 2022

De struktur bart kemmen greaser: ungefèr s topplet de petter ont de mauern

# Projekt ver za ausrichtn de hitt Hardimblsea

Il progetto di ristrutturazione ed ampliamento del rifugio al lago d'Erdemolo sta procedendo presso le autorità comunali e provinciali, e si sta delineando sempre più concretamente. I posti letto aumenteranno dagli attuali 18 a ben 44; la dimensione complessiva della struttura crescerà nella misura dell'88 per cento rispetto alla volumetria attuale. Il consiglio comunale di Palù del Fersina ha recentemente approvato una deroga rispetto alle norme previste dal Piano regolatore, in quanto l'ampliamento è considerevole.
Il rifugio è chiuso ormai dal 2012 e, nonostante la presentazione di un progetto di ristrutturazione nel 2018, non si erano ancora verificate le condizioni per procedere. Il rinnovamento della struttura ricettiva costituirà un'importante valorizzazione del territorio, meta di escursionisti ed amanti della montagna.

Letrat arkif BKI

De pauern va de hitt Hardimblsea hom vourstellt an projekt ver za ausrichtn de struktur ont mòchen sa kemmen greaser. Der projekt ist birkle bichte ont ist kemmen u'ganommen van gamoa'rot va Palai ont va de Provinz va Trea't. De idea ist za hom naia petter, as barn kemmen viarontviarsk enveze as òchtzena abia haitzegento. Derzua, de struktur bart kemmen greaser, laischiar s topplet va iaz.
Ver za meing mòchen dòs, s hòt de noat van an ausònders derlab, bavai de regln van Piano regolatore derlam lai klea'nera verbaitern. Zan baispil, de hitt asn projekt ist a ker za hoa abia der Piano sòk (laischiar an meter). Der doi projekt kimmp no an òndern, vourstellt en jor 2018; s ist nèt de earst vòrt as men klòfft va ausbaitern de hitt. S sèll vòrt, de òrbetn sai' nèt kemmen u'gaheift bavai s sai' nèt kemmen pfuntn de zuazoln ont dòra ist kemmen aus de pandemia va Covid as hòt augahòltn òlls. Vouraus, en jor 2012 de struktur ist kemmen sperrt gaben ont nea'mer augatun, ont de pauern hom aa probiart za verkaven sa. Iaz enveze òlls pariart as geat en plòtz.
Nèt òlla de lait sai' vroa: de hom se augaheift stimmen keing en doi projekt. De Lucia Coppola van Provinzalgamoa'rot hòt kein as de ist nèt oa'ne: de vourtsbinnt za ausrichtn de hitt, a'ne mòchen sa kemmen greaser. De sòk as en an schea'n plòtz abia der Hardimblsea s hòt nèt de noat van a groasa struktur: men mias tsbinnen za òchtn der pèrg, za giltn de umbèlt. De hòt gamòcht s baispil va de "ecomostri": strukturn za groas ver de umbèlt umadum. De tuat bintschn as de Provinz ont de sèlln as òrbetn en òllgamoa'paudinst barn nèt aupaun a sèlla groasa struktur kan sea va Hardimbl.
En de jarder verpaigòngen, de hitt Hardimblsea ist gaben an kenntn plòtz ver de lait as gea' gearn as de pèrng, bou as de hom gameicht ròstn, vormesn oder vertraim a nòcht. Der Hardimblsea ist runt kennt van lait van gònze Trentin; der ist der plòtz bou as geat au der pòch Bersn. Der bintsch va òlla ist as der nai projekt bart giltn de ingern pèrng vern guat va de gònze gamoa'schòft.

**Nicola Oberosler**

Der Museum van Praich ont van Tròchtn va San Michele organisiart de naiòrbet "Le ragioni di Vaia"

# Sim konferenzn asn ridlbint Vaia

Ha avuto il suo inizio il giorno 25 maggio un ciclo di conferenze per riflettere sulle ragioni scientifiche di un evento estremo come è stata la tempesta Vaia. Le conferenze, in programma presso il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, sono rivolte alla cittadinanza ed esposte in maniera divulgativa, pur radicandosi su dati scientifici. I relatori infatti sono di comprovata esperienza, nei rispettivi ambiti di attività e ricerca.
L'intera iniziativa prende il nome di "Le ragioni di Vaia". Essa è strettamente collegata all'analoga iniziativa "I suoni di Vaia" e "I segni di Vaia": un percorso visivo e sonoro per fare esperienza di ciò che è stata la tempesta da una prospettiva percettivo-artistica, di cui i visitatori del museo possono fruire fino al 29 ottobre.
Gli incontri sono sette: il primo si è concluso mercoledì, il prossimo è previsto per il giorno 14 giugno, alle ore 18 presso il museo. Il titolo è "La salute del pianeta – La nostra salute". L'entrata alle conferenze è gratuita e, a conclusione di ogni incontro, è prevista la possibilità di confrontarsi con gli esperti, presentando osservazioni e domande.

En de doin ta ist u'gaheift a naiòrbet organisiart van Museum van Praich ont van Tròchtn va San Michele ver za kontarn van ridlbint Vaia. Òlla denken se van sèll to va schanmikeal van jor 2018, ont van òlla de schon en de balder, haiser ont strukturn. De schon en gònze Trentin sai' gaben ungèfer 250-300 milionen va euro; en de provinz va Poazn ungefèr 85 milionen. Vern stòrche bint sai' pfòlln 42 milionen va pa'm en de inger region ont en Veneto, Friuli ont Lombardia. En joch Rolle ist kemmen auganommen van maschi'n an bint va 217,3 km/h.
Der ridlbint Vaia ist gahoasn van òlla "tempesta", ober der ist gaben an bor "uragano" vern stòrche bint auganommen van maschi'n. Dòs ist eppes as ist laischiar nia tschechen en de regionen va de Europa. Bavai ist kemmen aus an ridlbint asou stòrch? Abia ist moglech as an ridlbint asou groas ist gabòcksn en de ingern eirter? En de doin vrong belln gem omport de konferenzn gahoasn "Le ragioni di Vaia", gahòltn kan Museum van Praich ont van Tròchtn va San Michele.
De earst konferenz ist garo kemmen gamòcht; de sèll as kimmp ist as de viarzena van prochet um secksa zobenz, petn titl "De tsunthait va de bèlt – De inger tsunthait". De relatorn sai' der Lucio Lucchin ont der Fulvio Mattivi. Dòra, barn kemmen gahòltn nou òndera vinva trèffen, finz as de 29 van schanmikeal.
De toalnemm ist umansist; no de konferenzn s ist moglech za klòffen derèkt pet de relatorn ont vourstelln vrong en sei. De trèffen sai' offet en òlla; de sai' nèt za hòrt za verstea', bavai de sai' tsbunnen ver òlla de sèlln as mechatn sai' enteressiart. Dena, de relatorn sai' auskennlait va bisschòft, an iatn en de sai' ausònder òrbet. En de glaiche zait s ist moglech za kennen der ridlbint Vaia aa durch de naiòrbetn "I suoni di Vaia" ont "I segni di Vaia", òlbe kan museum, finz as de 29 van schanmikeal. Ver òndera informazionen mu men gea' asn sito van museum: www.museosanmichele.it.

**Nicola Oberosler**

Foto © Roberto Besana

La società cooperativa agricola Sant'Orsola ha lanciato il proprio prodotto sul mercato

# Prodotto il primo Lampone Residuo Zero in Italia

Dopo la commercializzazione del Mirtillo Residuo Zero, eletto prodotto dell'anno 2022, la Società cooperativa agricola Sant'Orsola ha messo in vendita il primo Lampone italiano a Residuo Zero. Il prodotto è già disponibile nei negozi di ortofrutta e presso la grande distribuzione organizzata, nel consueto cestino coperchiato in materiale riciclato, in confezioni da 125 grammi.
Il Lampone Residuo Zero ha ricevuto la certificazione da parte dell'organismo CSQA, competente nel settore dell'agroalimentare, con riconoscimento dal Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali. Il Lampone Residuo Zero è dunque privo di residui da fitofarmaci al momento della raccolta. Ciò è stato possibile grazie all'implementazione di tecniche agronomiche e metodi di lotta naturale: il frutto del lampone infatti, ricco di vitamine e con proprietà antiossidanti ed antinfiammatorie, è particolarmente delicato.

A ciò si aggiunge che le produzioni frutticole della Cooperativa Sant'Orsola sono regolate dal Disciplinare di lotta integrata Sant'Orsola, conforme alle linee guida nazionali.
I risultati ottenuti sono frutto dell'attività di ricerca che la società promuove da 15 anni. La società ha infatti un'area denominata "Ricerca e sviluppo", e dispone di uno staff che si compone di ricercatori e sperimentatori. Uno degli obiettivi della cooperativa è quello di riuscire a garantire la sostenibilità totale della produzione delle aziende agricole, anche in riferimento alle esigenze espresse dai consumatori. La Società cooperativa agricola Sant'Orsola propone prodotti innovativi, intercettando i bisogni ed i desideri di naturalità dei consumatori; produce da 40 anni mirtilli, more, fragole, lamponi, ciliegie, ribes, fragoline e baby kiwi.

**Nicola Oberosler**

VkVSIyMjMmEyNDcwMjMtZjZlOS00MTVhLWE1ZGYtN2NkMDk2ZjkZjE3IyMjOGVjZjY3ZjEtMjJhOC00ZTU3LWFlMWYtNTcwYzBhZDE1ZTY1IyMjMjAyMi0wNS0yN1QwODozMzo1MiMjI1ZFUg==