



LA VALANGA SULLA MARMOLADA

Martedì 6 dicembre la prima valanga sulla Marmolada, a Pian dei Fiacconi. Coinvolto un gruppo di scialpinisti padovani. Uno di loro è finito sepolto per un breve periodo di tempo. Nessuno ha riportato gravi ferite

IL DRAMMA IN VAL SAN NICOLÒ

Sabato 10 dicembre una seconda slavina colpisce un gruppo di scialpinisti in val San Nicolò, a quota 2.200 metri. Un 44enne, Alessandro De Marchi, che apriva la pista è rimasto travolto, morendo due giorni dopo in ospedale

«Troppa fretta di andare sulla neve»

L'intervista

Matteo Paoletto, direttore della scuola di scialpinismo Graffer, analizza gli incidenti causati da valanghe: «Bisogna valutare ogni uscita»

di Davide Orsato

La neve è ricomparsa sulle montagne trentine, anche a bassa quota, da appena una decina di giorni e già non si contano gli interventi di soccorsi in pista e... fuori. Con due valanghe a distanza di pochi giorni, la prima sulla Marmolada, martedì 6 dicembre, la seconda, in val San Nicolò, quattro giorni dopo, sabato 10. In entrambi i casi sono stati coinvolti gruppi di scialpinisti e la slavina di sabato ha causato anche una vittima: il 44enne cremonese Alessandro De Marchi. Una casistica che conferma come lo scialpinismo, anche in stagione «precoce» sia un fenomeno in crescita, con tutti i rischi che comporta. Lo sanno bene gli istruttori di sci che, da tempo, cercano di sensibilizzare escursionisti più o meno esperti sulle precauzioni da prendere, come Matteo Paoletto, direttore della scuola di alpinismo e scialpinismo Giorgio Graffer.



In montagna Matteo Paoletto, direttore della scuola di scialpinismo «Giorgio Graffer» durante un'escursione invernale in quota

Direttore Paoletto, è già tempo per lo scialpinismo? Un tempo non si praticava di più a fine stagione?

«Non c'è un periodo più adatto degli altri per lo scialpinismo, anche se in molti aspettavano di più i mesi di febbraio, marzo e spesso si continuava ad aprile. Il problema è che adesso c'è meno neve e si sono ristrette le finestre in cui si possono usare gli sci. Per questo motivo, sì, c'è fretta di

“cogliere l'attimo”, di approfittarne non appena imbianca.

Il che è sconsigliato?

Ci sono molti fattori da prendere in considerazione prima di un'uscita di scialpinismo. Il primo è quello di verificare lo stato della neve. L'indicazione di massima è quella di aspettare che quella fresca si stabilizzi.

Poi?

Va controllato il bollettino delle valanghe, per il Trentino quello di

Meteotrentino e valutate le condizioni meteo.

Cosa che non sembra essere accaduta negli ultimi casi, dato che l'allerta valanga era indicata...

Certo, ma vorrei sottolineare che è impossibile fissare delle regole certe, anche perché si rischia di dare l'impressione che la montagna sia un ambiente controllabile. Invece bisogna stare sempre all'erta. Da un lato non basta

controllare bollettini e meteo, dall'altro si possono fare escursioni anche se il meteo non è perfetto: dipende dai percorsi che si scelgono. Ma anche in questo caso, la scelta va calibrata a seconda dell'esperienza. Quel che è certo è che le possibilità di informarsi non mancano.

In molti hanno notato l'aumento di scialpinisti. C'è stato un effetto Covid, dovuto alla chiusura degli impianti nelle scorse stagioni?

Posso dire che l'interesse verso quest'attività è in forte aumento e viene visto come un modo di vivere la montagna. I nostri corsi sono sempre pieni ed è un trend che va avanti da anni, da ben prima del Covid. Ma è possibile che qualcuno abbia iniziato negli ultimi due anni, interessandosi allo scialpinismo anche per questo. Ma ci sono anche segnali positivi.

Quali?

Abbiamo notato tra i partecipanti ai nostri corsi che c'è più consapevolezza rispetto al passato: si vuole veramente capire come usare gli sci in sicurezza, non si frequenta solo per poter fare un'uscita il prima possibile.

Ci sono altre attività che possono essere a rischio?

Le ciaspole hanno quasi gli stessi rischi dello scialpinismo, soprattutto sul fronte valanghe. Ma non sempre c'è la percezione del rischio, anche perché è un'attività alla portata di tutti, sia dal punto di vista economico che tecnico. Importante fare attenzione, a maggior ragione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'AGRICOLTURA TRENTINA E LE SFIDE EUROPEE

14 DICEMBRE 2022
ORE 14.30

CAMERA DI COMMERCIO
I.A.A. DI TRENTO
VIA CALEPINA N. 13
SALA CALEPINI
2° PIANO

Evento gratuito e in presenza.

Iscrizione: impresadigitale@tn.camcom.it

ORE 14.30

Introduzione e saluti istituzionali

Giovanni Bort, Presidente della Camera di Commercio I.A.A. di Trento
Giulia Zanolli, Assessore all'agricoltura, foreste, caccia e pesca della Provincia autonoma di Trento

ORE 14.50

La sostenibilità e la strategia europea “farm to fork”. Potenzialità, rischi e criticità. Le tre componenti della sostenibilità. L'intervento pubblico e la transizione verso la sostenibilità: la nuova PAC. Sostenibilità economica, lotta contro le frodi e promozione della commercializzazione di prodotti sostenibili. Sostenibilità sociale e tutela degli operatori. Forme di promozione della digitalizzazione delle filiere.

Matteo Ferrari, professore associato di diritto agroalimentare presso la Facoltà di giurisprudenza dell'Università di Trento – Centro Agricoltura Alimenti e Ambiente – C3A

ORE 15.40

Grazie all'analisi del DNA delle materie prime impiegate è oggi possibile evitare re-call di merce contraffatta e garantire al consumatore la qualità del prodotto offerto. Questa operazione, conducibile rapidamente dall'azienda stessa, può diventare uno strumento di certificazione di sostenibilità per le aziende agroalimentari.

Ana Rodriguez Prieto, Co-founder e CEO di WonderGene Srl, startup innovativa con sede a Trento, che si occupa di tracciabilità genetica e qualità nella filiera agroalimentare

ORE 16.10

La declinazione della sostenibilità ambientale nella PAC tra passato, presente e futuro. Schemi agro-ambientali e pratiche di carbon farming nella riforma della PAC, dell'European Green Deal e della farm to fork strategy.

Simone Cerroni, professore associato del Dipartimento di Economia e Management e del Centro Agricoltura Alimenti e Ambiente – C3A, dell'Università di Trento

ORE 16.40

Dibattito



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa



Camera di Commercio I.A.A. di Trento
via Calepina 13 Trento
www.tn.camcom.it

Punto Impresa Digitale
Ufficio Innovazione e Sviluppo
0461 887251
impresadigitale@tn.camcom.it