



PERGINE

Una menzione speciale
per Tommaso Micheloni
della Vigolana

Otto proposte per studiare il territorio

*Dai piccoli frutti al turismo sostenibile
Le tesi di laurea premiate dalla Rurale*

DANIELE FERRARI

PERGINE – Otto modi per studiare, analizzare e raccontare il territorio dell'Alta Valsugana e le sue caratteristiche economiche, turistiche e sostenibili.

Si è svolta ieri mattina a palazzo Tomelin a Pergine la premiazione del bando "Valore allo studio e al territorio" promosso dalla Cassa Rurale Alta Valsugana per premiare le tesi di laurea elaborate da giovani studenti locali al termine dei loro corsi universitari magistrali, sviluppando temi ed

Spazio anche
alla eutrofizzazione
del lago di Serraia
e agli scopazzi
del melo

argomenti d'attualità e legati al territorio di competenza della Cassa Rurale.

Alla presenza del sindaco di Pergine **Roberto Oss Emer**, in rappresentanza degli altri Primi Cittadini dell'Alta Valsugana, sono stati il presidente e il vicepresidente dell'istituto di credito **Franco Senesi** e **Giorgio Vergot** (ha presieduto la commissione che ha scelto le otto tesi premiate tra le venti inviate nel 2021 ndr), a ricordare come si intenda così premiare gli universitari che più hanno voluto ispirare la loro tesi a temi della

comunità locale, incoraggiando studi, approfondimenti e azioni di conoscenza e sviluppo concreto del territorio.

Tommaso Micheloni della Vigolana ha ottenuto una menzione particolare per la sua tesi in scienze e tecniche dello sport e attività motorie, conseguita all'Università di Perugia, per aver indagato gli effetti della pandemia da Covid 19 sulle persone con disturbi alimentari e obesità, analizzando come in palestra e piscina si può recuperare salute e benessere.

Marketing e piccoli frutti. Il marketing esperienziale e la produzione dei piccoli frutti dalla Coop. Sant'Orsola sono al centro della tesi di **Gabriele Lunardelli** di Pergine, laureato all'Università di Pisa in marketing e ricerche di mercato, evidenziando potenzialità e sviluppi della "cittadella dei piccoli frutti" al Cirè, della vicina pista ciclabile e dei percorsi-laboratori esperienziali.

Recupero di Serraia. L'eutrofizzazione algale del lago di Serraia ed i tentativi per risolvere il suo degrado ambientale e carenza d'ossigeno nelle sue acque sono stati gli argomenti trattati dal pinetano **Loris Ioriatti** nella tesi in tecnologie forestali e ambientali all'Università di Padova, elaborando nuove proposte di intervento e recupero di un bacino simbolo di Piné.

Möcheni e sostenibilità. **Francesca Gretter** di Pergine, con la sua tesi in management della sostenibilità e turismo all'Ateneo di Trento trentino, ha raccontato caratteristiche e valori del turismo nei piccoli centri di mon-

tagna (Valle dei Möcheni), offrendo accoglienza, sostenibilità, e benessere anche nella pandemia, con nuovi target (famiglie, anziani, fragili) e prodotti turistici.

Cavallette e scopazzi del melo. È la cavalletta asiatica *Orientus ishidae*, minaccia per il melo in Valsugana e flavescenza dorata, il tema della tesi del levicense **Giovanni Dalmaso** in scienze e tecnologie agrarie all'Università di Padova, collaborando ora con la Fondazione E. Mach.

Biblioteca a Caldonazzo. Il neo ingegnere **Andrea Ciola** di Caldonazzo (laurea in ingegneria edile e architettura all'Università di Trento) si è cimentato nello studio urbanistico del centro valsuganotto, ipotizzando il rifacimento di un datato immobile (vuoto urbano) dove inserire una moderna biblioteca.

Turismo sostenibile. **Silvia Bosetti** di Civezzano nella sua tesi in "product service system design" al Politecnico di Milano ha messo a punto la piattaforma "E.sto: ethical sustainable tourism" per avvicinare i giovani al turismo montano (Valsugana) tra sostenibilità, sicurezza e benessere al tempo di Covid 19.

Immagine per i laghi. Con una tesi in marketing e comunicazione d'impresa all'Università di Verona **Nicole Bortolini** di Caldonazzo ha voluto sondare potenzialità, prospettive e capacità delle strutture turistiche dei laghi di Levico e Caldonazzo alla luce delle nuove esigenze di sicurezza e sostenibilità espresse dalla clientela durante la pandemia.

