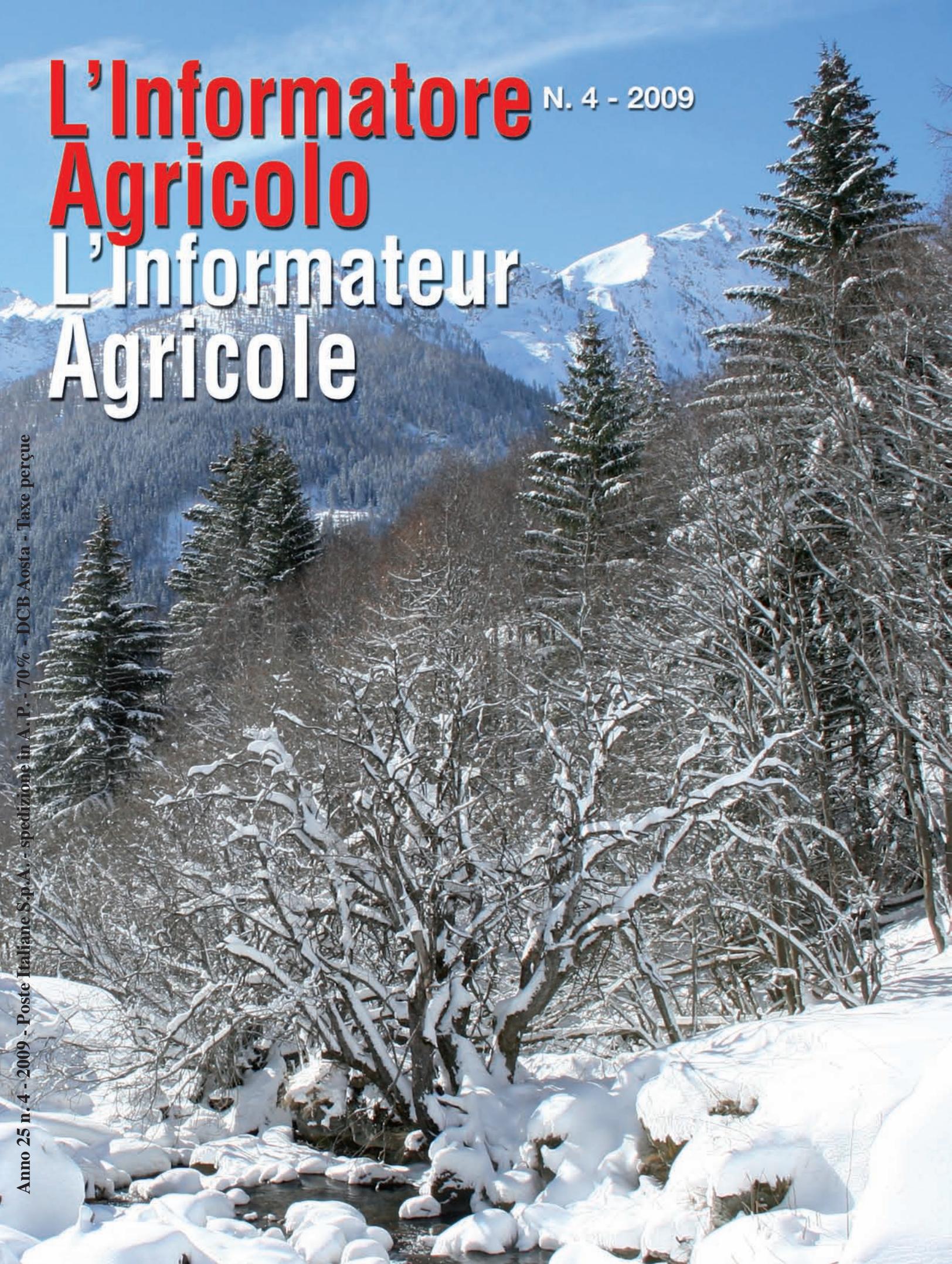


# L'Informatore N. 4 - 2009 Agricolo L'Informateur Agricole

Anno 25 n. 4 - 2009 - Poste Italiane S.p.A. - spedizione in A. P. - 70% - DCB Aosta - Taxe perçue



- 1 • **EDITORIALE**  
Giuseppe ISABELLON

**LA PAROLA ALL'ASSESSORE**

- 2 • **FONTINA DOP  
UNA IMMAGINE INCRINATA  
O UN ORGOGLIO  
DA DIFENDERE?**  
Giuseppe ISABELLON

**AGRICOLTURA DI MONTAGNA**

- 5 • **IL TESTO INTEGRALE DEL  
DOCUMENTO SUL FUTU-  
RO DELL'AGRICOLTURA DI  
MONTAGNA SOTTOSCRIT-  
TO DA SETTE REGIONI  
DELL'ARCO ALPINO**  
REDAZIONE

**ORTICOLTURA**

- 10 • **LE RADICI**  
Ugo LINI

**APICULTURE**

- 16 • **LE BUREAU DE L'APICULTU-  
RE À LA JOURNÉE VALAI-  
SANNE DES INSPECTEURS  
DES RUCHERS**  
Livio CARLIN et  
Claudio GERBELLE

**AREE PROTETTE**

- 18 • **RIVELAZIONE  
NATURALISTICA  
SAUSSUREA**  
Isabella VANACORE FALCO
- 21 • **UNA PASSEGGIATA NELLA  
RISERVA NATURALE DEL  
MARAIS**  
Santa TUTINO

**RUBRICA**

- 23 • **LA NATURA A SCUOLA,  
A SCUOLA DALLA NATURA**  
Nicole VESAN e  
Ronni BESSI

**ZOOTECNIA**

- 33 • **PIANO DI LOTTA ALLA  
MASTITE BOVINA:  
INDICAZIONI PER UNA  
CORRETTA MUNGITURA  
MECCANICA**  
Alain GHIGNONE

**DIFESA FITOSANITARIA**

- 36 • **SEGNALAZIONE E  
IDENTIFICAZIONE DEL  
CIMICIONE DELLE CONIFERE**  
Rita BONFANTI

**PRODOTTI TRADIZIONALI**

- 37 • **LA SEUPA À LA  
VAPELENTSE**  
Claudio RESTANO
- 38 • **I PRODOTTI AGROALIMEN-  
TARI TRADIZIONALI (PAT)**  
REDAZIONE

**PROMOZIONE**

- 41 • **LA VALLE D'AOSTA A TOKYO**  
Marilena BESEVAL e  
Corrado ADAMO

**MANIFESTAZIONI**

- 43 • **52<sup>E</sup> CONCOURS RÉGIONAL  
BATAILLES DE REINES  
LE COMBAT FINAL**  
RÉDACTION  
Photos de Daniele RONC

- 48 • **XV CONCORSO MIELI  
DELLA VALLE D'AOSTA E  
VI SAGRA DEL MIELE E DEI  
SUOI DERIVATI**  
REDAZIONE e  
Daniela BIGAY

- 52 • **CHEESE 2009**  
Roberto RONC

- 54 • **GRANDE SUCCESSO PER  
LA SESTA EDIZIONE DEL  
MARCHÉ AU FORT**  
REDAZIONE e  
Mariella CORNAZ

- 56 • **INAUGURATA LA NUOVA  
AREA ATTREZZATA  
"PORLIOD"**  
REDAZIONE

**INSERTO SPECIALE**

- 25 - 32 • **RAPPORTO SUI COMPITI  
GENERALI E SULL'ATTIVI-  
TÀ 2009 DELL'UFFICIO  
FABBRICATI RURALI**  
Fabrizio SAVOYE

**NOTIZIE IN BREVE**

- 35 • **SPOSTAMENTO UFFICIO PERIFERI-  
CO AYMAVILLES**  
40 • **IL MERCATINO DI NATALE DI AOSTA**  
42 • **CITTADINANZA ONORARIA AL PAPA**

**L'Informatore  
Agricolo**  
L'Informateur  
Agricole

Bollettino di informazione socio-economico  
(Iscrizione Registro Stampa del Tribunale di Aosta  
n. 1 in data 29 gennaio 1974)  
*Bulletin d'information socio-économique*  
(inscription au registre de presse du tribunal d'Aoste n°1  
du 29 janvier 1974)

Regione Autonoma Valle d'Aosta  
Assessorato Agricoltura e Risorse naturali  
*Région Autonome Vallée d'Aoste*  
Assessorat de l'agriculture et des ressources naturelles

Località Grande Charrière, 66  
11020 Saint-Christophe - AO  
Tel. 0165/275384 - 0165/275226  
Fax 0165/275290

E-mail [InformatoreAgricolo@regione.vda.it](mailto:InformatoreAgricolo@regione.vda.it)

**Direttore responsabile - Directeur responsable**  
Erminio Neyroz  
E-mail [e.neyroz@regione.vda.it](mailto:e.neyroz@regione.vda.it)

**Comitato di Redazione - Comité de rédaction**  
Monica Bonin, Cristoforo Cugnod, Dimitri Démé,  
Erminio Neyroz, Salvatore Porcù

**Redazione - Rédaction**  
Monica Bonin

**Progetto grafico - Projet graphique**  
Emanuela Gaida

**Fotografie - Photographies**  
Ove non diversamente specificato,  
archivio Assessorato Agricoltura e Risorse naturali

**Foto di copertina - Photo de couverture**  
Daniele Ronc

**Stampa e fotolito - Impression et photolito**  
Musumeci S.p.a. - Località Amérique, 97  
11020 Quart - AO

Gli articoli e le fotografie non possono essere ripro-  
dotti neppure parzialmente, salvo autorizzazione  
*Il est interdit de reproduire les articles et les photos,  
même partiellement, sauf autorisation*

**3° DI COPERTINA**

- **ULTIM'ORA**
- **IN BREVE**

## EDITORIALE

**I**l momento particolare che il nostro settore agricolo sta vivendo rischia di intaccare la fiducia che i cittadini ripongono in questo mondo, da sempre sinonimo di genuinità e correttezza. L'inchiesta giudiziaria in corso a carico di alcuni allevatori valdostani riguarda, però, una piccola minoranza e non deve quindi, in nessun modo, far pensare a una situazione generalizzata.

Tengo fortemente, in questa sede, a ribadire che in Valle d'Aosta la stragrande maggioranza degli agricoltori e degli allevatori lavora nel rispetto delle regole. Se la vicenda dimostrerà che responsabilità vi sono state, si tratterà comunque di responsabilità individuali, che dovranno essere considerate esclusivamente come tali.

Nonostante questo duro colpo, arrivato in un momento già di per sé economicamente difficile, sono sicuro che una volta chiariti i dettagli della questione la forza che contraddistingue lo spirito rurale valdostano saprà riaffermarsi con ancora maggior vigore.

L'Assessorato si è prontamente attivato per fronteggiare gli aspetti pratici conseguenti all'accaduto, nell'ottica di limitarne il più possibile gli effetti collaterali. Nelle pagine interne di questo numero i lettori troveranno un approfondimento su uno degli aspetti della vicenda che ha travolto il comparto, ossia quello legato alla massima espressione delle nostre produzioni, la Fontina Dop.

Nell'approssimarsi delle Festività natalizie, desidero porgere agli agricoltori, ai lettori dell'Informatore Agricolo e ai Valdostani tutti i migliori auguri di Buon Natale e di un sereno 2010.



Giuseppe Isabellon  
Assessore all'Agricoltura e Risorse naturali

## ÉDITORIAL

**N**otre secteur agricole - depuis toujours synonyme de pureté et d'honnêteté - traverse une phase délicate et la confiance que les citoyens lui accordent risque de diminuer. Cependant, l'enquête judiciaire qui est en cours vise seulement une petite minorité d'éleveurs valdôtains et ne doit donc aucunement laisser penser qu'il s'agit là d'une situation généralisée.

À cette occasion, je tiens tout particulièrement à souligner qu'en Vallée d'Aoste, la vaste majorité des agriculteurs et des éleveurs travaille dans le respect total des règles. Si l'enquête démontre que certains ont une responsabilité dans les faits reprochés, il s'agira de toute façon d'une responsabilité individuelle et qui devra être considérée strictement comme telle.

Malgré ce coup dur, qui arrive à un moment économiquement difficile, je suis certain qu'une fois cette affaire tirée au clair, l'esprit rural valdôtain saura se réaffirmer avec encore plus de vigueur.

Notre Assessorat s'est activé immédiatement pour faire face aux problèmes pratiques que pose cette question et en limiter le plus possible les effets secondaires. Dans cette édition, le lecteur trouvera un approfondissement portant sur un des aspects de l'affaire qui a bouleversé ce secteur : la fabrication de la Fontine AOP, la plus haute expression de notre savoir-faire traditionnel.

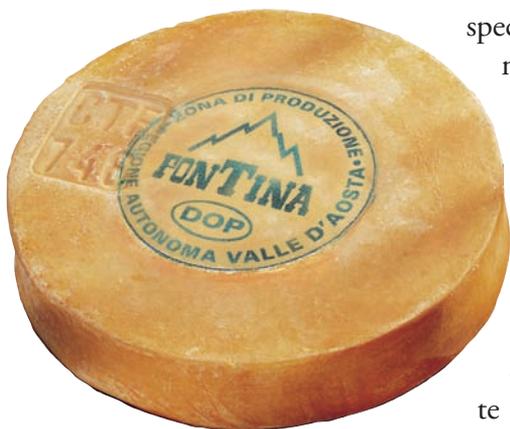
À l'approche des fêtes de fin d'année, je tiens à souhaiter aux agriculteurs, aux lecteurs de l'Informateur agricole et à tous les Valdôtains un joyeux Noël, ainsi qu'une année 2010 à l'enseigne de la sérénité.

Giuseppe Isabellon  
Assesseur à l'agriculture et aux ressources naturelles

di Giuseppe ISABELLON  
Assessore all'Agricoltura e  
Risorse naturali

## FONTINA DOP UNA IMMAGINE INCRINATA O UN ORGOGLIO DA DIFENDERE?

L'inchiesta che ha scosso il comparto rurale valdostano nello scorso mese di novembre è purtroppo un duro colpo che rischia, tra l'altro, di incrinare l'immagine del nostro formaggio DOP, icona regionale di qualità e tradizione. Dopo un primo momento di sbandamento, però, la situazione generale si è delineata con una certa chiarezza, specie per quanto riguarda la sicurezza alimentare dei cittadini, ovvero di noi tutti.



L'inchiesta, oltre che interessare casi specifici ed individuali sicuramente da non sottovalutare e i cui esiti finali sapremo a tempo dovuto, ha creato particolare sconcerto proprio per gli aspetti legati alla sicurezza alimentare del nostro formaggio, quella Fontina che mangiamo regolarmente e in abbondanza da tutta una vita, da generazioni, da secoli.

Legittime le preoccupazioni nell'immediatezza dell'evento e alle prime notizie fornite della stampa ma, dopo le rassicurazioni alla popolazione del Procuratore capo di Aosta Marilinda Mineccia relativamente alla non sussistenza di motivi di preoccupazione per la salute pubblica, la fiducia dovrebbe essere tornata, considerato anche che i dati storici sono di tutto conforto: non risulta, fino ad oggi, alcun caso di consumatori intossicati per aver mangiato Fontina.

Onde non ingenerare equivoci o sottovalutazioni, va ribadito che le norme a tutela del consumatore esistono e vanno rispettate, a ulteriore garanzia di igiene e salubrità dei prodotti. È chiaro, altresì, che se l'indagine

giudiziaria dimostrerà che sono stati commessi reati, giusto sarà che i responsabili ne paghino le conseguenze. A coloro che si chiedono e ci chiedono "Ma come è possibile che sia successo? E i controlli dov'erano?" rispondo che questa situazione è emersa proprio perché esistono i controlli e che ora è sotto controllo proprio perché chi deve vigilare lo fa scrupolosamente.

Per ora, tenendo alto il livello dell'attenzione e senza minimizzare quanto accaduto, rassereniamoci, mangiamo un pezzo di Fontina con un po' di Pan Ner e diamoci da fare perché ci aspetta molto lavoro a favore di quel mondo agricolo e zootecnico che con serietà e dedizione ci permette di accogliere turisti e amici con orgoglio nella nostra regione. Dobbiamo subito risalire la china per recuperare quanto abbiamo perso in termini di immagine e di vendita, portando avanti un lavoro coordinato con i produttori perché, come ha detto Mauro Trevès, presidente della Cooperativa Produttori Latte e Fontina "la stragrande maggioranza degli allevatori lavora per bene, con coscienza". E dobbiamo farlo perché la Fontina lo merita davvero. Dopotutto quale valdostano o appassionato di questo formaggio potrebbe confonderlo con un fontal europeo o nazionale? Davvero nessuno, perché la Fontina è unica!

In questo periodo l'Assessorato ha potuto modulare e riorganizzare alcuni eventi in programma per la valorizzazione della Fontina DOP, presentandola fuori Valle e in casa, ed è da questi contatti che abbiamo capito che la nostra storia, la nostra immagine, la nostra qualità sono ancora vincenti, anche se qualcosa che non doveva accadere è, nostro malgrado, accaduta.



Paolo Massobrio "battitore"

La manifestazione *Golosaria*, una rassegna di cultura e gusto promossa da Club di Papillon e ideata dal giornalista enogastronomico Paolo Massobrio, ha ospitato a Milano prima, e a Torino poi, il lancio del *Concorso Fontina d'Alpage 2009*, ospitando nei diversi stand anche produttori valdostani, calorosamente accolti dai partecipanti e dal numerosissimo pubblico. Già sul sito internet di *Golosaria* la manifestazione veniva così presentata: "Una delle perle casearie del nostro Paese è la Fontina e in particolare la Fontina d'Alpeggio, che ogni anno una tripla commissione di degustazione seleziona per arrivare a decretare le 10 migliori. Ebbene, per la seconda volta nella storia, le 10 forme migliori di queste eccellenze sbarcheranno a Torino, a *Golosaria*, e saranno messe all'asta per la gioia degli appassionati. Sarà un momento imperdibile, anche di conoscenza di uno dei migliori formaggi italiani."

Il 14 e 15 novembre scorsi la Piazza dei Mestieri in Torino ha ospitato *Golosaria*, dove si è poi tenuta l'asta delle Fontine d'Alpeggio il cui ricavato è stato utilizzato per premiare

i primi tre classificati del Concorso, proclamati la settimana successiva. I partecipanti all'asta e i produttori caseari che espongono i loro prodotti, sebbene al corrente dell'inchiesta in corso, non hanno posto domande. Al contrario, alcuni produttori

hanno affermato che la Fontina è unica e che le notizie giunte non destavano particolare preoccupazione, sapendo che si trattava di casi isolati e individuati. Questa manifestazione è stata un importante veicolo di promozione dell'immagine della nostra regione, attraverso la punta di diamante e regina dei nostri alpeggi. Importanti ristoranti di Piemonte, Liguria, Costa Azzurra e Valle d'Aosta erano presenti all'evento e si sono condivisi con cortesia, ma con piglio imprenditoriale, le diverse forme all'asta per non meno di cinquanta euro al chilo.

Anche in Valle d'Aosta dobbiamo ricordarci che il nostro prodotto è unico, sano e compagno di tanti incontri in allegria. Troppo spesso ci dimentichiamo che abbiamo fermato il tempo e siamo rimasti in pochi a utilizzare il latte crudo, che è l'anima irrinunciabile della Fontina perché portatore di aromi unici e diversi allo stesso tempo. Siamo anche rimasti in pochi ad allevare razze bovine autoctone, laddove altri le hanno soppiantate con altre salvo poi pentirsi e cercare, oggi, di recuperarle. E' per questo che la premiazione del Concorso Fontina d'Alpeggio si è tenuta in casa nostra, con una sorpresa in più come a darci stimolo e vigore. Quante volte i lettori avranno sentito dire la Fontina è donna, che è una regina, che va accarezzata? Ebbene, quest'anno la Fontina è proprio donna: le prime tre Fontine classificate sono state create, accarezzate e curate da mani femminili, valorizzando a giusto titolo la donna all'interno della famiglia contadina nel ruolo fondamentale che le spetta. E' con grande piacere, dunque, che porgiamo complimenti vivissimi ai primi dieci classificati del Concorso, che sono:

- 1<sup>a</sup> classificata: TIZIANA CERISE,  
*alpeggio Barasson di Etroubles*, fascera 212
- 2<sup>a</sup> classificata: ROSELLA FRACHEY,  
*alpeggio l'Arp-Vieille di Valgrisenche*, fascera 124
- 3<sup>a</sup> classificata: IRENE ABRAM,  
*alpeggio Berovard di Ollomont*, fascera 243
- 4<sup>o</sup> posto ex æquo:  
RINALDO PETITJACQUES, *alpeggio Les Barmettes di La Thuile*, fascera 24  
SANDRO BONIN, *alpeggio Grimaudet di Gressan*, fascera 117  
ANDREA CLUSAZ, *alpeggio Beauvègne di Arvier*, fascera 129  
ATTILIO YEUILLA, *alpeggio Les Maisonnettes di Avise*, fascera 173  
LEO BÉTEMPS, *alpeggio La Léchère di Bionaz*, fascera 221  
RINO FAVRE, *alpeggio Larveusse di Doues*, fascera 252  
CASEIFICIO AGRICOLE VALGRISENCHÉ *di Valgrisenche*, fascera 750



*La cerimonia di premiazione del Concorso Fontina d'Alpage 2009, avvenuta in concomitanza con quella della Finale regionale del 52° Concours régional Batailles de Reines*

Le stesse forme selezionate e premiate dall'Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali nella manifestazione Concorso "Fontina d'Alpage" sono poi state inserite nel concorso Grolle d'Oro - Formaggi d'Autore tenutosi a Saint-Vincent ai primi di dicembre.

La settimana successiva si è voluto catturare nuovamente l'attenzione

del mondo della ristorazione e del commercio e la cittadinanza tutta con la manifestazione dal titolo emblematico "Io sono le Fontine", che l'Assessorato ha organizzato a Saint-Vincent per ricordare a tutti che i formaggi ottenuti da latte crudo sono espressione profonda e ancestrale di un territorio e sono diversi in ogni momento, in ogni pascolo,

in ogni casera ma pur sempre simili e inconfondibili. La manifestazione si è svolta mercoledì 25 novembre al Grand Hôtel Billia di Saint-Vincent ed è stata moderata da Paolo Masobrio, con la presenza dell'Assessore al Turismo, Sport, Commercio e Trasporti Aurelio Marguerettaz, del Presidente della Federazione Italiana Pubblici Esercizi Lino Stoppani e dello chef dell'Antica Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnano e Presidente dell'Associazione dei ristoratori Le Soste Ezio Santin, oltre che del sottoscritto.

All'incontro è seguita una cena durante la quale, sempre nello spirito di dare lustro al nostro prodotto per renderlo sempre più protagonista indispensabile della grande cucina italiana nel mondo, hanno dato il loro contributo grandi chef come Fausto Scola del Ristorante Scola di Castelbianco (Sv), Andrea Provenzani del Ristorante Il Liberty di Milano, Shiqin Chen e Giovanni Spegis del Ristorante La Rei di Serralunga d'Alba (Cn) e Fabio Barbaglini del Ristorante Le Cassolet di La Salle. ■



*Serata "Io sono le Fontine", foto di gruppo con gli Chef e gli studenti dell'IPRA di Châtillon*

## IL TESTO INTEGRALE DEL DOCUMENTO SUL FUTURO DELL'AGRICOLTURA DI MONTAGNA SOTTOSCRITTO DA SETTE REGIONI DELL'ARCO ALPINO

**N**el numero precedente dell'Informatore Agricolo abbiamo parlato della Conferenza internazionale sul futuro dell'agricoltura di montagna, svoltasi nel luglio scorso a Krün, nel circondario di Garmisch-Partenkirchen in Baviera. Nel corso dell'importante incontro internazionale è stato presentato ai numerosi esponenti politici presenti, tra i quali la Commissaria europea Mariann Fischer Boel, il documento predisposto dal Ministro della Baviera (Germania) e dagli Assessori in materia di agricoltura del Tirolo e del Vorarlberg (Austria), delle Province Autonome di Trento e di Bolzano e delle Regioni Autonome Friuli Venezia Giulia e Valle d'Aosta. Ne riportiamo di seguito la versione integrale in lingua italiana.



### RISOLUZIONE AGRICOLTURA DI MONTAGNA DA PARTE DI RAPPRESENTANTI DI DIVERSE REGIONI DELL'ARCO ALPINO

#### PREAMBOLO:

**L'**agricoltura di montagna, oltre alla produzione di alimenti di alta qualità, fornisce molteplici servizi per la comunità, come il mantenimento di un paesaggio aperto e fruibile, la conservazione della biodiversità, la protezione delle risorse naturali, il mantenimento di un livello minimo di popolazione in tali particolari aree rurali, la salvaguardia delle infrastrutture e la conservazione della cultura e delle tradizioni. A causa dei limiti posti alla produzione dalle condizioni naturali nelle zone montane e della distanza dai mercati queste ultime non sono in grado, attraverso i processi di crescita aziendale e razionalizzazione, di fronteggiare la sempre maggiore concorrenza delle altre zone. Per assicurare un futuro all'agricoltura di montagna è necessario riconoscere una compensazione per le sue prestazioni a favore del bene comune che sia adeguatamente elevata e che corrisponda alle molteplici funzioni svolte dall'agricoltura in tali aree. I firmatari della presente risoluzione, attraverso le richieste rivolte alla Unione Europea di seguito riportate, intendono creare le condizioni per il mantenimento di un'agricoltura di montagna vitale anche successivamente al 2013 ed in vista della futura programmazione comunitaria in materia di politica agricola comune. Questa risoluzione può intendersi anche come base di riferimento per le altre regioni di montagna della UE.

*La Risoluzione, che contiene richieste precise per il miglioramento delle condizioni economiche e operative delle aziende agricole delle zone di montagna, è stata consegnata nelle mani della Commissaria europea Mariann Fischer Boel*

**CONSIDERAZIONI:**

**I** Ministri ed Assessori all'agricoltura delle Regioni alpine Valle d'Aosta, Baviera, Friuli-Venezia-Giulia, Alto Adige, Tirolo, Trentino e Vorarlberg constatano che:

- soltanto delle zone montane vitali possono garantire una sufficiente presenza di popolazione e mantenere la necessaria attrattività turistica ed economica del territorio,
- l'adeguato mantenimento del paesaggio rurale a costi contenuti è possibile esclusivamente mediante un'attività agricoltura di montagna. L'agricoltura di montagna attiva rappresenta infatti la modalità finanziariamente meno onerosa per conservare e mantenere le caratteristiche del paesaggio montano,
- nell'agricoltura di montagna i margini per la possibilità di crescita produttiva e razionalizzazione strutturale sono ridotti,
- i volumi di produzione e la capacità di espansione delle produzioni

dell'agricoltura di montagna sono talmente ridotti che un particolare sostegno a favore di quest'ultima non costituirebbe una rilevante distorsione di mercato e della concorrenza nei confronti delle produzioni agricole delle altre zone,

- soltanto attraverso l'allevamento dei ruminanti può essere assicurata una coltivazione ed una gestione sostenibile del verde alpino nelle attuali specificità,
- le aziende agricole a conduzione familiare forniscono servizi aggiuntivi a vantaggio della collettività (funzioni sociali, culturali e di salvaguardia del territorio) che devono essere riconosciuti e remunerati attraverso specifici aiuti pubblici,
- la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti agricoli di qualità attraverso forme di associazionismo dei produttori ed il rafforzamento della cooperazione possono consentire maggiori ricavi alle aziende agricole di montagna nell'ambito del processo di creazione di valore aggiunto,

• l'indennità compensativa si è dimostrata essere uno strumento centrale di perequazione dei minori redditi realizzati dalle aziende agricole di montagna. Essa deve essere tuttavia ulteriormente incrementata per le zone montane, a causa dell'aumento del livello di produzione e di produttività del lavoro cresciuta più che proporzionalmente nelle zone non svantaggiate,

• gli investimenti nelle zone montane sono indispensabili per migliorare le condizioni di vita e di lavoro, particolarmente nelle aziende a conduzione familiare. Nelle zone di montagna però il costo degli investimenti è notevolmente superiore rispetto alle zone più favorite, e la struttura aziendale è tale che già investimenti di piccola entità rappresentano un onere finanziario difficilmente sostenibile per le famiglie degli agricoltori di montagna, ma nel contempo sono in grado di produrre risultati più che proporzionali sulla redditività dell'azienda,

• In alcune zone è già presente un elevato rischio d'abbandono dell'attività agricola, al quale può essere fatto fronte attraverso modalità di intervento integrato sottoforma di partenariato pubblico e privato in cui l'ente locale svolga funzione di capofila,

• in alcune aree particolarmente destrutturate il mantenimento di un livello minimo vitale di attività agricola dipende dall'esistenza di strutture ed infrastrutture a carattere collettivo a favore dell'intera comunità agricola,

• in alcune regioni montane la competitività delle aziende è compro-



messa da costi di raccolta e trasporto dei prodotti agricoli particolarmente onerosi,

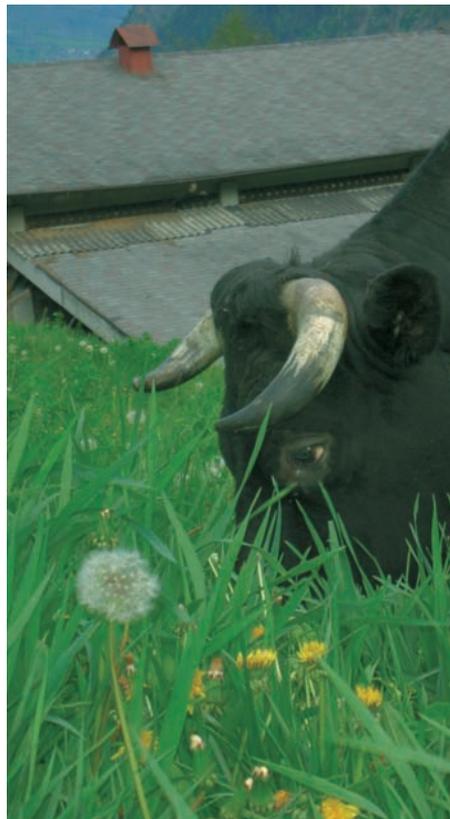
- le misure agroambientali contribuiscono in modo irrinunciabile al mantenimento dell'alto valore paesaggistico delle zone montane. In particolare le superfici alpine a pascolo costituiscono un elemento essenziale dell'agricoltura di montagna. Per aumentare il livello di adesione a tali misure si rendono però necessarie sostanziali semplificazioni e miglioramenti procedurali,

- aree protette (ad es. Natura 2000) sono particolarmente numerose nelle zone montane e spesso limitano l'attività agricola comportando una riduzione di produzione e costi più elevati,

- i regimi di aiuto a disposizione delle aziende agricole di montagna devono essere resi più flessibili per poter consentire a queste di reagire tempestivamente al rapido cambiamento delle condizioni del contesto economico,

- attraverso una più stretta collaborazione tra zone di montagna nell'ambito dei programmi comunitari di cooperazione territoriale e mediante progetti di ricerca comuni la diffusione dell'innovazione e lo sviluppo dell'agricoltura di montagna possono venir migliorati e accelerati,

- l'agricoltura di montagna potrà sopravvivere solamente se otterrà un sufficiente livello di riconoscimento del suo ruolo da parte dell'intera società e se quest'ultima sarà in grado di condividere le conseguenti misure di aiuto,



- i prodotti di alta qualità derivanti dall'agricoltura di montagna sono particolarmente apprezzati, ma saranno retribuiti in modo sufficiente soltanto se, nell'interesse del consumatore, saranno sottoposti a sistemi di etichettatura ed identificazione chiari ed inconfondibili,

- i requisiti in tema di protezione dell'ambiente, degli animali e di salvaguardia della sicurezza alimentare sono indispensabili anche nelle zone montane, tuttavia il corrispondente onere amministrativo legato alla tenuta di documentazione ed ai controlli risulta sproporzionatamente elevato per le piccole aziende agricole di montagna rispetto alla logica analisi dei rischi e

- rispetto agli importi ridotti di finanziamento spesso le regole di accesso sono inadeguate.

I rappresentanti delle regioni dell'arco alpino ritengono necessario presentare le misure specifiche per l'agricoltura in montagna in modo aggregato per comunicare in maniera migliore il loro valore di integrazione. Essi esprimono quindi le seguenti

### RICHIESTE ALLA UE:

#### 1° PILASTRO:

- È necessaria la sua sostanziale prosecuzione dopo il 2013 con finanziamento al 100 % con fondi UE;

- Deve essere garantito il mantenimento di premi a superficie, collegati a standard minimi, inoltre come in passato le superfici estensive devono essere prese in considerazione per i pagamenti diretti UE;

- Deve essere introdotto ex novo un premio per ruminanti con particolare attenzione rivolta verso l'allevamento di vacche da latte con la possibilità d'adeguamento regionale;

- Per aziende agricole a conduzione familiare nelle zone montane deve essere creata un'integrazione al premio unico; il premio dovrebbe orientarsi principalmente sull'impiego di manodopera e potrebbe avere carattere digressivo in riferimento alla superficie aziendale;

- È necessario introdurre un programma operativo per i prodotti di qualità provenienti dall'agricoltura di montagna, con possibilità di salvaguardia delle piccole produzioni regionali e particolare sostegno alla commercializzazione associata da parte di più produttori;

**2° PILASTRO:**

- La centralità dell'agricoltura e della silvicoltura per lo sviluppo rurale rende indispensabile che il finanziamento delle relative politiche rimanga di competenza esclusiva della Direzione Generale Agricoltura;
- Per l'indennità compensativa è necessario aumentare i livelli attuali di finanziamento ed innalzare i limiti superiori;
- Sono necessari finanziamenti specifici per le zone montane con percentuali più alte di quelle attualmente ammissibili anche per quanto riguarda investimenti di importo modesto per:
  - Attrezzatura e meccanizzazione specializzata che agevolano le condizioni di lavoro,
  - Investimenti edili e strutturali (razionalizzazione del processo produttivo, aumento della produttività e delle condizioni di lavoro, migliori condizioni di allevamento degli animali),

- La diversificazione delle attività (la creazione di nuove opportunità di reddito) per le aziende agricole e
- La costruzione di strade di accesso adeguate alle attuali necessità;
- Nelle zone minacciate dall'abbandono sono necessarie percentuali di finanziamento più alte qualora vengano messe in atto modalità di intervento integrato con partenariato pubblico-privato in cui l'ente locale deve svolgere funzioni di capofila;
- Per investimenti in strutture e infrastrutture di carattere collettivo a servizio di più aziende agricole devono essere ammessi aiuti di intensità più elevata;
- Per il trasporto di prodotti agricoli nelle regioni montane deve essere consentita l'erogazione di contributi per i costi di trasporto;
- Per favorire il livello di adesione ai programmi agro-ambientali, risulta necessario innalzare i limiti superiori di premio. Allo stesso tempo è da reintrodurre la componente di at-

trattività e la programmazione delle misure deve essere resa più flessibile;

- Le riduzioni di produzione e i costi di produzione più elevati per aziende agricole montane, le cui superfici si trovano all'interno di aree protette come ad esempio Natura 2000, devono essere remunerati adeguatamente;

**ULTERIORI MISURE NECESSARIE**

- L'attuale limite superiore per l'applicazione del De minimis in agricoltura deve essere innalzato dai 7.500,00 Euro esistenti ad una nuova soglia di almeno 50.000,00 Euro. Di conseguenza devono essere innalzati proporzionalmente il plafond nazionale e quello regionale;
- Il programma INTERREG IV B "Alpine Space" e gli altri programmi di cooperazione transfrontaliera devono essere dotati di mezzi finanziari sensibilmente più alti ed almeno il 50% delle risorse finanziarie a disposizione deve essere dedicato al settore agricolo;

- È necessario introdurre una specifica tematica sull'agricoltura di montagna tra gli obiettivi dei programmi quadro di ricerca europei, i cui risultati devono essere presi in considerazione nell'attività della Commissione; è necessario introdurre una apposita piattaforma Internet per rendere accessibile i risultati della ricerca a tutti gli interessati;

- Si rende necessaria l'elaborazione di un Libro verde per l'agricoltura di montagna allo scopo di alimenta-



re un crescente e proficuo dibattito intorno a questo tema da parte dei portatori di interesse e della società;

- Per quanto riguarda i sistemi di protezione dell'origine, di certificazione e di etichettatura dei prodotti dall'agricoltura di montagna devono essere create regole semplici e chiare;
- L'onere amministrativo gravante sulle aziende agricole conseguente a registrazioni e conservazione di documenti deve essere sensibilmente ridotto. I controlli devono orientarsi principalmente sul controllo dei

prodotti e devono essere gestiti in base all'analisi del rischio;

- Forme tradizionali di coltivazione e allevamento non devono essere ostacolate da eccessive restrizioni di carattere burocratico;
- L'agricoltura di montagna deve essere sostenuta su tutte le superfici su cui la stessa viene praticata e perciò è necessario che vengano messe a disposizione adeguate risorse finanziarie;
- Le richieste della selvicoltura di montagna, strettamente connesse

con quelle dell'agricoltura di montagna, devono essere considerate in modo adeguato nella prossima programmazione per il sostegno dello sviluppo rurale;

- A causa della stretta connessione funzionale tra agricoltura di montagna e selvicoltura di montagna, in aggiunta alla presente risoluzione saranno proposte ulteriori richieste per assicurare la funzione protettiva, economica, ricreativa e di benessere del bosco montano.

Krün, 10 luglio 2009

Il Vice-Presidente della Provincia ed Assessore all'agricoltura, turismo, libro fondiario e catasto della Provincia Autonoma di Bolzano-Alto Adige

*Hans Berger*

Der Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten des Freistaates Bayern

*Helmut Brunner*

L'Assessore dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali della Regione Autonoma Valle D'Aosta

*Giuseppe Isabellon*

L'Assessore all'agricoltura, foreste, turismo e promozione della Provincia Autonoma di Trento

*Tiziano Mellarini*

Der Landesrat für Landwirtschaft des Landes Vorarlberg

*Erich Schwärzler*

Der Landeshauptmann-Stellvertreter und Landesrat für Landwirtschaft des Landes Tirol

*Anton Steixner*

L'Assessore alle Risorse agricole, naturali e forestali della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

*Claudio Violino*

di Ugo LINI  
 Ufficio produzioni vegetali  
 Direzione produzioni  
 vegetali e servizi fitosanitari

## LE RADICI

### CAROTE, RAPE, RAVANELLI E BARBABIETOLE ROSSE

La parte alimentare degli ortaggi da radice può essere costituita sia da una radice ingrossata (fittone) come nel caso della carota, sia dall'ingrossamento del colletto (la zona di passaggio fra il fusto e la radice) caratteristica, questa, tipica della barbabietola rossa, della rapa e del ravanello a varietà tonde o piatte. Le varietà allungate di barbabietola rossa, rapa e ravanello, invece, presentano l'ingrossamento sia di una parte di colletto che di una parte di radice.

#### ● CAROTA

**FAMIGLIA:** Umbrellifereae (*Apiaceae*)

**NOME SCIENTIFICO:** *Daucus carota* L.

**NOME FRANCESE:** carottes

**ORIGINE:** secondo alcuni è originaria della zona mediterranea, secondo altri proviene dall'Estremo Oriente. Era già conosciuta dai Greci e dai Romani, che la utilizzavano più per scopi medicinali che per fini alimentari. In Italia la sua coltivazione si è diffusa a partire dal 1700

**CARATTERISTICHE:** forma regolare, colore intenso giallo arancio. Molto importanti sono la consistenza e la croccantezza

**HABITAT:** terreni sabbiosi e ben drenati, non ama le concimazioni con letame fresco

**SEMINA:** da inizio aprile a fine giugno

**RACCOLTA:** quando le radici hanno raggiunto una dimensione adeguata (né troppo piccole né troppo grosse).

Le carote precoci si raccolgono dopo circa 120 giorni, mentre le tardive dopo circa 180

**CONSUMO:** sia cruda che cotta

#### VARIETÀ CONSIGLIATE

Mezza lunga nantes, Feria.

#### TERRENO E CLIMA

Cresce bene su ogni tipo di terreno, anche se predilige quelli limoso-sabbiosi, ben drenati, a reazione neutra o leggermente alcalina, concimati l'anno precedente con sostanza organica (letame o compost). L'uso di letame fresco nell'anno di coltivazione può provocare la malformazione (biforcazione) dei fittoni. Preferisce il clima fresco e sopporta bene il freddo, quindi si può coltivare tranquillamente a quote alte. In terreni troppo compatti si consiglia l'aggiunta di sabbia.

#### SEMINA

La semina è effettuata direttamente in campo (la carota, di norma, non si trapianta). Il sesto d'impianto è di 30-40 cm tra le file; rado tra una pianta e l'altra. I terreni compatti e poco drenanti possono presentare problemi di marciumi, quindi bisogna assicurarsi, prima di seminare, che il terreno sia adatto a tale coltura. I terreni sabbiosi, invece, vanno molto bene. Le cure colturali consistono in un accurato diradamento se la semina risulta



Carote

troppo fitta e nel controllo delle malerbe ad inizio coltura attraverso scerbature poco profonde, per evitare di danneggiare le radici delle piante. Un buon rinalzo può servire sia da sostegno per le piante sia per agevolare lo sgrondo dell'acqua in eccesso. In Valle d'Aosta la raccolta va eseguita in autunno, prima delle gelate. La resa al metro quadrato è di circa 2-4 kg. Per una conservazione ottimale bisogna tagliare le foglie corte, asciugare bene le carote e infilarle nella sabbia asciutta e in un locale fresco. La carota sopporta molto bene anche la surgelazione.

### PARASSITI E MALATTIE

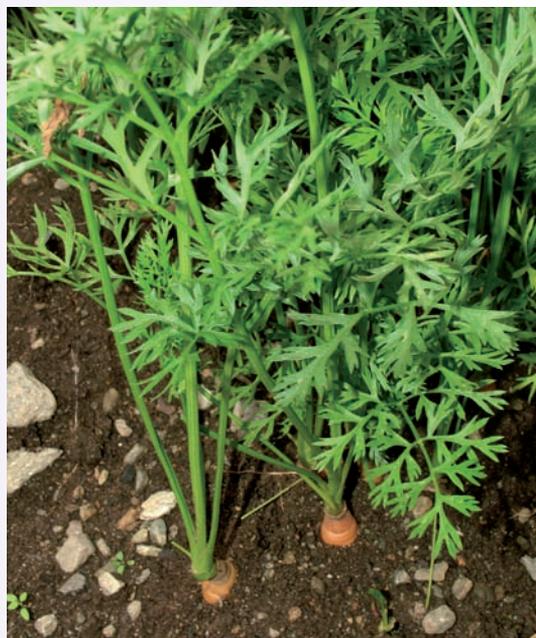
Nella nostra regione, soprattutto nelle coltivazioni a quote elevate, non si riscontrano particolari problemi. Nel fondovalle risulta invece particolarmente dannosa la larva della mosca della carota (*Psila rosae*) che attacca tutte le ombellifereae scavando numerose gallerie nel fittone. Questa compare con due generazioni l'anno, la prima ad aprile-maggio (più pericolosa) e la seconda nel periodo agosto-settembre. Per ovviare a questo problema è consigliata la semina a giugno o la consociazione con cipolle e porri. Un altro problema, legato ai marciumi che possono verificarsi in terreni con ristagno dell'acqua, si previene utilizzando terreno ben drenato e dosando al meglio le irrigazioni.

**IMPIEGO:** l'uso in cucina della carota è molto vario: è utilizzata per preparare puree, succhi, minestre e dolci ed è un elemento indispensabile della ricetta delle giardinere. Gustosissima se consumata cruda in insalata.

**PROPRIETÀ:** è ricca di sali minerali, amidi e numerose vitamine, tra cui spicca la vitamina A, presente sotto forma di carotene, molto utile per la vista e per proteggere l'organismo dalle malattie infettive. Stimola l'abbronzatura e previene la formazione delle rughe. E' molto utile anche nella cura della pella secca e delle sue impurità.

**CURIOSITÀ:** può essere conservata in cassette ricoperte di sabbia asciutta e leggermente inclinate. Le carote vanno poste in modo verticale.

Il succo di carota favorisce il buon funzionamento dell'intestino ed è un ottimo equilibratore della sua flora: per questo motivo è consigliato dopo l'assunzione prolungata di antibiotici o farmaci chimici. È inoltre un potente mineralizzante.



*Carote in pieno campo*

### ● RAPA

**FAMIGLIA:** Brassicaceae

**NOME SCIENTIFICO:** *Brassica rapa* L. var. *rapa*

**NOME FRANCESE:** Navet potager

**ORIGINE:** incerta: presente sin dall'antichità in Europa, Asia e Nord Africa, era utilizzata dai Greci e dai Romani per alimentazione umana e animale. La rapa è sempre stata considerata un ortaggio di scarso valore, da consumare solo nei periodi di crisi economica

**CARATTERISTICHE:** di forma ovale, tonda, allungata, e tondo-piatta e di colore bianco e rosso violaceo

**HABITAT:** terreni sabbiosi e ben drenati, non ama le concimazioni con letame fresco



*Rapa di Lodi*

**SEMINA:** marzo-aprile oppure agosto-settembre

**RACCOLTA:** 40-80 giorni dopo la semina, quando le radici hanno raggiunto una dimensione adeguata alla varietà

**CONSUMO:** cotta

### VARIETÀ CONSIGLIATE

Bianca quarantina precoce, Piatta di Milano, Lodi

### TERRENO E CLIMA

La rapa cresce bene su terreni sciolti, ben drenati, fertili e freschi. Sopporta discretamente il freddo, ma teme gli eccessi di caldo: è quindi consigliabile la coltura primaverile o autunnale. Come la carota predilige i terreni concimati l'anno precedente.

### SEMINA

Per una raccolta precoce si può procedere con la semina in cassoni caldi nei mesi di febbraio-marzo oppure direttamente a dimora (appena il terreno diventa agibile), ricordandosi di coprire il terreno con il tessuto non tessuto per favorire una più rapida germinazione dei semi. Con la semina precoce e l'arrivo del caldo, se le piante non sono raccolte in tempo, si rischia l'induzione a fiore anticipata. Per la raccolta autunnale il periodo ottimale di semina, nella nostra regione, è il mese di agosto. Il sesto di impianto consigliato è di 35-40 cm tra le file e di 15 cm sulla fila tra una pianta e l'altra. Il ciclo colturale varia da 40 a 80 giorni. Se la semina risulta troppo fitta (le piante crescono filiformi e con maggiori rischi di marciumi) si devono levare le piante in eccesso effettuando un buon diradamento.

Le cure colturali sono minime: effettuare un rinalzo (che serve da sostegno e come primo diserbo) quando le piante hanno raggiunto circa 10-15 cm. In seguito irrigare frequentemente, ma con moderazione, soprattutto a fine coltura poiché gli eccessi idrici provocano la spaccatura delle radici carnose. Una volta raccolte le rape si conservano facilmente in cantina, poste in cassette.

### PARASSITI E MALATTIE

I parassiti che si riscontrano più facilmente sono l'altica (pulce nera che buca le foglie) e gli afidi (pidocchi). Questi animaletti si possono eliminare effettuando delle irrorazioni con prodotti naturali quali le macerazioni di erbe (ortiche, timo, ecc.) oppure usando sapone bianco di Marsiglia. A parte alcuni marciumi dovuti a eccesso di umidità in colture troppo fitte, nella nostra regione non si riscontrano malattie rilevanti anche perché, di norma, la coltivazione di questo ortaggio avviene in montagna.

**IMPIEGO:** la rapa può essere utilizzata per preparare minestre o cotta assieme alle patate.

**PROPRIETÀ:** ortaggio ricco di sali minerali, vitamine e zuccheri, non sempre apprezzato a causa del suo sapore particolare.

**CURIOSITÀ:** le rape sono spesso confuse con le cime di



*Rape in pieno campo*

rapa. Di queste ultime, però, si consumano le foglie tenere e le cime ancora chiuse, in quanto le radici non ingrossano.

Un tempo il succo di rapa era usato per combattere le tossi secche. Di sera si sbucciava una rapa e, dopo averla tagliata a metà, la si metteva cruda in una scodella con dello zucchero. Si somministravano, poi, alcuni cucchiari al giorno dello sciroppo dolciastro formatosi nella notte.

## ● **RAVANELLO** (detto anche Rapanello)

**FAMIGLIA:** Brassicaceae

**NOME SCIENTIFICO:** *Raphanus sativus* L.

**NOME FRANCESE:** radis

**ORIGINE:** Estremo Oriente, in particolare Cina e Giappone

**CARATTERISTICHE:** le radici possono essere di diverso colore (rosso, bianco, verde) e di varia forma (sferica, ovale) e grandezza

**HABITAT:** non ama le temperature elevate e la siccità. La mancanza di acqua rende molto amare e piccanti le radici. Predilige i terreni fertili e gli ambienti freschi

**SEMINA:** da marzo a settembre. Nei primi mesi la semina deve essere protetta dal freddo

**RACCOLTA:** 30-40 giorni (se in estate) dopo la semina e quindi da aprile a ottobre-novembre

**CONSUMO:** crudo, dal sapore leggermente piccante



*Ravanelli in pieno campo*

### VARIETÀ CONSIGLIATE

Saxa, Rosso tondo e Bianco rotondo.

### TERRENO E CLIMA

Il ravanello cresce al meglio su terreni ben drenati, fertili, freschi e sciolti. Sopporta il freddo e teme gli eccessi di caldo. Può essere coltivato tutto l'anno, ma la coltura primaverile e quella autunnale sono da preferire. Come per le rape e le carote, predilige i terreni concimati l'anno precedente.

### SEMINA

Per una raccolta precoce si può effettuare la semina nei cassoni caldi nei mesi di febbraio-marzo oppure direttamente a dimora (appena il suolo diventa agibile), ricordandosi di coprire il terreno con il tessuto non tessuto per favorire una più rapida germinazione dei semi. Con la semina precoce e l'arrivo del caldo, se le piante non sono raccolte in tempo si rischia di avere l'induzione a fiore anticipata. Per la raccolta autunnale il periodo ottimale di semina, nella nostra regione, è il mese di agosto. Il sesto di impianto consigliato è di 20 cm tra le file e di 3-5 cm sulla fila tra una pianta e l'altra. Il ciclo colturale varia da 30 a 60 giorni. Se la semina risulta troppo fitta (le piante crescono filiformi) è necessario applicare un buon diradamento.

Le cure colturali sono minime, iniziando con un diserbo per il controllo delle infestanti. In seguito bisogna irrigare frequentemente ma con moderazione, soprattutto a fine coltura poiché gli eccessi idrici provocano la spaccatura delle radici carnose. La raccolta si effettua quando il ravanello ha raggiunto la grandezza desiderata, in

relazione alla varietà. La resa è di 1-2 kg al metro quadrato. Una volta raccolte le radici si consumano subito crude oppure si conservano facilmente in cassette posizionate in cantina.

### PARASSITI E MALATTIE

I parassiti che si riscontrano più facilmente nella nostra regione sono l'altica (pulce nera che buca le foglie) e gli afidi (pidocchi). Questi animaletti si possono eliminare effettuando delle irrorazioni con prodotti naturali quali le macerazioni di erbe (ortiche, timo, ecc.) oppure usando sapone bianco di Marsiglia. Le irrigazioni troppo abbondanti a fine coltura possono provocare delle spaccature con conseguenti marciumi.



*Ravanelli*

**IMPIEGO:** il ravanello trova largo impiego in cucina, solo o accompagnato ad altri ortaggi, nella preparazione di gustose insalate e pinzimoni oppure come ingrediente e guarnizione di zuppe e piatti di carne e pesce. Si possono utilizzare anche le foglie per la preparazione di antipasti e minestre.

**PROPRIETÀ:** questo ortaggio contiene discrete quantità di vitamine B e C e sali minerali. Ha, inoltre, proprietà diuretiche e depurative.

## ● BIETOLA DA ORTO ROSSA (o Barbabietola rossa)

**FAMIGLIA:** Chenopodiaceae

**NOME SCIENTIFICO:** *Beta vulgaris* L. var. conditiva Alef.

**Nome francese:** betterave potagère o betterave à salade

**ORIGINE:** Europa e Nord Africa. E' diffusa in gran parte delle regioni italiane

**CARATTERISTICHE:** dalla forma tonda, allungata, ovale e tondo-piatta. Colore rosso e rosso violaceo

**HABITAT:** terreni sabbiosi e ben drenati, non ama le concimazioni con letame fresco

**SEMINA:** da marzo-aprile a luglio

**RACCOLTA:** 60-90 giorni dopo la semina per le varietà precoci e 120-150 giorni per le varietà tardive

**CONSUMO:** cotta oppure cruda, tagliata fine in insalata

### VARIETÀ CONSIGLIATE

Detroit, Piatta d'Egitto, Sanguigna, Cilindrica.

### TERRENO E CLIMA

La bietola da orto rossa cresce bene su terreni sciolti, ben drenati, fertili e freschi. Tollera discretamente il freddo, ma interrompe il suo accrescimento al di sotto dei 5°C. E' considerata una coltura sarchiata, quindi è preferibile non farla seguire ad altre coltivazioni di Chenopodiacee e mais.



*Bietola da orto rossa con sezione*

## SEMINA

Per una buona germinazione sono necessarie temperature costanti, comprese tra 20 e 25°C. In Valle d'Aosta il periodo ottimale per la semina diretta è giugno-luglio, per il trapianto aprile-maggio. Questa coltura richiede altresì una buona dose di umidità costante del terreno, onde favorire la corretta germinazione. Una semina troppo precoce, seguita da temperature fredde, può indurre ad una prefioritura delle piante. In questo caso, non si verifica l'atteso ingrossamento della radice. Il sesto d'impianto è di 30-50 cm tra le file e di 10-15 cm sulla fila tra una pianta e l'altra. Il ciclo colturale varia da 60-90 giorni dopo la semina per le varietà precoci e 120-150 giorni per quelle tardive. Se la semina risulta troppo fitta (le piante crescono filiformi con maggiori rischi di marciumi) è necessario applicare un buon diradamento. Le cure colturali sono minime: quando le piante hanno raggiunto i 10-15 cm di altezza bisogna effettuare un ricalzo, utile sia come sostegno sia come primo diserbo. In seguito è necessario irrigare frequentemente ma con moderazione, soprattutto a fine coltura poiché gli eccessi idrici provocano la spaccatura delle radici carnose. Come la carota, la bietola da orto rossa assorbe dal terreno grandi quantità di potassio. La raccolta va eseguita quando le radici hanno raggiunto almeno 5 cm di diametro o a scadenza, in relazione alle diverse varietà. Dopo l'eliminazione delle foglie le bietole si conservano facilmente in cassette posizionate in cantina oppure semicotte in sacchetti in polietilene sottovuoto.



*Bietola da orto rossa in pieno campo*

## PARASSITI E MALATTIE

Nella nostra regione non si riscontrano malattie rilevanti anche perché, di norma, la coltivazione di questo ortaggio avviene in montagna. Attenzione ai marciumi provocati dall'eccesso di umidità in colture troppo fitte. Più raramente, la carenza di boro nel terreno può provocare il marciume del cuore della bietola, con relativo avvizzimento e disseccamento della pianta.

**IMPIEGO:** la bietola da orto rossa può essere utilizzata cotta o cruda nelle insalate. In Valle d'Aosta è largamente utilizzata per l'impasto dei boudin, insaccati tipici riconosciuti come prodotto alimentare tradizionale regionale.

**Proprietà:** è un ortaggio ricco di sali minerali, vitamine (soprattutto C) e zuccheri. Facilita l'assorbimento del ferro ed è leggermente diuretica.

**CURIOSITÀ:** i veterinari addetti al controllo delle carni macellate appongono il timbro di ammissione al consumo intingendo un tampone con il pigmento rosso della barbabietola.

par Livio CARLIN  
et Claudio GERBELLE  
*Bureau de l'apiculture  
Direction des cultures et des  
services phytosanitaires*

## LE BUREAU DE L'APICULTURE À LA JOURNÉE VALAISANNE DES INSPECTEURS DES RUCHERS

Le Service vétérinaire cantonal du Valais romand organise chaque année une rencontre de formation et d'échange d'informations pour les inspecteurs des ruchers. Lors de la séance de planification sanitaire pour 2009, il a été proposé d'engager un conférencier spécialiste en apiculture venant d'un pays voisin, pour tenir un exposé sur les problèmes sanitaires des abeilles. Suite à cette requête, une délégation composée des techniciens et du directeur du bureau de l'apiculture de l'Assessorat de l'agriculture et des ressources naturelles s'est rendue au mois de juin dernier à Bovernier, près de Martigny, pour participer à la journée valaisanne des inspecteurs de ruchers.

La réunion, à laquelle ont pris part une trentaine d'inspectrices et inspecteurs, a été présidée par l'inspecteur cantonal des ruchers du Bas Valais, M. Jean Paul Viredaz, qui a illustré le compte rendu des interventions effectuées par les inspecteurs pendant l'année 2008, en particulier pour ce qui est de la loque américaine et de la loque européen-

ne, et souligné l'importance de la collaboration, ainsi que de l'échange d'informations et de données statistiques entre inspecteurs des différentes zones du territoire, surtout en ce qui concerne l'apiculture pastorale.

Une fois les travaux strictement locaux terminés, M. Viredaz a présenté à l'assemblée la délégation valdôtaine, qui a illustré, premièrement, les aspects généraux de l'apiculture en Vallée d'Aoste, le rôle et la fonction d'assistance technique de l'Assessorat à l'égard des apiculteurs, les liens de collaboration entre associations d'apiculteurs présentes sur le territoire, les rapports avec les institutions – en particulier, dans le secteur sanitaire – et la collaboration en matière d'expérimentation avec les universités et le CRA-API, unité de recherche sur l'apiculture et la magnanerie de Bologne.

Les techniciens ont ensuite présenté le relevé des premiers essais d'efficacité du « blocage du couvain estival » et expliqué la méthode utilisée, qui consiste à créer un blocage du couvain en reléguant la reine dans une cage expressément construite et fixée sur un cadre central de la ruche. Grâce à cette intervention, après vingt-quatre jours d'engagement, il y a éclosion totale du couvain et tous les varroas sont présents sur les cadres et sur les abeilles. On peut donc effectuer un traitement à l'acide oxalique qui élimine un grand nombre de ces acariens présents dans la ruche. Les techniciens ont aussi donné d'autres détails sur la durée de la procédure, le matériel utilisé, le délai de contrôle, la gestion printanière tout à fait normale du rucher, la récolte des hausses, la libération des reines, le contrôle et le traitement avec l'acide oxalique, le comptage des varroas et





le contrôle des colonies, les données statistiques relatives aux varroas éliminés grâce à cette méthode et le pourcentage d'efficacité de l'essai. Ils ont, enfin, parlé des points critiques de la méthode, c'est-à-dire du fait que le blocage du couvain doit être effectué au bon moment, qu'il faut bien considérer le niveau d'infestation par le varroa, l'emplacement du rucher, l'éventuelle présence de nectar et le climat. En conclusion, les experts de l'Assessorat ont souligné

que, bien que le nombre de ruches utilisées pour cet essai ne soit pas suffisant pour être représentatif, l'on peut considérer qu'en Vallée d'Aoste, l'application de la méthode dite du « blocage du couvain estival » peut être envisagée, même s'il reste encore beaucoup à faire pour l'améliorer.

La délégation de l'Assessorat a conclu son intervention en expliquant certains aspects de la législation en vigueur dans notre région et a indiqué que tous les aspects sanitaires du secteur de l'apiculture doivent se référer au Règlement de police vétérinaire, approuvé par le D.P.R. n° 320 du 8 février 1954. Les dispositions dudit règlement s'appliquent aux maladies des abeilles suivantes: loque américaine, loque européenne, nosérose, acariose et, dernièrement, le varroa, qui est à présent endémique sur le territoire national. Chaque région d'Italie s'est dotée d'une législation qui fait référence à la loi nationale n° 313/2004 portant dispositions en matière d'apiculture.

En Vallée d'Aoste, une ordonnance du Président de la Région, conçue en étroite collaboration avec les services vétérinaires, réunit les mesures de prophylaxie de la varroase et des autres maladies des abeilles. Ce texte comporte notamment les dispositions suivantes :

- L'obligation d'effectuer dans tous les ruchers des traitements spécifiques contre le varroa à l'aide des produits autorisés, dans le respect des délais et des modalités établies par les services vétérinaires et en accord avec les techniciens du bureau de l'apiculture de l'Assessorat ;
- L'emploi d'autres substances, telles que l'acide formique, lactique et oxalique, n'est autorisé que si le traitement est effectué sous le contrôle des services vétérinaires ;
- En ce qui concerne la loque américaine et les autres maladies infectieuses des abeilles visées au D.P.R. n° 320/1954, il est fait application des mesures dudit D.P.R. si aucune des interventions de technique apicole prescrites par les services vétérinaires et/ou par les techniciens de l'Assessorat n'est possible ;
- Au moment du diagnostic, il est procédé à l'application de scellés sur les ruches, puis à la saisie du rucher. Les scellés peuvent être enlevés uniquement après démonstration de l'extinction du foyer d'infection.



*Les inspecteurs valaisans avec les techniciens de l'Assessorat*

A la conclusion des travaux, les participants ont souligné l'importance des liens entre régions transfrontalières, qui permettent une véritable entraide face aux problèmes liés à la lutte contre les épizooties des abeilles.

di Isabella  
VANACORE FALCO  
*Giardino Botanico Alpino  
Saussurea*

## RIVELAZIONE NATURALISTICA SAUSSUREA

*Una mostra a cielo aperto e un itinerario che da Courmayeur ha portato ad ammirare le bellezze naturalistiche del Giardino Alpino Saussurea e gli incantevoli scenari dei ghiacciai del Monte Bianco*

**N**el corso dell'estate 2009 la Fondazione Saussurea ha organizzato una mostra fotografica grazie alle immagini vincitrici della prima edizione del concorso fotografico "Rivelazione naturalistica", promosso durante la stagione precedente e avente per oggetto temi di carattere botanico e/o naturalistico in ambienti di montagna.

Con questo primo progetto la Fondazione si propone di avviare un ciclo di eventi culturali finalizzati a far conoscere e promuovere le attrazioni dell'ambiente alpino e ad aggregare una community attorno all'attività scientifico-divulgativa.

Il concorso, aperto a tutti, ha registrato la partecipazione di una sessantina di autori distribuiti sul territorio nazionale, per lo più dilettanti che hanno saputo coniugare, a volte brillantemente, la passione per la fotografia e l'amore per la montagna e i suoi paesaggi naturalistici.

Tutte le immagini del concorso sono state anche pubblicate su un sito web in cui è possibile tuttora la visione inserendo la parola chiave "saussurea" e facendo la ricerca nei "tags" ([www.pix-you.com](http://www.pix-you.com)).

Il concorso ha potuto contare sul contributo della Regione Autonoma Valle d'Aosta (Assessorato Agricoltura e Risorse naturali, Servizio aree protette) e del Comune di Courmayeur, e sul prezioso apporto di molti operatori turistici, oltre che dell'Accademia Albertina di Belle Arti di Torino.

La prestigiosa rivista di settore: "Gardenia" ha assegnato un Premio Speciale "Nuovo Talento" a Enzo Massa, fotografo e Guardia Parco del Parco Nazionale Gran Paradiso, che ha visto il suo portfolio pubblicato

all'interno del mensile. Inoltre è stato assegnato un premio speciale Web Community ad Antonio Luigi Furingo, grazie alle votazioni espresse dagli utenti web.

Una giuria composta da esperti del mondo della fotografia ha selezionato 5 vincitori le cui immagini sono state utilizzate per l'esposizione nelle piazze di Courmayeur, al Giardino Alpino Saussurea e nella Sala dei Cristalli di Punta Helbronner a 3462 m.

L'inaugurazione, avvenuta al Jardin de l'Ange di Courmayeur il 23 luglio, ha contato sulla partecipazione dell'Assessore all'Agricoltura e Risorse naturali Giuseppe Isabella, del Sindaco di Courmayeur Fabrizia Derriard e del Presidente della Fondazione Saussurea Corrado Ferretti, e di oltre 200 turisti presenti.

La mostra è rimasta lungo le vie del paese situato ai piedi del Monte Bianco, e nelle altre sedi espositive, fino al 13 settembre, ed è stata accompagnata da una serie di cartoline ed un Catalogo digitale contenente, oltre a tutte le immagini del concorso, alcuni scatti dell'Archivio Storico di Courmayeur e del Giardino botanico Alpino Saussurea.

Nelle aree espositive ampio spazio è stato dedicato al sistema delle aree protette della Valle d'Aosta, composto dal Parco Nazionale del Gran Paradiso, dal Parco Naturale del Mont Avic e dalle nove riserve naturali, aree tutelate ai sensi della legge regionale 30 luglio 1991, n. 30, e rappresentanti di una parte del patrimonio naturale valdostano. Molta luce è stata data anche ai quattro Giardini Alpini presenti sul territorio regionale, riuscendo in tal modo a coniugare l'arte e la bellezza delle immagini fotografiche con la conoscenza dei beni naturalistici della Valle d'Aosta.

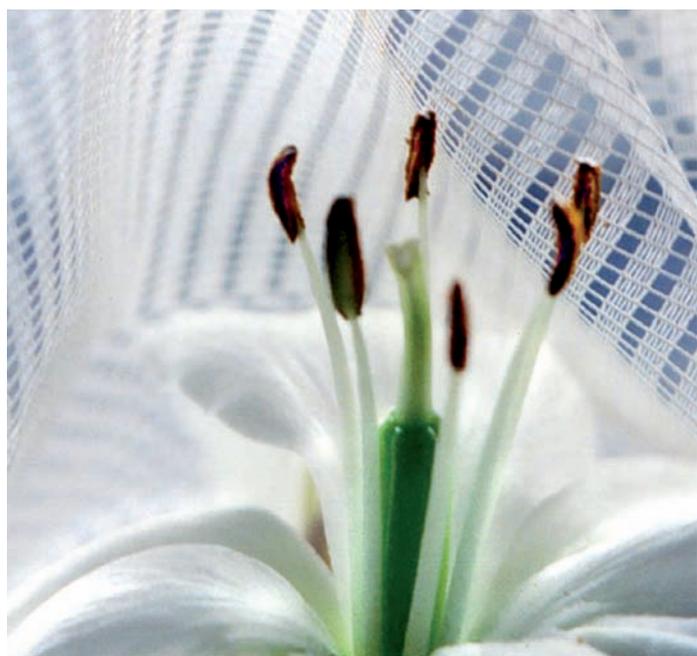
## I VINCITORI IN MOSTRA LUNGO LE STRADE DI COURMAYEUR

**F**ederica Vicentini con la sua ricerca “Oltre i petali” realizzata nelle Alpi del Trentino Alto Adige, rimanda una visione ravvicinata e per questo volutamente non definita della vita che scorre all’interno del fiore.



*Federica Vicentini - Oltre i petali - 1. Camedrio alpino*

Nel “Cammino dei sogni”, la serie di Flora Brescianini, l’eleganza della composizione e l’emozione del colore, ricordano come in quei germogli si prepara la vita con l’ingenuità dell’infanzia, e i progetti per il futuro.



*Flora Brescianini - Presente - La purezza della vita*

Lydia Linda Ruscitto con “L’autentico azzurro” si rifà a un verso del poeta tedesco Novalis (una tra le più alte voci del Romanticismo). Il “fiore azzurro” sfugge alle classificazioni, è di per sé una tensione visiva di conoscenza, emozione e turbamento che l’autrice ben ripropone nei suoi scatti realizzati sugli Appennini. Un trionfo di blu/azzurri intensi, un tuffo tra genziane, violette e fiori di lino.



*Lydia Linda Ruscitto - 3*

Dalla flora ai panorami mozzafiato di Luca Fassio scattati all’Altopiano del Nivolet cosparso di laghi nei quali si rispecchia il paesaggio alpino.



*Luca Fassio - Altopiano del Nivolet*

Massimo Di Dionisio focalizza la sua attenzione sul Crocus che fiorisce nel disgelo come una prima, piccola e delicata testimonianza dell’arrivo della primavera.



*Massimo Di Dionisio - Crocus*

Le immagini sono state scattate nei territori del Gran Sasso e dei Monti della Laga in Abruzzo.



*Enzo Massa - Appunti - Macro 1*

Le fotografie dei vincitori della sezione “In Quota” sono invece quelle di Gino Lazzarin, Rocco e Alessandra Marciano, Andrea Gabrieli, Luciana Ronco, e Andrea Sabbatini in mostra presso la Sala dei Cristalli di Punta Helbronner, a 3462 m; tra le immagini scelte si segnalano le macro astrazioni rosa e blu della Ronco, e le “trappole di ghiaccio” di Sabbatini.



*Enzo Massa - Appunti - Gracchio*



*Rocco e Alessandra Marciano - Zone umide montane*

Nello chalet del Giardino Saussurea è stata ospitata la sezione della mostra dedicata agli animali, nella quale erano in evidenza stupende macro immagini di molti rappresentanti della fauna delle montagne valdostane. ■

• PRESENTATI LO SCORSO 14 SETTEMBRE I LAVORI DI RIQUALIFICAZIONE DELLA RISERVA NATURALE DEL MARAIS

## UNA PASSEGGIATA NELLA RISERVA NATURALE DEL MARAIS

**L**a riserva naturale del Marais di Morgex-La Salle è stata istituita nel 1992 per tutelare uno dei pochi ambienti ripariali presenti in Valle d'Aosta e la circostante zona umida, creatasi a seguito dello sbarramento idroelettrico posto lungo il fiume, subito a valle, e divenuta, in poco tempo, habitat adatto alla sosta e alla nidificazione di numerose specie di uccelli acquatici.

L'area, posta a circa 900 m di altitudine, occupa una superficie di 8 ettari ed è circondata da un ambiente fortemente antropizzato; la strada statale n. 26 la delimita verso nord

e nord-est mentre un impianto di deposito e lavorazione di inerti ne definisce i limiti occidentali.

Le ridotte dimensioni e la presenza delle infrastrutture rappresentano fattori di criticità per il biotopo e hanno indotto l'Amministrazione regionale ad avviare un progetto di riqualificazione dell'area, volto alla salvaguardia della biodiversità nel suo complesso. Gli interventi realizzati sono finalizzati alla conservazione degli habitat e delle specie vegetali e ad assicurare adeguati apporti idrici in modo da favorire la sosta dell'avifauna.

di Santa TUTINO  
Capo del  
Servizio aree protette



Da sinistra: il Sindaco di Morgex Lorenzo Ezio Graziola, il Presidente Augusto Rollandin, l'Assessore Giuseppe Isabellon e il Sindaco di La Salle Cassiano Pascal

## ECCO LE OPERE NEL DETTAGLIO

- Una serie di dossi e barriere vegetali “proteggono” la riserva naturale dalla strada statale n.26, dall’area urbanizzata di La Salle, a est, e dalla cava di inerti;



- Piccoli bacini di acqua ferma, il ripristino dei canali esistenti, l’ampliamento delle pozze nell’ontaneto, l’impianto di specie vegetali per rinaturalizzare l’area;



- L’ampliamento del canneto, i posatoi per gli uccelli, la parete verticale per favorire la nidificazione del Martin pescatore facilitano la sosta dell’avifauna;



- Un nuovo punto di approdo per canoe e gommoni con un’area di sosta e postazioni per la pesca, in sponda destra, facilitano le attività sportive senza arrecare disturbo agli animali che prediligono la sponda opposta;



- Un percorso di visita, accessibile anche ai disabili, alcuni capanni per l’osservazione e una serie di cartelli informativi per favorire la fruizione e l’attività didattica;



- Un percorso su passerella all’interno del bosco per entrare nel cuore della riserva, apprezzandone il fascino e l’atmosfera.



Gli interventi sono stati realizzati negli anni 2007-2009. Il costo è stato di 590.000,00 euro; il progetto ha beneficiato di un contributo del Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare di 160.000,00 euro nell’ambito di un Bando per la realizzazione di interventi volti alla salvaguardia della biodiversità.

## LA NATURA A SCUOLA, A SCUOLA DALLA NATURA

di Nicole VESAN  
Ufficio per la fauna selvatica  
e Ronni BESSI  
Ufficio educazione faunistico-  
ambientale e piccola fauna  
Direzione flora, fauna,  
caccia e pesca

**D**a questo numero dell'Informatore Agricolo inizia una nuova rubrica dedicata, in particolare, ai bambini di oggi, di ieri e dell'altro ieri che ogni volta che incontrano un animale selvatico o un fiore di montagna appena sbocciato, sentono il loro cuore battere forte forte...

Oggi vi raccontiamo la storia di un camoscio di nome **Bibina**.

Siamo al Centro recupero animali selvatici di Quart dove la intervistiamo:

- Dunque, Bibina, come è iniziata la tua strana avventura?

*- Era l'inizio dell'estate di un anno fa, quando la mia mamma morì all'improvviso di una brutta malattia. Io allora ero ancora piccola e da sola non sarei mai potuta sopravvivere. Non sapevo nemmeno cosa volesse dire brucare l'erba.*

*Per mia fortuna, sono stata salvata da alcune guardie forestali...*

Beh, certo, le guardie forestali hanno proprio il compito di sorvegliare tutti gli ambienti naturali della nostra regione e, quindi, individuano in tempo le situazioni più critiche.

- E dopo cosa è successo, Bibina?

*- Dunque, per cominciare mi hanno avvolta in una coperta, così al buio mi sono subito tranquillizzata. Poi, mi hanno sollevata con le loro calde mani e questo strano contatto mi ha riempito di fiducia in loro. Poi, ancora, sono stata caricata su una, come si può dire? Sì: una grande scatola che vibrava tutta e che si muoveva da sola. Infine, mi sono ritrovata al Centro.*

- Chissà quante esperienze hai vissuto in questa nuova situazione. Vuoi raccontarcene qualcuna?

*- Allora: sono stata subito visitata da un umano, tutto vestito di bianco. Mi ha messo all'orecchio destro - o sinistro? Vabbé, non ricordo, una specie di "orecchino giallo" che servirà a riconoscermi. In seguito, mi hanno dato della pappa adatta alla mia età, cioè del latte che ho succhiato da un grosso biberon. Nei giorni seguenti ho conosciuto sia gli altri animali ospiti al Centro - ce ne*



*"...è stata data  
la possibilità,  
a tutti noi, di studiare  
all'Università  
della Natura ...  
le foreste, i fiumi,  
le montagne  
e tutti gli animali,  
uomini compresi ..."*

*Tatanga Mani,  
nativo americano*

*sono anche di strani! - sia gli umani che li accudiscono, e mi sono sentita sempre meno sola. Il mio migliore amico qui è un cucciolo di cinghiale di nome Mirtillo... troppo mitico!*

- Adesso, però, noi sappiamo che sei tutta impaziente perché in questi giorni ci sarà una grossa novità che ti riguarda, vero?
- Sì: verrò riportata in montagna, nel mio ambiente naturale dove vivono quelli come me. Provo un po' di paura, però ho anche tanta voglia di conoscere nuovi amici e di entrare in un branco di miei simili.
- Allora non ci rivedremo più?
- Chissà! Magari andando in montagna, potreste scorgere un camoscio con un "orecchino giallo". Quella potrei essere io!



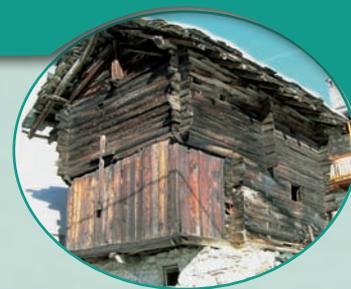
## IL CAMOSCIO SI RACCONTA

« Se lo stambecco è ritenuto il re della montagna (forse solo perché è più grosso e ha le corna più lunghe), allora io potrei esserne il principe. Sono un animale bene adattato agli ambienti rocciosi, anche se mi potrai osservare pure nei boschi. Nella bella stagione mi nutro delle nuove erbe che spuntano nella prateria alpina, mentre in inverno dovrò accontentarmi di ramoscelli di mirtillo rosso e nero e aghi di ginepro e abete. Gli zoccoli sono la particolarità del mio corpo: le due metà di ciascuno di essi possono divaricarsi tra loro anche di 90°, per impedirmi di scivolare quando corro su ripidi pendii, mentre la loro "suola" gommosa ed elastica mi permette di aderire a qualsiasi superficie. Queste caratteristiche mi risultano particolarmente utili anche quando percepisco che voi umani vi siete avvicinati troppo e decido di allontanarmi per sentirmi più tranquillo».



Foto camoscio Anna MASIERO

di Fabrizio SAVOYE  
Servizio pianificazione  
agricolo- territoriale e  
strutture aziendali



## RAPPORTO SUI COMPITI GENERALI E SULL'ATTIVITÀ 2009 DELL'UFFICIO FABBRICATI RURALI

L'ufficio fabbricati rurali dell'Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali ha sede in località Grande Charrière n. 66 a Saint-Christophe. L'orario di apertura al pubblico è previsto nelle giornate di martedì dalle 14.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 16.30 e di giovedì dalle 8.30 alle 12.30. Nei giorni rimanenti gli uffici sono a disposizione dell'utenza previo appuntamento.

Trai i compiti principali dell'ufficio vi sono il rilascio il rilascio del giudizio di razionalità, dell'attestazione di funzionalità e la gestione dei contributi nel settore dei fabbricati rurali.

### RILASCIO DEL GIUDIZIO DI RAZIONALITÀ<sup>1</sup>

La legge regionale 11/1998<sup>2</sup> prevede che nelle zone territoriali di tipo E, ossia in quelle parti del territorio totalmente inedificate o debolmente edificate destinate esclusivamente ad usi agro-silvo-pastorali e ad altri usi compatibili, l'edificazione sia disciplinata da particolari condizioni. La legge demanda alla Giunta regionale la definizione degli standard costruttivi e dei parametri *per il dimensionamento dei fabbricati rurali e degli annessi [...] in relazione alle esigenze aziendali, alle dimensioni dell'azienda e al suo indirizzo produttivo prevalente e riparto colturale. La valutazione dei progetti, relativamente al rispetto degli standard così definiti, è effettuata, laddove prevista dai PRG, dalla struttura regionale competente in materia di agricoltura.* La Giunta con deliberazione n. 1544 del 26 maggio 2006 ha approvato il "manuale contenente gli standard costruttivi e gli elementi di riferimento per il dimensionamento dei fabbricati rurali e degli annessi" ed i relativi criteri applicativi generali disciplinanti i requisiti utili alla valutazione denominata "giudizio di razionalità".

In sostanza, l'ottenimento di un titolo abilitativo (concessione edilizia o denuncia di inizio attività) riguardante interventi di nuova costruzione, di sistemazione, di recupero e di ristrutturazione di fabbricati rurali è subordinato al rilascio di una valutazione tecnica preliminare da parte dell'Assessorato all'Agricoltura e Risorse Naturali. Questa funzione, che si esplica attraverso il rilascio del giudizio di razionalità, è demandata all'ufficio fabbricati rurali.

Tale giudizio comprende tre ordini di valutazione a prescindere dall'eventuale successivo finanziamento. Il primo, di tipo progettuale, prende in considerazione il dimensionamento del fabbricato o del singolo intervento proposto in relazione alle esigenze aziendali e alla tipologia dell'intervento. L'istruttoria è effettuata verificando la corrispondenza dell'intervento proposto con il manuale degli standard. Il secondo ordine di valutazione è di tipo aziendale e riguarda la dimensione dell'azienda stessa, il suo indirizzo produttivo prevalente, il suo riparto colturale. L'ultima valutazione espressa riguarda infine l'ammissibilità o meno a contributo dell'intervento con riferimento ai requisiti previsti dalle singole azioni.

### BENEFICIARI

Il giudizio di Razionalità è rilasciato a titolari o proprietari d'azienda singoli od associati. I proprietari non coltivatori possono ottenere tale giudizio per interventi relativi a strutture dimensionate in funzione delle esigenze del fon-

<sup>1</sup> Il testo che segue riporta in sintesi le procedure. Per una lettura completa delle stesse si rimanda ai criteri applicativi (DGR 1544/2006) reperibili presso l'ufficio o scaricabili direttamente dal sito internet della regione all'indirizzo <http://www.regione.vda.it/agricoltura>.

<sup>2</sup> Legge regionale 6 aprile 1998, n. 11 "Normativa urbanistica e di pianificazione territoriale della Valle d'Aosta", articolo 22.

do di proprietà oppure per interventi, su fabbricati esistenti, giustificati dalle esigenze dei fondi coltivati da aziende intestate al coniuge ovvero a parenti sino al 3° grado, che sottoscrivano i vincoli aziendali di seguito indicati.

### REQUISITI TECNICI ED AZIENDALI

Al fine dell'ottenimento del giudizio di razionalità favorevole i fabbricati oggetto di richiesta o il sedime della struttura rurale devono essere di proprietà del richiedente oppure questi deve poterne disporre in forza di altro diritto reale o scrittura privata ai sensi di legge. I terreni costituenti la superficie a servizio dell'azienda possono essere in proprietà o in affitto in virtù di contratti debitamente registrati. Per quanto riguarda i terreni in affitto, questi devono essere collocati nel comune oggetto di intervento o in quelli limitrofi; i terreni in proprietà del nucleo familiare, invece, possono motivatamente essere presi in considerazione indipendentemente dalla loro ubicazione.

**Il rilascio del giudizio è subordinato, inoltre, all'accertamento dei seguenti requisiti:**

1. l'esistenza di un'azienda agricola che possieda un minimo di organizzazione aziendale ed una sufficiente entità dei fattori produttivi organicamente combinati;
2. la rispondenza del fabbricato (superficie coperta, cubatura, destinazione d'uso dei singoli locali) alle esigenze dell'azienda al cui servizio è destinato, tenuto conto degli indirizzi produttivi, dell'entità della produzione annua, dei capi di bestiame mantenibili in rapporto alla produzione foraggiera aziendale, dell'estensione del fondo, del tipo di coltura in esso praticata, ecc.;
3. l'assenza in ambito familiare di edifici rustici già esistenti al servizio dell'azienda idonei a svolgere i medesimi servizi;
4. la localizzazione del fabbricato nel centro aziendale ossia nel luogo dove si svolge in prevalenza il lavoro agricolo o comunque un luogo pertinente allo stesso, in relazione agli ordinamenti produttivi ed alle diverse tipologie di conduzione aziendale.

### PROCEDURE

Le domande possono essere presentate, previa registrazione del richiedente presso l'albo delle aziende agricole, in qualunque periodo dell'anno, tramite l'ausilio dei fac-simili appositamente predisposti. Il termine di risposta all'istanza è di 90 giorni dalla data di presentazione della stessa. La validità del giudizio di razionalità, per gli usi consentiti, è di anni 2 dalla data di rilascio.

### ATTIVITÀ SVOLTA

Nel corso del 2009 l'ufficio ha istruito 209 pratiche inerenti al rilascio del giudizio di razionalità, comprensive di nuove domande e richieste di riesame. Delle 94 nuove domande 60 hanno dato esito favorevole, mentre 19 sono state oggetto di parere negativo. Le 15 restanti sono in fase di istruttoria.

### RILASCIO DELL'ATTESTATO DI FUNZIONALITÀ<sup>3</sup>

L'attestato di funzionalità viene rilasciato per l'ottenimento della concessione edilizia gratuita, secondo quanto previsto dalla legge regionale 11/1998<sup>4</sup>. Nello specifico, l'articolo 68, comma 1, prevede che **il contributo per il rilascio della concessione edilizia non è dovuto:**

- a) *per gli edifici rustici da realizzare in funzione della conduzione di un fondo; gli edifici rustici sono funzionali alla conduzione del fondo in quanto necessari allo sviluppo e alla razionalizzazione dell'attività dell'azienda agricola, tenuto conto dell'estensione del fondo e del tipo di coltura in esso praticata; i terreni costituenti la superficie agraria utilizzata dall'azienda devono essere di proprietà del richiedente la concessione oppure questi deve poterne disporre in forza di altro diritto reale o personale di godimento;*

<sup>3</sup> Il testo che segue riporta in sintesi le procedure. Per una lettura completa delle stesse si rimanda ai criteri applicativi (DGR 419/2006) reperibili presso l'ufficio o scaricabili direttamente dal sito internet della regione all'indirizzo <http://www.regione.vda.it/agricoltura>.

<sup>4</sup> Legge regionale 6 aprile 1998, n. 11 "Normativa urbanistica e di pianificazione territoriale della Valle d'Aosta".

- b) *per le residenze da realizzare in funzione delle esigenze di conduzione della struttura rurale asservita. Gli edifici con destinazione d'uso residenziale sono considerati funzionali alle esigenze dell'imprenditore agricolo, nel limite dei metri quadrati massimi stabiliti dalla Giunta regionale [...]. Qualora le previsioni progettuali eventualmente assentite dai PRG superino il limite anzidetto, il contributo è dovuto per la parte eccedente;*
- c) *per le parti residenziali al servizio di alpeggi e mayen e per i dormitori del personale asserviti alle strutture di fondovalle. Tali edifici con destinazione d'uso residenziale sono funzionali alle esigenze di conduzione della struttura rurale annessa, nei limiti dei metri quadrati massimi stabiliti dalla Giunta regionale [...]. Qualora le previsioni progettuali eventualmente assentite dai PRG superino il limite anzidetto, il contributo è dovuto per la parte eccedente;*
- d) *per gli edifici funzionali all'esercizio delle attività agrituristiche.*

Il comma 2 dello stesso articolo prevede che la funzionalità dei rustici in rapporto alla conduzione del fondo sia accertata dalla struttura regionale competente in materia di agricoltura. Per disciplinare questa funzione, la Giunta regionale con deliberazione n. 419 del 17 febbraio 2006 ha approvato i criteri e le modalità di applicazione concernenti il rilascio di tale attestato.

### BENEFICIARI

L'attestazione di funzionalità può essere rilasciata a proprietari titolari d'azienda agricola, singoli od associati, che possiedano un minimo di organizzazione aziendale ed una sufficiente entità dei fattori produttivi organicamente combinati. I proprietari non coltivatori possono beneficiare dell'attestazione di funzionalità su strutture dimensionate in funzione delle esigenze del fondo di proprietà oppure per interventi, su fabbricati esistenti, giustificati dalle esigenze dei fondi coltivati da aziende singole o associate intestate al coniuge ovvero a parenti sino al 3° grado, che sottoscrivano i vincoli aziendali.

### REQUISITI GENERALI

Anche per l'ottenimento dell'attestato di funzionalità, così come per la razionalità, i fabbricati oggetto di richiesta devono essere di proprietà del richiedente oppure questi deve poterne disporre in forza di altro diritto reale. I terreni costituenti la superficie a servizio dell'azienda possono essere, invece, in proprietà o in affitto in virtù di contratti debitamente registrati.

Gli elementi tecnici ed aziendali di riferimento ai fini del rilascio dell'attestato sono quelli previsti dal manuale degli standard costruttivi.

### PROCEDURE

Le domande possono essere presentate, previa registrazione del richiedente presso l'anagrafe delle aziende agricole, in qualunque periodo dell'anno, tramite l'ausilio dei fac-simili appositamente predisposti. Si ricorda che sui modelli deve essere apposto il bollo previsto per legge, di valore pari a euro 14,62.

Il termine di risposta all'istanza è di 60 giorni dalla data di presentazione della stessa. Richiesta di riesame alla valutazione di funzionalità può essere inoltrata per varianti in corso d'opera che incidano sul dimensionamento e sulle destinazioni d'uso dei locali costituenti le strutture oggetto di intervento. La validità dell'attestazione di Funzionalità è di anni 1 dalla data di rilascio.

### STRUTTURE CHE POSSONO BENEFICIARE DELLA CONCESSIONE EDILIZIA GRATUITA

La deliberazione n. 419 del 17 febbraio 2006 specifica nel dettaglio quali sono i fabbricati rurali e le tipologie di intervento per i quali può essere rilasciato l'attestato di funzionalità. **Se ne elencano a titolo esemplificativo alcuni:**

- a) strutture rurali quali stalle per bovini più annessi rurali, locali specifici per aziende viticole, frutticole, strutture per allevamenti ovini, caprini e altri allevamenti minori, strutture a servizio di mayen e alpeggi, punti vendita aziendali, ecc.;
- b) fabbricati residenziali di conduzione per aziende di fondovalle, mayen e alpeggio, dormitori di conduzione per aziende di fondovalle;
- c) fabbricati agrituristiche.

## ATTIVITÀ SVOLTA

Nel corso del 2009 l'ufficio ha istruito 45 pratiche inerenti al rilascio dell'attestato di funzionalità, comprensive di nuove domande e richieste di riesame. Delle 34 nuove domande 28 hanno dato esito favorevole, mentre 2 sono state oggetto di parere negativo. Le 4 restanti sono in fase di istruttoria.

## GESTIONE DEI CONTRIBUTI NEL SETTORE DEI FABBRICATI RURALI.

L'attività principale dell'ufficio fabbricati rurali resta tuttavia la gestione dei molteplici contributi che vanno dal recupero delle aziende di fondovalle, ai mayen, agli alpeggi, senza contare gli interventi a servizio dei villaggi rurali, con il recupero degli elementi tipici dell'architettura locale. La legge di riferimento per l'erogazione dei contributi citati è la legge regionale 32/2007<sup>5</sup> che contiene al suo interno una serie di articoli che prevedono, tra le altre tipologie di intervento, anche interventi su fabbricati rurali:

- articolo 50 - Investimenti nelle aziende agricole;
- articolo 51 - Conservazione di paesaggi e fabbricati rurali tradizionali;
- articolo 56 - Aiuti alle aziende operanti nel settore della trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli;
- articolo 65 - Tutela e riqualificazione del territorio rurale.

Di seguito si proporrà una rapida carrellata delle tipologie di intervento che possono beneficiare degli aiuti e delle modalità principali di accesso agli aiuti. Per una lettura completa delle misure si rimanda ai criteri applicativi<sup>6</sup> reperibili presso l'ufficio o scaricabili direttamente dal sito internet della regione all'indirizzo <http://www.regione.vda.it/agricoltura>.

## ARTICOLO 50 - INVESTIMENTI NELLE AZIENDE AGRICOLE

Nell'ambito degli investimenti aziendali disciplinati dal presente articolo sono ritenuti ammissibili i seguenti interventi:

- A) razionalizzazione di strutture aziendali e mayen;
- B) acquisto di fabbricati, che comprende a sua volta l'acquisto di strutture zootecniche razionali o razionalizzabili (intervento B1), l'acquisto di alpeggi (intervento B2) e l'acquisto di strutture a servizio di consorzi di miglioramento fondiario (intervento B3);
- C) adeguamento igienico sanitario volto a superare i requisiti minimi comunitari e ambientali;
- D) acquisto di attrezzatura zootecnica fissa al servizio di aziende di fondo valle, mayen e alpeggio;
- E) adeguamento igienico sanitario volto ad uniformarsi a nuovi requisiti comunitari minimi.

## BENEFICIARI E INTENSITÀ DI AIUTO

BENEFICIARI	PERCENTUALE DI AIUTO SULLA SPESA AMMISSIBILE				
	Intervento A	Intervento B	Interventi C ed E	Intervento D	
GIOVANI AGRICOLTORI	60% in conto capitale	B1	60% in conto capitale	75% in conto capitale	45% in conto capitale
	o 55% in c.c. + mutuo		o 55% in c.c. + mutuo		
	o 50% in c.c. + mutuo	B2	o 50% in c.c. + mutuo		

<sup>5</sup> Legge regionale 12 dicembre 2007, n. 32 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale della Regione autonoma Valle d'Aosta (Legge finanziaria per gli anni 2008/2010). Modificazioni di leggi regionali."

<sup>6</sup> Delibera di Giunta regionale n. 869 del 28 marzo 2008.

IMPRENDITORE AGRICOLO PROFESSIONALE (IAP) O COLTIVATORI DIRETTI	50% in conto capitale o 45% in c.c. + mutuo o 35 % in c.c. + mutuo	B1	50% in conto capitale o 45% in c.c. + mutuo o 30 % in c.c. + mutuo	75% in conto capitale	35% in conto capitale
		B2	100% mutuo		
CONDUTTORI D'AZIENDA NON RIENTRANTI NELLE CATEGORIE PRECEDENTI	50% in conto capitale o 45% in c.c. + mutuo o 35 % in c.c. + mutuo		Non ammessi a finanziamento	75% in conto capitale	30% in conto capitale
PROPRIETARI NON COLTIVATORI	50% in conto capitale o 45% in c.c. + mutuo o 35 % in c.c. + mutuo	B1	Non ammessi a finanziamento	75% in conto capitale	Non ammessi a finanziamento
		B2	50% in conto capitale o 45% in c.c. + mutuo o 30 % in c.c. + mutuo		
		B3	45% in c.c. + mutuo o 30 % in c.c. + mutuo		

### MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE D'AIUTO

Gli investimenti con aspettativa di spesa ammissibile inferiore o pari a 50.000 euro, quelli proposti dai giovani agricoltori e quelli inerenti all'acquisto alpeggi possono essere oggetto di domanda a sportello, nel limite massimo annuo di un progetto per beneficiario, e sono finanziati in base alle disponibilità di bilancio o del fondo di rotazione in riferimento alla data di assunzione al protocollo. Per gli altri investimenti il contributo potrà essere richiesto tramite presentazione della domanda nel periodo compreso tra il 1° aprile e il 30 giugno di ogni anno solare. Le domande sono ammesse a finanziamento previa collocazione in posizione utile in graduatoria e a seguito del loro completamento, entro giorni 60 dalla comunicazione, con copia della licenza edilizia o dichiarazione che l'intervento è autorizzabile mediante denuncia di inizio attività da presentarsi entro i termini di legge.

### ARTICOLO 51 – CONSERVAZIONE DI PAESAGGI E FABBRICATI RURALI TRADIZIONALI

Tali interventi hanno il fine di “conservare la fruibilità del territorio di alta montagna, consentendone l'utilizzazione per lo svolgimento della tradizionale pratica della transumanza e garantendo, allo stesso tempo, la tutela e il miglioramento dell'ambiente naturale, delle condizioni di igiene, di benessere degli animali e della qualità delle produzioni” e possono usufruire di agevolazioni per la realizzazione delle seguenti iniziative:

- A) razionalizzazione di fabbricati d'alpe;
- B) razionalizzazione degli alpeggi di proprietà comunale.

### BENEFICIARI E INTENSITÀ DI AIUTO

BENEFICIARI	PERCENTUALE DI AIUTO SULLA SPESA AMMISSIBILE	
	INTERVENTO A	INTERVENTO B
PROPRIETARI DI STRUTTURE D'ALPE	75% in conto capitale o 70% in c.c. + mutuo o 65% in c.c. + mutuo	NO
AMMINISTRAZIONI COMUNALI	75% in conto capitale <sup>7</sup>	75% in conto capitale o 65% in c.c.+ mutuo

## MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE D'AIUTO

Le domande inerenti ad investimenti con aspettativa di spesa ammissibile inferiore o pari a 50.000 euro possono essere presentate a sportello nel limite massimo annuo di un progetto per beneficiario e sono finanziati in base alle disponibilità di bilancio o del fondo di rotazione in riferimento alla data di assunzione al protocollo.

Gli altri investimenti inerenti ad alpeggi non comunali devono essere oggetto di domanda da presentarsi nel periodo compreso tra il 1° aprile e il 30 giugno di ogni anno solare. Le domande saranno ammesse a finanziamento previa collocazione in posizione utile in graduatoria e a seguito del loro completamento, entro giorni 60 dalla comunicazione, con copia della licenza edilizia o dichiarazione che l'intervento è autorizzabile mediante denuncia di inizio attività da presentarsi entro i termini di legge. Non può essere presentata, nell'ambito di un medesimo bando, domanda di aiuto da parte di uno stesso beneficiario per interventi globali riguardanti più di un tramuto asservito alla medesima linea di monticazione.

Per quanto riguarda, invece, gli interventi di importo superiore a 50.000 euro interessanti gli alpeggi di amministrazioni comunali, questi potranno essere ammessi a finanziamento esclusivamente a seguito di attivazione di specifiche manifestazioni di interesse. Al momento l'ufficio ha completato la graduatoria relativamente al bando scaduto in data 30 giugno 2008. Le pratiche collocate utilmente in graduatoria saranno oggetto di contributo a partire dal gennaio 2010.

## ARTICOLO 56 - AIUTI ALLE AZIENDE OPERANTI NEL SETTORE DELLA TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI

Sono i contributi per gli interventi realizzati dalle aziende operanti nel settore della trasformazione<sup>8</sup> e commercializzazione<sup>9</sup> dei prodotti agricoli e più nello specifico:

- A) gli interventi strutturali e gli acquisti di attrezzatura connessa inerenti ai locali per la lavorazione, conservazione e trasformazione di prodotti agricoli nel settore della produzione primaria;
- B) la realizzazione di punti vendita aziendali, di locali di accoglienza e degustazione e l'acquisto di fabbricati.

## BENEFICIARI E INTENSITÀ DI AIUTO

BENEFICIARI	PERCENTUALE DI AIUTO SULLA SPESA AMMISSIBILE
IMPRENDITORI AGRICOLI SINGOLI OD ASSOCIATI	40% in conto capitale
E	o
PROPRIETARI NON COLTIVATORI	25% in c.c. + mutuo

Va detto che possono usufruire di questa misura esclusivamente i beneficiari operanti nel settore della trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli regionali ottenuti prevalentemente (in termini di fatturato o di tempo lavoro) dalla propria azienda.

## MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE D'AIUTO

Gli investimenti devono essere oggetto di domanda da presentarsi nel periodo compreso tra il 1° aprile e il 30 giugno di ogni anno solare. Le domande sono ammesse a finanziamento previa collocazione in posizione utile in gra-

<sup>7</sup> Solo per le domande presentabili a sportello di importo inferiore a 50.000 euro.

<sup>8</sup> Per trasformazione di prodotti agricoli si intende qualunque trattamento di un prodotto agricolo in esito al quale il prodotto ottenuto rimane comunque un prodotto agricolo, escluse le operazioni eseguite nell'azienda agricola necessarie per preparare un prodotto animale o vegetale per la prima vendita.

<sup>9</sup> Per commercializzazione di prodotti agricoli si intende la vendita, la consegna o qualsiasi altra modalità di immissione sul mercato, eccettuata la prima vendita da parte di un produttore primario a rivenditori o trasformatori ed ogni operazione necessaria per preparare il prodotto per la prima vendita; la vendita da parte di un produttore primario al consumatore finale è da considerare commercializzazione se avviene in locali separati riservati a questa attività.

duatoria e a seguito del loro completamento, entro giorni 60 dalla comunicazione, con copia della licenza edilizia o dichiarazione che l'intervento è autorizzabile mediante denuncia di inizio attività da presentarsi entro i termini di legge. Non è, al momento, prevista la modalità di presentazione delle domande a sportello per gli interventi di modesta entità.

### ARTICOLO 65 - TUTELA E RIQUALIFICAZIONE DEL TERRITORIO RURALE

Come cita l'articolo in questione, "al fine di tutelare il patrimonio rurale, anche in relazione allo sviluppo economico locale, possono essere concessi aiuti ad enti pubblici e a soggetti privati per la realizzazione delle seguenti iniziative":

- A) interventi di recupero e di riqualificazione degli elementi tipici dei paesaggi rurali (forni, mulini, torchi, ecc.);
- B) conservazione di elementi non produttivi del patrimonio quali elementi di interesse archeologico o storico (grenier, rascards, ecc.);
- C) recupero conservativo o ristrutturazione di fabbricati d'alpeggio, defunzionalizzati da uso agricolo, nei tramuti dotati di strutture idonee alla monticazione del bestiame, quali elementi di interesse storico ed architettonico.

### BENEFICIARI E INTENSITÀ DI AIUTO

BENEFICIARI	PERCENTUALE DI AIUTO SULLA SPESA AMMISSIBILE		
	INTERVENTO A	INTERVENTO B	INTERVENTO C
SOGGETTI PRIVATI	50% in conto capitale	50% in conto capitale o 100% mutuo	100% mutuo
ENTI PUBBLICI	70% in conto capitale	50% in conto capitale o 100% mutuo	100% mutuo

### MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE D'AIUTO

Le modalità di intervento di queste misure prevedono la predisposizione di apposite manifestazione di interesse. Al momento è stato attivato esclusivamente il bando relativo agli interventi di recupero di forni, mulini e torchi. Tale bando è scaduto in data 30 giugno 2008. A breve sarà proposta alla Giunta regionale la delibera di impegno per gli otto interventi collocati utilmente in graduatoria.



Alpeggio Châtelard - Torgnon

## GESTIONE DELLE RISORSE ASSEGNATE NEL 2009 E ATTIVITÀ SVOLTA

Nella seguente tabella riepilogativa<sup>10</sup> sono state indicate le assegnazioni di bilancio, gli impegni effettuati, le rimanenze, le delibere di impegno approvate dalla giunta regionale ed il numero dei richiedenti che hanno beneficiato di agevolazioni nel corso del 2009.

SETTORE DI SPESA	ASSEGNAZIONE DI BILANCIO	FONDI IMPEGNATI	RIMANENZE	DELIBERE DI IMPEGNO	BENEFICIARI
INVESTIMENTI NELLE AZIENDE AGRICOLE	3.250.000,00	3.168.975,31	81.024,69	27	77
CONSERVAZIONE DI PAESAGGI E FABBRICATI RURALI TRADIZIONALI	3.800.000,00	3.011.632,00	788.468,00	14	37
AIUTI ALLE AZIENDE OPERANTI NEL SETTORE DELLA TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI	500.000,00	358.755,00	141.245,00	5	11
TUTELA E RIQUALIFICAZIONE DEL TERRITORIO RURALE	500.000,00	0,00	500.000,00	0	0
<b>TOTALI</b>	<b>8.050.000,00</b>	<b>6.539.362,31</b>	<b>1.510.737,69</b>	<b>42</b>	<b>125</b>

Ulteriori risorse ammontanti a euro 1.200.000 sono state recentemente destinate al settore degli investimenti aziendali e consentiranno, a breve, di far fronte agli interventi riguardanti le aziende di fondovalle le cui domande sono state inoltrate in occasione del bando 1° aprile – 30 giugno 2009.

Tutte le risorse disponibili saranno comunque impegnate entro la conclusione dell'anno.

Un ultimo cenno, infine, va fatto agli stati di avanzamento lavori ed ai collaudi evasi che ammontano complessivamente a 269 per un erogazione di contributi pari a euro 4.796.508,00 (dato aggiornato al 31 ottobre 2009).



*Particolare di stalla - Arnad*



*Alpeggio - Vallone di San Grato, Issime*

<sup>10</sup> La tabella è aggiornata al 31 ottobre 2009.

## PIANO DI LOTTA ALLA MASTITE BOVINA: INDICAZIONI PER UNA CORRETTA MUNGITURA MECCANICA

di Alain GHIGNONE  
Associazione Nazionale  
Allevatori Bovini di Razza  
Valdostana (A.N.A.Bo.  
Ra. Va.), Gressan

**N**el corso degli anni, durante le visite in azienda, ho sentito numerosi allevatori lamentare che l'uso della mungitrice riduce notevolmente la produzione di latte e che è spesso necessario completare la mungitura a mano perché molto latte rimane in mammella; ho inoltre visto, e a mio avviso è la cosa peggiore, usare importanti dosi di ossitocina esogena per ottenere la produzione lattifera.

Sicuramente in stalla vi possono essere animali con un apparato mammario difettoso, o che non tollerano la mungitrice perché crea loro dolore, o vacche molto lente nel rilasciare il latte. Per queste ultime la scarica di ossitocina fisiologica non potrà mai essere sufficientemente lunga per la loro completa mungitura: tali animali dovrebbero essere rimpiazzati e la loro discendenza non andrebbe allevata!

Di fronte a tali difficoltà, molti allevatori giungono alla conclusione troppo affrettata che mungere a mano sia più pratico e redditizio.

Effettivamente i suddetti problemi esistono, e non solo in Valle d'Aosta, ma le ricerche in merito sostengono che gli animali non rispondono bene alla mungitura meccanica soprattutto quando mancano alcuni stimoli essenziali, o la routine di mungitura è troppo disordinata e incostante, o l'attrezzatura usata non è correttamente tarata per poter lavorare come previsto dalla ditta produttrice.

A tal proposito va ricordato che la mungitura meccanica è ormai prassi in tutti gli Stati

in cui si pratica una moderna zootecnia e che nel mondo sono in costante aumento le aziende che fanno uso addirittura di un robot di mungitura. E' universalmente riconosciuto, infatti, che questo procedimento offre vantaggi in termini pratici, di tempo e anche dal punto di vista igienico.

### IL RUOLO DELL'OSSITOCINA

Il principale responsabile del riflesso dell'eiezione lattea è l'ossitocina, un ormone prodotto nell'ipotalamo a livello del sistema nervoso centrale.

L'allevatore, esercitando un massaggio dei capezzoli per circa 60 secondi, innesca un impulso nervoso che, raggiungendo l'ipotalamo, fa sì che l'ossitocina sia rilasciata nel sangue e raggiunga in circa un minuto la mammella; qui essa si lega a specifici

*La mungitura meccanica, il cui utilizzo è ormai una prassi nella zootecnia moderna, offre molteplici vantaggi in termini pratici e igienici. La sua corretta gestione permette di avere animali sani e latte di qualità*



recettori delle cellule mioepiteliali causandone la contrazione e quindi la fuoriuscita del latte.

Senza ossitocina non c'è eiezione latte o questa è incompleta.

### ROUTINE DI MUNGITURA

Nella gestione della mungitura è opportuno assicurarsi che le tettarelle siano applicate a vacche calme e con capezzoli ben puliti, che il latte venga raccolto nel modo più rapido ed efficiente possibile, che i gruppi di mungitura vengano rimossi in modo adeguato al termine del flusso del latte e, in ultimo, che i capezzoli dell'animale vengano adeguatamente disinfettati dopo la mungitura.

I principi su cui impostare una corretta routine di mungitura sono i seguenti:

- le vacche devono essere calme prima dell'inizio della mungitura;

- l'ordine di mungitura non deve essere casuale ma dettato dallo stato sanitario delle bovine (in un allevamento con problemi di mastiti da microrganismi contagiosi occorre dividere gli animali in tre gruppi e mungere prima il gruppo sano, quindi il gruppo intermedio e infine il gruppo infetto);

- i primi getti di latte da capezzoli ben puliti e asciutti vanno eliminati non in terra, ma su carta assorbente;

- l'attacco e la rimozione dei gruppi devono essere fatti con tempistiche e modalità corrette;

- la disinfezione post-mungitura (post dipping) è fondamentale.

### FASI DELLA PRE-MUNGITURA

Tale fase è importantissima e troppo spesso non è considerata con la dovuta attenzione.

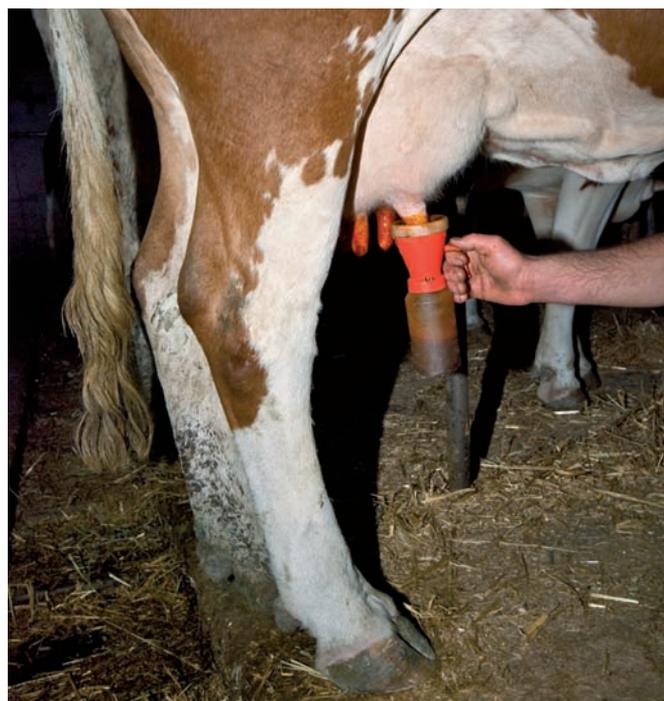
Lo scopo da raggiungere in questo delicato frangente è triplice: garanzia di igiene nel processo di mungitura, identificazione degli animali mastitici e stimolazione del riflesso di eiezione latte.

#### PULIZIA DEL CAPEZZOLO

Va effettuata con detergenti e/o con carta monouso o con fazzoletti imbevuti di disinfettante, mentre non è corretto utilizzare un getto d'acqua; il capezzolo deve infatti essere perfettamente asciutto al momento dell'attacco del gruppo.

#### ELIMINAZIONE DEI PRIMI GETTI DI LATTE

Subito dopo la pulizia del capezzolo, l'operatore deve eliminare i primi getti (non sul pavimento, ma su carta o in un contenitore!) tanto più che è proprio questo latte che contiene la più elevata concentrazione di batteri. In tale occasione si può valutare l'eventuale presenza di fru-



*stoli di fibrina*, spie dell'insorgenza di un processo infiammatorio per l'identificazione tempestiva ed efficace di animali affetti da mastite.

### STIMOLAZIONE DELLA MAMMELLA

Dall'inizio della preparazione del capezzolo all'attacco dei gruppi occorre lasciar passare almeno 60 secondi; in questo modo la velocità del flusso di latte viene ottimizzata, la produttività aumenta e le performances di mungitura migliorano.

### POST-MUNGITURA

Dopo lo stacco dei gruppi occorre procedere con la disinfezione

post-mungitura. Questo momento è fondamentale in un'ottica di prevenzione delle infezioni mammarie: l'applicazione di un disinfettante adeguato sull'intera superficie del capezzolo è il metodo più efficiente per abbattere la carica batterica e ridurre l'entrata di agenti patogeni in mammella attraverso l'orifizio che rimane aperto per almeno mezz'ora dopo la mungitura.

### SEGNALI DI SOVRA MUNGITURA

Un altro fattore da tenere ben presente è la sovra mungitura. Lo stacco del gruppo deve avvenire nel momento appropriato, cioè quando il flusso di latte che arriva alla cisterna dal capezzolo è minore di quello che esce all'esterno.

La sovra mungitura può essere efficacemente diagnosticata attraverso l'osservazione del comportamento degli animali e dello stato dei capezzoli mammari osservandone il colore, la presenza di piaghe e la consistenza al tatto.

### MUNGITURA, MOMENTO CHIAVE DI UNA GESTIONE CORRETTA

La mungitura è il momento più delicato da gestire per un allevatore di vacche da latte, ove ciascun evento deve essere studiato dettagliatamente e inquadrato in una solida e precisa routine, unica garanzia di una produzione costante, salubre e redditizia.

### L'UFFICIO PERIFERICO DI AYMAVILLES HA CAMBIATO SEDE

L'Ufficio periferico di Aymavilles della Direzione produzioni vegetali e servizi fitosanitari ha cambiato l'indirizzo della sede operativa, trasferendosi dal numero 35 al numero 9 della Frazione La Ferrière. L'Ufficio è a disposizione degli agricoltori per indicazioni tecniche e informazioni nei settori della viticoltura, frutticoltura e foraggicoltura e per la gestione delle pratiche relative all'assegnazione del carburante agricolo. Si propone, inoltre, come avamposto sul territorio con l'obiettivo di fornire a tutti gli interessati una prima informazione sulle attività e sulle diverse misure finalizzate allo sviluppo del settore agricolo, messe in atto dall'Assessorato.

L'Ufficio è aperto al pubblico il lunedì e il giovedì dalle ore 8,30 alle 12,00. Durante gli altri giorni i tecnici sono a disposizione previo accordo telefonico (telefono 0165/902820, @mail [l.pepellin@regione.vda.it](mailto:l.pepellin@regione.vda.it)).



di Rita BONFANTI  
 Ufficio servizi fitosanitari  
 Direzione produzioni  
 vegetali e servizi fitosanitari

• L'INSETTO È ARRIVATO IN VALLE D'AOSTA, NON È PERICOLOSO PER L'UOMO

## SEGNALAZIONE E IDENTIFICAZIONE DEL CIMICIONE DELLE CONIFERE

**P**er la prima volta nella nostra regione è stata segnalata la presenza di una grossa cimice di interesse forestale e urbano, arrivata accidentalmente in Italia (Veneto e Lombardia) dal Nord America già nel 1999.

Il rinvenimento è avvenuto a Morgex, nell'abitazione di una persona che si è rivolta all'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali per sapere cosa fosse quello sgradito ospite penetrato nella sua casa.

Dopo aver esaminato l'insetto, i tecnici dell'ufficio servizi fitosanitari della Direzione produzioni vegetali e servizi fitosanitari lo hanno identificato come *Leptoglossus occidentalis*, specie appartenente alla famiglia dei coreidi (*Rhynchotha Heteroptera*).

Dopo la prima segnalazione ne sono subito seguite altre che hanno comprovato la sua presenza in molti comuni della Valle.

Il cimicione delle conifere, come dice il nome, si nutre vive su pini e abeti, di cui punge aghi e pigne, impedendo la maturazione dei semi. Per questa ragione le infestazioni in ambito forestale possono causare problemi di ricrescita dei boschi, ma il danno più grave è provocato nei vivai o nelle piantagioni destinate alla produzione di semi, unici ambiti in cui sono consentiti

i trattamenti insetticidi.

La cimice delle conifere è facilmente riconoscibile a causa delle sue grosse dimensioni (fino a 2 cm, escluse le antenne) e per i rigonfiamenti presenti sulle tibie delle zampe posteriori.

Il ritrovamento nel periodo autunnale all'interno di abitazioni è spiegato dalla sua tendenza a cercare un riparo quando comincia a fare freddo. Con l'arrivo della brutta stagione, infatti, gli individui di questa specie si infilano in rifugi naturali per svernare, quali cavità di tronchi, nidi di uccelli o tane di roditori, ma, potendo scegliere, prediligono le più confortevoli mura domestiche. L'attitudine a migrare verso le case può quindi creare qualche disagio per il ribrezzo causato in alcune persone dalla vista della bestiola o dal caratteristico odore sgradevole emesso se disturbata o schiacciata, ma qualsiasi paura è ingiustificata perché il *Leptoglossus occidentalis* non è dannoso in quanto non punge l'uomo e non trasmette malattie.

Per quanto riguarda la difesa fitosanitaria, si sottolinea che i trattamenti con insetticidi in ambito forestale sono proibiti dalle normative vigenti in quanto sarebbero estremamente dannosi all'ecosistema, mentre a livello domestico, per chi proprio non sopportasse la convivenza con qualche esemplare dell'insetto, si consiglia l'utilizzo di accorgimenti atti a impedire l'ingresso nell'abitazione quali: zanzariere alle finestre, schermature con reti dei comignoli e chiusura di eventuali piccole fessure.

*Eventuali segnalazioni sulla presenza del cimicione delle conifere in altre zone della Valle è possibile contattando l'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali: Ufficio servizi fitosanitari, tel. 0165/275405 o Direzione foreste e infrastrutture, tel. 0165/776227.* ■



## LA SEUPA À LA VAPELENENTSE

di Claudio RESTANO  
Sindaco di Valpelline

**P**ane, Fontina, brodo di carne con carote, cipolle e cavolo verza bianco: questi sono gli ingredienti principali per preparare una buona Seupa à la Vapelenentse. Ingredienti che raccontano la storia della nostra terra, prima erano i componenti essenziali di un piatto povero, mentre oggi contribuiscono a rendere prezioso un piatto destinato ai giorni di festa. Con il tempo, così come le nostre abitudini, pur mantenendo gli stessi ingredienti, la Seupa si è trasformata ed è diventata un piatto ricercato e nutriente. Ciò che non è mutato e non cambierà mai è quello che la Seupa rappresenta per noi "Vapelenen": tutti a Valpelline sappiamo di appartenere al paese della Seupa à la Vapelenentse, da sempre la prepariamo con l'orgoglio di chi ne è l'ideatore e con la stima di chi vuole continuare a conservare la ricetta immutabile nel tempo. In pratica, tutti ci riconosciamo in questa preparazione gastronomica. La Seupa ci lega indissolubilmente al territorio e, così come i suoi ingredienti, trasporta in chi la gusta il sapore e i profumi di casa nostra. Questo piatto è diventato per noi un veicolo di promozione turistica, una risorsa della quale non possiamo più fare a meno.

Nel territorio comunale il caseificio, il magazzino di stagionatura delle fontine e la Seupa costituiscono alcuni dei veicoli promozionali di maggiore attrazione ed è proprio con l'intenzione di valorizzarli sempre di più, di farli conoscere in Italia ed all'estero che l'amministrazione comunale sta operando. In tale contesto l'istituzione del marchio della Denominazione Comunale di Origine (primo Comune della Valle d'Aosta ad utilizzare questo strumento di valorizzazione dei prodotti del territorio) rappresenta un primo importante passo avanti. Nel nostro comune i locali che producono la Seupa secondo la ricetta della tradizione possono fregiarsi del marchio De.C.O..

Oggi l'inserimento della Seupa fra i prodotti agroalimentari tradizionali aggiunge un ulteriore tassello a questo mosaico, che da una parte valorizza ancora di più il piatto e dall'altra rende onore a tutti coloro che nel tempo hanno lavorato per promuoverlo.

### INGREDIENTI

#### DELLA SEUPA À LA VAPELENENTSE:

*pane bianco di tipo "brutto e buono" raffermo, Fontina Dop, beuro (burro da affioramento) o burro centrifugato di siero, cannella in polvere e brodo (preparato con acqua, sale, carne e ossa di bovine di razza valdostana, carote, cipolle, cavolo verza bianco e spezie quali alloro, rosmarino, salvia).*

*Il famoso piatto valdostano è entrato a far parte dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) approvato dal Ministero*



a cura  
della REDAZIONE

## I PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT)

**L**a Seupa à la Vapelenentse è il trentunesimo prodotto agroalimentare tradizionale della Valle d'Aosta, entrato quest'anno a far parte dell'elenco ufficiale approvato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. Tale elenco, che contiene tutti i prodotti agroalimentari tradizionali italiani segnalati dalle rispettive Regioni di appartenenza, ogni anno è sottoposto a revisione approvata con decreto del Ministero stesso. L'elenco dei PAT-prodotti agroalimentari tradizionali è nato con l'obiettivo di valorizzare i prodotti di qualità dell'agricoltura italiana relativi ad aree territoriali ristrette. Con il termine "tradizionali" si intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato e secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

### ECCO TUTTI I PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA VALLE D'AOSTA



*Boudin*



*Motsetta*



*Prosciutto alla brace Saint-Oyen -  
Jambon à la braise Saint-Oyen*



*Saouceusse*



*Teteun*



*Tseur achètaye*



*Brossa*



*Formaggio di capra  
a pasta molle*



*Formaggio di pecora o capra  
a pasta pressata*



*Formaggio misto*



*Reblec*



*Reblec de crama*



*Salignoùn*



*Séras*



*Toma di Gressoney*



*Beuro  
(burro di affioramento)*



*Beuro colò*



*Beuro de brossa*



*Burro centrifugato di siero*



*Lasé*



*Olio di noci (Huile de noix)*



*Pan ner*



*Genepì*



*Ratafià*



*Grappa*



*Miele di castagno  
(mi de tsatagni)*



*Miele di rododendro  
(mi de framicello)*



*Miele millefiori di montagna  
(mi de fleurs de montagne)*



*Mela Golden delicious della  
Valle d'Aosta*



*Mela Renetta  
della Valle d'Aosta*



*Seupa à la Vapelenentse*

**IL MERCATINO DI NATALE DI AOSTA È IMMERSO IN UN "VILLAGGIO ALPINO" REALIZZATO DALL'ASSESSORATO AGRICOLTURA E RISORSE NATURALI**

La prima edizione, nel 2008, del *Marché Vert Noël*, il Mercatino di Natale di Piazza Severino Caveri ad Aosta, ha riscosso grande ammirazione di pubblico anche per l'originale ambientazione, la riproduzione di un villaggio alpino realizzato dall'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali. Anche quest'anno, su richiesta dell'Assessorato alle Attività produttive della Città di Aosta, l'Ufficio aree verdi della Direzione flora, fauna, caccia e pesca ha realizzato l'allestimento a corredo della manifestazione.

Il mercatino è stato inaugurato giovedì 3 dicembre e resterà aperto sino al 6 gennaio, tutti i giorni dalle 10 alle 20. Ad accogliere i visitatori saranno venticinque chalets circondati da vegetazione e decorazioni alpine, dei quali ventitré commerciali, uno allestito a cappella con sculture sulla Natività e uno gestito dall'Associazione Nazionale Alpini, che donerà in beneficenza il ricavato della vendita del suo vin brûlé.



*Foto: Metrò Studio Associato, Aosta*

## LA VALLE D'AOSTA A TOKYO

di Marilena BESENVAL  
 Segreteria dell'Assessore  
 e Corrado ADAMO  
 Direttore della Direzione  
 produzioni vegetali e servizi  
 fitosanitari

**G**li Assessorati dell'Agricoltura e Risorse naturali, del Turismo, Sport, Commercio e Trasporti e dell'Istruzione e Cultura hanno partecipato alla manifestazione "Autunno italiano 2009" a Tokyo, in Giappone. La Regione è stata presente in diversi eventi promozionali, tra i quali la fiera turistica Jata, che ha visto una notevole affluenza di pubblico.

Il ponte gettato verso il Giappone è stato messo in evidenza dalla mostra "L'eredità dell'impero romano", nella quale sono esposti il busto di Giove Dolicheno e il Balteo, un pettorale di cavallo raffigurante scene di lotta, due reperti archeologici custoditi al Museo Archeologico Regionale e ritrovati, rispettivamente, al Colle del Piccolo San Bernardo e in un'insula della città di Aosta. All'inaugurazione della mostra, alla quale ha assistito un migliaio di persone, era presente il Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano. La mostra – itinerante e per la quale sono attesi milioni di visitatori – rimarrà a Tokyo fino a dicembre, poi sarà trasferita a Nogoya, quindi a Mori e infine a Sapporo, dove si concluderà a settembre del prossimo anno.

Durante le varie conferenze stampa che si sono svolte presso il salone turistico Jata, così come all'inaugurazione della mostra, i prodotti enogastronomici della Valle d'Aosta sono sempre stati presenti e molto apprezzati, soprattutto dal pubblico giovane, che ha gradito la nostra cucina con un'attenzione particolare ai vini rossi corposi e strutturati.

La promozione in terra nipponica non si è ancora arrestata: in questo periodo, infatti,

la Valle d'Aosta continua a farsi conoscere al Caffè Abbraccio, locale italiano al centro di Tokyo, di recente apertura, che per tre mesi proporrà ai clienti specialità valdostane, tra le quali un'insalata con noci e Fontina Dop condita con olio di noci e aceto di mirtillo e il risotto alla cognentse, oltre a salumi, vini Doc, tegole, torcetti e baci.

Un'azione di promozione che il nostro Assessorato ha intrapreso, con il supporto dell'Assessorato del Turismo che ben conosce questo bacino di utenza, e che è stato perfezionato nel focus di novembre organizzato e cofinanziato nell'ambito della convenzione 2009 tra Regione e Ice (Istituto nazionale per il Commercio Estero). In questo ambito, è stata organizzata una giornata di promozione e comunicazione rivolta agli operatori giapponesi del settore agroalimentare, attraverso la presentazione

*I Giapponesi si sono dimostrati molto attenti e interessati alla nostra cucina accompagnata dai nostri vini*



dei vini e dei prodotti da parte di esperti valdostani agli interlocutori commerciali (importatori, grossisti, dettaglianti del settore enogastronomico, sommelier, chef e albergatori).

I Giapponesi si sono dimostrati molto attenti e interessati alla nostra cucina accompagnata dai nostri vini. Possiamo affermare che i prodotti tipici valdostani viaggino ormai in tutto il mondo. La sinergia, ormai consolidata tra Turismo e Agricoltura, continua a dare buoni risultati e conferma che sci, fontina, neve, salumi, trekking o vini sono rappresentanti di un unico prodotto di eccellenza: la Valle d'Aosta.



### CITTADINANZA ONORARIA A PAPA BENEDETTO XVI

**I** Mercoledì 16 dicembre 2009, nella Casina Pio IV in Vaticano, si svolgerà la cerimonia di conferimento della cittadinanza onoraria a Sua Santità Benedetto XVI da parte del Comune di Introd.

Ogni anno il Comune di Introd offre in dono al Santo Padre la Fontina in occasione delle Festività natalizie. Quest'anno sarà l'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali a donare le forme di Fontina Dop vincitrici del Concorso Fontina d'Alpage 2009, prodotte da Tiziana Cerise nell'alpeggio Barasson di Etroubles, da Rosella Frachey nell'alpeggio l'Arp-Vieille di Valgrisenche e da Irene Abram nell'alpeggio Berovard di Ollomont.

Nella stessa giornata sarà organizzata una degustazione di prodotti tipici valdostani curata dall'Assessorato.



• DIMANCHE 18 OCTOBRE 2009, À L'ARÈNE DE LA CROIX NOIRE D'AOSTE

# 52<sup>E</sup> CONCOURS RÉGIONAL BATAILLES DE REINES LE COMBAT FINAL

par la RÉDACTION  
Photos de Daniele RONC

## L'ARRIVÉE DES STARS



• ORSIÈRES de Davide Squinabol



• NEGRÒ de Daniele Taboni



• PABLÒ de Giulio Péaquin



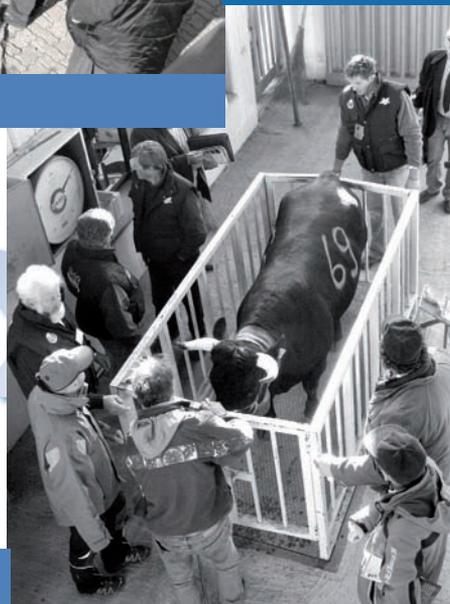
• SAMBA de Carolina Nolly



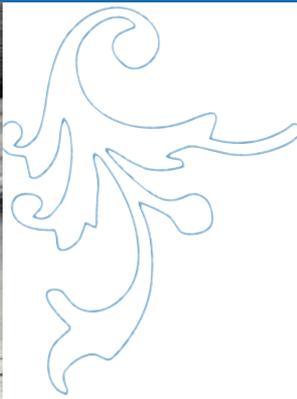
## AVANT LES COMBATS PESAGE ET STATIONNEMENT AUX BOX



• BORGA de Marguerettaz-Rollin



PRÉPARATION



• *Maquillage*  
PINSON de Davide Bieller

• *Chant de bataille*  
PAPILLON de Claudio Berthod

POUSSIÈRE



• *MOURINA* des frères Viérin

• *COURONNE* d'Aldo Vercellin



• *Impétuosité*  
ALLEGRA de Gildo Vallet

• *ROSY* de Davide Ramires

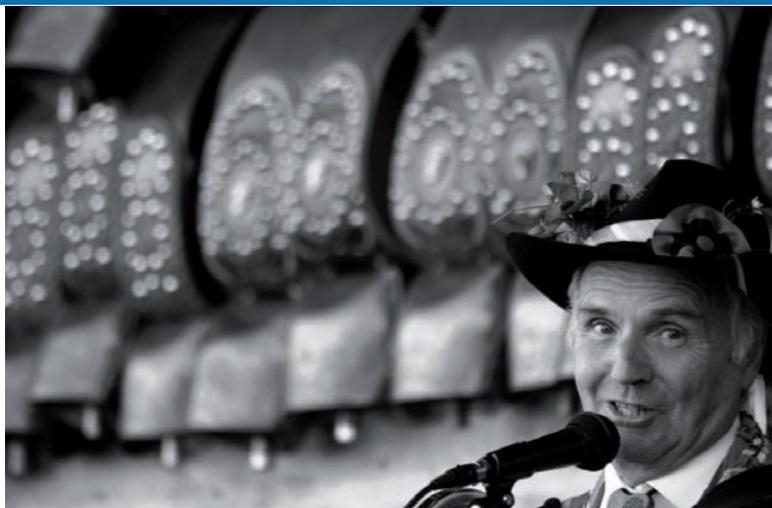
LA FOULE DES SPECTATEURS



VISAGES

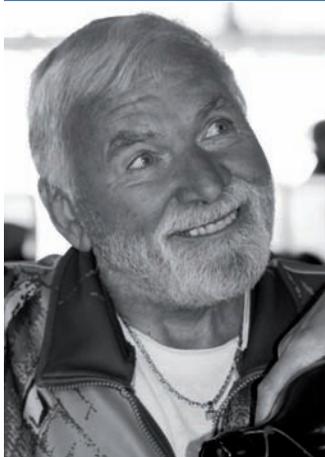


• Don Reboulaz *berger d'âmes et de reines*



• Mile Danna *et sa musique*

DISCUSSIONS ET «RÉCHAUFFAGE»



LES BATAILLES



- Une grande bataille  
MOUTSILLON *des frères Quendoz*  
REGINA *de Gildo Bich*



- La force  
PROMISE *de Stefano Mosquet*  
BELVILLE *de Fulvio Chabloz*



- Les Reines de Jovençan et Cogne  
LIONNE *des frères Savioz*  
SUISSE *des frères Quendoz*



- L'arène  
GITANE *de Roberto Rosaire*  
REINETTA *d'Elvina Bonin*



- La Reine de 3<sup>ème</sup> catégorie  
MONELLA *d'Aurelio Crétier*



- La Reine sortante  
MERLEUN *de la Société agricole Verney*  
Reine de 1<sup>ère</sup> catégorie 2008

- La Reine du poids  
MORIENNE *de Loris Pieiller (860 kilos)*



- Rage de vaincre  
SOULIDA *de Maurizio Celesia*  
FEYSAN *de Michele Bionaz,*  
Reine de 2<sup>ème</sup> catégorie pour la deuxième fois



- Le Président Rollandin passe le collier à  
COBRA *de la Société La Borettaz*  
Reine de 1<sup>ère</sup> catégorie

a cura della REDAZIONE  
e di Daniela BIGAY  
*Ufficio promozione*  
*Direzione produzioni*  
*vegetali e servizi fitosanitari*

## XV CONCORSO MIELI DELLA VALLE D'AOSTA E VI SAGRA DEL MIELE E DEI SUOI DERIVATI

**D**al 23 al 25 ottobre scorso si è svolta la VI edizione della Sagra del miele e dei suoi derivati, divenuta ormai appuntamento fisso per la Città del Miele valdostana, Châtillon. La manifestazione è stata organizzata in collaborazione tra l'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali, il Comune di Châtillon e l'Associazione Consorzio Apistico della Valle d'Aosta. L'edizione di quest'anno è stata ancora più densa di iniziative per il numerosissimo pubblico e ha ospitato, come di consueto, la premiazione del Concorso Miele della Valle d'Aosta, che l'Assessorato organizza da ben quindici anni con l'obiettivo di valorizzare le peculiarità delle varie tipologie di miele

prodotto in Valle d'Aosta e di dare ampio risalto al settore apistico e all'impegno dei numerosi apicoltori operanti nella regione. La settimana del miele valdostano si è aperta già lunedì 21, con una serata all'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon dedicata alle diverse figure professionali legate al mondo turistico, quali albergatori, ristoratori, negozianti e soggetti che hanno conseguito il contrassegno di qualità *Saveurs du Val d'Aoste*.

Durante l'incontro sono stati presentati aspetti tecnici e qualità dei mieli valdostani ed è stata offerta una degustazione guidata per coglierne i profumi e i sapori caratteristici.





Sabato 24 i tecnici dell'Ufficio apicoltura dell'Assessorato hanno organizzato un percorso didattico alla scoperta della vita di comunità delle api e della loro regina, per avvicinare adulti e bambini al mondo magico di questo insetto tanto amato. Un'arnia in vetro ha consentito di "sbirciare" l'interno di un alveare e uno smielatore trasparente ha mostrato le fasi salienti della smielatura. Naturalmente ai presenti è stata offerta la degustazione del miele così prodotto.



Domenica 25 è stata la giornata clou dell'evento. Lungo una Châtillon gremita di visitatori hanno preso posto i banchi degli apicoltori valdostani, che hanno esposto e venduto le migliori specialità della nostra regione.



Nella sede dell'ex Hôtel Londres si è svolta la premiazione del XV Concorso Mieli della Valle d'Aosta, preceduta dalla proiezione di un suggestivo video, realizzato per l'occasione, che ha mostrato la vita dell'ape, il contesto in cui essa vive, la pastorale con il ritorno a valle, le tipologie di miele, i processi di smielatura, di invasamento e di etichettatura. Al termine è stato organizzato, a cura dell'Assessorato, un percorso di degustazione dei mieli premiati. E' stato, infine, possibile visitare la mostra "La storia del miele", esposizione degli attrezzi dell'apicoltura del passato e del presente presso il Museo valdostano di apicoltura, a cura dell'Associazione Consorzio Apistico della Valle d'Aosta.



I PREMIATI

MILLEFIORI CHIARO	Priod Eva	I°	Cogne - Sylvenoire
	Volcan Sergio	II°	Fontainemore - Severoux
	Dellio Daniela	III°	La Thuile - Pont Serrand
MILLEFIORI SCURO	Marc-Grivaz Bruna	I°	Champorcher - Chardoney
	Berlier Lara	II°	Valgrisenche - Rever
	Ferré Andrea	III°	Rhêmes-Notre-Dame - Artalle
TIGLIO	Berlier Lara	I°	Introd
	Enria F. - Vivoli N.	II°	Villeneuve
	Teppex Manuel	III°	Villeneuve - Coundy
CASTAGNO	Noro Fulvio	I°	Arnad - Vâ
	Vuillermin Albino	II°	Donnas - Albard
	Marc Grivaz Bruna	III°	Saint-Vincent
RODODENDRO	Gallo Stefano	I°	Torgnon
	Verney Denis	II°	La Salle - La Joux
	Virdis Mario Graziano	III°	Perloz - La Ruina
TARASSACO	Dherin Marie Claire	I°	Brusson - Vollon
	Sandon Clémy	II°	Verrayes - Ollian



di Roberto RONC  
 Ufficio assistenza lattiero  
 casearia  
 Servizio sviluppo delle pro-  
 duzioni agro-alimentari e  
 infrastrutture

• EMOZIONI A BRA

## CHEESE 2009

L'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali ha partecipato, dal 18 al 21 settembre 2009, a Bra, alla settima edizione di Cheese, grande kermesse dedicata alle "forme del latte", divenuta tra le più importanti manifestazioni internazionali di valorizzazione del patrimonio lattiero-caseario. La città natale di Slow Food ha ospitato quella parte di agricoltura che si occupa di produrre e trasformare il latte "in modo buono per il palato, pulito per l'ambiente e giusto per la società". L'attenzione di questa edizione era rivolta in particolare alla protezione dei formaggi a latte crudo e degli alpeggi, ma anche alla difesa delle tradizioni dei pastori e dei malgari. Gli irresistibili, intensi e piacevoli profumi dei formaggi provenienti da tutto il mondo

si sono impossessati della cittadina, richiamando nelle strade e nelle piazze centosessantamila visitatori, di cui cinquantamila stranieri.

Lo spazio istituzionale allestito dal personale dell'Assessorato era situato nella piazza delle Scuole Maschili. Qui più di trecento forme di Fontina DOP hanno accolto gli ospiti degli Ateliers de la Vallée, i laboratori di degustazione dedicati alle nostre migliori produzioni DOP e DOC e, in modo particolare, alla Fontina. Immaginare la Valle d'Aosta senza Fontina sarebbe come pensare ad un libro senza parole, tant'è vero che per quest'unica e importante occasione le Fontine si sono presentate al pubblico tutte ben allineate sugli scaffali di abete rosso, con il loro vestito bruno-nocciola. Il "magazzino





di stagionatura” ricreato nell’allestimento della Regione, forse il più fotografato di tutta la manifestazione, non era muto e silenzioso, ma raccontava e descriveva quei gesti che fanno grande una Fontina, quei gesti che sono il risultato di un sapere antico e ricco di emozioni.

I visitatori di Cheese hanno dimostrato grande interesse, attenzione e curiosità per la novità e per la singolarità dei quattro *Ateliers de la Vallée*:

- **Le petit goûter.** Profumi e aromi dei pascoli di montagna, attraverso un percorso sensoriale che inizia con un semplice reblec, continua con il Valle d’Aosta Fromadzo DOP e prosegue con la Fontina DOP, regina dei formaggi di montagna, e ancora...

- **Sulle tracce della Fontina DOP.**

Verticale riservata ai golosi e dedicata ai professionisti, a chi crede di conoscerla, a chi è alla ricerca di emozioni e a coloro che proprio non possono farne a meno. Una decina di grandi Fontine DOP si raccontano...

- **Lassù gli ultimi.** Li chiamano “gli ultimi”, ma sono veri e propri gioielli dell’enogastronomia casaria valdostana. Poco conosciuti, poco commercializzati ma tanto apprezzati da chi già li conosce. Gli “ultimi” tramandano antichi sapori e custodiscono le tradizioni di un tempo remoto...

- **Veilà gourmande.** Un vero e proprio viaggio enogastronomico, accompagnato da chiacchiere all’ombra dei quattromila della Petite Patrie. La montagna parla e racconta, bisogna solo saperla ascoltare...

I visitatori di Cheese che hanno partecipato agli ateliers lo hanno fatto per conoscere, assaggiare e scoprire prodotti d’eccellenza e forse anche per programmare una futura vacanza in Valle d’Aosta. Secondo una recente indagine, il 72% dei consumatori del nostro Paese sarebbe disposto a spendere di più per il cibo pur di avere la certezza dell’origine e della qualità del prodotto, ragione per cui è necessario mettere in luce e promuovere non solo i prodotti agricoli, ma l’intero territorio della Valle d’Aosta. Il successo sarà un eccezionale veicolo di promozione turistica la cui ricaduta economica deve coinvolgere e trascinare soprattutto il comparto lattiero-caseario valdostano.



a cura della REDAZIONE  
e di Mariella CORNAZ  
*Ufficio promozione*  
*Direzione produzioni*  
*vegetali e servizi fitosanitari*

## GRANDE SUCCESSO PER LA SESTA EDIZIONE DEL MARCHE' AU FORT

**D**omenica 11 ottobre 2009, nella suggestiva cornice del borgo medievale di Bard, ai piedi del Forte, si è svolta la sesta edizione dell'annuale appuntamento con il Marché au Fort, rassegna enogastronomica dedicata alla degustazione e vendita dei prodotti tipici della Valle d'Aosta, organizzata in collaborazione tra l'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali, l'Associazione Forte di Bard, la Camera valdostana delle imprese e delle professioni e il Comune di Bard.

Lungo tutta la giornata i visitatori hanno potuto conoscere l'offerta dell'enogastronomia valdostana e approfittare di numerosi momenti di intrattenimento. La manifesta-

zione si è aperta con la banda musicale di Pont-Saint-Martin e ha proseguito con le esibizioni degli Sbandieratori della Città di Alba e del gruppo folcloristico Les Sallereins di La Salle. Trampolieri, acrobati, giocolieri, giullari, clown e musicisti dell'associazione Cantiere Ikrea di Montespertoli hanno dato vita a due spettacoli itineranti, Circo 900, ispirato al circo di strada, e Concio, con personaggi grotteschi vestiti con veri costumi d'epoca medievale.

Sono state organizzate, inoltre, visite guidate alla scoperta del territorio rurale di Bard e di Hône, animazioni per i più piccini e la presentazione del libro *Le quattro stagioni della cucina valdostana*.



*Da sinistra: l'Assessore Giuseppe Isabellon, Nicola Rosset della Chambre Valdôtaine, il Sindaco di Bard Cesare Bottan e il Consigliere regionale Alberto Crétaz*

Vini, formaggi, salumi, mieli, pane e dolci, distillati e altri prodotti legati al territorio valdostano hanno deliziato i palati, sia attraverso gli ateliers, degustazioni guidate dal personale dell'Assessorato con il prezioso aiuto dei tutor e dei ragazzi

dell'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon, sia grazie ai vari assaggi proposti dalle aziende presenti.

Dalla sua nascita a oggi l'iniziativa ha riscosso un sempre maggiore

successo di pubblico e una crescente richiesta di partecipazione da parte delle aziende. Volti soddisfatti e pareri favorevoli hanno pagato il grande lavoro di tutti coloro che hanno collaborato alla realizzazione dell'evento.



a cura della  
REDAZIONE

## INAUGURATA LA NUOVA AREA ATTREZZATA “PORLIOD”



**N**el pomeriggio di sabato 12 settembre 2009 le autorità regionali e comunali hanno inaugurato la nuova area attrezzata per picnic realizzata dall'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali in località Porliod, nel Vallone di Saint-Barthélemy a Nus.

L'area sorge in un vecchio lariceto pascolato, a trecento metri dal villaggio di Porliod e a trentadue chilometri da Aosta. Si trova a 1900 metri di quota e occupa una superficie di circa tremila metri quadrati.

E' dotata di dodici postazioni per picnic con tavolo e panche, otto fornelli per barbecue, due fontanili e tre servizi igienici, di cui uno per disabili, per una capacità ricettiva di circa settanta persone.

La Chorale Neuventse ha intrattenuto i numerosi presenti all'inaugurazione.



## ULTIM'ORA

**L**unedì 23 novembre il Comitato di Gestione per le Strutture Agricole e lo Sviluppo Rurale (STAR) dell'Unione europea ha approvato le modifiche al Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 della Valle d'Aosta. Le proposte approvate riguardano principalmente l'applicazione dell'Health Check (stato di salute) della PAC, in attuazione del regolamento (CE) 74/09 che prevede sette sfide – in prevalenza di carattere ambientale – per le quali l'Unione europea ha stanziato fondi aggiuntivi a favore degli Stati membri e delle Regioni. Alla Valle d'Aosta sono stati destinati 4,118 milioni di euro.

Delle sette sfide previste, l'Autorità di Gestione ha attuato la sfida 'biodiversità' attraverso l'inserimento di due nuove misure (la misura 213 'Indennità Natura 2000' e la misura 216 'Investimenti non produttivi') e la sfida 'energie rinnovabili' attraverso l'ampliamento degli investimenti ammissibili ai sensi della misura 311 'Diversificazione in attività non agricole' (realizzazione di impianti fotovoltaici per la produzione di energia da fonti rinnovabili).

Accanto alle modifiche conseguenti l'Health Check, il PSR approvato dalla CE annovera una serie di modifiche di minore impatto finanziario, ma comunque utili ai fini della piena attuazione del Programma; in particolare si segnalano due modifiche di certo interesse: la misura 112 'Insediamento di giovani agricoltori' è stata modificata con l'inserimento della fattispecie di insediamento 'multiplo' (sono premiati due giovani che si insediano contestualmente nella stessa azienda) e con l'incremento di premio erogabile; le misure 211 'Indennità compensativa' e 214 'Pagamenti agroambientali' sono state revisionate per migliorare il sistema di calcolo dei premi per le superfici di alpeggio.

## IN BREVE

### DONATE MILLE PIANTE AI TERREMOTATI DELL'ABRUZZO

**L'**Assessorato ha accolto con piacere l'invito della sezione valdostana dell'Associazione Nazionale Alpini, donando un migliaio di piante provenienti dal Vivaio regionale Abbé Henry di Quart – tra le quali circa cento alberi di alto fusto (in particolare noci, platani, aceri e peri ornamentali) e circa novencento arbusti (lavanda, cotoneaster, viburnum e altri) – che andranno ad abbellire il quartiere ANA in via di costruzione nel nuovo Villaggio San Lorenzo del Comune di Fossa (L'Aquila), destinato alle famiglie che hanno dovuto lasciare le loro case in seguito al grave sisma che ha colpito l'Abruzzo nell'aprile scorso.

*Treinadàn*

*Bonnes Fêtes*

*Buone Feste*

