

# L'Informatore N. 5 - 2010 Agricolo L'Informateur Agricole

Anno 26 n. 5 - 2010 - Poste Italiane S.p.A. - spedizione in A. P. - 70% - DCB Aosta - Taxe perçue



- 1 • EDITORIALE - ÉDITORIAL**  
Giuseppe ISABELLON

### PREVENZIONE

- 2 • PREVENZIONE E VIGILANZA  
NEL SETTORE DELL'AGRICOL-  
TURA E DELLA SILVICOLTURA**  
Luigi GIAI  
e Rinaldo DUGROS

### ORTICOLTURA

- 8 • I FRUTTI**  
Ugo LINI

### DIFESA FITOSANITARIA

- 13 • LA MOSCA DEL NOCE, UN  
PARASSITA DA CONOSCERE  
E COMBATTERE**  
Rita BONFANTI

### FORMAZIONE

- 17 • CORSO DI SALUMERIA  
VALDOSTANA, DALLA  
PREPARAZIONE DEI TAGLI  
ALLA DEGUSTAZIONE DEI  
SALUMI**  
Roberto DEL COL  
e Maria Grazia LUMETTA

### VITICOLTURA

- 18 • IDENTIFICAZIONE  
DEL NERET DI SAINT-  
VINCENT, ANTICO VITIGNO  
VALDOSTANO**  
Giulio MORIONDO,  
Rudy SANDI  
e José VOUILAMOZ

### ALLEVAMENTO

- 20 • LA VACHE RIT  
UNA COOPERATIVA  
IN SALUTE**  
Augusto CHÂTEL

### INSERTO

- 23 • LA DÉSARPA 2010  
GALLERIA FOTOGRAFICA  
DEI MOMENTI PIÙ  
SIGNIFICATIVI  
DELLA MANIFESTAZIONE**

### SENTIERISTICA

- 35 • UNA GITA AL SANTUARIO  
DI MACHABY**  
Roberto CATTIN
- 37 • MANUTENZIONE  
STRAORDINARIA LUNGO  
IL SENTIERO DELLA  
PROCESSIONE DI OROPA**  
Aurelio BÉTEMPS
- 40 • RIPRISTINO DEL SENTIERO  
PUILLAYES-BIVACCO  
CHENTRE BIONAZ**  
Michel ROSSET

### FLORA

- 44 • GLI ACERI ORNAMENTALI**  
Giorgio CUAZ

### MANIFESTAZIONI

- 50 • ALPAGES OUVERTS: TUTTI  
IN SCENA PER UN GIORNO**  
Ronni BESSI  
e Marie Claire CHABERGE

### CONTATTI

- 54 • NUOVI ORARI DI APERTURA  
AL PUBBLICO DEGLI  
UFFICI DI FRONT-OFFICE  
DEL DIPARTIMENTO  
AGRICOLTURA**

### LA NATURA A SCUOLA

- 56 • IL GUSTO DI  
UN'ANIMAZIONE  
NEL GUSTO DI UNA  
PASSEGGIATA,  
UN'ESPERIENZA SEMPRE  
NUOVA**  
Ronni BESSI

### NOTIZIE IN BREVE

- 16 • SEMINARIO  
DELL'ASSOCIAZIONE  
MICOLOGICA VALDOSTANA**

### 3ª DI COPERTINA

- IN BREVE
- ULTIM'ORA

## L'Informatore Agricolo L'Informateur Agricole

Bollettino di informazione socio-economica  
(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*

Direzione e redazione - *Direction et rédaction*  
Località Grande Charrière, 66  
11020 Saint-Christophe - AO  
Tel. 0165/275384 - 0165/275279  
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,  
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*  
Autunno nella Valle del Gran San Bernardo  
Foto Roberto Andrighetto

Stampa - *Impression*  
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*

[www.regione.vda.it/agricoltura](http://www.regione.vda.it/agricoltura)  
[www.regione.vda.it/informatoreagricolo](http://www.regione.vda.it/informatoreagricolo)

## EDITORIALE

Cari lettori,

ci presentiamo a Voi con un numero che credo molto interessante. Innanzitutto abbiamo voluto dedicare l'inserto a una galleria fotografica dei momenti più significativi della Désarpa, la grande manifestazione biennale organizzata dal nostro Assessorato che, ad ogni edizione, non manca di regalarci grande soddisfazione per il notevole successo di pubblico che riscuote. Questa sesta edizione, se possibile, è stata ancora più ricca di novità e di iniziative, dedicate alle molte migliaia di persone che ci hanno onorato della loro presenza e dimostrato il loro apprezzamento.

Con la terza parte dell'articolo su prevenzione e vigilanza, realizzato dall'Azienda USL della Valle d'Aosta, concludiamo il ciclo dedicato ai principali rischi legati all'attività agricola e a ciò che è necessario fare o non fare per prevenirli. Nelle pagine che seguono si parla, in particolare, dei luoghi di lavoro e dell'uso dei prodotti fitosanitari.

L'attività del nostro Assessorato è ben rappresentata in diversi contributi qui pubblicati: vi sono, per citarne alcuni, un ampio servizio sui principali lavori realizzati durante la scorsa estate dal Servizio sentieristica e uno sulla collaborazione tra Direzione flora, fauna, caccia e pesca e AREV in occasione di Alpages Ouverts. Non mancano, poi, le consuete rubriche e i consigli per orticoltori e frutticoltori. Per agevolare l'utenza abbiamo inserito, inoltre, orari di apertura e numeri telefonici degli uffici di front-office del Dipartimento Agricoltura.

A Voi tutti buona lettura!



Giuseppe Isabellon  
Assessore all'Agricoltura e Risorse naturali

## ÉDITORIAL

*Chers lecteurs,*

*Je crois que, cette fois encore, vous allez trouver bien des choses intéressantes au fil des pages de ce numéro : je pense tout d'abord au cahier spécial ci-joint, qui propose un panorama très complet des temps forts de la Désarpa, cette grande manifestation qu'organise tous les deux ans notre Assessorat et dont chaque édition est motif de profonde satisfaction, au vu de son succès auprès du public. Et cette sixième Désarpa a été peut-être encore plus riche d'innovations et d'initiatives que les précédentes, pour séduire les milliers de visiteurs qui nous ont honorés de leur présence et qui nous ont démontré leur appréciation.*

*Avec la troisième partie de l'article sur la prévention et le contrôle, élaboré par l'Agence USL de la Vallée d'Aoste, nous concluons le cycle de publications consacrées aux principaux risques liés à l'activité agricole et à tout ce qu'il faut faire ou ne pas faire pour éviter les problèmes. Les pages suivantes traitent notamment des lieux de travail et de l'utilisation des produits phytosanitaires.*

*L'activité de l'Assessorat est également bien illustrée par différents autres articles : un reportage détaillé sur les principaux travaux exécutés au cours de l'été par le Service de l'aménagement des sentiers et un exposé sur la collaboration entre la Direction de la faune, de la flore, de la chasse et de la pêche et l'AREV à l'occasion de la manifestation « Alpages ouverts ». Et puis vous retrouverez, bien entendu, les rubriques qui vous sont familières et les conseils destinés aux horticulteurs et aux frutticulteurs. Dans l'espoir de vous être utiles, nous avons également inséré dans cette livraison les horaires d'ouverture et les numéros de téléphone des bureaux du Département de l'agriculture.*

*Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter bonne lecture à tous !*

Giuseppe Isabellon  
Assesseur à l'agriculture et aux ressources naturelles

di Luigi GIAI  
 Dirigente Servizio  
 prevenzione e sicurezza  
 ambienti di lavoro  
 e Rinaldo DUGROS  
 Tecnico della prevenzione  
 Azienda USL Valle d'Aosta

## PREVENZIONE E VIGILANZA NEL SETTORE DELL'AGRICOLTURA E DELLA SILVICOLTURA - TERZA PARTE -

### LUOGHI DI LAVORO

#### COSA SIGNIFICA IL RIFERIMENTO AI "LUOGHI DI LAVORO" PER LE ATTIVITÀ AGRICOLE?

**T**ermina con questa terza parte, riferita ai luoghi di lavoro e all'uso dei prodotti fitosanitari, la carrellata dei principali rischi legati all'attività agricola. Si è cercato, per quanto possibile, non solo di evidenziare le problematiche di un settore così multiforme e forse sottovalutato per complessità, ma di fornire pillole di "comportamenti corretti" accorpando in ogni domanda questi due aspetti.

La necessità di un'attenzione specifica al settore è diffusa sul territorio nazionale in quanto è noto a tutti che l'agricoltura e le attività ad essa correlate si sono sviluppate in modo rapido con l'uso di macchine e sostanze assolutamente utili ma fondamentalmente pericolose. La cura non può essere posta soltanto nella loro scelta iniziale, ma nella continua gestione, aspetto che era patrimonio dei nostri avi ben attenti alla manutenzione delle loro povere cose, ma che oggi, nella frenesia della continua corsa contro il tempo, esula talora dalle buone pratiche. Da ultimo si auspica che le istituzioni, sebbene delegate al controllo, vengano accolte come un beneficio per la comunità, intravedendo l'aspetto di prevenzione e con esso la possibilità di ottenere risposte finalizzate alla salvaguardia di salute e sicurezza, più che il volto repressivo dei doveri nei confronti del Piano Nazionale e di quello Regionale di sorveglianza.

**P**er articolare in modo corretto la risposta conviene leggere l'articolo 62 (Definizioni) del D.Lgs. 09 aprile 2008 n. 81 che, con le correzioni ed aggiunte al testo originario, ad oggi dice:

- “1. Ferme restando le disposizioni di cui al titolo I, si intendono per luoghi di lavoro, unicamente ai fini della applicazione del presente titolo, i luoghi destinati a ospitare posti di lavoro, ubicati all'interno dell'azienda o dell'unità produttiva, nonché ogni altro luogo di pertinenza dell'azienda o dell'unità produttiva accessibile al lavoratore nell'ambito del proprio lavoro.
2. Le disposizioni di cui al presente titolo non si applicano:  
 ...omissis...  
 d-bis): ai campi, ai boschi e agli altri terreni facenti parte di un'azienda agricola o forestale.”

Ciò significa che le disposizioni dettate dal successivo articolo 63 (Requisiti di salute e di sicurezza) che fa riferimento in particolare all'allegato IV, si applicano a tutte le pertinenze dell'azienda ad eccezione dei campi, dei boschi e degli altri terreni.



### DI QUALI ARGOMENTI TRATTA L'ALLEGATO IV A CUI SI RIFERISCE L'ARTICOLO 63 DEL D.LGS. 81/08?

**D**ei requisiti che devono possedere i luoghi di lavoro. In particolare il punto 6 tratta delle "Disposizioni relative alle aziende agricole" con evidenza su abitazioni e dormitori anche temporanei, acqua, acquai e latrine, stalle e concimaie, mezzi di pronto soccorso e di profilassi.

### VI SONO DEI PUNTI CUI PORRE PARTICOLARE ATTENZIONE?

**F**atto salvo il rispetto della normativa nel suo complesso, è utile evidenziare i pericoli che comportano infortuni rilevanti per numero o per gravità. In particolare le caratteristiche dei pavimenti e la presenza di buche o irregolarità, la conformazione delle scale sia fisse che portatili, le caratteristiche delle vasche e dei serbatoi oltre che l'esistenza di agenti nocivi vanno presi in considerazione quali punti di partenza per una corretta valutazione di rischi.



### QUALI RISCHI COMPORTANO I PAVIMENTI?

**G**li ambienti utilizzati dalle attività agricole sono tipicamente soggetti ad aspersione di liquidi e quindi risultano spesso molto scivolosi (es. stalle, casere ecc.).

Per evitare il pericolo di caduta, oltre che dotarsi di calzature con suola antiscivolo, non è sufficiente che la superficie sia ruvida ma risulta indispensabile una scrupolosa e frequente pulizia. Tanto più che in alcuni ambiti, ad esempio nelle casere, l'asperità delle superfici cozza con la necessità di igiene non permettendo una pulitura a fondo. Si ricorda altresì l'eventualità di inciampo nel caso di superfici irregolari o peggio con buche.

La presenza nei solai di aperture quali le botole eseguite ad arte per alimentare gli animali da un fienile posto al piano superiore, richiede un'analisi particolare. Il fieno infatti può occultare la botola ed il lavoratore è soggetto a rischio di una caduta di alcuni metri con conseguenze che possono essere anche gravi. Vanno dunque predisposte barriere che impediscano l'accesso a questo luogo pericoloso come a tutte le piattaforme che presentino rischio di caduta dall'alto.

### QUALI CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE DEVE AVERE UNA SCALA FISSA A GRADINI O A PIOLI?

**L**e scale fisse possono essere di due tipi:

quelle a gradini, che fanno parte integrante dell'edificio, e quelle a pioli, che vengono fissate a una parete.

- Le scale fisse vanno realizzate e dimensionate a regola d'arte con pavimentazione antisdrucchiole. I gradini devono avere lunghezza adeguata alle esigenze di transito, pedata e alzata regolari: larghezza minima 1,20 m; pedata minima 30 cm; alzata adeguata (la somma tra il doppio dell'alzata e la pedata deve essere compresa tra 62 e 64 cm). Le scale e i relativi pianerotoli devono essere provvisti, sui lati aperti, di parapetto normale o di altra difesa equivalente. Le scale delimitate da due pareti devono essere munite di almeno un corrimano.
- Le scale a pioli fisse di altezza superiore a m 5 (es. scale per l'accesso a cisterne, silos o strutture elevate...) devono essere provviste, a partire da m 2,50 dal pavimento o dai ripiani, di una solida gabbia metallica di protezione avente maglie o aperture di ampiezza tale da impedire la caduta accidentale della persona verso l'esterno. La parete della gabbia opposta al piano dei pioli non deve distare da questi più di cm 60. I pioli devono distare almeno 15 cm dalla parete alla quale sono applicati o alla quale la scala è fissata.

## ESISTONO REGOLE SPECIFICHE PER L'UTILIZZO DELLE SCALE A PIOLI PORTATILI?

Per le scale portatili va detto anzitutto che dovrebbero essere marcate, e che il loro utilizzo normale è quello di transito da un livello ad un altro. Quale posto di lavoro in quota, il datore di lavoro ne dispone l'uso solo nei casi in cui l'utilizzo di altre attrezzature considerate più sicure non è giustificato a causa del limitato livello di rischio e della breve durata dell'intervento oppure delle caratteristiche esistenti dei siti che non si possono modificare.

La scala deve comunque sbordare sufficientemente oltre il piano da raggiungere in modo da permettere la presa sicura dell'operatore; la discesa va fatta sempre con il busto rivolto verso la scala stessa senza ricorrere ad equilibrismi anche laterali sicuramente pericolosi.

Una scala difettosa, con segni di deterioramento, priva anche solo di un gradino o degli appoggi in gomma, va adeguatamente riparata o sostituita; mentre le incrostazioni come pure tracce di oli o grassi, vanno pulite rigorosamente.

Detto ciò si ricorda che le scale a pioli devono essere costruite con materiale adatto alle condizioni di impiego, devono essere sufficientemente resistenti nell'insieme e nei singoli elementi e devono avere dimensioni appropriate al loro uso. Dette scale, se di legno, devono avere i pioli fissati ai montanti mediante incastro. I pioli devono essere privi di nodi. Tali pioli devono essere trattenuti da tiranti in ferro applicati almeno sotto i due pioli estremi; nelle scale lunghe più di 4 metri deve essere ap-

plicato anche un tirante intermedio. È vietato l'uso di scale che presentino listelli di legno chiodati sui montanti al posto dei pioli rotti.

Esse devono inoltre essere provviste di:

- a) dispositivi antisdrucciolevoli alle estremità inferiori dei due montanti;
- b) ganci di trattenuta o appoggi antisdrucciolevoli alle estremità superiori, quando sia necessario per assicurare la stabilità della scala.

Quando l'uso delle scale, per la loro altezza o per altre cause, comporti pericolo di sbandamento, esse devono essere adeguatamente assicurate o trattenute al piede da altra persona.

## QUALI RISCHI COMPORTANO LE VASCHE O I SERBATOI?

Quando si tratta di questi bacini, siano essi utilizzati per l'irrigazione o per lo stoccaggio dei liquami, si deve pensare al rischio di annegamento per una persona che incautamente possa finirvi dentro. È indispensabile predisporre una recinzione onde evitare la vicinanza al bordo. Qualora il serbatoio sia fuori terra, andrà protetto l'accesso dai curiosi. Anche le canalette di scolo o i pozzetti di adduzione devono essere protetti con un robusto grigliato.

Vasche, serbatoi e pozzetti di scolo, oltre ad essere fonte di rischio biologico, possono presentare pericolo anche durante l'eventuale manutenzione e pulizia in quanto al loro interno si formano esalazioni nocive per l'addetto. Dovranno essere pertanto prese tutte le misure di sicurezza atte ad eliminare il pericolo di contatto con i fluidi.

In particolare, prima di entrare nei

serbatoi chiusi, bisognerà assicurarsi che all'interno non esistano gas o vapori nocivi e conseguentemente si dovrà effettuare una efficiente ventilazione dell'ambiente con aria fresca. Si dovrà operare in coppia (una persona all'esterno del serbatoio e una all'interno). La persona che accede all'interno dovrà altresì utilizzare tutti i DPI specifici quali idonei apparecchi per consentire la normale respirazione (es. maschere) e indossare una cintura di sicurezza per permettere alla persona esterna di estrarre il lavoratore all'interno in caso di malore.

## USO DEI PRODOTTI FITOSANITARI

### COME VENGONO CLASSIFICATE LE SOSTANZE FITOSANITARIE?

I prodotti fitosanitari sono preparati contenenti una o più sostanze



*Molto tossico*



*Tossico*



Sostanza nociva



Sostanza irritante



Sostanza infiammabile

attive destinati a:

- proteggere i vegetali o i prodotti vegetali da tutti gli organismi nocivi o a prevenirne gli effetti;
- favorire o regolare i processi vitali dei vegetali (escludendo i fertilizzanti);
- eliminare le piante indesiderate;
- eliminare parti di vegetali, frenare o evitare un loro indesiderato accrescimento.

Per tale motivo i principi attivi presenti nei fitosanitari sono per definizione biologicamente attivi e costituiscono un potenziale pericolo per la salute degli operatori e altri gruppi di popolazione esposti.

I prodotti vengono classificati in: **molto tossici** (T+), **tossici** (T), **nocivi** (XN), **irritanti** (XI), **infiammabili** (F). All'atto della vendita e ad ogni aggiornamento, deve essere conse-



gnata dal rivenditore la scheda di sicurezza (obbligatoria) del prodotto.

### QUALI PROBLEMI PUÒ INDURRE UNA GESTIONE NON OCULATA DEI PRODOTTI FITOSANITARI?

I maggiori problemi che si hanno per l'uso non corretto dei prodotti fitosanitari sono legati all'inquinamento dell'ambiente e all'intossicazione delle persone, non soltanto quelle addette alle lavorazioni ma anche quelle estranee ai lavori. Tra le persone che possono essere intossicate, in particolare vanno tutelati i giovani che, anche per curiosità, possono venire a contatto di tali sostanze quando le stesse risultino a portata di mano. Devono pertanto essere adottate cautele non solo durante l'uso ma anche nel corretto immagazzinamento e conservazione.

### QUALI SONO GLI EFFETTI DI UNA INTOSSICAZIONE DA QUESTI PRODOTTI?

È difficile rispondere in modo diretto a una tale domanda, in quanto la tossicità di un prodotto può essere influenzata, oltre che dalle caratteristiche intrinseche del prodotto stesso, anche da molti fattori:

l'esposizione continuativa piuttosto che saltuaria, l'assorbimento per via orale o cutanea, l'esposizione contemporanea a più prodotti chimici anche fra di loro non interagenti, l'età del soggetto (in particolare giovanissimi e anziani), la condizione di gravidanza, le differenze di sensibilità individuali, il concomitante cattivo stato di salute, le differenze nella formulazione commerciale, la poca stabilità chimica del prodotto. In linea di massima si può dire che l'effetto tossico acuto dà luogo ad una sensazione di malessere generalizzata o concentrata nei luoghi di maggior assorbimento che può andare da un semplice fastidio alla morte. Un effetto cronico può indurre oltre a sensibilizzazioni gravi accompagnate anche da un avvelenamento, a effetti mutageni (consistono in alterazioni del patrimonio genetico e possono dare luogo a malattie genetiche ereditarie o a tumori), teratogeni (consistono nella comparsa di malformazioni nel feto), cancerogeni (consistono nella comparsa di tumori nell'uomo).

### COME AVVIENE UNA INTOSSICAZIONE DA PRODOTTI FITOSANITARI?

L'intossicazione avviene attraverso un assorbimento del prodotto chimico che consiste nel suo passaggio dall'ambiente esterno all'interno dell'organismo. L'assorbimento può avvenire attraverso la pelle, le vie respiratorie, la bocca e l'apparato digerente. L'assorbimento attraverso la pelle è la causa più frequente dei casi di intossicazione legata alla professione. Il contatto può essere diretto o indiretto.



Il contatto diretto è quello che si instaura quando l'operatore non si protegge sufficientemente. Il contatto indiretto può avvenire attraverso gli abiti da lavoro. Quando i prodotti fitosanitari raggiungono la pelle essi sono convogliati verso l'interno in modo particolare dalle ferite o dalle abrasioni ma riescono a penetrare anche attraverso la pelle intatta in quanto tipicamente essi contengono sostanze che si sciolgono bene nei grassi. L'inalazione è invece il passaggio nelle parti profonde dei polmoni che è maggiormente efficace quanto più l'aerosol è costituito da goccioline di piccolo diametro. Nelle zone profonde dei polmoni sono attivi gli alveoli che comunicano direttamente con il sangue. Le goccioline di maggior diametro si fermano nel naso, nella faringe o nei grossi bronchi e vengono sospinte fino alla gola, per poi essere degluite.

### COME SI PREVIENE L'INTOSSICAZIONE?

Come sappiamo l'assorbimento dei fitosanitari può avvenire attraverso la pelle, le vie respiratorie, la bocca e l'apparato digerente. Fondamentale diviene quindi l'impiego di protezioni non soltanto per le vie respiratorie ma anche per l'intero corpo. Si adotteranno quindi i vari tipi di protezione per evitare sia l'inalazione che il contatto diretto o indiretto, in particolare:

- maschere, se possibile pieno-facciali, dotate di filtro tipicamente



antigas per vapori organici preceduto da un antipolvere. Dei filtri va verificata ogni volta la data di scadenza;

- tute, che dovranno essere conformi alle normative comunitarie, in genere impermeabili ma possibilmente traspiranti e con cappuccio. Esse verranno corredate da stivali e guanti di cui si controllerà l'integrità della tenuta, a cui si aggiungerà eventualmente il casco per la protezione del capo da urti;
- guanti in gomma impermeabili;
- stivali in gomma impermeabili e dotati di suola antiscivolo;
- occhiali, le cui lenti andranno scelte del tipo non solo antigraffio ma con un trattamento specifico antiappannamento. Per questo scopo particolare può essere utile ungere la lente che non fosse trattata con un velo di glicerina.

Tutta l'attrezzatura sopra elencata va lavata accuratamente dopo l'uso prima di essere riposta in magazzino. Si fa presente che non deve essere mescolata agli abiti puliti perciò è utile avere un armadietto dotato di due scomparti (pulito-sporco).

### ESISTONO PRATICHE OPERATIVE PIÙ SICURE DI ALTRE?

Va detto anzitutto che è importante seguire le istruzioni for-





Sostanze velenose

nite con i prodotti: esse dettagliano i rischi e i conseguenti usi corretti. Detto ciò bisogna dotarsi dei dispositivi di protezione individuale idonei e sottoporre a regolare manutenzione le attrezzature con lo scopo di distribuire il prodotto in modo efficace: con il dosaggio richiesto e sulla zona prevista. Facendo ciò non solo si salvaguarda la salute delle persone addette, ma si tutela l'ambiente non sprecando il prodotto e non spargendolo su zone che non necessitano di trattamento.



### ESISTE UNA PROCEDURA PER LA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI FITOSANITARI?

**E**ssendo sostanze che presentano una considerevole pericolosità, esse devono essere conservate in locali dedicati, contraddistinti dalla scritta "veleno" e l'immagine di un teschio con le ossa incrociate, chiusi a chiave, aerati, lontani da fonti di calore e privi di umidità.

È importante scegliere un locale fuori terra per evitare il ristagno di vapori nocivi, con pavimento e pareti lavabili almeno fino all'altezza dello stoccaggio e con impianto elettrico stagno in modo da non innescare un principio di incendio, dato che alcuni prodotti sono infiammabili. Se il quantitativo è modesto, può essere sufficiente un armadio metallico lavabile con l'attenzione particolare di non stipare insieme composti che fra loro reagiscono, informandosi per

questa eventualità presso il rivenditore. Anche sull'armadio vanno poste la scritta "veleno" e l'immagine di un teschio con le ossa incrociate.

Il pavimento del locale deve essere impermeabile e lavabile e dotato di un pozzetto cieco, con opportuna pendenza, per la raccolta di eventuali sversamenti del prodotto o, in alternativa, un cordolo di contenimento. Necessaria anche la presenza di materiali inertizzanti (argilla e sabbia meglio della segatura in quanto questa è materiale organico che potrebbe reagire) da utilizzare in caso di versamento accidentale di prodotto.

Nel caso si fosse in possesso di prodotti scaduti, è possibile per gli imprenditori agricoli conferirli, in base ad un'ordinanza regionale, presso la discarica di Brissogne. I privati possono invece contattare a carattere locale le Comunità Montane che possono essersi organizzate per un servizio collettivo.

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

## I FRUTTI

### SECONDA PARTE: POMODORO, PEPPERONE E MELANZANA

La parte alimentare degli ortaggi a frutto è costituita dal frutto stesso. Il pomodoro, il peperone e la melanzana appartengono alla famiglia delle Solanacee.

## PEPERONE



*Peperoni, particolare dei frutti*

**NOME SCIENTIFICO:** *Capsicum annuum* L.

**NOME FRANCESE:** poivron o piment

**ORIGINE:** Centro e Sud America

**Caratteristiche:** il frutto è una bacca carnosa; inizialmente verde, in seguito assume colorazione rossa o gialla di diverse tonalità. Alle temperature elevate, col freddo invece i frutti rimangono piccoli e non maturano

**SEMINA:** in serra (serra, cassone caldo, ecc.) nei mesi di febbraio-marzo. Il trapianto in serra avviene in aprile-maggio, mentre in campo avviene nei mesi di maggio e giugno

**RACCOLTA:** a partire da luglio (serra), agosto-settembre in pieno campo. La coltivazione in serra può allungare ulteriormente questo periodo

**CONSUMO:** crudo o cotto, ma anche in polvere, ottenuta soprattutto dai peperoncini piccanti

**IMPIEGHI:** nelle insalate o come peperonata, squisito anche sott'olio e sott'aceto e come antipasto

**PROPRIETÀ E CURIOSITÀ:** il peperone contiene principalmente provitamina A e vitamine del gruppo B. I frutti carnosi possono essere consumati allo stato fresco crudi, cotti o conservati sott'olio, sott'aceto, ecc., mentre quelli a frutto piccolo e piccante, oltre ad essere consumati freschi, sono essiccati e utilizzati come condimento in cucina.

### VARIETÀ CONSIGLIATE

Jolly, Diablo, Giallo, Rubens, ibridi, F1.

### TERRENO E CLIMA

Predilige un clima caldo e temperato e un'esposizione ben soleggiata. Il terreno deve essere profondo, permeabile, ben concimato e fresco. In Valle d'Aosta, in situazioni calde e ben riparate è coltivato anche a quote superiori ai mille metri.

### COLTIVAZIONE

Per ottenere piantine ben sviluppate si consiglia di eseguire la semina in serra (serra, cassone caldo, ecc.) nei mesi di febbraio-marzo-aprile. La messa a dimora delle piante deve essere eseguita quando il terreno e l'aria hanno raggiunto la temperatura di 18-20° C (maggio-giugno). Il peperone non sopporta il freddo (le piante e i frutti rimangono piccoli e non maturano) ed è molto sensibile alle gelate. Per migliorare la ripresa



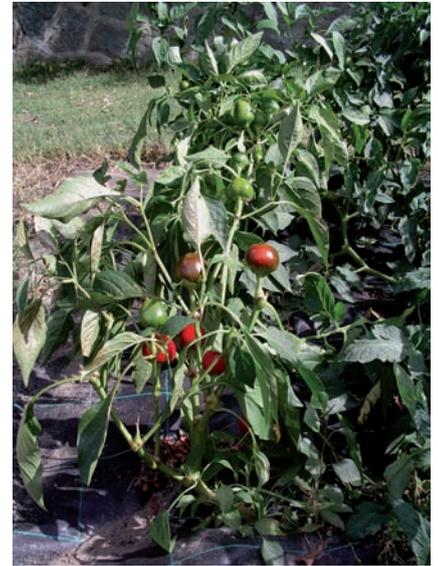
*Fiore di peperone*

al trapianto e per avere un accrescimento più rapido, le piantine devono avere una zolletta di terra. Il sesto di impianto è di 50-60 cm tra le file e di 40-50 cm tra una pianta e l'altra. Il ciclo colturale (annuale) varia da 4 a 5 mesi. Si consiglia di eseguire la coltura su pacciamatura (ad esempio agritelo) per facilitare la maturazione (il colore nero attira i raggi del sole) ed evitare marciumi indesiderati.

Le cure colturali consistono nel ricalzo, che serve da sostegno per le piante, quando queste hanno raggiunto 15-20 cm di altezza, nel controllo delle erbe infestanti con scerbature e nella irrigazione ben dosata, possibilmente per scorrimento, nei periodi secchi e caldi. Per garantire un buon dosaggio dell'acqua, è preferibile adottare i sistemi di microirrigazione come il sistema goccia a goccia durante l'intero periodo vegetativo. Nelle zone molto ventose si consiglia di rinforzare il fusto, assai fragile, delle piante legandolo a un tutore (paletto di legno, ecc.). Il peperone non richiede potature perché ha un portamento cespuglioso, però alcune varietà classiche (poco ramificate) richiedono, a volte, una cimatura che va effettuata quando le piante hanno raggiunto 15-20 cm per favorire l'emissione di getti laterali. Al cospetto delle condizioni climatiche della Valle d'Aosta, per ottenere una buona maturazione dei frutti lasciare al massimo 5-6 peperoni per pianta. I peperoncini piccanti si possono lasciare tutti perché maturano bene ugualmente. La resa alla raccolta è di circa 2-3 kg a metro quadrato ed è eseguita scolarmente, perché i frutti non si formano tutti nello stesso momento. In frigorifero si possono conservare per 1-2 settimane.

### PARASSITI E MALATTIE

Il peperone è attaccato principalmente dagli afidi, che possono essere eliminati con irrorazioni di prodotti naturali come macerazioni di erbe oppure soluzioni di sapone bianco di Marsiglia. Le malattie fungine (alternaria, marciume basale, botrite) sono combattute evitando gli eccessi di umidità oppure trattando le piante con prodotti a base di rame o con equiseto e propoli.



*Peperone, pianta e frutti a inizio maturazione*



*Peperone, pianta e frutti verdi*

## MELANZANA



*Melanzana*

**NOME SCIENTIFICO:** *Solanum melongena*

**NOME FRANCESE:** aubergine

**ORIGINE:** Asia

**Caratteristiche:** il frutto è una bacca a forma allungata, arrotondata, ovoidale, di colore violaceo o bianco. Ama il caldo, teme il freddo e l'umidità

**SEMINA:** in semenzaio a marzo e trapianto in pieno campo a maggio, giugno

**RACCOLTA:** a partire da luglio sino ai primi freddi autunnali. La coltivazione in serra può allungare ulteriormente questo periodo

**CONSUMO:** solo cotta

**IMPIEGHI:** si utilizza interamente il frutto, anche se molti preferiscono eliminare la

buccia violacea. È presente in numerosi piatti della cucina mediterranea, come la parmigiana, oppure è utilizzata per condire la pasta; numerose sono le ricette casalinghe per la sua conservazione sott'olio e sott'aceto

**PROPRIETÀ E CURIOSITÀ:** il suo nome deriva da “mela insana” perché il frutto contiene la solanina, che tende a scomparire con la maturazione e a svanire completamente con la cottura. E' ricca d'acqua, ma contiene poche vitamine e pochi sali minerali. La melanzana cresce bene in vaso e può essere coltivata sul balcone di casa.

### VARIETÀ CONSIGLIATE

Viserba, Irene, Violetta, Viola scuro a frutto allungato.

### TERRENO E CLIMA

Predilige un clima caldo e temperato e un'esposizione ben soleggiata, teme il gelo e l'umidità. Il terreno a pH neutro è quello ottimale, deve essere profondo, permeabile, ben concimato e fresco. In Valle d'Aosta, in situazioni calde e ben riparate, è coltivata anche a quote superiori ai mille metri.

### SEMINA

Per ottenere piantine ben sviluppate si consiglia di eseguire la semina in semenzaio (serra, cassone caldo, ecc.) nei mesi di marzo-aprile. La messa a dimora delle piante deve essere eseguita quando il terreno e l'aria raggiungono la temperatura di 16-25° C (maggio-giugno). La melanzana sopporta male il freddo, a temperature inferiori a 10-12° C arresta la propria attività (le piante e i frutti rimangono piccoli e non maturano) ed è molto sensibile alle gelate. Per migliorare la ripresa al trapianto e per avere un accrescimento più rapido, le piantine devono avere una zolletta di terra. Il sesto di impianto è di 60-80 cm tra le file e di 50 cm tra una pianta e l'altra. Il ciclo colturale annuale varia da 150 a 180 giorni. Si consiglia di eseguire la coltura su pacciamatura (ad esempio agritelo) per facilitare la maturazione (il colore nero attira i raggi del sole). Consociazione: favorevole quella con cavoli, finocchio e lattughe.

Le cure colturali consistono nel rincalzo, che serve da sostegno per le piante, quando queste hanno raggiunto 15-20 cm di altezza, nel controllo delle erbe infestanti con scerbature e nella irrigazione ben dosata, evitando di bagnare le foglie nei periodi secchi e caldi. Per garantire un buon dosaggio dell'acqua, è preferibile adottare i sistemi di microirrigazione, come il sistema goccia a goccia, durante l'intero periodo vegetativo.

La melanzana ha comunque una buona resistenza alla siccità. Nelle zone molto ventose si consiglia di rinforzare il fusto delle piante legandolo a un tutore (paletto di legno ecc.). La melanzana non richiede potature perché ha un portamento cespuglioso, però alcune varietà classiche (poco ramificate) richiedono a volte una cimatura che va effettuata quando le piante hanno raggiunto 15-20 cm per favorire l'emissione di getti laterali. Durante il ciclo vegetativo si consiglia di rimuovere le foglie e i rami secchi manualmente, iniziando dalle foglie più prossime al suolo. La resa alla raccolta è di circa 2-4 kg a metro quadrato ed è eseguita scalarmente, perché i frutti non si formano tutti nello stesso momento. La conservazione ottimale si ha a temperature di 9-10° C e può durare per più di 15 giorni.



*Fiore di melanzana*



*Melanzana pianta e frutti*

## PARASSITI E MALATTIE

I parassiti più comuni sono il raghetto rosso (*Tetranychus urticae*) e la dorifora, che può rapidamente distruggere il raccolto. Le malattie fungine (alternaria, marciume basale, botrite) sono combattute evitando gli eccessi di umidità oppure trattando le piante con prodotti a base di rame o con equiseto e propoli.

## POMODORO



*Pomodoro a grappolo*

**NOME SCIENTIFICO:** *Lycopersicon esculentum* Mill.

**NOME FRANCESE:** tomate

**ORIGINE:** Centro e Sud America

**Caratteristiche:** produce una bacca, che è il frutto alimentare, e può avere forme diverse: tondo, a peretta, ovale, costoluto e a grappolo, a seconda della varietà e tipologia. Ama il sole e temperature abbastanza elevate

**SEMINA:** in sementaio a febbraio-marzo e trapianto in pieno campo a maggio-giugno

**RACCOLTA:** luglio-agosto-settembre. La coltivazione in serra può allungare ulteriormente questo periodo

**CONSUMO:** cotto o crudo

**IMPIEGHI:** si utilizzano i frutti per fare ottime insalate oppure per fare salse e conserve per il condimento di primi e secondi piatti

**PROPRIETÀ E CURIOSITÀ:** il pomodoro è ricco di vitamine e ha una buona azione diuretica e lassativa. In Italia la sua diffusione e il suo consumo non furono rilevanti fino al XIX secolo, quando nacque l'industria conserviera. I rametti di pomodoro eliminati con la potatura, se adagiati sul terreno tra le file dei cavoli, prevengono lo sviluppo dei parassiti quali nottua e cavolaia. Il pomodoro, così come la melanzana, cresce bene in vaso e può essere coltivato sul balcone di casa.

## VARIETÀ CONSIGLIATE

Roma, San Marzano, Costoluto, Cuore di bue, ibridi, F1.

## TERRENO E CLIMA

Predilige un clima caldo, temperato e un'esposizione ben soleggiata; teme il gelo e l'umidità. Il terreno a pH neutro è quello ottimale, deve essere profondo, permeabile, ben concimato e fresco. In Valle d'Aosta, in situazioni calde e ben riparate, è coltivato anche a quote superiori ai mille metri. Per prolungare la raccolta e ridurre notevolmente le malattie fungine se ne consiglia la coltivazione protetta in serra o tunnel.

## SEMINA

La semina diretta in campo è possibile, ma poco utilizzata nella nostra regione. Per ottenere piantine ben sviluppate e anticipare la raccolta, si consiglia di eseguire la semina in sementaio (serra, cassone caldo, ecc.) nei mesi di febbraio-marzo. La messa a dimora delle piante deve essere eseguita quando il terreno e l'aria raggiungono la temperatura di 16-25° C (maggio-giugno). Il pomodoro è una pianta con elevate esigenze termiche e assai sensibile al gelo. La temperatura minima per la fioritura è di 21° C e le temperature più favorevoli all'ingrossamento dei frutti e alla loro



*Fiore di pomodoro*

maturazione sono 24-26° C di giorno e 14-16° C di notte. Le temperature troppo elevate, superiori a 30° C, provocano difetti di allegagione e di colorazione. Per migliorare la ripresa al trapianto e per avere un accrescimento più rapido, le piantine devono avere una zolletta di terra. Il sesto di impianto è di 60- 80 cm tra le file e di 50 cm tra una pianta e l'altra. Il ciclo colturale annuale varia da 150 a 180 giorni. Si consiglia di eseguire la coltura su pacciamatura (ad esempio agritelo) per facilitare la maturazione (il colore nero attira i raggi del sole).

Le cure colturali consistono nel rincalzo, che serve da sostegno per le piante quando queste hanno raggiunto 15-20 cm di altezza, nel controllo delle erbe infestanti con scerbature e nell'irrigazione ben dosata, evitando di bagnare le foglie nei periodi secchi e caldi. Per garantire un buon dosaggio dell'acqua è preferibile adottare i sistemi di microirrigazione, come il sistema goccia a goccia, durante l'intero periodo vegetativo. Un'impropria gestione dell'acqua può produrre, su varietà sensibili, danni come il marciume apicale e la spaccatura dei frutti.

Il pomodoro a crescita indeterminata (da mensa) ha un portamento rampicante e per questo motivo è necessario un tutore che deve essere abbastanza robusto da sostenere il peso dei frutti. Durante il ciclo vegetativo un'operazione molto importante è la scacchiatura, che consiste nell'asportare i germogli secondari per favorire il germoglio principale, regolando così l'accrescimento delle piante e lo sviluppo dei frutti. Nelle coltivazioni in piena aria lasciare un solo fusto per pianta, in serra le piante possono essere allevate con 2-3 fusti. Durante il periodo di raccolta si consiglia di rimuovere le foglie vecchie, spesso attaccate da problemi parassitari e più prossime al suolo. Il pomodoro a crescita determinata da industria di norma non è allevato sui tutori, ma può essere lasciato crescere adagiato sulla pacciamatura. La raccolta dei pomodori varia in base alla zona in cui ci si trova, solitamente quelli da mensa sono raccolti ancora verdi per aumentarne la conservazione. La resa alla raccolta è di circa 8-10 kg per le coltivazioni all'esterno e può arrivare a 25 kg a metro quadrato per le coltivazioni protette (serra). La raccolta è eseguita scalarmente, perché i frutti non si formano tutti nello stesso momento. La conservazione ottimale si ha a temperature di 9-10° C e può protrarsi per più di 15 giorni.



*Pomodoro, pianta e frutti*

## PARASSITI E MALATTIE

I parassiti più comuni sono i ragnetti rossi (*Tetranychus urticae*), che arrecano maggiormente danni nelle estati molto calde oppure in serra, e gli afidi che possono debilitare le piante. Occorre trattare tempestivamente con prodotti naturali come la propoli.

Tra le malattie che colpiscono la parte aerea le più pericolose sono la peronospora (*Phytophthora infestans*), che colpisce le foglie, il fusto e i frutti invadendone i tessuti e formando una muffa biancastra, e l'alternariosi (*Alternaria solani*) che sulle foglie forma macchie necrotiche rotondeggianti. In questi casi trattare con prodotti preventivi o curativi a base di rame o propoli.

Vi sono poi le tracheomicosi, come *Verticillium* e *Fusarium*, che, attaccando i vasi linfatici, portano rapidamente le piante al collasso. Queste ultime possono essere combattute utilizzando varietà resistenti. Le virosi sono provocate da virus del mosaico del pomodoro e da quello del cetriolo. Accorgimenti opportuni: ampie rotazioni, eliminazione delle piante ammalate e delle piante infestanti nei paraggi delle coltivazioni, lotta agli afidi vettori, seme sano e uso di varietà resistenti.

Altri inconvenienti che si possono riscontrare sono le alterazioni fisiologiche, come il marciume apicale dei frutti (affossamenti di colore nero all'apice dei frutti) causato da squilibri idrici, la spaccatura dei frutti provocata da un improvviso eccesso idrico che segue un periodo di stress e il colpo di sole o scottatura. L'improvvisa esposizione al sole provoca chiazze decolorate e disseccate dei frutti in fase di ingrossamento.

## LA MOSCA DEL NOCE, UN PARASSITA DA CONOSCERE E COMBATTERE

di Rita BONFANTI,  
Sandro DALLOU,  
Ezio JUNOD  
e Remo ROSSET  
*Ufficio servizi fitosanitari  
Direzione produzioni vegetali  
e servizi fitosanitari*

**L**a mosca del noce (nome scientifico: *Rhagoletis completa* Cresson) è un insetto che attacca il noce comune (*Juglans regia*) danneggiandone la produzione. Originario dell'America centro-settentrionale, questo parassita è stato segnalato per la prima volta in Veneto, una ventina di anni fa, e da allora si è diffuso in tutte le regioni del nord e del centro Italia. In Valle d'Aosta è arrivato alla fine degli anni '90 e, adesso, rappresenta il principale problema fitosanitario del noce.

### DESCRIZIONE DELL'INSETTO

Si tratta di un dittero di dimensioni ridotte, molto simile alla mosca del ciliegio. Le due specie si distinguono per la diversa disposizione dei disegni scuri presenti sulle ali. La lunghezza dell'adulto (foto 1) può variare da 0,4 a 0,8 mm. Le larve (foto 2-3) sono di colore bianco e di forma leggermente conica (lunghezza massima 0,9 mm), mentre i pupari sono ovoidali, di colore marrone chiaro e misurano 0,5 mm.



Foto 1. Adulto di *Rhagoletis completa*  
foto Erwin Mani



Foto 2. Larva mosca del noce



Foto 3. Larva mosca del noce

### CICLO BIOLOGICO

Il ciclo di *Rhagoletis completa* è molto simile a quello della mosca del ciliegio. Essa sverna come pupa nel terreno, a pochi centimetri di profondità, e compie una sola generazione l'anno. In Valle d'Aosta, nelle zone più precoci, gli adulti emergono da inizio luglio e il volo termina verso la metà di settembre (fig. 1). Le ovoposizioni hanno inizio un paio di settimane dopo i primi voli, in corrispondenza del picco di presenza di adulti (fig. 2).

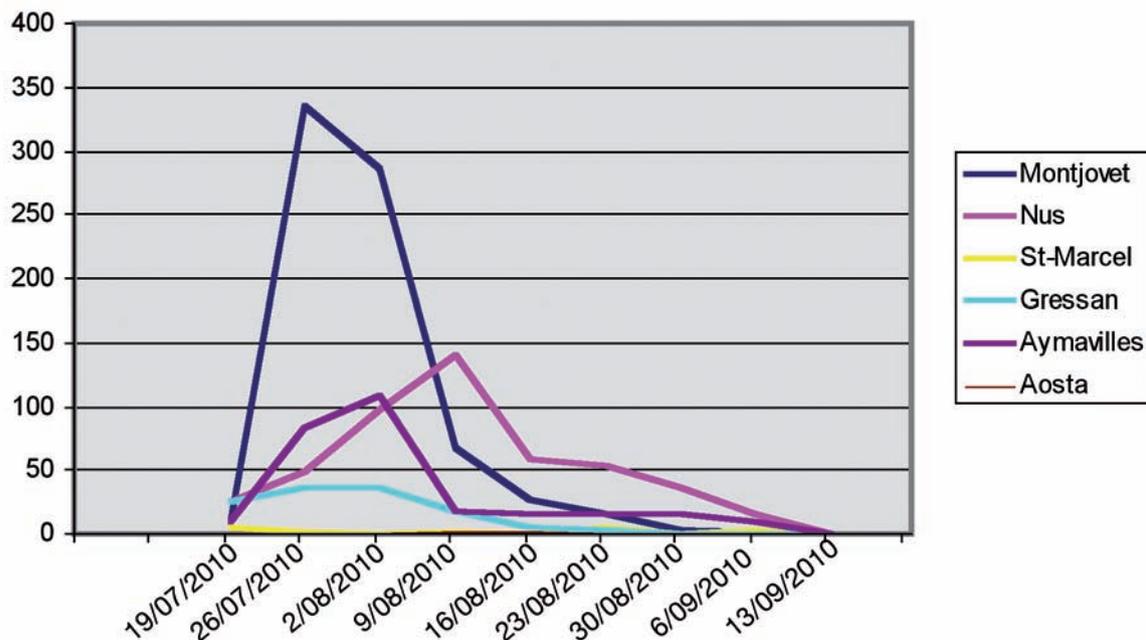
Ogni femmina può deporre complessivamente 300-400 uova, in gruppi di 5-20 unità deposte in una cella scavata con l'ovopositore nel mallo (ovvero la polpa di colore verde che riveste la noce prima della maturazione). Su ogni frutto si trova una sola cella, poiché la femmina "marca" la noce dove ha deposto le uova con un feromone inibitore per le altre femmine. La nascita delle larve avviene dopo 5-7 giorni. Lo sviluppo larvale, a spese del mallo, comprende tre età e

*Il noce, coltura tradizionale coltivata da secoli in Valle d'Aosta anche per la produzione dell'olio, da una decina d'anni è minacciato da un insetto di provenienza nordamericana*

**CATTURA DI MOSCA DEL NOCE IN VALLE D'AOSTA 2010**

<b>Montjovet - Vignola</b>		<b>Nus - Marsan</b>		<b>Saint-Marcel - Les Iles</b>	
data	n. individui catturati	data	n. individui catturati	data	n. individui catturati
19 luglio	9	19 luglio	25	19 luglio	4
26 luglio	336	26 luglio	49	26 luglio	1
2 agosto	287	2 agosto	97	2 agosto	0
9 agosto	67	9 agosto	140	9 agosto	2
16 agosto	26	16 agosto	58	16 agosto	0
23 agosto	15	23 agosto	53	23 agosto	4
30 agosto	3	30 agosto	37	30 agosto	0
6 settembre	1	6 settembre	15	6 settembre	3
13 settembre	0	13 settembre	0	13 settembre	0
	<b>744</b>		<b>474</b>		<b>14</b>
<b>Gressan - Torrent</b>		<b>Aymavilles - Vercellod</b>		<b>Aosta - Excenex</b>	
data	n. individui catturati	data	n. individui catturati	data	n. individui catturati
19 luglio	25	19 luglio	10	19 luglio	0
26 luglio	36	26 luglio	83	26 luglio	0
2 agosto	36	2 agosto	109	2 agosto	0
9 agosto	18	9 agosto	18	9 agosto	2
16 agosto	5	16 agosto	16	16 agosto	2
23 agosto	3	23 agosto	16	23 agosto	0
30 agosto	0	30 agosto	15	30 agosto	0
6 settembre	0	6 settembre	9	6 settembre	0
13 settembre	0	13 settembre	0	13 settembre	0
	<b>123</b>		<b>276</b>		<b>4</b>

**CURVA CATTURA MOSCA DEL NOCE 2010**



dura da 3 a 5 settimane; raggiunta la maturità, le larve abbandonano il frutto e si lasciano cadere al suolo dove si impupano per poi emergere come adulti nell'estate dell'anno successivo e, a volte, anche dopo due o tre anni.



Foto 4. Attacchi di mosca su frutti di noce

## DANNI

L'infestazione dà luogo alla comparsa di macchie scure sul mallo (foto 4), da cui cola un liquido nerastro ricco di tannino e caratterizzato da un odore sgradevole.

Le macchie sono dovute al progressivo disfacimento della polpa provocato dallo sviluppo delle larve. Il liquido prodotto dai tessuti in disfa-



Foto 5. Guscio annerito a seguito di attacchi di mosca del noce

cimento impregna il guscio annerendolo e, nei casi più gravi, fa ammuffire il gheriglio (parte commestibile del frutto). Lo sviluppo del gheriglio può anche essere compromesso da un danneggiamento dei vasi conduttori, ma anche nel caso in cui il gheriglio si formi normalmente, gli attacchi di mosca portano al raggrinzimento del mallo che, a maturazione del frutto, aderisce fermamente al guscio, lasciando macchie scure che deprezzano le noci (foto 5). In caso di attacchi gravi si può arrivare alla perdita dell'intera produzione. A volte l'infestazione di mosca può portare a una cascola anticipata dei frutti, ma essi possono anche rimanere rinsecchiti sulla pianta.

## DIFESA

Per procedere a una difesa fitosanitaria efficace, occorre fare una corretta diagnosi ed escludere che si



Foto 6. Trappola proteica per la cattura massale di mosca del noce

tratti di antracnosi (vedi paragrafo successivo). In Valle d'Aosta però la mosca è presente quasi dappertutto, perciò è buona norma intervenire sempre contro questo parassita, poiché i nemici naturali di *Rhagoletis completa* non sono molto efficaci nel contenere le infestazioni.

La difesa si può fare con l'uso di trappole proteiche (foto 6) che si costruiscono a livello domestico prendendo delle comuni bottiglie di plastica da 2 litri, riempite per 1/3 del loro volume con una miscela di ammoniaca al 5% (non profumata) e acqua in parti uguali, a cui si deve aggiungere qualche acciuga. Queste trappole devono essere appese agli alberi, in numero di 2-4 per pianta, secondo le dimensioni della chioma, con l'ausilio di tappi speciali (reperibili in commercio) che permettono l'entrata degli insetti, ma impediscono quella della pioggia. Gli insetti, attratti dall'odore emesso dal contenuto della bottiglia, penetrano all'interno e annegano nel liquido.

In alternativa alle trappole proteiche è possibile usare delle trappole cromotropiche gialle.

L'impiego di insetticidi è senz'altro il sistema più efficace nelle zone a forte presenza dell'insetto, ma poiché all'attualità non esistono molecole registrate contro la mosca del noce, è possibile comunque usare prodotti a base di Spinosad, attualmente registrati contro la carpocapsa (che attacca ugualmente il noce), in quanto esplicano, indirettamente, il controllo del parassita *Rhagoletis completa*.

Si ricorda infine che l'ufficio servizi fitosanitari esegue annualmente il monitoraggio della mosca del noce con l'uso di trappole a feromoni (foto 7) dislocate in alcuni punti presenti sul territorio regionale al



Foto 7. Trappola utilizzata in Valle d'Aosta per il monitoraggio della mosca

fine di individuare con precisione il momento più adatto per intervenire che viene divulgato con la pubblicazione tempestiva di un avviso sulla pagina web dell'ufficio servizi fitosanitari presente nel sito della Regione VdA e per mezzo servizio di sms.

### SOMIGLIANZA CON L'ANTRACNOSI DEL NOCE

**B**isogna porre molta attenzione a non scambiare i danni dovuti a



Foto 8. Antracnosi del noce su foglie

infestazioni di *Rhagoletis completa* con quelli provocati da antracnosi del noce, malattia fungina (agente causale: *Marssonina juglandis*), favorita dalle primavere piovose e assai diffusa in Valle d'Aosta nelle annate che presentano condizioni climatiche favorevoli, come è stato ad esempio il 2010.

Gli attacchi di antracnosi, però, si



Foto 9. Attacchi di antracnosi su frutto di noce

manifestano già a partire dal mese di maggio e danno origine a macchie scure (necrosi) su numerosi organi quali: foglie, rami non lignificati e giovani frutti (foto 8 e 9) e sono proprio gli annerimenti sui frutti che possono essere confusi con le macchie causate dalle larve di mosca. L'antracnosi si previene distruggendo le foglie infette cadute a terra e con trattamenti alla chioma con prodotti rameici (autorizzati su noce) all'apertura delle gemme.

(Foto Rita Bonfanti)

L'Associazione Micologica Valdostana (A.M.V.),  
con il contributo del Coordinamento Solidarietà Valle d'Aosta (CSV),

organizza

sabato 20 novembre 2010, dalle ore 9.15 alle ore 13.30

nella sala teatro della Cittadella dei Giovani, in via Garibaldi 7 ad Aosta

il seminario sul tema

**Funghi micorrizici arbuscolari come biofertilizzanti naturali.**

**Coltivazione degli ortaggi: i funghi sostituiscono i concimi?**

*Alcuni funghi e batteri del suolo sono dei biofertilizzanti naturali, agiscono migliorando la fertilità del suolo e danno un contributo rilevante allo sviluppo delle piante. Il seminario si rivolge a coloro che intendono sperimentare nel proprio orto un metodo di coltivazione alternativa.*

Partecipazione gratuita. Info: Alberto Marcoz 335 8028513 – Dominique Tamone 333 2366497

## CORSO DI SALUMERIA VALDOSTANA DALLA PREPARAZIONE DEI TAGLI ALLA DEGUSTAZIONE DEI SALUMI

di Roberto DEL COL  
e Maria Grazia LUMETTA  
*Institut Agricole Régional*

**N**ei mesi di novembre e dicembre dello scorso anno, sedici operatori agricoli e agrituristici con ristoro hanno partecipato al corso di salumeria valdostana organizzato dall'Institut Agricole Régional e finanziato dall'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali ai sensi dell'articolo 59 comma a) della legge regionale n. 32/2007.

La formazione delle aziende che promuovono la Valle d'Aosta ha assunto in questi anni, anche grazie al marchio "Saveurs du Val d'Aoste", un significato di grande rilievo per la valorizzazione dei prodotti tipici valdostani enogastronomici e non. Questa iniziativa formativa si è inserita nel quadro di sviluppo delle conoscenze e competenze finalizzate a garantire la qualità dei prodotti di salumeria tipica locale quali i salami, le salsicce e i "boudin", la "motsetta" e i prodotti Dop "Vallée d'Aoste Jambon de Boses" e "Vallée D'Aoste Lard d'Arnad".

Per gli operatori agricoli e agrituristici il prodotto tradizionale rappresenta una possibilità per acquisire quote di mercato per le proprie produzioni e quindi è una fonte di reddito che si configura come una risorsa aggiuntiva. I consumatori, per contro, risultano attratti verso questi prodotti dai quali più o meno consciamente si aspettano la miglior qualità e che abbiano come requisiti la novità, la varietà, la naturalezza e l'origine.

Alla base di tutte queste aspettative vi è comunque un pre-requisito implicito, irrinunciabile, che è rappresentato dalla salubrità del prodotto. Diviene pertanto indispensabile per i produttori conoscere e applicare le regole che devono governare la produzione, la conservazione e tutta la vita di questi prodotti. La sicurezza alimentare è il risultato del rispetto delle regole di buona igiene e sanità definite nella normativa co-

munitaria, nazionale e regionale, della conoscenza delle caratteristiche dei prodotti e dell'adozione delle tecniche di produzione e conservazione appropriate.

In sintesi la formazione propone un contributo valido al mantenimento della capacità di realizzare prodotti gustosi e soprattutto sicuri nel rispetto dei cicli di produzione tradizionali che ora come in passato caratterizzano la gastronomia di montagna.

Il corso è stato strutturato in 30 ore complessive di cui 20 di pratica, visite didattiche e degustazione. I temi affrontati in aula durante le lezioni teoriche dal docente dott. Roberto Del Col hanno riguardato la valutazione della materia prima (tagli di carni bovine, suine e caprine), gli additivi e gli ingredienti di aggiunta, la stagionatura e l'asciugatura, le norme igienico-sanitarie, le certificazioni DOP e IGP. Sono seguite alcune visite guidate ai salumifici industriali e artigianali per l'apprendimento delle tecniche di produzione dei salumi.

L'attività pratica, che ha visto il coinvolgimento dei docenti Carlo Buschino e Arturo Segor, si è svolta in gruppi da 5 allievi presso il laboratorio carni dell'Institut Agricole Régional a Montfleuray con la preparazione di *saouseusse* e *boudin* a diverse tipologie d'impasto. Il percorso si è concluso con una lezione di degustazione guidata.

Le fasi peculiari delle lezioni pratiche a Montfleuray e della degustazione guidata sono state filmate per la realizzazione di un DVD didattico/dimostrativo consegnato ai corsisti come materiale didattico supplementare per una migliore divulgazione delle buone pratiche nei processi di lavorazione dei salumi. Al termine del corso, quattordici partecipanti hanno ricevuto l'attestato di frequenza previsto per coloro che superavano l'80% di presenza.



**Per informazioni sull'attività formativa gli interessati possono rivolgersi all'Institut Agricole Régional (tel. 0165/215827-215838) o collegarsi alla sezione "La formazione" del sito [www.iaaraosta.it](http://www.iaaraosta.it).**

di Giulio MORIONDO  
*Biologo Enologo, Quart,*  
 Rudy SANDI  
*Agronomo, Gressan*  
 e José VOUILLAMOZ  
*Dott. in Biologia, NCCR*  
*'Survie des Plantes',*  
*Université de Neuchâtel,*  
*Suisse*

## IDENTIFICAZIONE DEL NERET DI SAINT-VINCENT, ANTICO VITIGNO VALDOSTANO

### RIASSUNTO

**I**l nome *Neret* (o *Neretto*, *Neiret*, *Neyret*) è dato a molti vitigni più o meno definiti del Piemonte e della Val d'Aosta. Abbiamo reperito sul territorio valdostano, alcune viti nominate *Neret* da qualche anziano viticoltore, e le abbiamo sottoposte all'analisi genetica (test del DNA). Alcuni ceppi si sono rivelati appartenere al gruppo dei *Neretti* piemontesi (come *Neretto del pinerolese* o *Chatus*) altre viti hanno mostrato un genotipo identico e unico, che battezziamo qui *Neret di Saint-Vincent*, in riferimento ad un *Neret* menzionato all'inizio del XIX secolo e oggi scomparso dalla viticoltura valdostana. Il test di paternità ha rivelato una parentela di primo grado (tipo padre-figlio) tra il *Neret di Saint-Vincent* ed il *Petit rouge*. Si tratta dunque della riscoperta di un antico vitigno originario della Valle d'Aosta.

### STORIA DEI *NERETTI* VALDOSTANI

**I**l *Neret* (o *Neiret*, *Neretto*), è menzionato e descritto per la prima volta in Valle d'Aosta da Lorenzo Francesco Gatta (1838). Gatta precisa che i *Neretti* sono identici a quelli del Canavese (Piemonte), al di fuori di qualche eccezione: "*Ho riconosciuto tra i neretti delle varietà, che non sono affatto identiche colle canavesane, ma che ne conservano i principali caratteri*". All'interno di questi *Neretti* tipici della Val d'Aosta, Gatta individua tre distinti tipi che trascrive come *Neret Rare*, *Neret Gros Serré* e *Neret Picciou Serré*; egli inoltre ne colloca la coltivazione in centro e bassa Valle, da Saint-Christophe a Pont-Saint-Martin.

Gli autori successivi a Gatta non fanno che riprendere le sue parole e non ci aiutano a risolvere l'identità del *Neret* valdostano (trascritto più recentemente come *Neyret*), mentre quella dei *Neretti* piemontesi è stata di-



scussa da Schneider e Bronzat (1991). A partire dall'inizio del XX secolo, i tre tipi citati da Gatta non sono più stati osservati in Val d'Aosta.

### RISCOPERTA E BATTESIMO DEL NERET DI SAINT-VINCENT

Nell'intento di reperire dei *Neretti* presenti in Valle d'Aosta e chiarirne l'identità, Giulio Moriondo e Rudy Sandi hanno intrapreso da molti anni un'attenta ricerca di varietà sconosciute all'interno di vigne quasi o ultra centenarie. Dieci piante denominate *Neret* dai proprietari sono state reperite a Gressan (3), Saint-Vincent (2), Quart (2), Saint-Christophe (1), Arnad (1), Donnas (1). I campioni sono stati sottoposti all'analisi genetica da José Vouillamoz che ne ha stabilito i profili del DNA con 6 marcatori genetici standard (This *et al.*, 2004). Li ha poi comparati con i profili della sua banca dati privata comprendente più di 2000 vitigni del mondo, tra cui più di 100 dell'arco alpino e più di 500 d'Italia. Una vite di Quart corrisponde al *Neiret Pinerolese*, chiamato *Chatus* in Francia (Schneider *et al.*, 2001), l'altra al *Petit Rouge*; la pianta di Saint-Christophe corrisponde alla *Bonarda Piemontese* (Sefc *et al.*, 2000). Le altre 7 viti (3 a Gressan, 2 a Saint-Vincent, 1 a Donnas e 1 ad Arnad) mostrano un profilo genetico identico e rappresentano un genotipo unico al mondo. Questo vitigno sembra corrispondere morfologicamente alla descrizione ampelografica dei *Neretti* di Gatta (1838), in particolare a quello nominato *Neret Picciou Serré*. Tuttavia, nell'impossibilità di stabilire a quale tipo di

Gatta corrisponde questo vitigno, proponiamo di nominarlo *Neret di Saint-Vincent* in quanto:

- 1) il nome rispetta l'ortografia originale di Gatta e si distingue dai *Neretti* piemontesi attraverso il suo epiteto unico;
- 2) Louis Napoléon Bich (1896) affermava che il *Neret* era molto diffuso nei vigneti di Saint-Vincent, Châtillon e Nus;
- 3) ne abbiamo individuate due piante a Saint-Vincent.

### TEST DI PATERNITÀ: IL NERET DI SAINT-VINCENT È PADRE O FIGLIO DEL PETIT ROUGE VALDOSTANO!

Il test di paternità è stato fatto su 50 marcatori del DNA, un numero considerevole e necessario per permettere di rivelare le parentele tra vitigni, allorché uno dei due genitori è scomparso (Vouillamoz e Grando, 2006). I calcoli di probabilità (non pubblicati) sostengono senza dubbio una parentela di tipo genitore-figlio tra il *Neret di Saint-Vincent* e il *Petit rouge*, uno dei più vecchi e importanti vitigni della Val d'Aosta. Il secondo genitore è sconosciuto e probabilmente è stato abbandonato nel corso delle vicissitudini della viticoltura valdostana, ciò che implica che il *Neret di Saint-Vincent* sia un vitigno valdostano molto antico. Tuttavia in assenza del terzo parente, è impossibile stabilire se il *Neret di Saint-Vincent* sia il padre o il figlio del *Petit Rouge*.

### CONCLUSIONI

Con il sostegno delle analisi del DNA, possiamo senza dub-

bio inserire il *Neret di Saint-Vincent* all'interno del gruppo dei vecchi vitigni valdostani e, a questo riguardo, merita che gli si accordi particolare attenzione. Attualmente non esistono vigneti coltivati esclusivamente a *Neret di Saint-Vincent*, tuttavia lo si può trovare occasionalmente, in vigneti ultracinquantennali, frammisto ad altre varietà e in ristrettissimo numero di piante. Ci auguriamo quindi che, in seguito ai necessari rilievi sanitari e delle attitudini vitivinicole, la sua coltivazione torni a riprendere piede sul territorio regionale.

### Bibliografia

- Bich L. N. (1896). *Monographie des cépages de la Vallée d'Aoste et leurs systèmes de culture*. Imp. L. Mensio, Aoste.
- Gatta L. (1838). *Saggio sulle viti e sui vini della Valle d'Aosta*. Ristampa (1971) Fratelli Enrico Editori, Ivrea.
- Schneider A. & Bronzat F. (1991). *Neretti del Piemonte: 'Neiret', 'Nebbiolo di Dronero' o 'Bolgnino'*. *Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino* 15:131-141.
- Schneider A. *et al.* (2001). Verifying synonymies between grape cultivars from France and Northwestern Italy using molecular markers. *Vitis* 40 (4):197-203.
- Sefc K. M. *et al.* (2000). Microsatellite variability in grapevine cultivars from different European regions and evaluation of assignment testing to assess the geographic origin of cultivars. *Theoretical & Applied Genetics* 100 (3-4):498-505.
- This P. *et al.* (2004). Development of a standard set of microsatellite reference alleles for identification of grape cultivars. *Theoretical & Applied Genetics* 109 (7):1448-1458.
- Vouillamoz J. F. & Grando M. S. (2006). Genealogy of wine grape cultivars: 'Pinot' is related to 'Syrah'. *Heredity* 97 (2):102-110.

di Augusto CHÂTEL  
Membro fondatore  
della cooperativa

• NEL 1985 NOVE ALLEVATORI DI MONTAGNA FONDARONO, A MORGEX, LA COOPERATIVA "LA VACHE RIT", LA CUI ATTIVITÀ PRESE AVVIO NELL'APRILE 1989

## LA VACHE RIT UNA COOPERATIVA IN SALUTE

### QUANDO E PERCHÉ NASCE LA COOPERATIVA

**I**l crescente disagio provocato dalla presenza delle stalle nei centri abitati sempre più urbanizzati e la necessità di rendere meno impegnativa la gestione dei propri allevamenti di piccola dimensione, aveva indotto un gruppo di allevatori ad incontrarsi per discutere delle problematiche prima evidenziate e per trovare, insieme, soluzioni innovative o alternative, finalizzate a mantenere la propria attività a cui erano fortemente legati.

A seguito di una attenta analisi della realtà zootecnica locale e delle difficoltà reali pre-

senti nel settore e nelle aziende, nove allevatori decidono di costituirsi in cooperativa, con atto formale del 30 ottobre 1985, con lo scopo di realizzare la costruzione di un centro zootecnico finalizzato alla produzione di latte e formaggi.

### DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

**D**ENOMINAZIONE:  
Cooperativa *La Vache Rit*.

INDIRIZZO PRODUTTIVO:  
zootecnico lattiero caseario.

MODO DI CONDUZIONE DELL'AZIENDA:  
l'azienda è una cooperativa costituita da nove soci gestita con la collaborazione di tre operai salariati. I soci coltivano direttamente i loro prati, conferiscono il fieno alla cooperativa e sono remunerati sulla base delle risultanze del bilancio, in misura proporzionale alla quantità di fieno conferito.

SUPERFICIE COLTIVATA DAI SOCI:

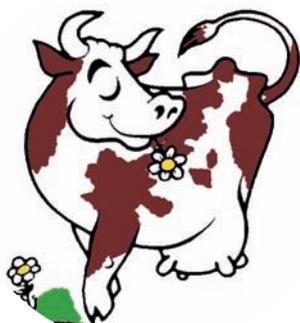
- Prato polifita naturale irriguo: ha 38
- Prato polifita naturale asciutto: ha 5
- Pascolo: ha 10
- Pascolo alpeggio: ha 150

CONSISTENZA MEDIA DELL'ALLEVAMENTO:

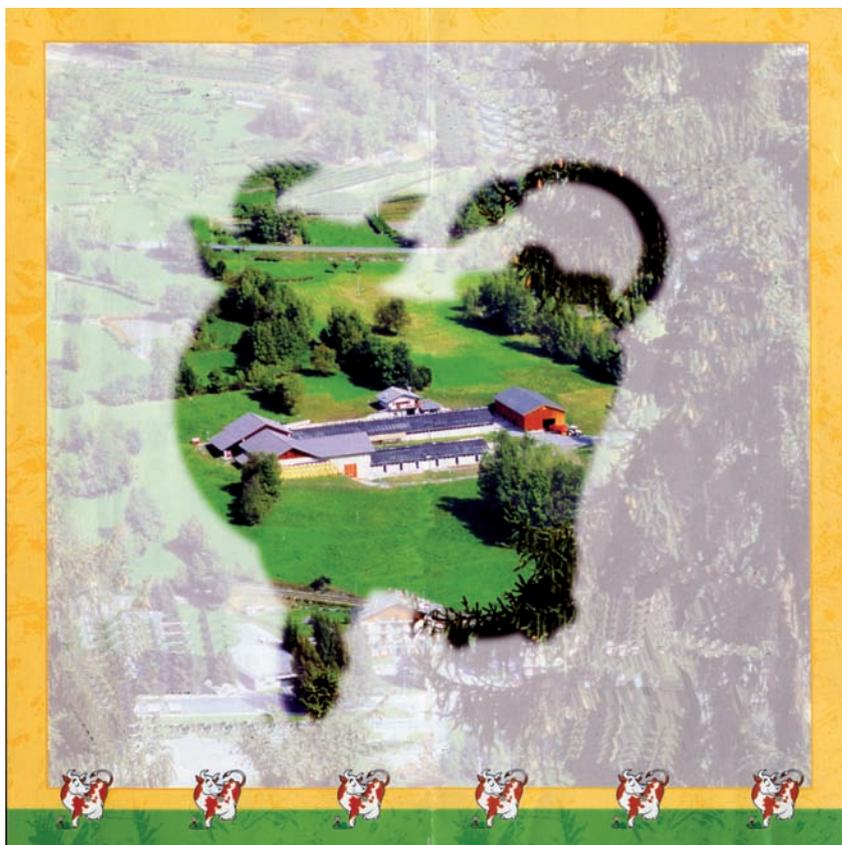
- Vacche da latte: 100
- Capi con meno di un anno di età: 20
- Capi con 1-2 anni di età: 18
- Capi con 2-3 anni di età: 20

GESTIONE DELL'ALLEVAMENTO:

le vacche sono allevate in stabulazione fissa e alimentate con una razione di base costituita da fieno di prato naturale post-essiccato, nel periodo invernale, erba falciata e portata in stalla, dalla primavera all'autunno. La razione di base è opportunamente integrata con un mangime concentrato.



Logo della cooperativa



Durante l'asciutta le bovine sono pascolate o monticate. I parti sono in parte scaglionati, ma prevalentemente concentrati durante il periodo autunno-invernale. Il giovane bestiame è allevato in stabulazione libera e monticato durante l'estate.

**VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO:** il latte, durante l'intero anno, è trasformato nel caseificio aziendale in Fontina Dop. Le forme prodotte sono conferite alla Cooperativa Produttori Latte e Fontina per la maturazione e la commercializzazione. La produzione annuale è di circa 4.000 forme. La cooperativa è titolare di una quota latte di 384.310 Kg. (345.312 di vendite e 38.998 di consegne).

### OBBIETTIVI E MODALITÀ DI GESTIONE DELLA COOPERATIVA:

- Realizzazione di ricoveri per circa 80 bovine da latte e relativi capi da rimonta, con annessi fienili, casera e abitazione, in un'area decentrata rispetto ai centri abitati, beneficiando dei contributi regionali finalizzati a tale scopo e facen-

do ricorso al credito agevolato.

- Cessione dei capi di proprietà dei soci alla cooperativa che ne acquisisce la proprietà.
- Gestione delle superfici foraggere da parte dei soci e conferimento del fieno necessario per il sostentamento dei capi allevati.
- Gestione dell'allevamento, tenendo conto della disponibilità di ciascuno, con la manodopera dei soci e, in relazione alle necessità, con manodopera salariata.
- Ripartizione dei proventi della cooperativa in base alle risultanze del bilancio annuale, in modo proporzionale alla quantità di fieno conferito.

### CARATTERISTICHE DEI FABBRICATI E DELLE ATTREZZATURE

**L**E INFRASTRUTTURE SONO COSTITuite DA:

- Un ricovero per 84 vacche da latte, a posta fissa, con adiacente fienile dotato d'impianto di post-essiccazione e di un carroponte utilizzato per il carico delle celle di essiccazione e per il trasporto e

la distribuzione in stalla del fieno.

- Una casera per la trasformazione del latte in formaggio.
- Una stalla per i capi da rimonta allevati in stabulazione libera, con annesso fienile per lo stoccaggio del fieno in balle.
- Un'abitazione per il personale.

La scelta della tipologia dei fabbricati e delle attrezzature è stata operata a seguito di un interessante lavoro preparatorio durante il quale sono state organizzate numerose riunioni e visite ad altre realtà esistenti per coinvolgere, in modo formale e informale, i soci. Tali azioni sono state utilissime, non solo per operare scelte condivise e confacenti alle esigenze di tutti, ma anche per favorire la socializzazione, per creare armonia, uno spirito di gruppo, ma soprattutto per abituare, gradualmente, i soci a uscire dal proprio individualismo, a confrontarsi e a mettersi in discussione. In poche parole, a scegliere in modo democratico (condizione indispensabile per assicurare il successo della cooperativa). I fabbricati sono stati progettati in funzione dell'esigenza di dotare gli stessi, nel rispetto del benessere animale, di attrezzatu-



*Interno stalla*



*Uscita dei vitelli in primavera*

re innovative e funzionali per ridurre al massimo la manodopera.

### DIFFICOLTÀ INCONTRATE E ASPETTI POSITIVI

Superate le difficoltà incontrate per reperire una superficie sufficientemente ampia per realizzare le strutture e i capi mancanti – fattori che hanno richiesto un importante impegno finanziario che ha condizionato la gestione economica anche negli anni successivi e le difficoltà iniziali di alcuni soci ad adattarsi alle nuove modalità di fare allevamento, peraltro rapidamente superate – la gestione delle nuove strutture ha dato, quasi da subito, risultati positivi e creato un proficuo entusiasmo nei soci.

Le piccole incomprensioni generate dalla difficoltà ad entrare nella logica dettata dal nuovo tipo di organizzazione si sono sempre risolte in modo positivo e senza alterare la buona armonia che si è via via creata e mantenuta nel tempo nell'ambito del gruppo.

Purtroppo, a distanza di venticinque anni dalla sua costituzione, nella cooperativa non sono più presenti tutti i soci fondatori e, per alcuni di essi, non è stato possibile assicurare la successione.

Tali cambiamenti hanno comportato la necessità di modificare il modello gestionale, soprattutto per quanto riguarda la manodopera che, ora, è prevalentemente di tipo salariale, ma non hanno scoraggiato chi è rimasto e continua a operare con

dedizione e passione, cercando, con scelte innovative, di superare le difficoltà del momento.

*Il successo della cooperativa è testimoniato essenzialmente dal fatto che la stessa contribuisce, come in passato, insieme a un numero sempre minore di aziende zootecniche, a mantenere, con la sua attività, il paesaggio, l'assetto del territorio e la tradizione dell'allevamento nella Valdigne. La Vache Rit, nonostante gli anni passati, non dimostra segni di obsolescenza e risulta ancora oggi ben inserita nel contesto territoriale perché ha saputo adattarsi ai cambiamenti, adottando, secondo la filosofia dei soci fondatori, soluzioni sostenibili, grazie ad una gestione dinamica e attenta al mutare delle condizioni economiche e sociali.*



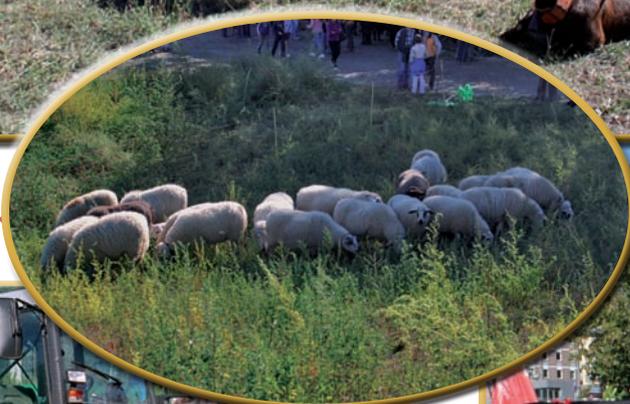
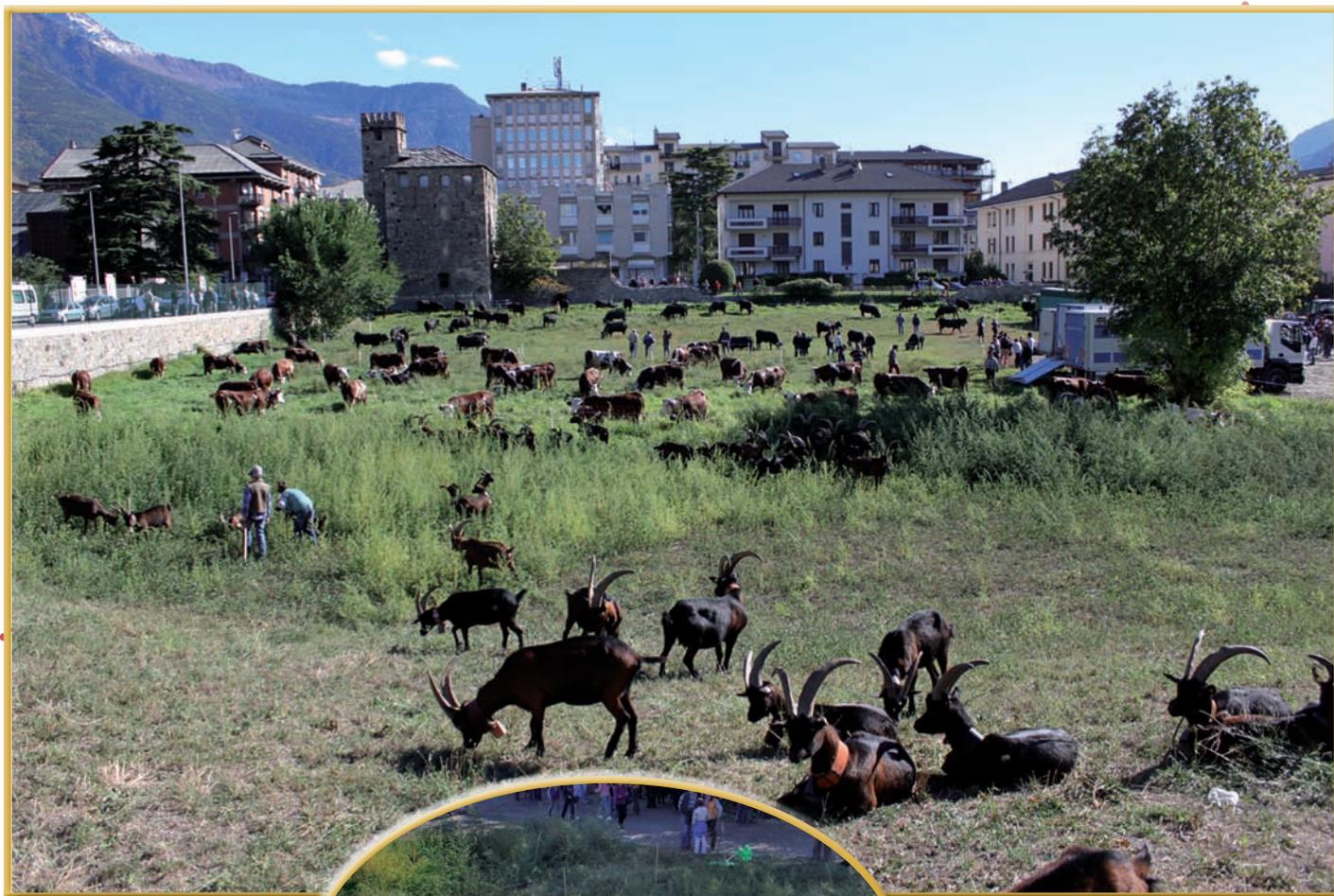
*Soci e loro famigliari nel 1989*

• GRANDE SUCCESSO PER LA SESTA EDIZIONE CHE, IL 26 SETTEMBRE SCORSO, HA  
ATTIRATO NELLE VIE DEL CENTRO DI AOSTA NON MENO DI TRENTAMILA PERSONE

a cura della  
REDAZIONE  
Foto di  
Graziella BENATO  
e della REDAZIONE

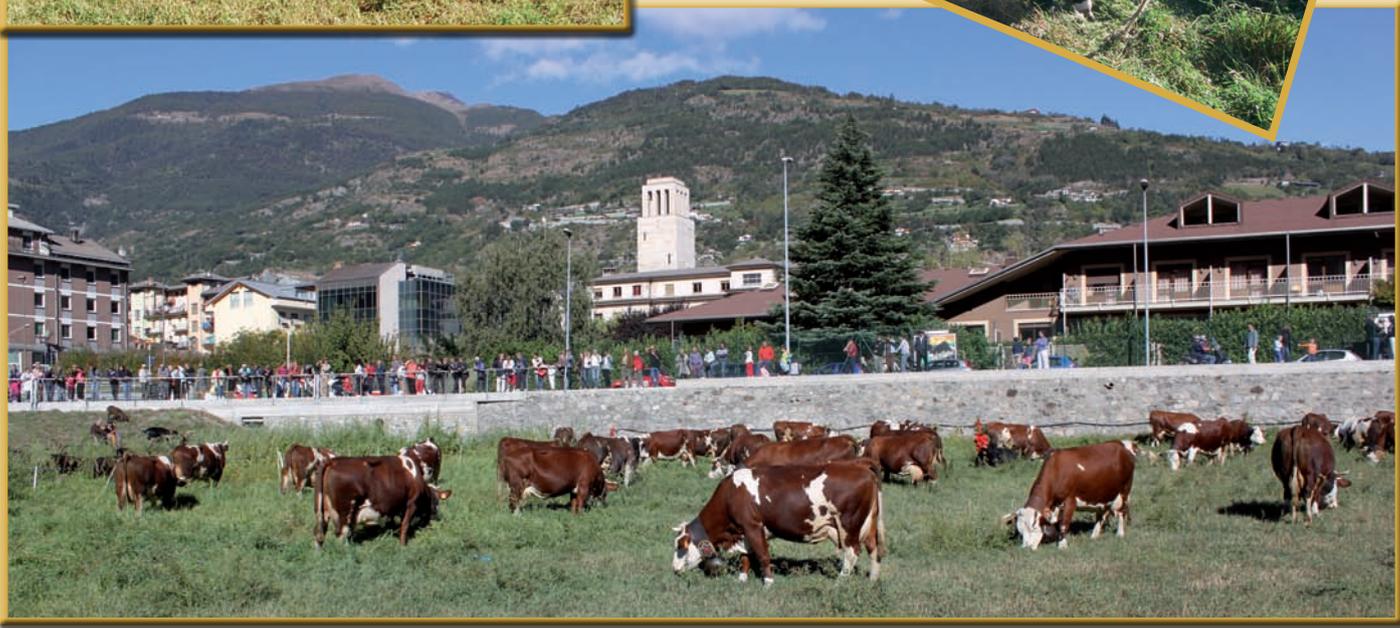
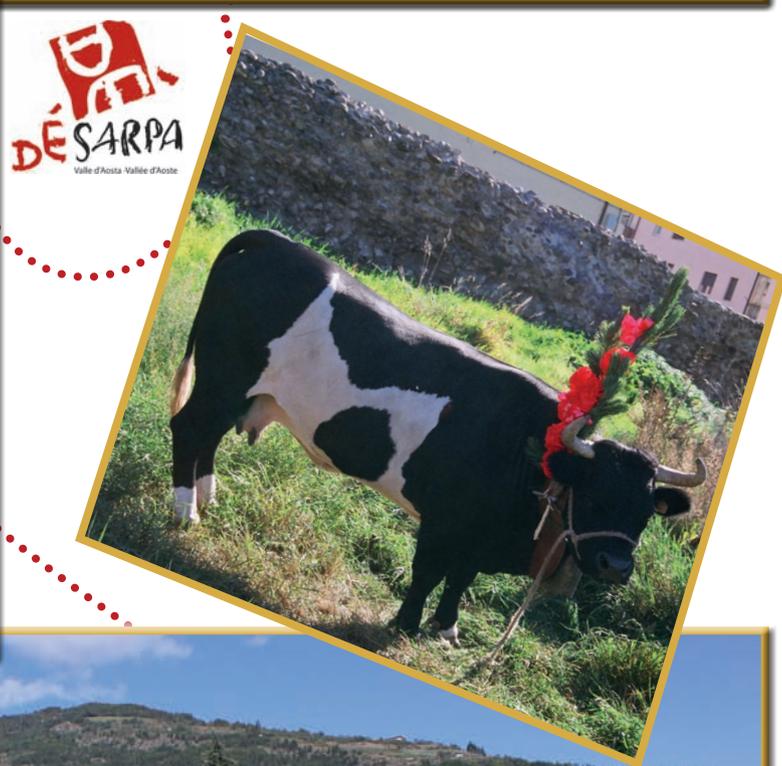
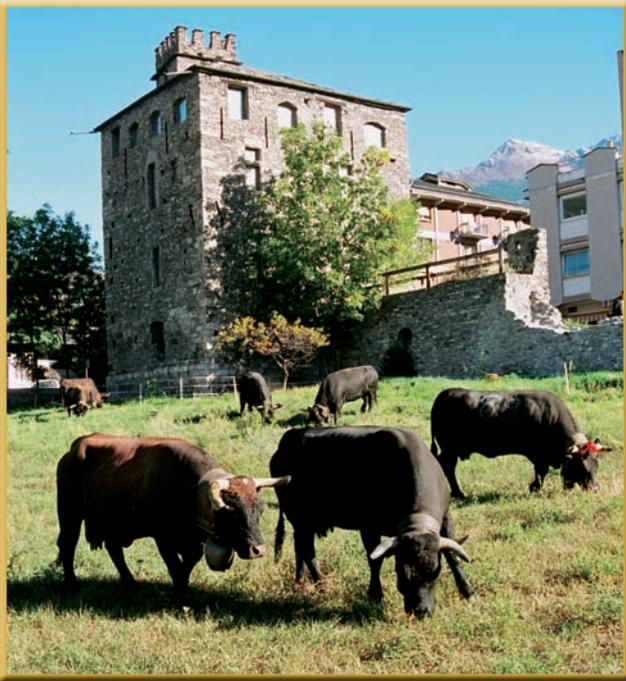
# LA DÉSARPA 2010

**IN ATTESA DELLA PARTENZA, PRATO DI VIALE DEI PARTIGIANI**



  
DÉSARPA  
Valle d'Aosta - Vallée d'Aoste





## IL CORTEO

*Ottanta bovine delle razze Valdostane "pezzata rossa", "pezzata nera" e "castana" degli alpeggi "Larveusse" della Famiglia Favre e "Isoletta" di Enzo Marcoz; cinquanta capre della razza caprina Valdostana dell'alpeggio "Bruson" di Erik Cheillon; venti pecore della razza ovina Rosset dell'alpeggio "Phianas" di Ennio e Paolo Follioley.*

*Sette Reines: Viky di Sandro Ronco, Fuoco di Sabina Pellissier, Samba di Carolina Nolly, Baionne di Elio Cerisey, Monella di Romeo Thomasset, Mitra di Ymac Frassy e Suisse di Maurizio Celesia.*



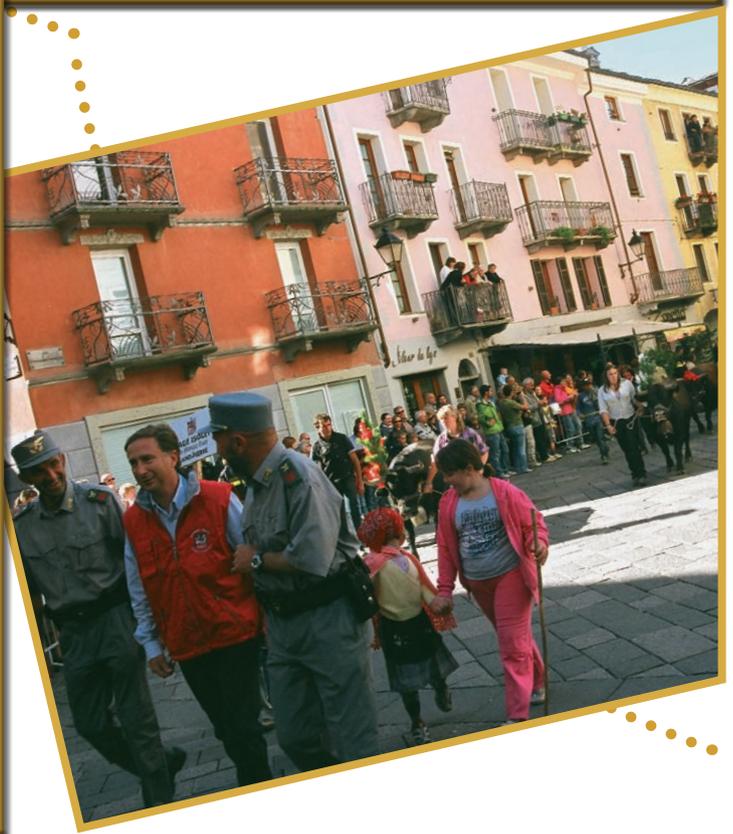
*Quindici Moudzons vincitrici delle eliminatorie 2010: Burienne di Manuela Machet, Tzardon di Livio Vout, Mourina di Aurelio Cretier, Malice di Piero Busso, Bandit di Luciano Vevey, Viandarme di Davide Ramires, Brunet di Carlo Porliod, Tormenta di Michel Bionaz, Jardin di Agostino Jordan, Aisha di Sandro Ronco, Tormenta di Valentino Savioz, Sauvage di Diego Chabod, Mourina di Mathieu Yeullaz, Mandola di Aldo Cerise e Gibelle di Ezio Chabloz.*



*Quattro Reines des Chèvres in carica: Perla di Ludovina Foudon, Birba di Ido Bérard, Furia di Holder Machet e Rossana di Charel Chappoz. Dieci regine del passato di Joel Berthod, Attilio Boretta, Giulio Cretier, Delia Rollin e Henry Vuillermin.*



**DÉ SARPA**  
Valle d'Aosta - Vallée d'Aoste

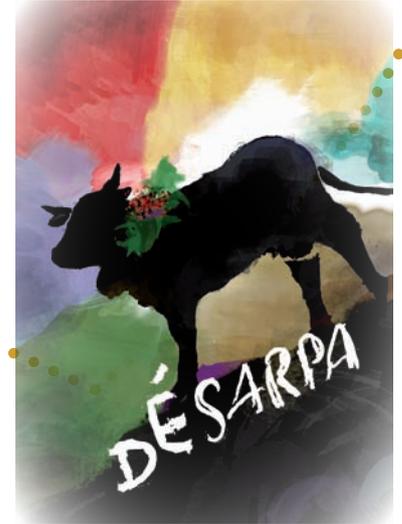
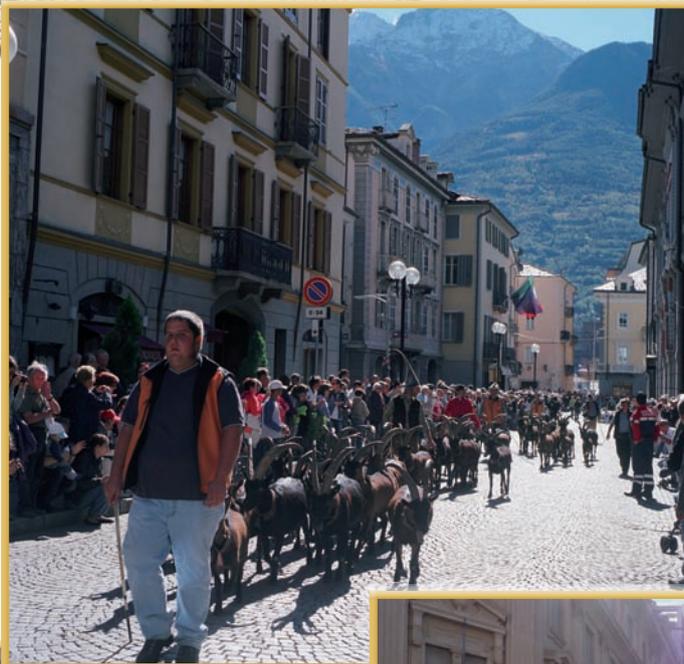




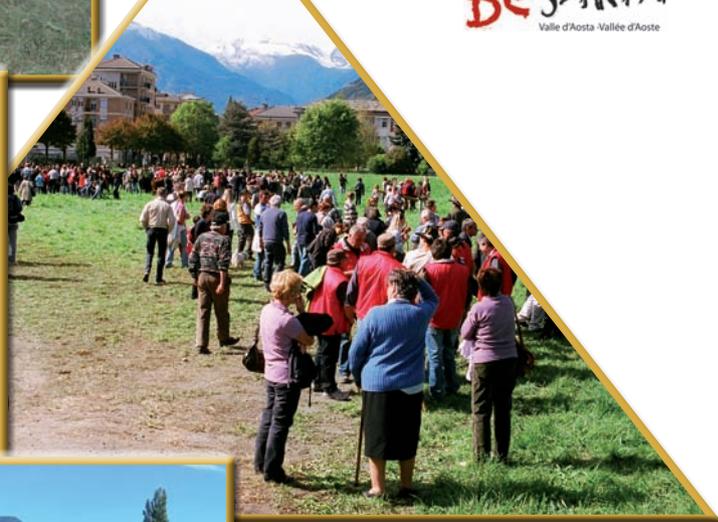
**DESARSA**  
Ville d'Aoste



**DÉSARPA**  
Valle d'Aosta - Vallée d'Aoste



# PRATO DEL REFUGE PÈRE LAURENT, ARRIVO E STAZIONAMENTO DEL CORTEO



**DÈ SARPA**  
Valle d'Aosta - Vallée d'Aoste

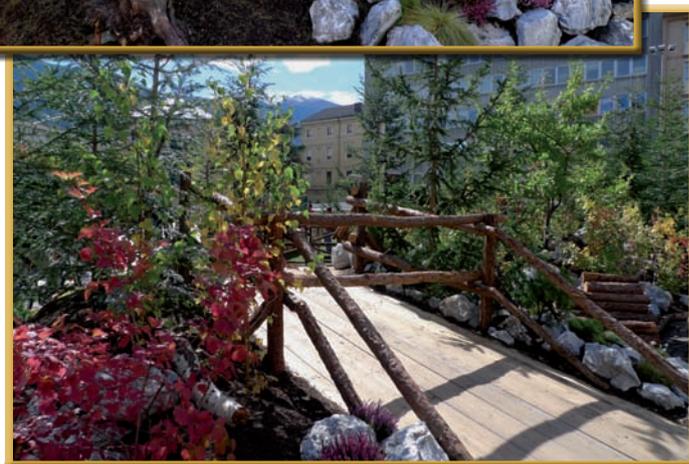
# IL MERCATO DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO IN PIAZZA CHANOUX E IL MERCATO DEI PRODOTTI BIOLOGICI, PROMOSSO DA COLDIRETTI, IN PIAZZA DELLA REPUBBLICA

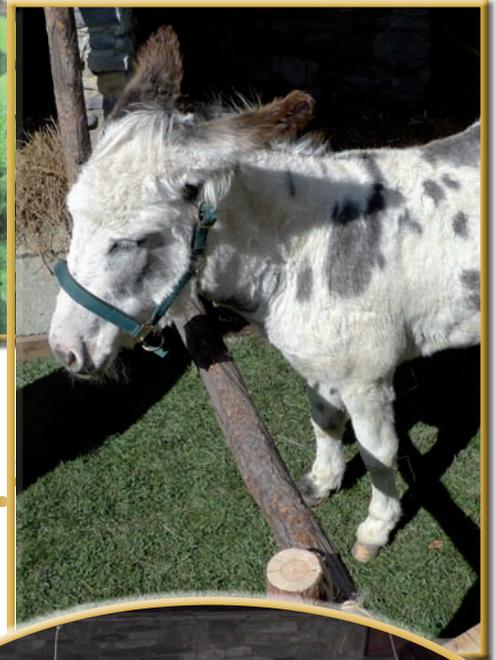
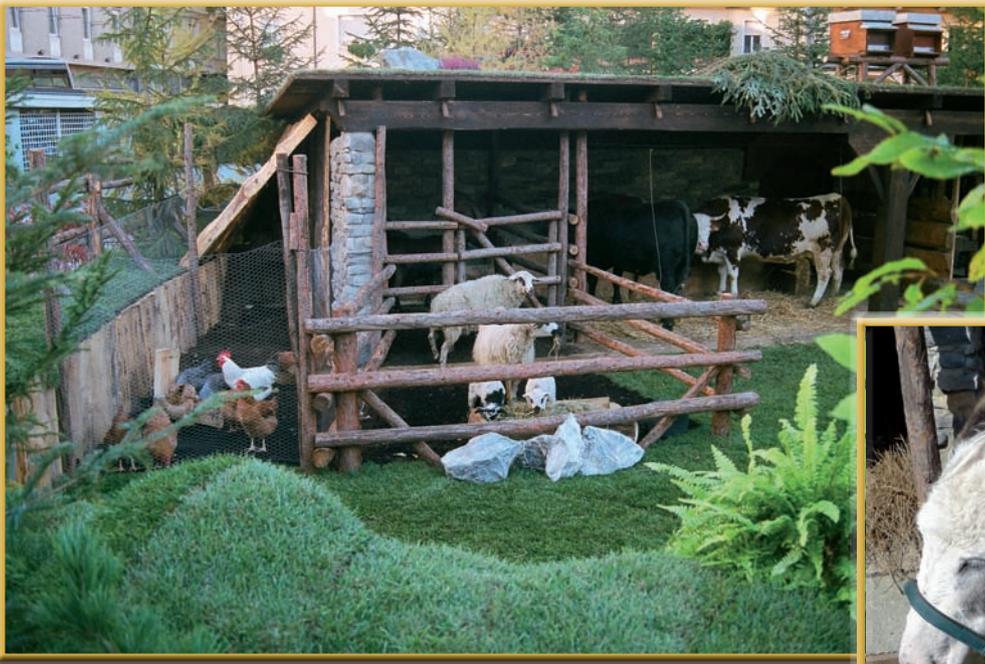




## L'ALPAGE DI PIAZZA NARBONNE.

*In una splendida ambientazione alpina, realizzata dalla Direzione flora, fauna, caccia e pesca, gli animali dell'alpeggio (mucche, capre, pecore e agnelli, galline e un'asina), sotto le attente cure dell'Arev, hanno potuto essere ammirati il giorno della Désarpa e durante i quattro giorni successivi*





## LA MOSTRA "LA DÉSARPA", NELLA SALETTA ESPOSITIVA FINAOSTA



## LE ANIMAZIONI DELLA GIORNATA



## UNA GITA AL SANTUARIO DI MACHABY

di Roberto CATTIN  
Ufficio tecnico sentieri  
Servizio sentieristica

**P**rosegono, da parte del Servizio sentieristica dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali, i lavori di recupero e valorizzazione del sentiero che sale al santuario di Machaby. L'itinerario escursionistico parte poco più a monte dell'abitato di Arnad dove, superato il torrente su di un ampio ponte in legno, imbocca l'antica strada militare che conduce al suggestivo Santuario della Madonna delle Nevi e di lì a poco al villaggio di Machaby. L'edificio, a tre navate, risale agli inizi del Cinquecento e custodisce innumerevoli ex voto, segno della profonda devozione degli abitanti di Arnad nel corso dei secoli. La leggenda narra che nel luogo in cui oggi sorge il santuario, in un tempo imprecisato, fu trovata casualmente fra i cespugli una statua della Madonna. Gli abitanti del luogo la portarono più a monte, in un antico oratorio, ma il mattino seguente la statua era di nuovo qui, tra i cespugli. E così fu deciso di costruire il santuario proprio in questo luogo.

Per i buoni camminatori il sentiero prosegue lungo la bellissima mulattiera lastricata che, sempre sorretta da impeccabili muri a secco, compone una serie infinita di svolte. Lentamente ci si avvicina all'ampia radura che precede il villaggio di La Cou dove la vegetazione si dirada. Poco dopo, la mulattiera lascia il passo ad un sentiero che, con una serie di saliscendi, raggiunge infine la nostra meta : il Col de Fenêtre.

I lavori sul tracciato, effettuati nel corso del 2010 con la squadra forestale n. 58 capitanata da Claudio Péaquin, sono riconducibili ad interventi di recupero della strada militare, mediante la ricostruzione della pavimentazione in pietrame per una lunghezza di circa 85 metri. Dopo aver sistemato la viabilità, infine, si è proceduto con l'intervento di riqualificazione e valorizzazione del sito dell'Ostello di Machaby attraverso il taglio della vegetazione, la regolarizzazione del terreno circostante e la successiva semina.



*Il Santuario di Machaby*

L'Assessorato ha programmato questo importante progetto di riqualificazione del sentiero "Arnad-Col de Fenêtre", in quanto si tratta di un importante percorso storico della nostra Regione. Si ipotizza, infatti, assai verosimilmente l'esistenza di un percorso, precedente la Romanizzazione della Valle, che attraversava da est ad ovest la bassa Valle congiungendo il

Biellese con la piana di Donnas, Bard e Arnad. Questa strada si doveva stagliare nel primo tratto tra Oropa e Fontainemore lungo l'antichissimo tracciato della processione, per poi giungere al ponte Moretta e da qui risalire fino al borgo di Perloz e, successivamente, verso il Col de Fenêtre per poi ridiscendere direttamente a Machaby di Arnad. Subito dopo la

Rivoluzione francese il re di Sardegna Vittorio Amedeo III, preoccupato per una possibile invasione francese dei suoi territori che avevano dato ospitalità a molti nobili, ecclesiastici e militari perseguitati dai giacobini, fece predisporre un piano di difesa che prevedeva di rimettere in sesto il tracciato e tutte le fortificazioni in pietra a secco precedentemente costruite. ■



*Prima e dopo i lavori*

## MANUTENZIONE STRAORDINARIA LUNGO IL SENTIERO DELLA PROCESSIONE DI OROPA

di Aurelio BÉTEMPS  
Ufficio tecnico sentieri  
Servizio sentieristica

**I**n previsione dello svolgimento della storica processione da Fontainemore a Oropa, che ha avuto luogo il 30 luglio 2010, il Servizio sentieristica dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali è intervenuto con una manutenzione straordinaria lungo il sentiero che dalla località Pillaz arriva al colle della Balma.

I lavori di ripristino hanno avuto inizio nell'aprile scorso e, dopo una breve sospensione, sono stati ultimati nel mese di luglio. Sono stati portati a termine in settanta giornate di lavoro, per un totale di 3.525 ore, da una squadra forestale composta da sette operai assunti nella giurisdizione della Stazione Forestale di Gaby.

L'intervento ha avuto inizio nella zona di partenza della Processione, che, nel corso degli anni e per agevolare l'afflusso dei pellegrini, è stata spostata dal Capoluogo di Fontainemore alla località Pillaz, posta a

1240 metri di quota.

Prima di tutto è stata sostituita la staccionata in legno nei pressi della Cappella di Pillaz (per un totale di 284 metri) e sono state ripristinate alcune murature a monte e a valle del sentiero (per circa 40 metri cubi). Nella seconda parte dell'intervento, oltre a procedere al ripristino del piano di calpestio con il taglio della vegetazione e il decespugliamento, è stato messo in sicurezza un passaggio su roccia poco sotto il colle della Balma a quota 2260 metri, che in presenza di pioggia sarebbe stato particolarmente scivoloso e di conseguenza pericoloso.

Con l'utilizzo dell'elicottero sono stati trasportati in quota l'attrezzatura e il materiale necessario. Dopo una prima demolizione della roccia è stata eseguita una massiciata in pietra e malta per un totale di 40 metri quadrati.



*Cappella di Pillaz prima dell'intervento*



*Cappella di Pillaz durante l'intervento*

Grazie anche al nostro intervento la Processione si è, quindi, svolta come da secoli in maniera suggestiva e senza intoppi, regalando ai pellegrini momenti indimenticabili che, come da tradizione, si tramanderanno di generazione in generazione. Nell'ultima edizione sono stati circa tremila i pellegrini che hanno preso parte a questo eccezionale momento di fede che ha origini antichissime: le prime testimonianze scritte del pellegrinaggio risalgono, infatti, alla seconda metà del Cinquecento. ■



*Cappella di Pillaz durante i lavori*



*Cappella di Pillaz dopo l'intervento*



*Allestimento del cantiere al Colle della Balma*



*Frazione Pillaz, prima e dopo l'intervento*



*Processione al Colle della Balma*

di Michel ROSSET  
 Ufficio tecnico sentieri  
 Servizio sentieristica

• UNA GIORNATA IN CANTIERE

## RIPRISTINO DEL SENTIERO PUILLAYES-BIVACCO CHENTRE BIONAZ

**L**unedì 6 luglio.  
 Ore 5:30. A Bionaz l'aria del mattino è pungente, il cielo è stellato e si prepara a lasciare il posto ad una bella giornata di sole. Fervono i preparativi per la partenza, destinazione il nuovo Bivacco Chentre Carlo e Bionaz Ettore a quota 2530 m. Potrebbe cominciare così il racconto di una giornata di escursione in montagna ma oggi, per la squadra forestale 048 del Servizio sentieristica, è l'inizio di una giornata di lavoro. Per tutto il mese la squadra lavorerà per ripristinare la percorribilità del sentiero

che da Puillayes (1656 m s.l.m.) giunge al nuovo bivacco. In sole quattro settimane bisognerà ripristinare i circa quattro chilometri che separano il fondovalle dalla località Praz de Dieu dove sorge il bivacco. Tutto deve essere pronto per l'inaugurazione che si terrà il 28 luglio. La nuova struttura è nata dall'idea dello scultore e ceramista olandese Arjen Bakermans, il quale ha trovato subito la collaborazione del Comune di Bionaz e della Società delle Guide della Valpelline (<http://www.bivacco-valpelline.nl/french/index.php>).



*Il bivacco Chentre Carlo e Bionaz Ettore*

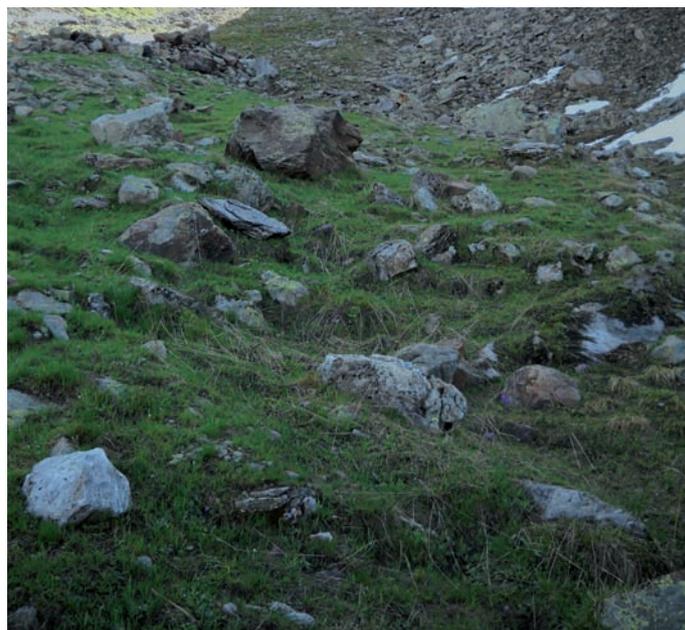
**Ore 5:45.** Il vociare della squadra rompe il silenzio mattutino di Dzo-venno. Bisogna preparare tutto il materiale da elitrasportare fino al bivacco e la lista è veramente lunga. Non solo attrezzi da lavoro, ma anche tutto il necessario per bivaccare per quattro giorni. Accanto a motosega, decespugliatore, zappe, taniche e vernice segnaletica trovano posto tutti gli zaini personali. Ognuno porta con sé qualche specialità da casa: chi la torta preparata dalla moglie, chi il ragù, chi frutta e verdura. Vivere per quattro giorni e lavorare per 10 ore al giorno a quelle quote non è semplice, anche a causa dei repentini cambiamenti del tempo. Avere un buon rapporto con i colleghi è fondamentale per la buona riuscita del progetto.

**Ore 6:45.** Da uno zaino un operaio estrae un termos di tè caldo da condividere con gli altri. Un ultimo sguardo al cielo per scongiurare la presenza di nuvole. Il sole fa capolino dalla montagna, i due sacchi bianchi dell'elicottero sono stati imbracati. Il capo squadra accende la radio sulla frequenza giusta per comunicare con il pilota mentre tutti gli operai indossano la pettorina fluorescente aspettando Sierra Alfa due, il grande elicottero che ci deve trasportare.

**Ore 7:00.** Non un filo di vento, dal fondo della valle si comincia a sentire l'elicottero arrivare. Un rumore che si fa sempre più insistente fino a diventare quasi insopportabile quando il grande elicottero ci atterra

davanti alzando un polverone incredibile. Saliamo, pochi alla volta. In poco più di un minuto sorvoliamo il bivacco e da lassù capisco l'etimologia della località Praz de Dieu. Tra le scoscese pietraie si estendono ampi prati verdi di una bellezza non comune.

**Ore 7:10.** Siamo tutti su, ultimi ad arrivare sono i due sacchi bianchi del materiale. Quando l'elicottero riparte lascia spazio al silenzio della montagna. Subito la squadra si mette all'opera per riporre tutto il materiale nel bivacco. Da lassù si gode di una vista panoramica su tutta la vallata. Il bivacco, oltre che meta, può essere punto di appoggio per la scalata alla becca di Lusency a quota (3503 m. s.l.m.).



*Zona prima dell'intervento*

**Ore 8:00.** Quando tutto è stato riposto nel bivacco si parte per ripristinare il sentiero. La prima parte necessita di un'importante riprofilatura del piano di calpestio poiché si intravede appena un tracciolino. Le pietre da spostare sono tante ma tornano utili per la creazione di taglioni per lo scolo delle acque superficiali. Le pendenze sono accentuate tali da richiedere la creazione di scalini. Nel silenzio dell'alta quota solo il rumore ritmato delle zappe sul terreno sassoso. Salutiamo la squadra e cominciamo a scendere sulla traccia

di sentiero. Attraversiamo l'ampia prateria alpina di un verde intenso interrotto qua e là dal trifoglio montano. Scendendo ancora troviamo il bosco, che da lariceto diradato e pioniero si trasforma velocemente in pecceta. Tante piante, a causa della neve, si sono abbattute sul sentiero, la squadra avrà il suo da fare! A quota 2210 il sentiero attraversa un ampio canalone di valanga ancora pieno di neve, difficilmente qui l'intervento della squadra potrà avere un effetto definitivo. Proseguiamo fino a Puilayes, la nostra passeggiata è stata

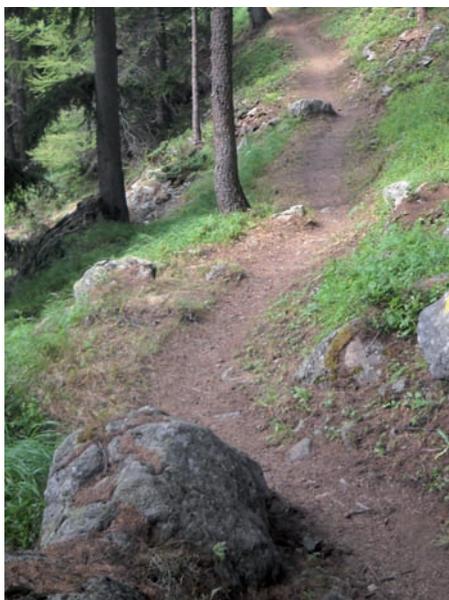
interrotta dalla presenza di due camosci scappati al nostro rumore. Il sentiero da La Ferrière (dove si deve lasciare la macchina) al bivacco si percorre in salita in circa tre ore senza particolari difficoltà.

### **Mercoledì 28 luglio.**

Oggi è il giorno dell'inaugurazione del bivacco, ripercorro il sentiero in salita e mi accorgo del grande lavoro svolto. Ecco qualche immagine che vale più di tante parole. ■



*Preparazione del cantiere*



*A lavori eseguiti*





*Il giorno dell'inaugurazione*



## GLI ACERI ORNAMENTALI

di Giorgio CUAZ

*Ufficio aree verdi, vivai e  
aree attrezzate*

*Direzione flora, fauna,  
caccia e pesca*

**I**l genere Acer è un vasto genere di specie decidue originarie dell'emisfero boreale. Alcuni aceri raggiungono dimensioni notevoli, mentre altri sono quasi cespugliosi. La maggior parte degli aceri sono decidui, però vi sono anche alcune specie sempreverdi.

Il loro nome deriva dal latino Acer = acuto, appuntito, dalla forma della lamina fogliare. Così lo chiamò Carlo Linneo sulla sua opera nel 1753 (*Species plantarum*), dove tantissime piante furono classificate e battezzate per la prima volta. Vi sono foglie di

Acer palmatum trovate in fossili datati 9 milioni di anni fa, i tre quarti di questo genere sono originari del continente asiatico. In Europa, oltre all'uso ebanistico, gli aceri fin dall'800 avevano il loro posto nei giardini, mentre già da secoli, in estremo oriente, queste piante venivano selezionate per creare e abbellire i giardini dei nobili.

Un fattore limitante per il loro sviluppo è la disponibilità idrica, infatti prosperano dove la piovosità media annua supera i 1.000 mm. Preferiscono suoli acidi e piuttosto ricchi. Nella nostra regione preferiscono la



*Un bell'esemplare di Acer platanoides ad Aosta*



*Acer campestre* potato a siepe



*Acer buergerianum* in autunno nel vivaio regionale

Bassa Valle, dove il clima più umido ne favorisce la crescita. La corteccia degli aceri è, in molte specie, sottile, fattore che questo li rende sensibili alla disidratazione. In Valle d'Aosta, infatti, molti aceri giapponesi piantati in zone asciutte e ventilate tendono a deperire nel tempo o a svilupparsi poco, presentando sintomi evidenti di disseccamento delle ramificazioni più terminali.

Gli aceri orientali, soprattutto quelli giapponesi, coltivati e selezionati nel tempo dai giardinieri nipponici si presentano con una gamma vastissima di forme e colori di alto valore evocativo e ornamentale; in autunno le loro foglie si colorano con ogni sfumatura di rosso e di giallo. La propagazione degli aceri è semplice, per seme in quasi tutte le specie, mentre per riprodurre esattamente le varietà orticole, per esempio alcune di acero giapponese, occorre procedere con l'innesto. Spesso è anche utilizzata la moltiplicazione vegetativa con talea.

Il genere *Acer* si divide in sezioni che sono distinte tra loro per le similitudini tra le infiorescenze, il polline, le foglie e anche per le caratteristiche chimiche e genetiche. Le foglie possono essere palmate con 5 o 7 lobi, oppure composte da tre foglioline, o anche semplici, oblunghe e seghettate, come l'*Acer carpinifolia* che ha una foglia simile a quella del carpino. I ramoscelli possono essere anche molto colorati e, uniti alle particolari cortecce, come quella dell'*Acer griseum*, rossa e sfogliata, dell'*Acer xconspicuum*, striata di bianco, o dell'*Acer pensylvanicum*, aumentano il loro valore ornamentale. In genere la fioritura degli aceri è poco



*Una varietà di Acer palmatum in autunno*

vistosa, ma vi sono comunque specie che, fiorendo prima dell'emissione delle foglie, come l'Acer diabolicum (antesi di colore giallo) o l'Acer sinopurpurascens (antesi di colore rosso), sono più visibili.

## ACERI EUROPEI

**G**li aceri diffusi nelle nostre zone sono: l'Acer pseudoplatanus o acero montano, l'Acer platanoides o acero riccio, l'Acer campestre, l'Acer monspessulanum e l'Acer opalus

presente nel Mediterraneo. In Valle d'Aosta è molto diffuso l'Acero montano e, sporadicamente, l'acero riccio. Si tratta di due specie di dimensioni importanti. L'acero di monte è presente nei nostri giardini con numerose varietà, tra cui ricordiamo l'A. pseudoplatanus "atropurpureum", molto diffuso, con le foglie verdi sopra e rosso lilla sotto, il quale in autunno assume una colorazione gialla intensa, con una pagina inferiore rossa che gli crea dei contrasti di colore particolari. L'acero riccio ha, invece, una colorazione autun-

nale rossa aranciata molto vistosa. Di questo vi sono numerosissime varietà, tra cui ricordiamo l'"Almira", di altezza più contenuta, la "Cleveland", che vira al rosso arancio in autunno, la diffusa "Crimson King", di colore rosso scuro anche in estate, e l'elegantissimo "Drummondii", che presenta un fogliame da lontano di un verde quasi bianco-crema. Queste due specie sono molto resistenti al freddo e possono essere utilizzate anche in montagna. A volte l'Acero riccio, come nella varietà "Krimson King", può essere soggetto ad attac-



*Acer platanoides, particolare delle foglie in autunno*

chi di oidio intensi. Ricordiamo la possibilità di utilizzare l'Acer campestre per fare siepi, dato che questo sopporta molto bene la potatura.

### ACERI GIAPPONESI

**I**n Giappone gli aceri sono coltivati da secoli. I classici fanno parte

della sezione palmata e sono in genere piccoli alberelli o arbusti originari delle montagne piovose nipponiche. Possiamo già distinguerli in due specie più diffuse nei nostri giardini: l'A. japonicum e l'A. palmatum. Sono piante spesso di dimensioni contenute, anche se in condizioni ottimali raggiungono i 15 metri di altezza. La loro valenza estetica è nella forma

aggraziata ed elegante della chioma e nelle foglie piccole e sottili, composte da 7 o 11 lobi nel japonicum e da 5 o 7 lobi nel palmatum, che nelle varietà ornamentali possono assumere colorazioni e forme particolari. Ricordiamo tra le numerosissime cultivar l'Acer japonicum "aconitifolium", con i lobi delle foglie molto pronunciati che assomigliano all'aconito, l'Acer japonicum "dissectum", in cui la foglia diventa quasi composta con la lamina molto sottile e l'Acer japonicum "Oisami", più rustico e con foglie più grandi, pubescenti nella pagina inferiore che gli dà un aspetto argenteo, mentre in autunno la combinazione sulla stessa foglia del verde, del giallo, del rosso e dell'aranciato produce effetti spettacolari.

Gli aceri giapponesi nella parte centrale della Valle d'Aosta soffrono l'atmosfera asciutta e ventilata, si sviluppano quindi meglio in Bassa Valle. In quota, sopra i 1400, metri iniziano a patire anche la disidratazione invernale dei rametti. Ricordiamoci che la corteccia molto sottile, spesso ancora verde, li rende più soggetti a disidratazione. Sono piante da climi temperati oceanici, prediligono una buona umidità del suolo e dell'aria ed è quindi preferibile piantarli in luoghi riparati dal vento e, se necessario, anche a mezz'ombra, sebbene la colorazione del fogliame sia più marcata nelle foglie ben esposte alla luce.

Tra gli aceri di origine orientale ricordiamo ancora l'Acer buergerianum, originario dell'Asia, che ha una foglia trilobata e assume colorazioni intense in autunno e può raggiungere i 12 metri di altezza. Non va pian-



*Acer palmatum in veste autunnale*

tato al di sopra dei 1000 metri perché soffre il gelo eccessivo. E' molto utilizzato come pianta per bonsai.

Da menzionare anche l'*Acer tataricum*, sub specie *ginnala*, originario della Cina centrale, interessante poiché non supera i 5 metri di altezza e presenta un fogliame autunnale rosso scuro. Come gli altri, è esigente in fatto di umidità del suolo.

Vi sono poi molte specie, originarie sempre del Giappone, poco conosciute in Europa. Una di queste è l'*Acer argutum*, che nel paese di origine può raggiungere, in alcuni casi, i 15 metri di altezza.

Di particolare effetto ornamentale per la forma aggraziata e per il fogliame delicato e leggiadro, gli aceri orientali sono le piante ideali per dare al giardino un aspetto pittoresco e magico. Ve ne sono centinaia di varietà con foglie di ogni forma e colore che possono riempire spazi importanti nei nostri giardini. Stupendi sono soprattutto quelli che in autunno cambiano colore, perché a seconda del clima, del terreno e della singola pianta, assumono sfumature spettacolari e sempre diverse alla fine della stagione vegetativa.

## ACERI AMERICANI

Tra gli aceri di origine americana è da prendere in particolare considerazione l'*Acer saccharinum*. E' una pianta che, posta in condizioni idonee, si accresce molto rapidamente, raggiungendo dimensioni notevoli, fino a 35 metri. Ha una chioma verde chiaro molto elegante. In quota possiamo coltivarlo fino ai 1500 metri, mentre alle quote superiori sopravvive ma assume un aspetto più cespuglioso e policormico, poiché le parti apicali dei rami si disseccano in inverno. E' l'ideale per alberare rapidamente un parco. Fiorisce molto presto e dissemina alla fine della primavera.

Un altro acero interessante è l'*Acer saccharum*. Un po' più raro da trovare nei vivai, raggiunge dimensioni minori rispetto al precedente ed è l'acero da cui già i nativi americani ricavano lo sciroppo d'acero. Spettacolare è la colorazione delle foglie, che in autunno si infiamma di colori rosso aranciati vivissimi. E' un albero molto maestoso e di indubbio effetto decorativo, è rustico e ha un



*Acer saccharinum all'inizio di ottobre*



*Acer xfreemanii in autunno*

apparato radicale profondo.

Un terzo acero molto decorativo è l'*Acer rubrum*, che come dice il nome è di un rosso acceso in autunno. Questo raggiunge, negli Stati Uniti, i 30 metri di altezza come l'*A. saccharum*. E' molto resistente al freddo e può essere utilizzato anche

in alta quota, si adatta male a terreni superficiali e rocciosi e in zone aride o all'ombra. Ricordiamo l'incrocio *Acer xfreemanii*, che è il prodotto tra l'*Acer rubrum* e l'*Acer saccharum*, con la sua famosa varietà "autumn blaze", che in autunno assume tonalità di rosso spettacolari. Questo acero raggiunge i 10/12 metri di altezza

per 8/10 di larghezza ed è in grado di sopportare i suoli più alcalini.

Ricordiamo, per ultimo, l'elegantissimo *Acer pensylvanicum*, resistentissimo al freddo, il quale preferisce l'ombra ed è caratterizzato da una corteccia striata e dalla colorazione rosso corallo dei giovani rametti. ■

di Ronni BESSI  
 Ufficio educazione  
 faunistico-ambientale  
 e piccola fauna  
 Direzione flora, fauna, caccia  
 e pesca  
 e Marie Claire CHABERGE  
 Animatrice AREV

•COME SCENOGRAFIA LA MONTAGNA, COME ATTORI I TURISTI E I LORO FIGLI

## ALPAGES OUVERTS: TUTTI IN SCENA PER UN GIORNO

### TUTTO HA INIZIO QUANDO ...

“Veun, veun, veun, veun si, veun...”  
 Dal crinale spunta un cappello, seguito da una giacca, un bastone e un paio di corna che vanno su e giù. Siamo agli inizi di giugno, i pascoli sono in fiore, comincia l'inseguimento dell'erba da parte delle mandrie! L'alpeggio è invaso da rumori, colori e odori. Ci vogliono parecchi giorni affinché si instauri la routine estiva: la sveglia prima dell'alba, la mungitura, il pascolo, la pulizia, la trasformazione o il trasporto del latte, il rientro, la sistemazione dei prati, la concimazione, la cucina! ...Ma piano piano gli arpiàn imparano a (ri)conoscere le mucche, le mucche si (ri)conoscono tra di loro, tutti quanti riconquistano i giusti spazi e si va avanti, giorno per giorno.

### POI AD UN CERTO PUNTO...

C'è un giorno molto particolare, di tutta la stagione estiva, durante il quale un alpeggio selezionato tra tanti, modifica i suoi ritmi per adeguarli a nuove molto temporanee esigenze. Sono queste legate ad una manifestazione organizzata, ogni anno a partire dal 2000, dall'AREV (Association Régionale Éleveurs Valdôtains) in collaborazione con l'Assessorato regionale Agricoltura e Risorse naturali: “Alpages Ouverts”. Questa iniziativa si propone di avvicinare progressivamente i turisti alla dimensione dell'alpeggio e di regalare una giornata di festa ai montagnards che si scambiano in quest'occasione reciproche visite. La giornata si articola in maniera semplice: si arriva all'alpeggio, indicato nel calendario di





queste manifestazioni, dove si ha la possibilità di effettuare delle visite guidate nei locali di stabulazione degli animali e di trasformazione del latte. Verso mezzogiorno le mucche tornano nella stalla, sfilando così davanti ai visitatori. Ne segue la degustazione dei prodotti dell'alpeggio (Fontina Dop, toma, formaggi e da quest'anno anche prodotti di carne valdostana, motsetta e saouseusse, il tutto accompagnato da una buona porzione di polenta). Vi è sempre, inoltre, la possibilità di acquistare i prodotti assaggiati, direttamente in loco. Il tutto alla fine si traduce nell'instaurarsi di una nuova relazione, legata da un lato al sostegno concreto all'attività dell'imprenditore agricolo, dall'altro all'autentica scoperta, da parte di chi operatore di

alpeggio non è, di una dimensione ricca di gesti antichi e articolata in ruoli, competenze e saperi diversificati tra loro.

**TUTTO APPARE  
TRANQUILLO, QUANDO...**

**C**hi pensa di godersi la digestione dell'abbondante polenta in santa pace, magari sdraiato su una coperta a prendersi il sole, si sbaglia: un gruppo di bambini attraversa il prato, a quattro zampe, muggendo o belando. Al segnale convenuto, corrono verso il bordo del prato, dove si mettono in riga, in perfetto ordine. Dopodiché, muniti di barattoli e secchielli, si organizzano in una staffetta di trasporto acqua, che essi

si ostinano a chiamare latte. Finito questo lavoro i bambini, a coppie, si sfidano in strani balletti, oppure, sempre a coppie, portano delle forme bianche spalla contro spalla da una parte all'altra di un percorso improvvisato. No, la polenta non aveva strani ingredienti: si tratta semplicemente di un momento ludico-didattico organizzato dall'AREV per fare avvicinare i bambini alla realtà che stanno visitando, presentando loro alcuni aspetti della vita in alpeggio più "nascosti": il fatto che le mucche debbano rispettare i posti assegnati in stalla ad esempio, che abbiano dei nomi suggestivi, legati alla natura, alla mitologia, alle città; il fatto che il latte debba essere trattato bene, con cura per poter essere trasformato in una fontina come si deve!



**FINCHÉ ALL'IMPROVISO...**

Spuntano strani esseri che portano sulla schiena lunghe corna e zaini pieni fino all'inverosimile di curiosi oggetti e materiali vari. Chi sono e cosa sono venuti a fare fino quassù?

Da quest'anno, all'interno di "Alpages Ouverts", l'AREV ha iniziato una collaborazione con la Direzione flora, fauna, caccia e pesca che, tramite i suoi funzionari legati ai settori "fauna" ed "educazione ambientale", hanno animato attività di conoscenza degli ambienti alpini, degli animali e delle piante selvatiche degli stessi, e delle relazioni che l'uomo ha instaurato nel corso dei millenni con loro. Questa attività di animazione ha utilizzato il coinvolgimento emotivo dei partecipanti quale tramite per scambiare elementi di riflessione e prospettive diverse dalle quali osservare e percepire queste dimensioni ancora così poco conosciute. Inizialmente queste proposte



dovevano essere suddivise in due categorie di utenza, cioè "grandi" e "piccini", ma poi spontaneamente si è creata un'inattesa mescolanza tra le stesse. Si sono anche naturalmente attivate, a seconda delle esigenze del momento, collaborazioni tra animatori di interventi ludici specifici dell'AREV e quelli dell'Assessorato. Visto il deciso apprezzamento da

parte dei presenti e dei partecipanti a queste attività, dal prossimo anno si valuterà la possibilità di progettare a monte e quindi di attivare interventi congiunti tra gli operatori di questi due Enti.

*Fotografie di Marie Claire Chaberge*





## NUOVI ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO DEGLI UFFICI DI FRONT-OFFICE DEL DIPARTIMENTO AGRICOLTURA

### DIPARTIMENTO AGRICOLTURA

UFFICIO	GIORNI E ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO	UFFICIO SERVIZI ZOOTECNICI (SETTORE QUOTE LATTE)	
Segreteria del Coordinatore	dal Lun al Ven ore 9 - 14	Responsabile F. CONTOZ	Tel. 0165 275372
Ufficio servizi zootecnici (settore anagrafe)	dal Lun al Ven ore 9 - 14	L. QUAGLIA	Tel. 0165 275398
Ufficio servizi zootecnici (settore quote latte)	Mar e Gio ore 9 - 14	I. SACCHET	Tel. 0165 275356
Ufficio attrezzi agricoli/U.M.A	Mar e Gio ore 9 - 14	UFFICIO ATTREZZI AGRICOLI/U.M.A	
		G. NOGARA	Tel. 0165 275370
		E. TOGNAN	Tel. 0165 275368

### SERVIZIO PIANIFICAZIONE AGRICOLO TERRITORIALE E STRUTTURE AZIENDALI

UFFICIO	GIORNI E ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO	UFFICIO FABBRICATI RURALI	
Ufficio fabbricati rurali	Mar e Gio ore 9 - 14	Responsabile G. GNEMAZ	Tel. 0165 275338
Ufficio pianificazione territoriale, accorpamento terreni ed elettrificazione rurale	Mar e Gio ore 9 - 14	C. DE ANTONI	Tel. 0165 275277
		D. Foudon	Tel. 0165 275276
		I. NAVILLOD	Tel. 0165 275275
		D. PASCAL	Tel. 0165 275274
		UFFICIO PIANIFICAZIONE TERRITORIALE, ACCORPAMENTO TERRENI ED ELETTTRIFICAZIONE RURALE	
		Responsabile E. VIERIN	Tel. 0165 275232
		T. ANNOVAZZI	Tel. 0165 275352
		O. NOUSSAN	Tel. 0165 275230
		A. ORFANE	Tel. 0165 275271

### DIREZIONE POLITICHE COMUNITARIE E MIGLIORAMENTI FONDIARI

UFFICIO	GIORNI E ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO	UFFICIO MIGLIORAMENTI FONDIARI, OPERE IRRIGUE E VIABILITÀ	
Segreteria del Dirigente	dal Lun al Ven ore 9 - 14	Responsabile G. VAUTERIN	Tel. 0165 275362
Ufficio programmi multisettoriali e cooperazione transfrontaliera	Mar e Gio ore 9 - 14	I. AGUETTAZ	Tel. 0165 275231
Ufficio programmazione e monitoraggio PSR	Mar e Gio ore 9 - 14	D. BETEMPS	Tel. 0165 275240
Ufficio miglioramenti fondiari	Mar e Gio ore 9 - 14	E. DONNET	Tel. 0165 275238
Ufficio riordino fondiario	Mar e Gio ore 9 - 14	E. HUGONIN	Tel. 0165 275241
Ufficio consorzi	Mar e Gio ore 9 - 14	D. PIOLA	Tel. 0165 275236
		S. ROSSET	Tel. 0165 275229
		L. SAGE	Tel. 0165 275234
		A. SAPINET	Tel. 0165 275239
		F. VICQUERY	Tel. 0165 275239
		G. VILLOIS	Tel. 0165 275235
		UFFICIO PROGRAMMI MULTISSETTORIALI E COOPERAZIONE TRANSFRONTALIERA	
		Responsabile G. COLLÉ	Tel. 0165 275262
		E. BERTHOD	Tel. 0165 275261
		E. CHIONO	Tel. 0165 275259
		M. EMPEREUR	Tel. 0165 275256
		C. ROUSSELET	Tel. 0165 275257
		J. TERCINOD	Tel. 0165 275259
		UFFICIO COOPERAZIONE TRANSFRONTALIERA	
		C. GALLIANI	Tel. 0165 275260

UFFICIO PROGRAMMAZIONE E MONITORAGGIO PSR	
Responsabile A. ROTA	Tel. 0165 275282
D. CANTORE	Tel. 0165 275335
UFFICIO V.I.A. E V.A.S.	
D. MICHELUTTI	Tel. 0165 275280
UFFICIO RIORDINO FONDIARIO	
R. GOBBO	Tel. 0165 275346
UFFICIO CONSORZI	
T. BRIX	Tel. 0165 275228
P. GARIN	Tel. 0165 275408

**AL DI FUORI DEGLI ORARI SOPRAINDICATI E NEI RESTANTI GIORNI  
IL PERSONALE DEGLI UFFICI È A DISPOSIZIONE  
PREVIO APPUNTAMENTO**

**DIREZIONE PRODUZIONI VEGETALI E SERVIZI FITOSANITARI**

UFFICIO		GIORNI E ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO	
Segreteria del Dirigente		dal Lun al Ven ore 9 - 14	
Ufficio servizi fitosanitari		Mar e Gio ore 9 - 14	
Ufficio produzioni vegetali		Mar e Gio ore 9 - 14	
Ufficio agriturismo		Mar e Gio ore 9 - 14	
Ufficio promozione		Mar e Gio ore 9 - 14	
Ufficio apicoltura		Mar e Gio ore 9 - 14	
Ufficio agricoltura biologica		Mar e Gio ore 9 - 14	
Ufficio formazione e aggiornamento professionale		Mar e Gio ore 9 - 14	

UFFICIO PROMOZIONE		UFFICIO SERVIZI FITOSANITARI	
F. BUILLET	Tel. 0165 275216	Responsabile R. BONFANTI	Tel. 0165 275405
M. CORNAZ	Tel. 0165 275213	F. CARCERERI	Tel. 0165 275272
H. LETEY	Tel. 0165 275219	S. DALLOU	Tel. 0165 275382
V. REY	Tel. 0165 275220	E. JUNOD	Tel. 0165 275273
F. SEZIAN	Tel. 0165 275215	R. ROSSET	Tel. 0165 275391
		D. SAVIOZ	Tel. 0165 275361

UFFICIO PRODUZIONI VEGETALI	
Responsabile V. REVEL-CHION	Tel. 0165 275212
D. DESAYMONET	Tel. 0165 275343
L. DUCLY	Tel. 0165 275211
E. GAL	Tel. 0165 275210
D. GYPPAZ	Tel. 0165 275360
L. REAN	Tel. 0165 275355

UFFICIO APICOLTURA	
L. CARLIN	Tel. 0165 275298
C. GERBELLE	Tel. 0165 275297

UFFICIO AGRICOLTURA BIOLOGICA	
S. BERTELLO	Tel. 0165 275202

UFFICIO AGRITURISMO	
Responsabile T. COGNEIN	Tel. 0165 275214
A. NICOLETTA	Tel. 0165 275217
P. RONZANI	Tel. 0165 275218

UFFICIO FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE	
Responsabile S. PIOTTI	Tel. 0165 275202
P. PAGANO	Tel. 0165 275294

**SERVIZIO SVILUPPO DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI E INFRASTRUTTURE**

UFFICIO		GIORNI E ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO	
Segreteria del Dirigente		dal Lun al Ven ore 9 - 14	
Segreteria di laboratorio		dal Lun al Ven ore 8,30 - 14	
Ufficio assistenza lattiero casearia		Mar e Gio ore 9 - 14	
Ufficio interventi diretti		Mar e Gio ore 9 - 14	

UFFICIO ASSISTENZA LATTIERO CASEARIA	
M. ARLIAN	Tel. 0165 275295
S. PERRIN	Tel. 0165 275237

UFFICIO INTERVENTI DIRETTI	
R. BORIO	Tel. 0165 275227
G. DOMAINE	Tel. 0165 275284
G. MARIANO	Tel. 0165 275285

**UFFICI PERIFERICI**

UFFICIO		GIORNI E ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO	
Centro agricolo dimostrativo di Saint-Marcel		Mar e Gio ore 9 - 14	
Ufficio di Arnad		Mer ore 9 - 14	
Ufficio di Aymavilles		Mar e Gio ore 9 - 14	
Ufficio di Châtillon		Lun e Mer ore 9 - 14	
Ufficio di Morgex		Gio e Ven ore 9 - 14	
Ufficio di Pont-Saint-Martin		Lun e Gio ore 9 - 14	
Ufficio di Variney		Mar e Gio ore 9 - 14	

CENTRO AGRICOLO DIMOSTRATIVO DI SAINT-MARCEL	
U. LINI	Tel. 0165 778614
D. DEME	

UFFICIO ARNAD	
P. CRETIER	Tel. 0125 966438
S. DOZIO	

UFFICIO AYMAYILLES	
L. PEPELLIN	Tel. 0165 902820
L. TAMONE	

UFFICIO CHÂTILLON	
S. GALLO	Tel. 0166 62889
Ufficio servizi zootecnici (settore quote latte)	
G. MARTIGNENE	Tel. 0166 62889
D. ORSIERES	

UFFICIO PONT-SAINT-MARTIN	
S. DOZIO	Tel. 0125 806843
L. SIMONCELLO	Tel. 0125 807757
A. VALLOMY	
Ufficio servizi zootecnici (settore quote latte)	
L. BOSONIN	Tel. 0125 806843

UFFICIO MORGEX	
A. CHEVALIER	Tel. 0165 800430
Ufficio servizi zootecnici (settore quote latte)	
C. HYVOZ	Tel. 0165 800430

UFFICIO VARINEY	
M. BETHAZ	Tel. 0165 256662
M. MARTIN	

**AL DI FUORI DEGLI ORARI SOPRAINDICATI  
E NEI RESTANTI GIORNI  
IL PERSONALE DEGLI UFFICI  
È A DISPOSIZIONE  
PREVIO APPUNTAMENTO**

di Ronni BESSI  
 Ufficio educazione  
 faunistico-ambientale  
 e piccola fauna  
 Direzione flora, fauna,  
 caccia e pesca

• TRA LA MAGDELEINE E CHAMOIS, IL 22 AGOSTO SCORSO

## IL GUSTO DI UN'ANIMAZIONE NEL GUSTO DI UNA PASSEGGIATA, UN'ESPERIENZA SEMPRE NUOVA

**P**er il terzo anno consecutivo si è svolta la sempre più apprezzata manifestazione "Il gusto di una passeggiata", tra La Magdeleine e Chamois, con la presenza di diversi produttori regionali di gastronomia artigianale (quindi di ottima qualità), e l'allestimento di una postazione del Corpo Forestale della Valle d'Aosta e di una della Direzione flora, fauna, caccia e pesca. Numerosi sono stati i turisti e i residenti che hanno percorso, sia in un senso che nell'altro, la strada interpodereale che collega questi due comuni e che, per l'occasione, è diventata un riuscito e colorato intreccio tra Natura e Cultura.

Diversi partecipanti si sono soffermati appositamente presso il nostro "spazio" confessandoci che erano presenti alle passate edizioni e che erano curiosi di vedere ancora una volta il nostro spettacolo interattivo.

Non volendo deluderli abbiamo proposto loro, attraverso una breve pièce teatrale, come comportarsi in caso di ritrovamento di un animale selvatico ferito e quale sia la sequenza tramite la quale dal recupero dello stesso si arriva prima al suo ingresso al Centro Recupero Animali Selvatici della nostra Direzione e, dopo le adeguate cure ed un periodo più o meno lungo di degenza, alla sua reintroduzione nel suo ambiente originario.

Gli "spettatori" hanno quindi assistito, ma anche partecipato, ai continui esagerati errori di un impacciato turista nei confronti di un piccolo di marmotta, che infatti distrattamente veniva calpestato ripetutamente. Quando infine si avvedeva della sua presenza, il nostro anti-eroe prima attribuiva ad altri inesistenti turisti la colpa di avere calpestato la giovane marmotta, quindi era tentato di raccogliercela personalmente. Ma una voce fuori campo, come una specie di voce della coscienza, lo esortava, invece, a comporre il 1515 per avvisare il Corpo Forestale della Valle d'Aosta dell'accaduto e a seguire le indicazioni degli operatori in merito alla specifica situazione. Successivamente, ecco arrivare una agente forestale che mostrava come recuperare correttamente l'animale in questione e trasportarlo al Centro Recupero Animali Selvatici.

Da questo momento la mia collega Nicole Vesan e il sottoscritto diventavano i due veterinari preposti a questa struttura, che esaminavano la piccola marmotta per decidere le cure più appropriate. Dopo le cure, giungeva infine il tanto atteso giorno della liberazione dell'animale, che veniva riportato nello stesso punto dove era stato trovato e tenuto sotto osservazione da adeguata distanza, per verificare se, dopo la fase di disorientamento iniziale, l'animale stesse iniziando a riambientarsi. Ma, proprio mentre il piccolo era ancora immobile e si stava ristabilendo, ecco apparire all'orizzonte un altro distratto turista...



## IN BREVE

**F**ino al 30 novembre prossimo è possibile presentare le domande per accedere agli aiuti previsti dalla misura n. 132 del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 “Partecipazione degli agricoltori ai sistemi di qualità alimentare”.

Tale misura è finalizzata ad incoraggiare gli agricoltori alla partecipazione ai sistemi di qualità alimentare, allo scopo di incrementare il valore aggiunto delle produzioni agroalimentari e di accrescere le opportunità di mercato per i produttori. Il sostegno previsto riguarda le spese che saranno sostenute dagli imprenditori agricoli nel corso dell’anno 2011, per la certificazione delle Dop Fontina e Valle d’Aosta Fromadzo, della Doc Valle d’Aosta e delle aziende biologiche.

Per la presentazione delle domande gli interessati sono invitati a rivolgersi all’Ufficio agricoltura biologica della Direzione produzioni vegetali e servizi fitosanitari, in località Grande Charrière n. 66 a Saint-Christophe (ufficio n. 118, telefono 0165.275202, orario martedì 8.30-12.30/14.30-16.30 e giovedì 8.30-12.30 oppure previo appuntamento). La compilazione della domanda tramite procedura informatica sarà effettuata direttamente presso l’ufficio ricevente. Ulteriori informazioni sono pubblicate nelle pagine relative al PSR 2007-2013 all’indirizzo internet [www.regione.vda.it/agricoltura](http://www.regione.vda.it/agricoltura).

## ULTIM'ORA

**I**l 14 ottobre scorso l’Assessore all’Agricoltura e Risorse naturali Giuseppe Isabellon ha incontrato a Bolzano alcuni colleghi delle Regioni dell’arco alpino con le quali prosegue, ormai da quasi due anni, uno stretto rapporto di condivisione delle problematiche – ma anche delle opportunità – che caratterizzano il settore agricolo nelle zone montane.

L’incontro ha riguardato una prima bozza di comunicazione della Commissione europea sul futuro della PAC post-2013, cioè all’indomani dell’attuale periodo di programmazione 2007-2013. Si tratta di ipotesi che la Commissione sta valutando al proprio interno (è stata avviata, infatti, la consultazione interservizi), ma è apparso necessario condividere da subito alcune posizioni che, ad una prima lettura, potrebbero avere un certo impatto sugli agricoltori che operano nelle zone svantaggiate e, più in particolare, in quelle di montagna.

A questo incontro, di natura politica, ne seguiranno altri di natura tecnica, con la finalità di produrre un nuovo documento congiunto da presentare nelle opportune sedi istituzionali: a tal proposito si ricorda che già nel luglio 2009, a Garmisch, queste Regioni avevano prodotto e consegnato all’allora Commissaria Mariann Fischer Boel una Risoluzione contenente richieste precise per migliorare le condizioni economiche e operative delle aziende agricole di montagna.



*I presenti alla riunione, rappresentanti dell’agricoltura di (da sinistra): Tirolo (Austria), Salisburgo (Austria), Friuli Venezia Giulia (Assessore Claudio Violino), Baviera (Germania), Baden-Württemberg (Germania), Vorarlberg (Austria), Provincia Autonoma di Bolzano (Assessore Hans Berger) e Regione Autonoma Valle d’Aosta (Assessore Giuseppe Isabellon); nella foto manca il rappresentante, presente invece all’incontro, della Provincia Autonoma di Trento*