

L'Informatore Agricolo n. 2 - 2013 L'Informateur Agricole

In caso di mancato recapito inviare al CDM di Aosta per la restituzione al mittente,
che si impegna a corrispondere il diritto fisso

1 EDITORIALE

DIFESA FITOSANITARIA

2 **Lotta al Cinipide nei castagneti della Valle d'Aosta**
Rita Bonfanti

PRODUZIONE VEGETALI

6 **Allevamento Bibaum® del melo**
Ivan Barrel e Morgan Diemoz

10 **Uva Spina e Josta**

Ugo Lini

AGRITURISMO

13 **L'edizione 2013 del Corso di formazione per l'esercizio dell'attività agrituristica**
Elena Dénarier

OCCUPAZIONE

14 **Piano straordinario per l'occupazione. I campi dimostrativi 2013**
Ugo Lini, Paolo Cretier e Giampiero Collé

PUBBLICAZIONI

17 **Progetto FSE "DVDAgricoltura"**
Corrado Jacquemod

GIOVANI AGRICOLTORI

18 **La prima falciatrice telecomandata**
Mila Armand

VITICOLTURA

20 **È nata VIVAL Associazione Viticoltori Valle d'Aosta**
Stefano Celi

VARIE

22 **La gita annuale della Société d'Élevage di Doues**
Eugenio Isabel

HISTOIRE LOCALE

24 **Les laiteries villageoises, expression de l'identité de la communauté locale**
Tiziana Brix

FORESTAZIONE

28 **L'escursione nazionale di Pro-Silva Italia in Valle d'Aosta**
Corrado Letey

LA NATURA A SCUOLA

32 **Educazione e animazione ambientale, le voci delle maestre**
Ronni Bessi

COOPERAZIONE

34 **I risultati del progetto strategico Renerfor in Valle d'Aosta**
Roger Tonetti, Eliana Arletti e Jean-Claude Haudemand

39 CONTATTI

ATTIVITÀ PROMOZIONALE

40 **Concorso Fontina d'Alpage 2013**

44 **Lo Gran Tor de la Fontina**

45 **10ª edizione del Marché au Fort**

46 **Prima Borsa delle produzioni agricole e delle loro trasformazioni**

48 **XIX Concorso Mieli Valle d'Aosta**

3ª DI COPERTINA

In breve

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 Vallé 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
Fax 0165.275312
E-mail: InformatoreAgricolo@regione.vda.it

Direttore responsabile - Directeur responsable

Sandra Bovo
E-mail: s.bovo@regione.vda.it

Comitato di Redazione - Comité de rédaction

Monica Bonin, Cristoforo Cugnod,
Edi Pasquettaz, Daniel Tazzara

Redazione - Rédaction

Monica Bonin

Fotografie - Photographies

Ove non diversamente specificato,
archivio Assessorato Agricoltura e Risorse naturali

Foto di copertina - Photo de couverture

Parc naturel Mont Avic, Lac Muffé, Champorcher
Photo de Matthieu Carlon

Progetto grafico e stampa

Projet graphique et impression
Tipografia Testolin Bruno - Sarre - AO
Matthieu Carlon

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

www.regione.vda.it/agricoltura
www.regione.vda.it/informatoreagricolo



Chère lectrice,
cher lecteur,

C'è con grand plaisir che je vous présente, par ce court éditorial, un nouveau numéro de l'Informateur Agricole. Il s'agit là d'une occasion importante pour faire le point sur ce qui s'est passé ces derniers mois dans notre secteur et sur les initiatives qui ont été lancées : bref, pour dresser un état des lieux de l'agriculture et de la sylviculture valdôtaines qui témoignent, encore aujourd'hui, de toute leur vitalité et de leur richesse, et ce, malgré cette période d'importanti cambiamenti.

Nous traversons en ce moment une phase de nouvelle programmation, qui comporte un engagement fort

de l'administration régionale, des différentes associations, des nombreuses parties prenantes, ainsi que de tous les agriculteurs, qui œuvrent de concert pour tracer les lignes directrices qui guideront le secteur agricole et forestier pendant les sept ans à venir.

Bien entendu, le nouveau Programme valdôtain de développement rural comportera encore des mesures *ad hoc* de soutien au revenu et à la productivité agricole, comme les indemnités compensatoires et les mesures agro-environnementales, alors qu'il faudra continuer à réfléchir également sur la reprise des exploitations et le renouvellement des générations, en vue desquels il faudra mettre en place des aides efficaces et programmées à l'intention des jeunes désireux de mettre sérieusement leur énergie au service du monde agricole.

Il sera nécessaire de soutenir les activités de conseil d'entreprise et de coopération au sein de chaque filière pour tenter de valoriser au maximum le potentiel des exploitations, tout en veillant particulièrement à la qualité des produits et à la pluriactivité d'entreprise, afin d'assurer une rentabilité accrue et généralisée.

Il conviendra aussi de vérifier

la possibilité de lancer une démarche de développement local participatif, qui pourrait apporter à nos réalités rurales des opportunités de croissance globales et intégrées avec des actions programmées dans le cadre d'autres fonds, susceptibles d'engendrer une amélioration générale de notre tissu socio-territorial.

Je suis donc certain qu'à force d'idées et de travail, nous parviendront à dégager des perspectives positives pour notre secteur, malgré le contexte historique sans aucun doute particulièrement complexe et délicat que nous connaissons, et que seule la collaboration de tous les acteurs concernés permettra de trouver et de mettre en œuvre les meilleures solutions pour une juste valorisation de l'agriculture, du secteur agro-environnemental, ainsi que du territoire valdôtain tout entier.

En remerciant tous les collaborateurs qui ont bien voulu contribuer à la rédaction de ce nouveau numéro, je tiens à souhaiter à tous les lecteurs de l'Informateur Agricole une année 2014 prospère et seraine, ainsi qu'un bon travail.

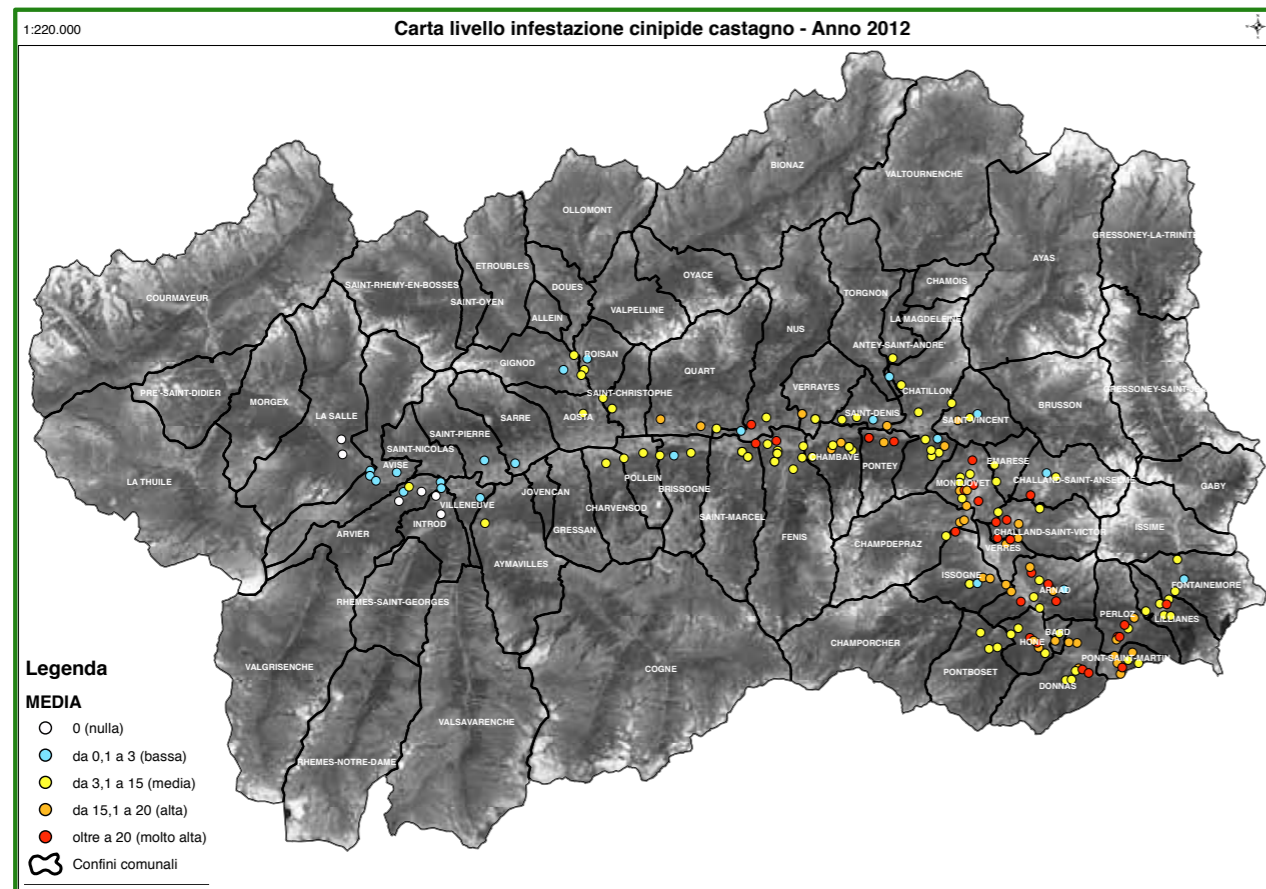
Renzo Testolin
*Assesseeur à l'agriculture
et aux ressources naturelles*

Lotta al **Cinipide** nei castagneti della Valle d'Aosta

Il contenimento con metodi biologici delle popolazioni di cinipide galligeno del castagno, un insetto nocivo originario della Cina arrivato accidentalmente nella provincia di Cuneo più di dieci anni fa, è stato l'oggetto di iniziative messe in atto di recente nella nostra regione

di **Rita Bonfanti**

Ufficio servizi fitosanitari – Produzioni vegetali e servizi fitosanitari



I danni causati da cinipide galligeno sono tristemente noti a tutti gli addetti del settore castanicolo italiano (e ora anche europeo) poiché, dopo l'arrivo del parassita in Italia, le sue popolazioni sono aumentate in modo esponenziale per l'assenza in loco di organismi competitori specifici. In Valle d'Aosta la prima segnalazione ufficiale della presenza di *Dryocosmus kuriphilus* (questo

è il nome scientifico del parassita) risale al 2010, ma i danni sulle piante sono apparsi gravi e assai diffusi già nell'anno successivo. La sintomatologia conseguente alle infestazioni di cinipide è caratteristica e riconoscibile anche dai non addetti ai lavori. Le piante attaccate presentano deformazioni globose di colore verde rossastro a carico degli organi vegetativi, chiama-

te galle, e una rarefazione della chioma, tanto più evidente quanto più è intenso l'attacco. Le galle si sviluppano in primavera nel momento in cui le larve di *Dryocosmus kuriphilus* si accrescono all'interno dei tessuti delle gemme che daranno origine a foglie, germogli e talvolta anche fiori. Le deformazioni non sono solo un problema estetico. La loro presenza causa una diminuzio-



Castagne affette da marciume secco provocato da *G. castanea*



Gabbietta utilizzata in Piemonte per trasporto delle galle parassitizzate

ne della capacità fotosintetica e, soprattutto, una riduzione della produzione di castagne che può essere più o meno severa secondo il grado di infestazione. Gli adulti di cinipide escono dalle galle a partire dal mese di giugno. Il ciclo biologico di *Dryocosmus kuriphilus* è caratterizzato dal fenomeno della partenogenesi telitoca, cioè dalla nascita di soli individui di sesso femminile, che non devono accoppiarsi per perpetrare l'infestazione.

Le femmine depongono le uova durante l'estate, inserendole nelle gemme col lungo ovopositore di cui sono dotate. Gli organi vegetativi interessati dall'infestazione rimangono asintomatici per mesi. Solo nella primavera successiva, al momento del risveglio vegetativo, si svilupperanno le nuove galle.

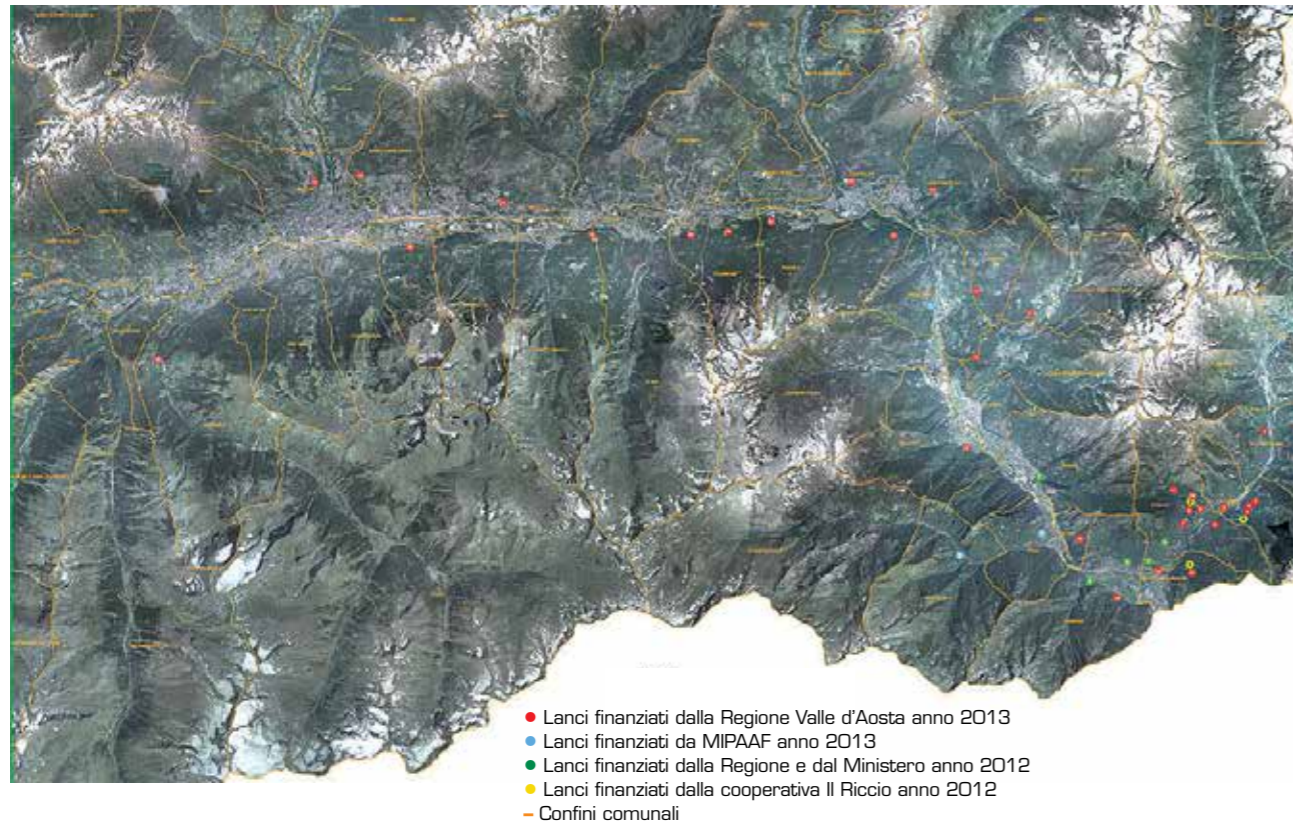
Le piante infestate da cinipide sono più soggette all'azione di altre avversità, a causa dell'indebolimento generale conseguente all'attacco del parassita. Tra le malattie che, in queste condizioni, possono manifestare una recrudescenza, ricordiamo il cancro del castagno *Cryphonectria parasitica* (Murr.) e il nuovo fungo di origine neozelandese, iden-

tificato da alcuni ricercatori dell'Università di Torino con il nome scientifico *Gnomoniopsis castanea sp. nov.*, agente del marciume secco dei frutti. Nel mondo scientifico si ritiene che lo sviluppo di questo patogeno sia favorito anche dalla presenza di galle causate da cinipide che rimangono sulle piante da un anno all'altro. L'esperienza maturata presso le Regioni italiane ha suggerito, come unico sistema di lotta contro *Dryocosmus kuriphilus*, l'introduzione negli ambienti infestati del limitatore naturale *Torymus sinensis*, un parassitoide, proveniente anch'esso dalla Cina, in grado di riportare le popolazioni di cinipide a

livelli accettabili secondo i principi della lotta biologica. È noto che il fenomeno di colonizzazione del territorio da parte di *Torymus sinensis* e il raggiungimento dell'equilibrio tra le sue popolazioni e quelle dell'insetto nocivo si realizza tanto più rapidamente quanto più numerosi sono i lanci del parassitoide (per lancio si intende la liberazione, in un castagneto infestato, di almeno cento femmine fecondate dell'insetto utile). Per tale ragione l'Assessorato regionale dell'Agricoltura e Risorse naturali, dopo aver iniziato a contrastare il cinipide in bassa Valle con alcune introduzioni di *Torymus sinensis*



Individui di *Torymus sinensis* al momento del lancio



Lanci *Torymus* anni 2012 e 2013

effettuate nel 2012, ha ritenuto opportuno, nell'anno 2013, interessare al programma di lotta biologica un'areale più vasto, intensificando, attraverso un numero più elevato di lanci, l'azione di diffusione del parassitoide.

Sulla base dell'esperienza del Piemonte, che, a 7-8 anni dalle prime introduzioni, è riuscita a conseguire i primi risultati positivi nella lotta al parassita, si stima che nella nostra regione il raggiungimento dell'equilibrio tra la popolazione di cinipide e quella del suo antagonista potrà avvenire tra cinque o sei anni, **a patto che vi sia un'attenta collaborazione da parte dei castanicoltori, che dovranno adottare i seguenti accorgimenti (pena il fallimento del progetto di lot-**

ta biologica):

- **non bruciare ramaglie provenienti da potature o dalla pulizia dei boschi prima della fine del mese di maggio di ogni anno, perché all'interno delle galle dell'anno precedente possono essere presenti ancora individui vivi di *Torymus sinensis*;**
- **non usare insetticidi in prossimità dei boschi o di castagneti.**

Si ricorda infine che, per favorire l'espansione più rapida dell'insetto utile può essere opportuno, come si fa già in Piemonte da qualche anno, trasportare le galle raccolte nel periodo invernale dalle zone dove è accertato l'insediamento di *Torymus sinensis* alle zone che s'intendono colonizzare.

Schema delle attività svolte

dall'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali

anno 2009

- monitoraggio ufficiale previsto dal decreto di lotta obbligatoria 30 ottobre 2007 – (GU n. 42 del 19-2-2008) in 15 siti della VDA, con esito negativo.

anno 2010

- monitoraggio ufficiale previsto dal decreto di lotta obbligatoria in 15 siti della VDA (primo ritrovamento in 6 siti).

anno 2011

- monitoraggio ufficiale previsto dal decreto di lotta obbligatoria in 15 siti della VDA (in 12 siti);
- contratto di fornitura, dal Divapra dell'Università di Torino, di 2 lanci di *Torymus*



*Larve di *Torymus* ritrovate in galle raccolte nel 2013 in un sito distante 2 km dalla zona di lancio più vicina*

sinensis previsti per la primavera del 2012 in Valle d'Aosta e di uno studio riguardante l'identificazione dei parassitoidi autoctoni presenti in loco.

anno 2012

- realizzazione di 5 lanci in bassa Valle. I punti sono stati scelti in accordo con la cooperativa "Il Riccio" (dei suddetti 5 lanci, 3 sono stati finanziati dal MIPAAF);
- invio di lettera informativa riguardante la biologia dell'insetto utile e le precauzioni da adottare per il suo insediamento alla cooperativa "Il Riccio" e ai conduttori dei castagneti interessati dai lanci;
- diffusione, in aprile, di un comunicato stampa dal titolo "Lotta biologica al cinipide del castagno";
- partecipazione di 3 tecnici dell'ufficio servizi fitosanitari a un corso finanziato dal MIPAAF riguardante i metodi di allevamento e diffusione dell'organismo utile *Torymus sinensis*.
- intervista televisiva per il tg3

- regionale, riguardante i lanci, effettuata in data 17 aprile 2012;
- organizzazione, a Donnas, di una serata informativa sul problema cinipide nel mese di giugno;
- realizzazione di un articolo per l'Informatore Agricolo n. 1 del 2012 riguardante l'attività svolta dall'Assessorato per contenere i danni da cinipide del castagno;
- monitoraggio dettagliato (circa 180 punti coinvolti) durante l'autunno per verificare l'incidenza dell'infestazione ai fini della scelta dei punti di lancio per l'anno 2013 e realizzazione di relativa cartografia; contratto di fornitura dal Divapra dell'Università di Torino di 30 lanci di *Torymus sinensis* previsti per la primavera del 2013.

anno 2013

- realizzazione di 37 lanci, di cui 15 effettuati in bassa Valle in accordo con la cooperativa "Il Riccio" (dei 7 lanci aggiuntivi ai 30 preventivati, 3 sono stati finanziati dal MIPAAF e 4 sono



Rara galla trovata nella zona del cuneese risanata

- stati forniti gratuitamente dall'Università per esubero di insetti prodotti);
- intervista televisiva in data 10 maggio 2013, trasmessa durante il tg3 regionale e nel programma "Buongiorno Regione";
- invio agli interessati di una lettera informativa riguardante la biologia dell'insetto utile e le precauzioni da adottare per il suo insediamento ai conduttori dei castagneti interessati dai lanci;
- comunicato stampa dell'8 maggio dal titolo "Lotta biologica al cinipide del castagno - Introduzione dell'insetto utile *Torymus sinensis* per l'anno 2013";
- Partecipazione di 2 tecnici dell'ufficio servizi fitosanitari regionale a un workshop finanziato dal MIPAAF di presentazione dei primi risultati positivi ottenuti in Piemonte nella lotta al cinipide con l'uso del limitatore naturale *Torymus sinensis*.
- ottobre 2013, primi ritrovamenti in Valle d'Aosta di galle occupate da *Torymus sinensis* anche in castagneti distanti di alcuni chilometri dai punti di lancio;
- intervista televisiva per il tg3 regionale riguardante il ritrovamento di galle occupate dall'insetto utile.

Oltre ai 5 lanci effettuati nel 2012 e ai 37 del 2013, se ne contano altri 9 (3 nel 2012 e 6 nel 2013) finanziati direttamente dalla Cooperativa "Il Riccio", per un totale di 51 lanci in tutta la Valle d'Aosta.

Allevamento Bibaum® del melo:

una prospettiva interessante in fase di valutazione

di Ivan Barrel e Morgan Diemoz
Institut Agricole Régional



foto 1: Spalliera fruttifera 1932

L'impianto multiasse ha origini antiche e fu descritto nel 1925 dal ricercatore Louis Lorette, che lo preferiva ad altre tipologie d'impianto per la costituzione di spalliere fruttifere (foto 1). In particolare, l'idea della pianta a doppio asse, ripresa circa 20 anni fa da frutticoltori spagnoli, è stata recentemente rilanciata da un'azienda del CIV di Ferrara, che propone la produzione in vivaio di alberi a doppio asse, provvisti di rami anticipati, ottenuti con l'innesto a due gemme direttamente sul portainnesto. Questo sistema di allevamento, denominato Bibaum, costituisce un'innovazione tecnica nella gestione della chioma dell'albero consentendo di ottenere una forma in parete che ne semplifica la gestione

durante la fase di produzione (foto 2).

In particolare, l'allevamento di due assi sulla stessa pianta consentirebbe di:

- controllare meglio la vigoria distribuendola su due assi;



foto 2: Fujico

- entrare rapidamente in produzione e mantenere un buon equilibrio vegeto-produttivo;
- coniugare l'elevato numero di assi vegeto-produttivi presenti nel frutteto (impianto fitto) con la riduzione della densità d'impianto (minor investimento nell'acquisto delle piante);
- ottenere una distribuzione ottimale dei frutti ("parete" di frutta) con pezzature e colorazioni ottimali;
- ridurre i costi di gestione, predisponendo le piante alla meccanizzazione di diverse operazioni colturali (minor manodopera e input chimico).

Nel 2009 l'Institut Agricole Régional ha intrapreso un progetto di valutazione del sistema Bibaum® applicato a quattro varietà diverse di melo: Golden Delicious (clone b), Fuji (clone Fujico), Gala (clone Annaglo), Renetta Canada, innestate rispettivamente su portainnesto M9 (foto 3).

Gli obiettivi principali del progetto si prefiggono innanzitutto di verificare l'influenza dei due assi sul comportamento vegetativo della pianta, valutando l'incidenza della pendenza del terreno sulla crescita dell'asse allevato a monte rispetto a quello a valle.

Inoltre, su ogni varietà, vengono messi a confronto due sistemi di potatura completa-



foto 3: Annaglo

mente differenti: la potatura lunga e la potatura meccanica ("taille Lorette") associata al diradamento meccanico.

Considerando la novità e il periodo relativamente breve

della prova, non è al momento possibile fornire indicazioni a lungo termine sulla validità di questa forma di allevamento, ma le osservazioni effettuate nel corso dei primi anni di accrescimento e i risultati produttivi promettenti ci consentono di fornire delle prime considerazioni sulle modalità più appropriate per una gestione ottimale della pianta biasse.

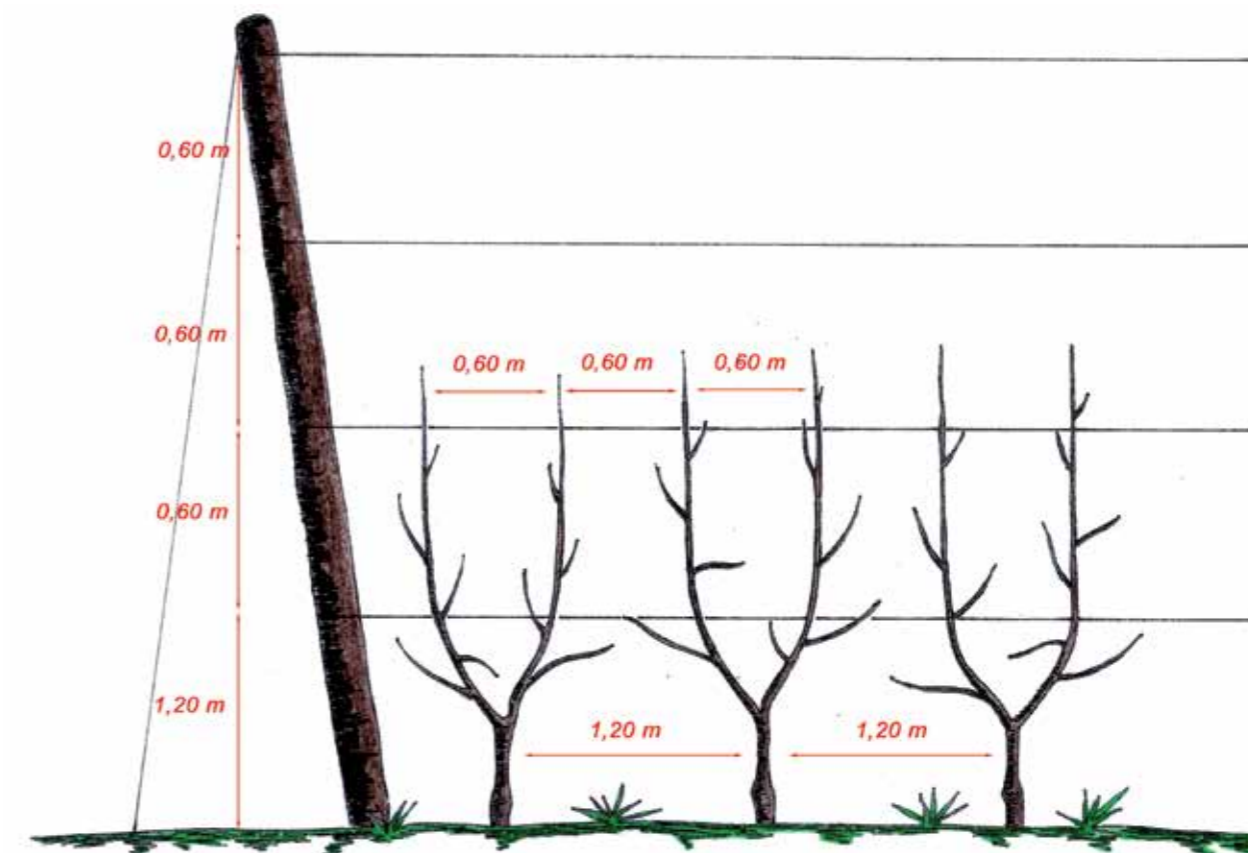
Caratteristiche dell'impianto

L'impianto con alberi biasse si esegue come un impianto comune, avendo cura di orientare le due cime lungo il filare in modo da ottenere una successione di assi verticali uguali e disposti alla stessa distanza tra loro.

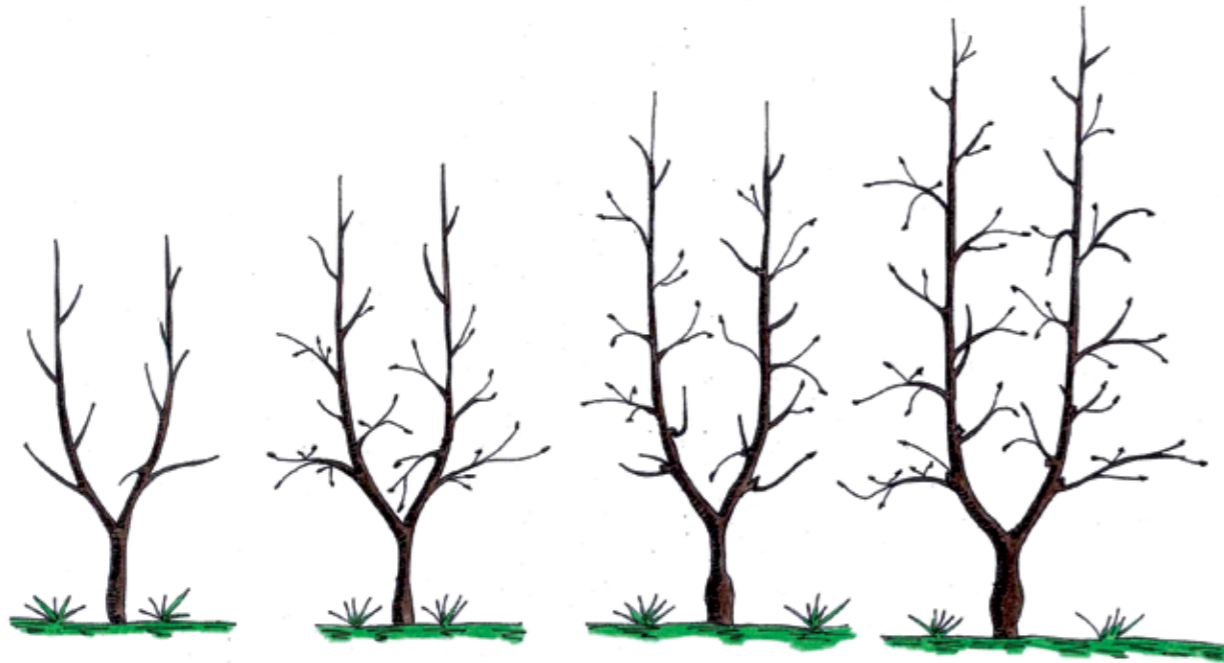
Durante le prime fasi di allevamento, l'errata gestione del vi-

gore può provocare, negli anni successivi, uno squilibrio generale della pianta; è dunque di fondamentale importanza adottare, sin dalla messa a dimora, alcuni accorgimenti estremamente semplici:

- il materiale di base deve essere sdoppiato appena sopra il punto d'innesto e i due assi devono essere di pari vigoria e ben ramificati;
- per garantire un accrescimento equilibrato di entrambi gli assi è importante mantenere il punto d'innesto a un'altezza minima di 10-15 cm dal suolo;
- indicativamente i sestri da adottare sono di 1.20 m sulla fila, in modo da disporre un'asse ogni 0.60 m, e di 3.80 - 4.00 m tra le file, per una densità ad ettaro



disegno 1: Schema d'impianto con meli Bibaum®



disegno 2: Rappresentazione schematica del sistema di allevamento a biasse

- che varia da 2.000 a 2.800 piante (disegno 1);
- nella palizzata degli assi è necessario mantenere, in corrispondenza della biforcazione, un angolo inferiore a 50° per evitare la formazione di ricacci nella parte interna, posizionando il primo filo di ferro per il sostegno delle piante a 1.20 m da terra;
- al di sopra del primo filo, mantenere gli assi verticali ed equidistanti tra loro;
- eliminare i rami troppo bassi e quelli troppo vigorosi che ostacolerebbero l'accrescimento dell'asse. Indicativamente vanno asportati i rami che hanno un vigore uguale o superiore del 50% a quello dell'asse centrale;
- le cime non vengono spuntate, ma devono essere lasciate libere di crescere, scaricandole di frutta e rimuovendo i germogli concorrenti, fino al raggiungimento

- dell'ultimo filo all'altezza prestabilita del frutteto;
- normalmente non è necessario effettuare la legatura dei rami in quanto quelli lasciati sono di piccolo calibro (disegno 2).

Completata la formazione della pianta, ogni anno si provvederà all'esecuzione della potatura di produzione che ha come obiet-

tivo principale il mantenimento dell'equilibrio vegeto-produttivo.

Le operazioni di potatura saranno mirate a:

- eliminare le branche troppo vigorose. Durante l'asportazione dei rami, i tagli non devono essere eseguiti a raso ma è necessario effettuare un taglio "sporco", a "becco di luccio", mantenendo uno



foto 4: Speronatura dei rami



foto 5: Golden Delicious

- sperone di 1-2 cm dal quale prenderanno origine uno o più germogli in sostituzione di quello eliminato (foto 4); data la vicinanza degli assi, difficilmente si formeranno "buchi" improduttivi nella "canopy" e si avrà invece l'effetto di stimolare il rinnovo delle branchette;
- raccorciare di 1/3 della loro lunghezza i rami produttivi troppo deboli oppure procedere all'eliminazione delle gemme (extinction). Queste operazioni consentono di irrobustire la ramificazione mantenendone inalterata la produttività;
- eliminare eventuali succhioni presenti sulle branche o all'interno della biforcazione dei 2 assi;
- le cime, una volta raggiunta l'altezza voluta, possono essere lasciate libere di piegarsi sotto il peso naturale dei frutti, piegate artificialmente, oppure è possibile ricorrere alla cimatura estiva eseguita intorno alla metà di giugno.

Il biasse costituisce quindi la sintesi tra la vecchia palmetta e la forma assiale in quanto di entrambi eredita prevalentemente i pregi.

Infatti, come la palmetta, tende a formare una parete stretta senza il bisogno di piegature dei rami e, quando è in produzione, non richiede potatura lunga perché distribuisce la vigoria sulla fila anziché verso l'interfila. A differenza della palmetta, però, utilizza portainnesti efficienti e non forma i tipici "palchi" che, oltre a richiedere una fase di allevamento complessa, ombreggiano e fanno spostare la produzione verso l'alto. Dalla forma assiale, invece, il biasse eredita la semplicità nell'allevamento, la precocità e la produttività, nonché l'ottima intercettazione luminosa. Come valore aggiunto rispetto ad entrambi, il biasse si avvantaggia della forte predisposizione alla meccanizzazione, come già anticipato precedentemente.

Dalle prime impressioni, quindi, l'interesse per il biasse non è motivato principalmente dallo scopo di superare le rese produttive delle forme monoassiali classiche, bensì ottenere una parete stretta con frutta di qualità omogenea e preservare tale qualità nel tempo, semplificare la tecnica colturale, riducendo la manodopera e l'input chimico, e aprire la strada alla meccanizzazione, rispondendo all'attuale richiesta di tecniche sostenibili.

Inoltre, nella situazione della melicoltura valdostana, caratterizzata da una notevole frammentazione parcellare, la scelta di piante biasse potrebbe risultare interessante in quanto il numero di piante investite sarebbe limitato. Ci riserviamo comunque ancora qualche anno di sperimentazione per avere dati sufficienti prima di trarre delle conclusioni sull'adattabilità del Bibaum® (foto 5).

Uva Spina e Josta

di Ugo Lini

Ufficio produzioni vegetali - Produzioni vegetali e servizi fitosanitari



UVA SPINA

Famiglia: Saxifragaceae
Nome scientifico: Ribes grossularia L.
Nome francese: Groseille à maquereau
Nome dialettale: Greseuille, Bouécôn di grôselle



JOSTA

Famiglia: Saxifragaceae
Nome scientifico: Ibrido di Ribes grossularia x L. Ribes nigrum
Nome francese: Josta
Nome dialettale: nessuno (pianta di origine recente)

ORIGINE

Nord Europa. Gran parte delle varietà arrivano dall'Inghilterra. Oggi uva spina e josta sono diffuse in tutti i Paesi temperati freddi e lungo la catena alpina. In Valle d'Aosta l'uva spina trova le condizioni ottimali di crescita: la si trova, infatti, sia allo stato spontaneo, principalmente nella valle di Cogne, sia coltivata, negli orti famigliari o in vere e proprie coltivazioni. La Josta, di origine recente e ancora poco diffusa nella nostra regione, si trova in giardini e coltivazioni.

CARATTERISTICHE

Sono piante perenni, di aspetto cespuglioso e con portamento eretto, che possono raggiungere, nel caso della josta, anche i 2-2,5 metri di altezza. Molto vigorose e produttive, emettono facilmente dal ceppo nuovi getti che servono al rinnovo dei rami. Possono essere anche allevate a filari (spalliera) come il melo. Prediligono un terreno a reazione neutra, pH 6 -7 e le basse temperature invernali che favoriscono una migliore fruttificazione. Se ne sconsiglia la coltivazione in terreni troppo calcarei e siccitosi.

TRAPIANTO:

In primavera, utilizzando piante a riposo vegetativo oppure allevate in vaso. L'impianto autunnale nella nostra regione è sconsigliato perché le tempe-

rature basse non permettono il buon radicamento delle piante.

RACCOLTA

Giugno, luglio o agosto a seconda dell'altitudine.

CARATTERISTICHE E CONSUMO

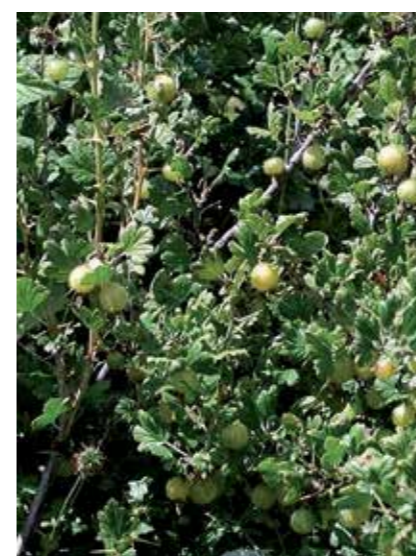
Hanno parecchie vitamine (C, A, gruppo B) e sali minerali. Si possono consumare fresche, in macedonie di frutta, con la panna assieme ad altri piccoli frutti o utilizzare per la preparazione di squisiti dolci, confetture e succhi.

SPECIE E VARIETÀ

- **Ribes grossularia:** Careless, Invicta, White Smith, Triomphe Rouge;
- **Josta:** Josta, Early Josta, Jogranda.

TERRENO E CLIMA

Non sono esigenti in fatto di clima: resistono bene al freddo, anche a meno 20-30° C, in presenza di rami ben lignificati. Non hanno particolari esigenze pedo-climatiche e si adattano bene anche in terreni poco fertili, a pH neutro (6-7), non troppo siccitosi o troppo umidi. Come i ribes possono crescere anche a quote elevate, anzi richiedono un periodo di freddo invernale per fruttificare. Le condizioni climatiche della Valle d'Aosta sono, quindi, ottimali per uva spina e josta. Le esposizioni ottimali sono



Pianta di uva spina



Pianta di Josta

sud-est e sud ovest, mentre è da sconsigliare quella a nord, nord-ovest. Nella nostra regione è possibile coltivarle sino a 1400-1600 metri di quota.

IMPIANTO

L'impianto per uva spina e josta si esegue preferibilmente all'inizio della primavera, utilizzando piante a riposo vegetativo oppure coltivate in vaso. Le distanze consigliate per l'allevamento a cespuglio sono di 1,5 m sulla fila e 2 m tra le file per uva spina e 2,5 m sulla fila e 2,5 m tra le file per josta. Possono essere anche allevate a filari (spalliera) come il melo. In questo caso l'impianto necessita di un'impalcatura costituita da pali e fili di ferro. Le distanze sono di 2,5 m tra le file e di 1,5 m tra una pianta e l'altra per uva spina e di 2,5 m tra le file e di 2 m tra una pianta e l'altra per josta. Questa tecnica dà degli ottimi risultati, però è più costosa. In zone dove le precipitazioni nevose sono abbondanti, anche per l'allevamento a cespuglio si consiglia di utilizzare un tutore per ogni pianta. Per as-



Foglie di uva spina



Foglie di Josta

de all'utilizzo di concimi granulari o fogliari. Per impedire lo sviluppo delle infestanti e per migliorare la maturazione dei frutti si consiglia di effettuare la pacciamatura con agritela oppure segatura o paglia. Qualora non si utilizzi la pacciamatura si consiglia l'inerbimento interfilare e la lavorazione superficiale del terreno sulla fila. Pur avendo una marcata resistenza a periodi di siccità, la coltura, per garantire una produzione di qualità, richiede irrigazioni regolari; l'impiego di manichetta forata per irrigazione localizzata dà ottimi risultati garantendo altresì un notevole risparmio di acqua. Per la potatura delle piante allevate a cespuglio, effettuata a fine inverno, occorre favorire un buon arieggiamento, svuotando il centro e mantenendo la vegetazione sui bordi, prevenendo un parziale rinnovo con eliminazione alla base dei rami che hanno superato i tre anni e dei rami secchi che sono sostituiti con quelli di un anno sviluppati dal ceppo. Per le piante allevate a spalliera dal primo anno si scelgono 2-3 branche principali che formeranno l'impalcatura definitiva. Per gli



Frutto di uva spina



Frutto di Josta

anni futuri si procederà con una potatura verde in estate, che consiste nel togliere i nuovi ricacci, troppo numerosi alla base della pianta, e accorciano i nuovi getti a 4-5 foglie per permettere lo sviluppo di rametti laterali, sui quali compariranno i frutti. A fine inverno, eliminare i rametti secchi e in sovrappiù.

La raccolta è scalare; la resa è di 150-200 kg ogni 100 m² di superficie per l'uva spina e di 200-300 kg per josta. Una persona ben allenata raccoglie da 4 a 8 kg l'ora. La conservazione in frigorifero può durare tranquillamente alcune settimane, fuori frigorifero circa una settimana.

Il sistema più pratico per la moltiplicazione delle piante è per talea legnosa, in autunno a caduta delle foglie oppure a fine inverno raccogliendo i rami eliminati dalla potatura. Successivamente si preparano

le talee, lunghe da 20 a 50-60 cm, che vanno poste a radicare in un terriccio a base di torba (50%) e sabbia (50%) oppure direttamente nel terreno a dimora. Le talee ottengono rapidamente un buon apparato radicale. La divisione di cespi può definirsi un altro ottimo metodo di moltiplicazione. La semina, non riproducendo fedelmente le caratteristiche della pianta madre, è usata raramente.

PARASSITI E MALATTIE

L'uva spina è sensibile al mal bianco, che arreca danno alle foglie e ai frutti. Questo può essere combattuto con trattamenti a base di zolfo oppure propoli. Attualmente esistono delle varietà (es. Invicta) tolleranti a questo problema. Un parassita che può causare danni sensibili è la Sesia, la cui larva scava gallerie nei rami. La migliore lotta consiste nel

tagliare i rami colpiti e bruciarli. La josta è un ibrido, molto resistente a parassiti e malattie, che a differenza dell'uva spina non si ammala di mal bianco. Nella nostra regione non richiede trattamenti particolari, soprattutto se coltivata a quote superiori ai mille metri.



I frutti di Josta e Uva spina dopo la raccolta

L'edizione 2013 del Corso di formazione per l'esercizio dell'attività agrituristica

di Elena Dénarier

Ufficio agriturismo – Struttura produzioni vegetali e servizi fitosanitari



INTRODUZIONE

La Regione Autonoma Valle d'Aosta, con la l.r. 29/2006, disciplina e promuove le attività di agriturismo, che devono essere connesse e complementari all'esercizio dell'attività agricola, e ha come obiettivo quello di favorire la nascita e il mantenimento di aziende agrituristiche autentiche e di qualità. La legge prevede l'obbligo della formazione. Al primo corso di formazione, organizzato nel 1981, parteciparono 54 corsisti, quattro dei quali esercitano ancora oggi l'attività agrituristica. Da allora il corso si è ripetuto quasi tutti gli anni, formando 557 persone di varie età, in prevalenza di sesso femminile, tutti agricoltori a tempo pieno o part-time.

Il corso per operatori agrituristiche ha l'obiettivo di fornire gli stru-

menti per valutare la fattibilità del proprio progetto agrituristico dal punto di vista agricolo, sociale, umano, tecnico e finanziario. I partecipanti sono accompagnati nella riflessione in merito a tutte le sfaccettature possibili della fattibilità del progetto o idea di progetto agrituristico.

L'EDIZIONE 2013

L'edizione 2013, organizzata e realizzata dall'ente CNOS/FAP VdA-Don Bosco di Châtillon in collaborazione con l'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali, si è svolta nei mesi di aprile e maggio; nei giorni 6 e 7 giugno si sono tenute le prove d'esame e il 19 giugno sono stati consegnati i diplomi di idoneità ai 21 corsisti che hanno superato l'esame. I nuovi potenziali operatori agrituristiche provengono da vari Comuni valdostani e hanno un'età compresa fra i 20 e i 56 anni; di

essi 14 sono donne, 10 titolari di azienda agricola, 6 legali rappresentanti di società agricola, 3 coadiuvanti e 2 collaboratori di azienda agricola. La maggior parte delle aziende di provenienza hanno un indirizzo di tipo zootecnico.

Nella discussione finale della tesi riguardante il progetto agrituristico dieci corsisti si sono orientati verso un'attività di ristorazione, sei verso una di locazione a uso turistico di camere, quattro verso una di locazione a uso turistico di alloggi e una verso un'attività di fattoria didattica.

PER INFORMAZIONI

Dipartimento Agricoltura Produzioni vegetali e servizi fitosanitari Ufficio agriturismo Località Grande Charrière, 66 11020 Saint-Christophe Tel. 0165.275214 - 275218

Piano straordinario per l'occupazione I campi dimostrativi 2013

di Ugo Lini, Paolo Cretier e Giampiero Collé
Produzioni vegetali e servizi fitosanitari

In base agli indirizzi della Giunta regionale per il 2013, il Dipartimento agricoltura, in particolare la Struttura produzioni vegetali e servizi fitosanitari, in collaborazione con altre strutture regionali, ha proseguito con il Piano straordinario che prevede interventi di natura agricola e/o forestale per l'occupazione di lavoratori "over 45 donne e over 55 uomini" che, a seguito dell'entrata in vigore della riforma previdenziale (L.214/2011), per poter conseguire il diritto alla pensione devono maturare requisiti contributivi superiori rispetto alle vecchie regole. Tale piano straordinario di interventi ha consentito, attraverso i campi dimostrativi e sperimentali, l'inserimento di 35 lavoratori per un periodo di poco più di tre mesi ciascuno.

Il piano dei campi dimostrativi per il settore agricolo, che prevede la coltivazione di piante erbacee, arboree e arbustive,



Donnas, piante di fagiolini

ha permesso di fornire indicazioni sulle modalità colturali proprie delle piante orticole, dei piccoli frutti, delle piante officinali, circa le scelte varietali e le tecniche di coltivazione che meglio garantiscono il rispetto dell'ambiente. Queste coltivazioni allo stato attuale sono considerate di nicchia, però possono avere un ruolo strategico nel rilancio economico e, essendo settori nuovi e dinamici, creare attrattiva nei confronti dei giovani per costruire nuove opportunità di lavoro. Tanto più che nelle aree montane come la nostra, con spiccata idoneità a una coltivazione con metodi naturali e senza l'uso di prodotti di sintesi, tali colture permettono l'aumento del valore aggiunto del prodotto finale, garantendone un'ottima salubrità, molto richiesta e apprezzata dal consumatore attuale.

tiva nei confronti dei giovani per costruire nuove opportunità di lavoro. Tanto più che nelle aree montane come la nostra, con spiccata idoneità a una coltivazione con metodi naturali e senza l'uso di prodotti di sintesi, tali colture permettono l'aumento del valore aggiunto del prodotto finale, garantendone un'ottima salubrità, molto richiesta e apprezzata dal consumatore attuale.



Donnas, melanzane



Donnas, raccolta di pomodori



Lavoratori al campo di Quart

Per proseguire la sperimentazione per il 2013 sono stati identificati i tre siti seguenti:

- **Donnas:** area di circa 2.000 mq di proprietà comunale con annesso vigneto dimostrativo in comune di Pont-Saint-Martin, su di una superficie di circa 3.209 metri quadrati;
- **Quart:** appezzamento di 2.000 mq effettivamente utilizzabili, sito a valle del Vivaio regionale Abbé Henry;
- **Saint-Marcel:** Centro agricolo dimostrativo, che si estende su di una superficie di circa 12.000 metri quadrati di proprietà regionale, attualmente utilizzato come punto di riferimento per dare assistenza e informazioni agli agricoltori nei settori orticoltura, piante officinali e piccoli frutti e come esempio riproducibile di fattoria didattica.

I campi sono stati attivati da maggio ai primi giorni di novembre, periodo di assunzione degli operai, che hanno potuto lavorare in periodi di turnazio-

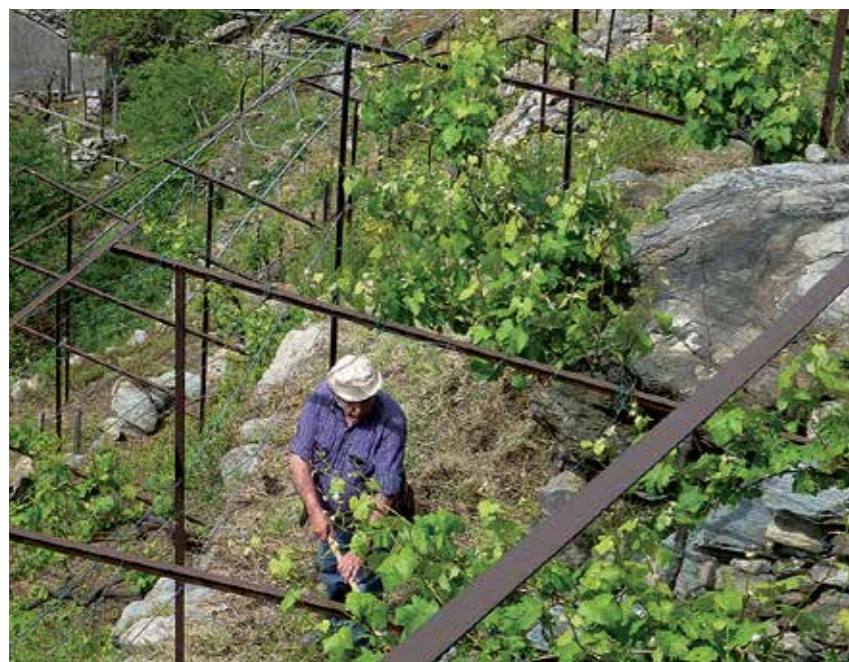
PROVE DIMOSTRATIVE DELLE COLTURE COMUNI AI VARI CAMPI

Le prove dimostrative messe in atto sono consistite nel confrontare in pieno campo alcune tecniche di coltura delle orticole tradizionali della Valle d'Aosta come i cavoli, le barbabietole rosse e le cipolle e di alcune di origine più mediterranea che nel corso del tempo si sono ambientate perfettamente con il nostro territorio, quali pomodori, melanzane, peperoni, zucchine, cetrioli, aglio, ecc. Nel 2013 sono stati messi a coltura anche i cardi, per valutarne le rese e la possibile collocazione sul mercato.

Le semine tardive autunnali (cipolle, aglio, spinaci, fave, piselli, valeriana), effettuate nell'autunno 2012 nei vari campi, hanno permesso di ottenere colture caratterizzate da uno stato sanitario migliore rispetto alle semine primaverili (fatti salvi i problemi di gelo per fave e piselli, perché non dobbiamo dimenticare che, almeno a Quart, non è sopravvisuta neppure una di essenziali vegetali).



Saint-Marcel, aiuola di cicorie



Pont-Saint-Martin, Gildo nel vigneto

queste due colture lo scorso inverno). Tali tecniche hanno confermato la validità economica di un impianto tardivo (ottobre-novembre) che in Valle d'Aosta, dove il periodo colturale per gli ortaggi si limita, in molti casi, al periodo compreso tra fine primavera e inizio autunno, permette di allungare i giorni di coltivazione e un miglior utilizzo dei terreni. Il materiale raccolto è stato di ottima qualità. In collaborazione con l'Institut Agricole Régional, in tutti i campi sono stati messi a coltura cereali locali e mais allo scopo di moltiplicarli, per non perdere il potenziale della semenza ed avere semi sempre in grado di germinare per il mantenimento dell'ecotipo locale da preservare. Per la manifestazione "La zucca dall'orto alla tavola", in collaborazione con il Comune di Verrès, nei siti di Saint-Marcel e Donnas sono state seminate diverse specie

e varietà di zucca utilizzando seme locale scambiato tra i vari attori al fine di creare una collezione varietale. Nel sito di Quart, sulla base della crescente richiesta di informazioni su alcuni frutti minori, è stato creato un piccolo frutteto a filari, seguendo la **ricerca di antiche va-**



Saint-Marcel, orto

rietà, con le seguenti specie: corniolo (*Cornus mas*), pero corvino (*Amelanchier ovalis Medicus*) crespino (*Berberis vulgaris L.*), biancospino (*Crataegus oxyacantha L.*), nocciolo (*Corylus avellana L.*), la cui varietà Tonda Gentile delle Langhe produce frutti molto interessanti sia per l'uso alimentare che per creare prodotti lenitivi e antinfiammatori della pelle e delle mucose. Nel 2013 è iniziata, in minima parte, la raccolta dei frutti e sono previste per gli anni futuri alcune prove riguardanti la loro trasformazione. Sono proseguite con successo, infine, le prove dimostrative agronomiche di gestione delle colture, come la rotazione, la concimazione con l'uso del letame bovino stagionato oppure compost, la pacciamatura con l'uso di telo nero (tessuto non tessuto), paglia e strati vegetali, il sovescio e la tecnica dell'imbianchimento delle insalate.

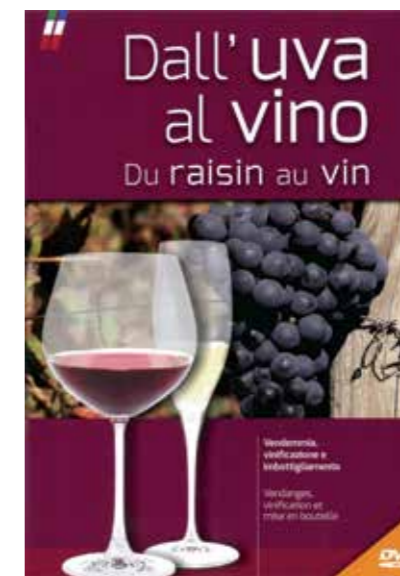
Progetto FSE "DVDAgricoltura"

Tre nuovi cofanetti a cura dell'Institut Agricole Régional

di **Corrado Jacquemod**
Institut Agricole régional



Sulla base della positiva esperienza registrata con la realizzazione dei DVD sulla coltivazione della patata e sull'impiego dei fermenti nella produzione della Fontina, il progetto FSE "DVDAgricoltura" - presentato sul bando 2011/10 (Programma Operativo Occupazione 2007/2013 della Regione Autonoma Valle d'Aosta) e approvato con DGR n. 2161 del 16 settembre 2011 - si è proposto di sviluppare degli strumenti di formazione e di divulgazione su tre settori considerati di ampio interesse per la popolazione



valdostana (l'orticoltura, la frutticoltura e la vinificazione a livello familiare), con l'obiettivo di creare strumenti flessibili, utilizzabili in contesti diversi e per i seguenti scopi: autoapprendimento, uso in ambito scolastico, supporto a corsi di formazione, utilizzo nella divulgazione e strumento per l'assistenza tecnica. In via più generale, si è inteso contribuire al miglioramento qualitativo dei prodotti agricoli regionali, grazie all'acquisizione di maggiori competenze degli operatori dei settori dell'orticoltura, della frutticoltura e dell'enologia, alla valo-

rizzazione delle colture e dei loro prodotti e alla sensibilizzazione del consumatore. Sono stati così realizzati tre cofanetti, "L'Orto Familiare/le Jardin Potager Familial" contenente tre DVD, "Il frutteto/le verger" comprendente due DVD e "Dall'uva al vino/Du raisin au vin" con un DVD. Gli interessati possono farne richiesta direttamente presso la sede dell'Institut Agricole Régional, in regione La Rochère 1/A, nei seguenti orari: 8-12.30/14-16.30 (giorni feriali).



È arrivata in Valle d'Aosta la prima **falciatrice telecomandata**, ideata per i terreni a forte pendenza

Intervista al giovane agricoltore che l'ha acquistata, **Michel Clusaz** di Avise

di **Mila Armand**

Ufficio segreteria, bilancio e archivio – Dipartimento agricoltura



Il 24 luglio a Vens, villaggio alto del Comune di Saint-Nicolas, abbiamo assistito un po' stupefatti, alla dimostrazione di cosa può fare la falciatrice Brielmaier, prodotta in Germania, ideata per l'uso su terreni a forte pendenza, caratteristica che accomuna buona parte dei comprensori agricoli di media e alta montagna.

La falciatrice è appena entrata nel parco attrezzature di Michel Clusaz, giovane agricoltore in attività da tre anni su terreni posti in tre Comuni diversi: Avise, Saint-Nicolas e Saint-Pierre. Nato nel 1987, si è diplomato all'Institut Agricole Régional e si è poi iscritto all'Università di Torino, Facoltà di Agraria.

Nel 2011 ha avviato la sua azienda agricola a indirizzo zootecnico-frutticolo-vitivinicolo-orticolo, prendendo in affitto i terreni appena bonificati e infrastrutturati dal Consorzio di miglioramento fondiario di Vens per completare la produzione foraggicola e disporre di una maggiore superficie da destinare al pascolo autunnale dei manzi. Michel ha anche preso in affitto una zona incolta un tempo dedicata alla coltura del grano e delle patate e varie fasce di incolti poste a contorno dell'area bonificata con l'intento di allargare la superficie irrigabile e pascolabile.

Abbiamo posto qualche domanda a Michel affinché ci parli, ol-

tre che della sua fiammante falciatrice, dell'esperienza che ha vissuto in questi tre anni di avvio della sua azienda agricola.

L'esperienza che stai vivendo, l'avvio di un'impresa tutta tua, corrisponde a quelli che erano i tuoi sogni?

Ho sempre sperato di poter gestire un giorno un'azienda agricola come titolare e nel 2011 ho finalmente potuto realizzare il mio sogno. L'opportunità mi è stata offerta nel momento in cui, tramite il Consorzio di miglioramento fondiario di Vens, ho stipulato un contratto di affitto di circa 10 ettari di terreno agricolo. Difficoltà dal punto di vista economico-gestionale e burocratico certamente non sono mancate, come probabilmente avviene in tutte le nuove imprese. Tuttavia, al momento, sono molto soddisfatto dei risultati faticosamente raggiunti.

Se dovessi ricominciare da capo rifaresti la stessa strada o daresti un altro indirizzo alla tua azienda?

Al momento posso dire di essere contento della mia scelta. Naturalmente vi sono alti e bassi, giornate molto faticose, intoppi burocratici, ma ci sono anche delle soddisfazioni che mi confortano. Credo che



se tornassi indietro rifarei lo stesso percorso.

Nel tuo percorso di avvio hai incontrato persone che ti hanno dispensato consigli utili, o che ti hanno sostenuto nei momenti di difficoltà?

Nonostante diverse persone mi abbiano sconsigliato di intraprendere questa strada, rappresentandomi il fatto che fare l'allevatore di bestiame richiede un impegno in termini di tempo e di fatica non sempre compensato dai ricavi, fortunatamente altre mi hanno sostenuto e mi aiutano tutt'ora.

Qual è l'opinione che ti sei fatto sugli incentivi che vengono erogati agli agricoltori?

In questo momento la situazione non è molto chiara. Posso però dire che spero di poter vedere in futuro una maggiore attenzione al settore biologico e un alleggerimento delle formalità a cui si è vincolati sia nella fase di insediamento che nell'attività ordinaria. Vorrei anche che fosse in qualche modo riconosciuto all'agricoltore il ruolo di tutore dell'ambiente, che sia cioè dato il giusto valore a quelle attività spesso sottovalutate, ma di cui beneficia tutta la società, che si possono definire "manutenzione del territorio".

Parliamo adesso della falciatrice Brielmaier, che abbiamo visto all'opera sui terreni di Vens. Sei soddisfatto delle sue prestazioni?

La mia attività si sviluppa su terreni ad elevata pendenza. Per tale ragione mi sono dotato di una macchina che faciliti i lavori di fienagione in tutta sicurezza, grazie alla sua stabilità e versatilità. In effetti, nei terreni particolarmente ripidi, l'operatore può guidare il mezzo a distanza grazie a un radiocomando, senza esporsi a pericoli. Inoltre, grazie alla sua potenza e alla possibilità di sostituire la barra falciante con un andanatore o un voltafieno, con un unico strumento si possono eseguire quasi tutte le attività connesse alla raccolta del fieno.

Cosa significa, in termini di impegno e di reddito, lavorare in un'azienda agricola ad indirizzo misto come la tua, però spezzettata su un territorio abbastanza vasto?



Lavorare in un'azienda agricola ad indirizzo misto richiede senza dubbio impegno, dispendio di energie e anche investimenti elevati, d'altro canto però permette di essere flessibile e affrontare al meglio la variabilità del mercato: se un anno la produzione del fieno è scarsa, può essere compensata dalla buona vendemmia ad esempio, o dalla buona resa dell'orto. Anche le condizioni climatiche nelle diverse stagioni non rappresentano più il principale elemento di cui preoccuparsi perché una primavera troppo piovosa per una coltura può lasciare il posto a una buona estate o a un autunno ricco.

Pensi in futuro di installare il tuo centro aziendale a Vens oppure ritieni che a quell'altitudine sia troppo difficile vivere e lavorare tutto l'anno?

Il C.M.F. di Vens ha in corso la realizzazione di un piano di riordino fondiario che, grazie al completamento di un primo lotto di lavori, ha permesso di bonificare una bella zona intorno al villaggio e mi ha dato l'opportunità di avviare l'azienda e di concretizzare poco alla volta il mio sogno. Spero che il miglioramento fondiario possa essere portato avanti su di un'ulteriore porzione di territorio, in modo tale che la mia azienda possa raggiungere dimensioni tali da permettermi di concentrare qui il mio lavoro: in quel caso potrei davvero installarmi in questo bellissimo paesino di montagna.

Associazionismo in agricoltura: È nata **VIVAL** Associazione Viticoltori Valle d'Aosta

di **Stefano Celi**
Presidente VIVAL

A partire dalla metà degli anni '60 la vitivinicoltura valdostana ha avuto un progressivo sviluppo che ha trasformato un'attività esclusivamente familiare in una realtà imprenditoriale, con una produzione di vini di alta qualità riconosciuti non solo sul mercato locale e italiano ma anche sui mercati internazionali e citati in tutte le principali guide e pubblicazioni del settore con giudizi sempre molto lusinghieri.

Questo notevole progresso, iniziato per opera del compianto canonico J. Vaudan e sostenuto dall'Amministrazione regionale, ha fatto sentire la necessità, da parte dei viticoltori, di riunirsi per confrontarsi, aggiornarsi e promuovere il loro prodotto; fu così che a partire dal 1968 nacquero nei vari comuni della Valle le associazioni dei viticoltori.

Capita la potenzialità della produzione vitivinicola valdostana, l'Amministrazione regionale, consapevole che per avere un buon prodotto bisognava migliorare le tecniche di vinificazione, ha promosso, a partire dagli anni '70, la nascita delle cooperative con la creazione di apposite infrastrutture. Inoltre, al fine di sostenere correttamente lo sviluppo vitivinicolo della Valle, viene istituito nel 1974 il Comitato Regionale di Coordinamento Vitivinicolo, su proposta dell'Assessore Regionale all'Agricoltura, per riunire sia i produttori sia i funzionari pubblici al fine di coordinare le

varie azioni nel settore. A questo comitato parteciperanno i rappresentanti delle cooperative, della Scuola d'Agricoltura (in seguito Institut Agricole Régional), delle associazioni comunali dei viticoltori (in seguito Viticulteurs Encaveurs) e i tecnici e responsabili della Regione. Esso cesserà le sue funzioni nel 2004.

Il notevole interesse manifestato dal mercato per i vini valdostani stimola molti giovani a intraprendere quest'attività e, con il passare degli anni, varie aziende si aggiungono ai primi e pochi produttori privati; questi si riuniranno nell'associazione Viticulteurs Encaveurs Vallée d'Aoste, al fine di coordinarsi tra di loro e portare avanti iniziative comuni.

Non si deve dimenticare che in tutti questi anni, al fianco dei vari produttori, ha continuato a operare la Scuola pratica di Agricoltura, trasformata poi in Institut Agricole Régional, che, oltre ad essere un ottimo

produttore di vino, ha sempre svolto e svolge tutt'ora un'importantissima azione di ricerca e sperimentazione: dalla selezione di nuovi vitigni e cloni, prove di vinificazione, studi su terreno, trattamenti, concimazioni e tecnologie enologiche.

Nel corso del 2012 l'organizzazione di alcune manifestazioni ha portato a un incontro tra i produttori privati e le cooperative. Durante questo periodo il presentarsi di alcune problematiche importanti per il settore ha fatto sentire la necessità di creare un organismo permanente di confronto tra i vari produttori, in modo da avere una voce unitaria per portare avanti le istanze del settore e unire le forze per promuovere il prodotto.

Ha così visto la luce, nei primi mesi del 2013, la **VIVAL Associazione Viticoltori Valle d'Aosta**, a cui hanno aderito le sei cooperative, l'Institut Agricole Régional e venticinque produttori privati, rappre-



sentando circa l'85-90% della produzione regionale di vino DOP.

Gli scopi principali dell'Associazione sono: sostenere e realizzare attività destinate alla promozione della vitivinicoltura valdostana; tutelare e salvaguardare la vitivinicoltura valdostana con una particolare attenzione ai vini fruenti della denominazione di origine; formulare proposte o richieste di interventi regionali nel settore vitivinicolo; studiare e proporre azioni sia tecniche che organizzative o finanziarie atte a migliorare la viticoltura sotto i profili qualitativo, quantitativo ed economico.

La Vival è amministrata da un consiglio direttivo presieduto da Stefano Celi (La Source) e composto da: vice presidente André Gerbore (Cave des Onze Communes), Daniela Dellio (Maison Agricole D&D), Sandro Théodule (Crotta di Vegneron), Sara Patat (Coenfer), Ivan Spatari (Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle), Mario Dalbard (Caves Coopératives de Donnas), Daniele Domeneghetti (IAR) e Didier Gerbelle (Gerbelle Didier). Al fine di coordinare e razionalizzare il settore, la Vival svolge anche funzioni di direttivo per il Movimento Turismo del Vino (associazione che organizza "Cantine Aperte").

Durante il primo anno di attività già molte iniziative hanno visto la luce e molte sono state le realizzazioni: una collaborazione con il Cervim a sostegno della viticoltura di montagna ha portato alla realizzazione di una tavola rotonda su "Territorio, Vino e Turismo in Valle d'Aosta", tenutasi ad Aymavilles nel mese di novembre; una



Gruppo in visita all'Agrovina di Martigny

puntale partecipazione alle iniziative del Movimento Turismo del Vino (Cantine Aperte, Calici di Stelle, Assemblea Nazionale, ecc.); il periodico confronto con l'Assessore regionale all'Agricoltura al fine di segnalare e discutere le problematiche inerenti il settore; l'organizzazione della visita tecnica alla fiera Agrovina a Martigny nel mese di gennaio; la presenza dei vini Valle d'Aosta DOC al *Marché Vert Noël* di Aosta, ecc.

Molte sono, inoltre, le proposte in cantiere: l'organizzazione della presenza delle aziende valdostane al *Vinitaly* a Verona dal 6 al 9 aprile, la presenza dei vini valdostani al *Salon de l'Agriculture* di Parigi a febbraio, la realizzazione in collaborazione con il Liceo Artistico di Aosta, l'annuale edizione di *Cantine Aperte*, la riattivazione della *Route des Vins* e altre azioni di promozione del vino.

Purtroppo una delle prime decisioni che ha dovuto prendere la Vival è stata quella di

non organizzare nel 2013 l'*Expovins Vallée d'Aoste*, ma si sta lavorando per riproporre questa importante manifestazione con una nuova veste che sicuramente porterà risalto e prestigio ai vini valdostani e l'attesa verrà certamente ripagata.

Siamo quindi impegnati, in un momento economicamente e socialmente difficile, a sostenere una produzione che fa onore alla nostra regione e che fa conoscere nel mondo il nome Valle d'Aosta. Vogliamo pensare a un modo di lavorare nuovo e armonico; vogliamo affrontare con uno spirito collaborativo le sfide che il futuro ci vedrà affrontare; vogliamo, oggi più che mai, fare sistema per sviluppare il mercato delle produzioni agroalimentari insieme al settore turistico, intimamente legato al vino e ai prodotti tipici, vogliamo far sì che questo bellissimo mondo che è la viticoltura possa continuare ad abbellire la nostra Valle e attirare un turista consapevole del valore della nostra produzione.

La gita annuale della *Société d'Élevage* di Doues nella provincia di Parma

di Eugenio Isabel



La *Société d'Élevage* di Doues, guidata dal dinamico presidente Ildo Abram, con la preziosissima collaborazione di Laura, ha organizzato anche nel 2013 la gita annuale degli agricoltori, dei famigliari e dei loro amici. Questa volta la meta è stata la provincia di Parma, una delle zone considerate all'avanguardia nel settore dell'agricoltura.

Dopo una breve sosta lungo il percorso, siamo arrivati verso le 11 in comune di Noceto, per la visita all'azienda

agricola biologica "Ciao Latte". L'intraprendenza e la buona parlantina della titolare ci hanno permesso di conoscere l'attività di questa azienda specializzata nella produzione del famoso Parmigiano reggiano (circa 800 quintali l'anno) e di vari altri formaggi e derivati (stracchino, primo sale, ricotta e burro).

La stessa azienda, sempre con metodo biologico, produce annualmente anche circa 2.500 quintali di pomodori destinati alle industrie alimentari di trasformazione. Siamo

stati quindi rifocillati con una apprezzata degustazione, prima dell'ottimo pranzo consumato in azienda. Abbiamo visitato le stalle, che ospitano circa 250 bovine da latte della razza "Frisona", con una produzione giornaliera di circa trenta litri di latte pro capite. Ci siamo fermati anche nel capiente magazzino di stagionatura (8.000 forme di Parmigiano reggiano, ciascuna del peso di circa quaranta chili). Nei locali del caseificio abbiamo potuto scambiare varie nozioni sui differenti me-

todi di lavorazione del prodotto caseario (il loro Parmigiano reggiano e la nostra Fontina) e siamo stati informati che per produrre ogni forma di Parmigiano vengono utilizzati seicento litri di latte.

Nel tardo pomeriggio abbiamo potuto ammirare una voluminosa macchina agricola che stava raccogliendo meccanicamente i pomodori in un'area di venti ettari, tutti di proprietà della stessa azienda. Oltre a tagliare l'erba, la macchina in modo simultaneo raccoglie i pomodori maturi e scarta, tramite una fotocellula, i frutti ancora acerbi o deperiti.

Abbiamo, quindi, proseguito per Collecchio, dove era prenotato il pernottamento nell'accogliente albergo "Campus". Dopo la sistemazione nelle varie camere siamo risaliti in pullman verso il comune di Sala Baganza, dove ci aspettava la trattoria "Da Eletta" per una gradita cena accompagnata dagli ottimi vini locali. Dopo cena alcuni di noi hanno fatto una prima visita al festival del prosciutto nel comune di Langhirano.

Il giorno seguente abbiamo visitato l'azienda agricola "Montecoppe" di Castelvecchio, un'azienda con circa trecento bovine da latte, sempre di razza "Frisona", e 250 bovini giovani, con una produzione annua di cinquemila forme di Parmigiano reggiano. La disponibilità del responsabile delle stalle è stata molto apprezzata per l'illustrazione della situazione zootecnica

locale. Un veterinario incaricato visita le stalle per la fecondazione artificiale e per le altre incombenze tutti i giorni dell'anno, con le sole eccezioni dei giorni di Natale e Pasqua.

Per il pranzo ci siamo recati all'agriturismo "Il Campo" a Lesignano Bagni, un locale situato in una zona molto panoramica ma con qualche difficoltà di raggiungimento, essendo la strada di collegamento piuttosto stretta e ripida: soltanto l'abilità del nostro autista Gianni ci ha permesso di arrivare con il pullman in loco. Al pranzo, molto apprezzato, è seguita una degustazione di un'ampia scelta di distillati, tutti di produzione locale, come altri prodotti ortofrutticoli, tra cui un peperoncino molto piccante. Nel pomeriggio abbiamo visitato l'azienda vinicola "La Moretti", vicino a Langhirano. Questa azienda ha una produzione annuale di centomila bottiglie: malvasia, sauvignon, barbera, bonarda, lambrusco, moscato, cabernet e merlot, con un'esportazione in Germania, Francia e Stati Uniti. Dopo la degustazione c'era la possibilità di fare eventuali acquisti.

Abbiamo, quindi, proseguito per Langhirano per una sosta al festival del prosciutto, una sagra gastronomica molto simile alle nostre feste tradizionali, con bancarelle di ogni tipo, punti di ristoro, musica e naturalmente moltissima gente nelle vie. A seguire un'ottima cena al ristorante "I

Tri Siochett" vicino a Parma e ritorno in albergo a Collecchio.

L'ultima giornata, domenica, è stata dedicata alla visita alla città di Parma e al suo bellissimo Duomo e allo shopping. Un buon pranzo alla trattoria "Corrieri" e un'ultima sosta per le scorte di prodotti locali, soprattutto Parmigiano e Prosciutto di Parma hanno concluso la nostra visita.

Sono stati tre giorni molto soddisfacenti che ci hanno permesso di scambiare notizie, dati e curiosità sul vasto settore agricolo, oltre a darci la possibilità di degustare tante squisitezze gastronomiche.

A conclusione di questa esperienza nella provincia emiliana possiamo ben dire che gli agricoltori di "chez nous" hanno una passione e un attaccamento molto più profondo e sentito con i propri animali, mentre nelle grandi aziende della pianura i bovini sono soltanto dei numeri per lo sfruttamento intensivo e per una produzione di tipo industriale e reddituale. Un ringraziamento caloroso a Laura, a Ildo e ai suoi famigliari che hanno organizzato in modo ottimale questi tre piacevolissimi giorni, un bacione alla piccola Aline, mascotte della comitiva e un grazie all'autista Gianni per la sua cortesia e a tutti i partecipanti, con la speranza che quest'anno l'esperienza si possa ripetere lungo altri interessanti itinerari.

Les laiteries villageoises, expression de l'identité de la communauté locale

La laiterie du village de Palleusieux, dans la commune de Pré-Saint-Didier

de Tiziana Brix

Bureau des consortiums d'amélioration foncière - Politiques régionales de développement rural

La société rurale était autrefois caractérisée par ses liens profondément enracinés dans le milieu local et par une participation sociale et économique à l'organisation des travaux collectifs : les paysans participaient personnellement aux travaux de la laiterie et du four ainsi qu'à la construction et à l'entretien des canaux d'irrigation. Cette démarche, nécessaire pour réduire le besoin de main d'œuvre extérieure, avait aussi pour conséquence de rapprocher les villageois et de créer une harmonie au niveau d'un engagement commun, en vue de gérer conjointement et convenablement les différents biens. C'est ainsi que des associations virent le jour, au sein desquelles chacun était directement responsable de la gestion de ces biens. Tous étaient libres d'y adhérer ou non : en effet, la notion d'obligation était contraire à la nature même de l'association.

Les laiteries villageoises, qui fonctionnaient en dors de la saison d'inalpage, étaient un des centres de la vie communautaire, des endroits spéciaux, économiquement et socialement indispensables pour la société rurale. Pendant des siècles, chacun avait traité son lait comme il l'entendait. Puis, au XIXe siècle, les laiteries firent leur première apparition en Vallée d'Aoste : à la base

de leur création, il y avait l'idée de rationaliser les productions agricoles, d'améliorer les conditions de vie des paysans et de transformer le lait d'une manière plus rationnelle. Dès lors, ce système s'étendit et se développa au fil des années. Les locaux étaient rudimentaires : il y avait souvent une cave pour la maturation du fromage et, dans le même bâtiment que la laiterie, un petit four à pain et une salle, qu'animaient les écoliers du village. En somme, ce qu'on appellerait aujourd'hui un bâtiment polyvalent... Le modèle de laiterie le plus ancien est celui dont l'organisation ne prévoit pas de « fruitier » (fromager) fixe et rétribué et dont chacun des membres, à tour de rôle, procède à la fabrication du fromage, pour le compte du sociétaire qui a apporté la plus grande quantité de lait ce jour-là.

Dans un autre type de société, le « fruitier » est payé par les membres à la fin de la saison, en proportion de la quantité de lait apporté par chaque associé. La quantité de lait livrée par chaque membre est enregistrée, puis le lait est travaillé par le fromager et chaque associé reçoit sa part des produits fabriqués, à tour de rôle, en fonction de ses livraisons et par ordre décroissant : celui qui livre le plus voit son tour revenir plus souvent.

Au hasard de mes recherches,

j'ai découvert un document provenant de Pré-Saint-Didier, qui définit la formation et l'organisation, au village de Palleusieux, d'une laiterie du type de celles qui disposaient d'un fruitier. Le document daté du 3 novembre 1895¹ est transcrit par la main de M. César Brunod, mais l'original – qui a survécu aux ravages du temps – appartient à un particulier de Pré-Saint-Didier. Cet acte atteste du désir des « propriétaires » [producteurs], de créer entre eux une société, pour leur plus grand avantage et intérêt, en vue de la fabrication en commun de produits à partir du lait de leurs vaches et de leurs chèvres, sur la base de règlements qu'ils s'engageaient à observer. Le fromage de chèvre n'était fabriqué qu'au printemps, par exemple, lorsque la commission le décidait. Dans cette laiterie, tous les meubles étaient répartis par droit d'entrée des associés et le règlement prévoit que les droits des associés passaient à leurs héritiers, pour la quote-part qui leur était parvenue, et que ces droits ne pouvaient pas être aliénés, ni cédés à des personnes ne faisant pas partie de la société. De nouveaux membres pouvaient être admis avec le consentement des deux tiers des associés et le paiement était « reporté entre les fondateurs à proportion de leurs droits d'entrée pour



La laiterie de Palleusieux avant et après les travaux de rénovation



le terme de cinq années ». Le locataire des biens d'un membre de la société pouvaient aussi participer aux activités de la laiterie pendant la durée de la location.

Quant à la dissolution de la société, elle était décidée à la majorité des associés. Les sociétaires avaient aussi la faculté de quitter la société, mais sans pouvoir emporter ni les avances, ni les meubles.

Tous les ans, au mois de juin, une commission composée de cinq membres et d'un secrétaire était élue au scrutin secret. L'associé qui avait obtenu le plus de suffrages était nommé président : il lui revenait de remplir la fonction de trésorier, d'exiger les sommes dues par les associés, de payer les dépenses, ainsi que de convoquer et de présider les réunions des associés et de la commission. La commission, quant à elle, devait pourvoir à l'ameublement nécessaire, nommer un fromager, en établir le salaire et les obligations, ainsi que pourvoir à l'arbitrage dans toutes les discussions relatives aux intérêts de la société. C'est elle qui avait le devoir, deux fois par mois, de visiter les étables, de contrôler les récipients et de « passer l'éprouvette » à tous les associés.

Le secrétaire était chargé de la comptabilité ; il rédigeait les procès-verbaux et tenait deux registres, l'un des dépenses, l'autre des amendes appliquées.

Le « fruitier », comme l'acte le nomme, était chargé de recevoir le lait des associés, de faire le fromage, le beurre et le séras, ainsi que de conserver

ces denrées dans le magasin jusqu'à leur distribution. Il tenait un registre journalier de la quantité de lait fournie par chaque associé après chaque traite. Le traitement du fromager, le loyer, le domicile, la provision de sel et les autres objets nécessaires, étaient payés par chaque associé en proportion du lait apporté.

Dès le jour d'ouverture, chaque associé apportait à la laiterie les chaudrons destinés au stockage et à l'écémage du lait qu'il apportait, avec sur le bord, son numéro personnel. Et à la fin de chaque année, il venait retirer son matériel.

À l'heure fixée par la commission, et ce, jusqu'à la période d'inalpage, tous les associés apportaient donc le lait de leurs vaches et chèvres, séparément, pour qu'il soit travaillé en commun, au profit de tous, et ne conservaient chez eux que le lait destiné aux besoins quotidiens de la famille. Ensuite, les produits – beurre, fromage, séras – étaient répartis entre tous, en fonction de la quantité de lait fournie par chacun. Le lait devait être présenté dans des récipients très propres, couverts et sans avoir été passé. Par ailleurs, l'associé était tenu d'annoncer au fruitier le jour où une vache vêlait : en effet, il devait alors laisser passer huit jours avant de recommencer à apporter le lait à la laiterie ; il était également interdit de laisser têter le veau avant d'avoir prélevé le lait destiné à la laiterie.

La fabrication de tous les produits dérivés du lait revenait, chaque jour, à l'associé qui – d'après les registres – avait apporté la plus grande quantité de lait, au vu de la colonne

du registre. Ce jour-là, c'était à lui de nourrir le fruitier et de lui procurer le bois nécessaire, ainsi qu'un ouvrier pour l'aider mais c'est aussi lui qui décidait comment serait travaillé le lait. Le règlement précise, par ailleurs, que « le jour que l'on devra fabriquer deux qualités de fromages (maigre et gras), celui-ci se fabriquera le premier. »

Le premier dimanche qui suivait la clôture de la laiterie, la commission présentait le compte détaillé des dépenses, la quantité de lait fournie par chaque associé et la répartition des frais. Le paiement des frais par les associés avait lieu ce même jour et quiconque ne pouvait pas acquitter sa dette en argent devait laisser à la société la quantité de fromage correspondante, en fonction du prix établi par la commission cette année-là. C'est le même jour que les fromages étaient distribués aux associés qui avaient soldé leur quote-part. Quant aux fromages laissés par ceux qui n'avaient pas payé leurs dettes, ils étaient vendus le dimanche suivant : le produit de la vente servait à couvrir les frais et l'excédent rentrait dans la caisse de la société. Cette dernière s'engageait aussi à vendre en commun beurre et « fontines », en réservant le nécessaire pour les familles.

Le règlement fixait les sanctions qu'encourageaient les sociétaires en cas de manquement aux règles et dont le montant servait uniquement à faire face aux dépenses extraordinaires de la société. Certaines amendes étaient particulièrement lourdes : celles sanctionnant la fourniture de lait malpropre ou dans un récipient qui n'avait

pas été lavé, la « subtraction » de crème ou l'addition d'eau, de même que l'achat de lait à des personnes ne faisant pas partie de la société. Viennent ensuite les règles relatives aux associés qui faisaient hiverner un nombre de vaches supérieur à celui qu'ils avaient déclaré et sur la base duquel ils avaient payé leur droit d'entrée.

Le règlement interdisait aux associés de retirer des fromages du magasin sans le consentement du président, lequel devait indiquer la quantité de fromages que chaque associé devait laisser pour garantir le paiement de sa quote-part et des dépenses.

Pour assurer le respect du règlement, un membre de la commission pouvait procéder à des vérifications de routine, directement au domicile de chaque associé, et constater

la quantité et la qualité du lait, de même que la propreté des ustensiles. Néanmoins, à l'heure où la quantité de lait apportée par chaque membre était mesurée, deux associés avaient la faculté de prélever, ensemble, un échantillon individuel de lait, dans le gobelet prévu à cet effet pour le soumettre à l'approbation de deux membres de la commission. Si le fruitier ou certains associés soupçonnaient une fraude, ils devaient en avertir la commission au plus tôt. Dans ce cas aussi, deux membres assistaient à la pesée du lait apporté par chaque associé ; ils devaient ensuite se rendre chez l'associé soupçonné, le matin et le soir suivant, à l'heure de la traite. Là, ils faisaient traire le lait en présence de celui-ci, ils le comparaient au lait apporté à la laiterie et, s'il y

avait irrégularité, ils dressaient un procès-verbal. L'associé soupçonné devait se défendre devant la commission, laquelle présentait ensuite son rapport à l'assemblée, seule compétente pour juger.

Signalons en outre que l'associé qui ne se rendait pas à l'assemblée générale ou qui n'y était pas représenté était passible d'une amende. Par ailleurs, seule l'assemblée pouvait décider de l'expulsion d'un associé.

En lisant ce document, l'on peut constater que cette laiterie a représenté un groupement important pour le secteur laitier du village et a contribué au développement dynamique et structuré du tissu social. L'on y perçoit même ce sens de la responsabilité qui découle du sentiment d'appartenance à une communauté et qui structurait autrefois l'individu.



La laiterie du Verrand

¹ Les signataires de l'acte sont : Branche Didier feu Pierre-Antoine, Branche François feu Pierre-Antoine, Ferrein Bruno feu Étienne, Barmaz Joseph feu Pierre-Joseph, Grange Laurent feu Michel, Grange Victor-Joseph feu Pierre, Ferrein Siméon de Nicolas, Barmaz Antoine de feu Antoine-Joseph, Grange Didier feu Grégoire, Grange Laurent feu Stanislas, Branche Daniel feu Jean-Laurent, Perron Ludvine de Jacques, Brunod Victor feu Ange, Grange Pierre-Antoine feu Grégoire, Conchatre Jean-Laurent feu Pierre-Joseph, Grange Daniel feu Nicodème, Jorrioz François feu Claude, Grange Victor feu Dauphin, Gadin Henry feu Pierre, Grange Marie-Angélique épouse Gadin, Grange Cyprien feu Grégoire, Ferrein Pascal feu Julien, Brunod Laurent feu Ange, Barmaz Maurice feu Jean-Laurent, Grange Armand feu Victor, Grange Antoine feu Jean-Laurent.

Les témoins sont : Riorda Giuseppe de vivant Louis et Ferrein François feu Antoine-Mathias.

L'escursione nazionale di Pro-Silva Italia in Valle d'Aosta

Disturbi naturali nei boschi di protezione e utilizzazioni forestali

di **Corrado Letey**

Ufficio pianificazione forestale e selvicoltura – Struttura forestazione e sentieristica



La Regione Autonoma Valle d'Aosta ha organizzato per la terza volta l'escursione nazionale dei soci Pro Silva Italia; le altre due uscite risalgono al 1997 e al 2006.

L'escursione, svoltasi dal 17 al 19 ottobre 2013, è stata curata dalla Struttura forestazione e sentieristica dell'Assessorato regionale all'Agricoltura e risorse naturali.

In continuità con i temi dei pericoli naturali e delle foreste di protezione diretta – già trattati nel 2006 e nell'ambito del progetto Alcotra 2007/2013 *Foreste di protezione: tecniche gestionali ed innovazione nelle Alpi occidentali* – sono state rese note le ricerche condotte sui disturbi naturali (vento, neve, incendi, insetti, funghi e cambiamenti climatici) che possono modificare il ruolo di difesa esercitato dai boschi situati a protezione diretta di villaggi, strade, piste da sci e altre infrastrutture. Questi temi

sono stati affrontati in particolare rispetto al rapporto costi-benefici degli interventi di ricostituzione del patrimonio boschivo danneggiato.

A complemento del manuale *"Selvicoltura nelle foreste di protezione: esperienze e indirizzi gestionali in Piemonte e Valle d'Aosta"*, pubblicato nel 2006, in questo progetto la Regione Autonoma Valle d'Aosta, assieme alla Regione Piemonte, ha prodotto i volumi *"Foreste di protezione diretta: selvicoltura e valutazioni economiche nelle Alpi occidentali"* e *"Foreste di protezione diretta: disturbi naturali e stabilità nelle Alpi occidentali"*, scaricabili all'indirizzo web www.regione.vda.it.



Area campione nell'abetina di protezione in località Vieforche di Morgex

[it/risorsenaturali/risorsenaturali/Foresteprot](http://www.regione.vda.it/risorsenaturali/risorsenaturali/Foresteprot) e richiedibili in formato cartaceo al Dipartimento risorse naturali e corpo forestale.

Altro argomento di confronto e discussione è stato quello della cantieristica forestale, a seguito di sopralluogo in due utilizzazioni forestali effettuate rispettivamente da squadre forestali bûcherons della Struttura forestazione e sentieristica e da una ditta privata affidataria di un cottimo fiduciario finanziato dall'Amministrazione regionale.

Il ritrovo e la base logistica dell'Escursione Nazionale Pro Silva Italia sono stati fissati al Vivaio regionale "Abbé Henry" di Quart. Il 17 otto-

bre si è svolta l'inaugurazione dell'evento: dopo il benvenuto dell'Assessore Renzo Testolin, sono stati consegnati agli oltre 30 partecipanti i dossier contenenti la documentazione tecnica dell'escursione e il dirigente della Struttura forestazione e sentieristica Luigi Bianchetti ha presentato la propria struttura e il personale che ha contribuito alla preparazione dell'evento; l'isp. S. F.le Corrado Letey ed il Sovr. C. F.le Augusto Domaine hanno, poi, illustrato la realtà forestale valdostana e fornito i dettagli tecnici delle aree oggetto di visita previste nell'escursione.

Il mattino del giorno seguente il gruppo si è recato a Morgex dove, in località Suzey dopo una breve presentazione degli aspetti tematici della visita, è stata perlustrata l'area oggetto di un'utilizzazione forestale effettuata in bosco misto di resinose da una ditta privata, appaltatrice dei lavori in seguito all'esternalizzazione con clausola sociale voluta dall'Amministrazione regionale dal 2012. Qui i convenuti hanno potuto valutare le tecniche d'intervento adottate e la relativa qualità del lavoro, che è stata ritenuta accettabile. In seguito è stata esaminata l'area di studio ubicata nell'abetina di protezione denominata Vieforche, facente parte del progetto Alcotra *Foreste di protezione: tecniche gestionali ed innovazione nelle Alpi occidentali*. Dopo aver raggiunto l'impervia zona mediante un viottolo realizzato dalla squadra di boscaioli



Esercitazione di martellata in località Ermitage di Courmayeur

forestazione e sentieristica, sono stati spiegati gli obiettivi perseguiti per assicurare la protezione esercitata dal versante boscato dal rischio di caduta pietre e ghiaccio sul viadotto autostradale e su una strada interpodereale sottostanti. Sono state rese note e mostrate le tecniche d'intervento riguardanti l'apertura di buche di rinnovazione create col taglio delle piante, che sono state rilasciate sul posto, su superfici che variano dai 300 ai 1.200 mq e diagonali alla linea di pendenza. Si sono potuti apprezzare i primi risultati, che vanno dalla comparsa di rinnovazione erbacea e forestale, alla progressiva morte di alcune piante lasciate in piedi ma assoggettate a "cercinatura". Questa tecnica comporta la totale scortecciatura di una porzione del fusto lungo tutta la circonferenza dello stesso, con lo scopo di far morire l'albero mantenendo per molti anni ancora la protezione esercitata dalla pianta non atterrata; questa, con

la chioma che man mano si dirada seccando, lascia permeare la luce necessaria alla comparsa della rinnovazione naturale, finalizzata a ottenere un popolamento forestale ben strutturato che possa assolvere in modo continuo ed efficace il proprio fondamentale ruolo di protezione. Nel pomeriggio la delegazione si è recata nel comprensorio boschivo, anch'esso di protezione contro le valanghe e la caduta di massi, denominato "Ban de Ville" a monte del capoluogo di Courmayeur. Qui, nella località Ermitage, si è svolta una simulazione di martellata in un'area boschiva di circa 4.000 mq, nella quale sono stati effettuati i rilievi dendrometrici di tutte le piante presenti e la loro georeferenziazione. Ai partecipanti è stata consegnata una scheda di descrizione e valutazione del ruolo protettivo del popolamento (adottata nel progetto Interreg del 2006) parzialmente compilata, ma mancante delle decisioni selvicolturali

da adottare; quattro gruppi, separati e formati da partecipanti provenienti da realtà forestali diverse e guidati da un capogruppo esperto, hanno discusso sugli obiettivi da perseguire, proceduto alla scelta delle piante da abbattere e studiato le modalità di esbosco delle stesse.



Aree campione nella zona incendiata in località Bourra di Verrayes

Il gruppo ha fatto rientro al Vivaio dove, nell'attesa dell'elaborazione dei dati relativi all'esercitazione di martellata a cura della dott.ssa Roberta Berretti dell'Università di Torino, è stata convocata l'Assemblea annuale dei soci di Pro-Silva Italia. L'Assemblea, condotta dal Presidente dott. Alessandro Wolynski, ha esaminato l'ordine del giorno, approvato il bilancio consuntivo, relazionato sulle attività delle sezioni nell'anno in corso e predisposto quelle del prossimo anno, che prevede anche la candidatura della Regione Lazio a organizzare la prossima escursione nazionale. Dopo l'Assemblea sono stati

presentati a video, gruppo per gruppo, i risultati della simulazione di martellata, con il confronto dei dati pre e post intervento. In seguito è stato aperto il dibattito di confronto dei vari approcci condotti dai gruppi; è stato rilevato un comune obiettivo selvicolturale finalizzato al perseguimen-

to degli intenti prestabiliti, con differenze valutabili solo nell'intensità di prelievo, inferiore per un gruppo rispetto agli altri tre.

L'ultimo giorno dell'escursione ha visto la partenza dei convenuti per Verrayes, con visita delle aree campione ubicate in una pineta di pino silvestre di protezione denominata Bourra, percorsa da incendio nel 2005 e facente parte del progetto Alcotra *Forreste di protezione*. Dopo una breve spiegazione degli obiettivi perseguiti, volti a cercare di ottimizzare gli interventi di ricostituzione boschiva post-incendio mantenendo, nel

contempo, un adeguato ruolo di protezione e a ottenere il migliore rapporto costi-benefici, si è presa visione degli interventi effettuati (o dell'assenza d'intervento) nelle 4 aree campione installate a tale scopo. A distanza di pochi anni dall'effettuazione dei lavori, i partecipanti hanno già potuto intuire abbastanza facilmente che la rinnovazione naturale si è insediata in presenza di necromassa o di alberi morti in piedi, mentre in zone aperte e libere da resti vegetali stenta parecchio ad affermarsi.

È stata poi visitata una limitrofa vasta zona omogenea divisa a metà dove, in autunno del 2010 e nella primavera del 2011, è stata effettuata una semina sperimentale con semi di larice e pino silvestre, mentre una parte delle piazzole predisposte è stata lasciata ad evoluzione libera. La tecnica d'impianto utilizzata si definisce per microcollettivi (forma d'insediamento della rinnovazione naturale nel piano subalpino), in quanto sono state predisposte delle piazzole di dimensioni variabili dai 2-3 ai 7-8 mq, a forma allungata, dove si è proceduto allo scalzamento e ribaltamento della cortica erbosa per mettere alla luce il terreno minerale e favorire la germinazione di semi impiantati oppure di quelli disseminati dalle piante madri del bosco circostante. È stato già possibile apprezzare i risultati dell'esperimento, più favorevoli in primavera che in autunno (come normalmente si pensava); le ricerche



Gruppo al Col Saint-Pantaléon di Torgnon

di campo proseguiranno nel tempo per dare più informazioni possibili circa l'evoluzione dell'impianto.

Successivamente il gruppo ha percorso in località Col des Bornes, sempre in comune di Verrayes, un popolamento di resinose del piano subalpino, contraddistinto da una struttura per collettivi (gruppi di piante intimamente legate tra loro e con caratteristiche di dipendenza reciproca) e ha visitato un cantiere forestale dell'Assessorato dove è stato effettuato un taglio delle piante e un esbosco del legname

mediante due linee di gru a cavo. L'assegno delle piante da abbattere è stato mirato a prelevare alcuni collettivi, con direzione perpendicolare alla pendenza e nelle prossimità delle vie di esbosco per abbassare i costi dello stesso e per favorire l'affermazione della rinnovazione naturale e la definitiva stratificazione del popolamento. Anche in questo caso gli intervenuti hanno potuto apprezzare le tecniche d'intervento e la qualità del lavoro, risultati molto buoni, anche se i costi rimangono ancora piuttosto elevati.

Dopo una breve sosta al Col Saint-Pantaléon per ammirare la catena del Cervino ed effettuare la rituale foto di gruppo, il Presidente Wolynski e gli altri partecipanti hanno affermato di aver trascorso delle proficue e intense giornate, che hanno arricchito il loro bagaglio di informazioni sul mondo forestale e creato spunti di riflessione sui temi affrontati.

Educazione e animazione ambientale, le voci delle maestre

Coinvolte le Scuole materne di Saint-Christophe Bret, Saint-Pierre, Charvensod Plan Félinaz, Torgnon e Saint-Nicolas

di **Ronni Bessi**

Ufficio fauna selvatica - Flora, fauna, caccia e pesca



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

Tatanga Mani, nativo americano

A seguito delle richieste di animazione sulle zone umide, pervenute da parte delle Scuole materne di Saint-Christophe Bret, Saint-Pierre e Charvensod Plan Félinaz, nella primavera scorsa lo scrivente ha condotto una serie di incontri, prima in diverse classi e infine al Vivaio regionale di Quart, presso il Coin Nature "L'Étang". Sono stati coinvolti in questa attività diverse decine di bambine e bambini e il riscontro ottenuto, grazie anche alla "collaborazione" di Rospi salvati dalle strade, è stato, a detta delle loro Maestre, superiore alle aspettative. Questa volta però, invece che fare parlare i cuccioli umani, abbiamo voluto mettere in primo piano le voci e le emozioni di queste ultime, senza volerle minimamente giudicare o interpretare. Ecco dunque le loro sensazioni sulle esperienze che hanno voluto condividere con "l'erpetologo" dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali.

Iniziamo con Paola, di Saint-Christophe Bret: "la presenza di una figura esterna alla scuola ha catturato subito l'attenzione di tutti. Il dialogo che hai "costruito" con i bambini ("anche voi dite..., sapete la mia canzone..., qui ci vorrebbe un erpetologo...)" è risultato efficace nel renderli verbalmente attivi. Ho particolarmente apprezzato come hai lasciato liberi i bambini di "sbagliare" o costruire nuovi termini (la rana-rospe) senza correggerli forzatamente, dando più importanza all'esperienza vissuta (osservare, toccare, sentire) passando poi il termine esatto senza farlo vivere ai bambini come errore. Mi è piaciuta molto anche la tua disponibilità nell'accettare alcuni commenti non sempre "carini" ("mi fa schifo", "mi fa paura") pronunciati da qualcuno alla vista di alcuni anfibii, proponendone una visione diversa nel raccontare con semplicità il tuo vissuto: "sono i miei amici". Come già ho avuto modo di dirti è stato bello vedere i bambini ridere e divertirsi. Credo che il ridere dei bambini sia nato grazie all'utilizzo

misurato e adeguato dell'ironia. I bambini partecipano allo scherzo quando lo comprendono, quindi a seconda dell'età va calibrato (la costruzione assurda che facevi dell'airone è piaciuta a tutti). In sintesi: il fare divertendosi fissa nella memoria ciò che si sperimenta e crea forti motivazioni per proseguire l'esperienza. Il divertimento è un potente motivo di socializzazione, condividere il piacere di un'esperienza unisce e crea un gruppo positivo".

Ecco ora il vissuto delle Maestre di Saint-Pierre e di seguito di una di loro, Cristina: "lavorare con Ronni è stata un'esperienza curiosa e positivamente fuori dalle righe. Innanzitutto la sua qualifica, erpetologo, è stimolante e solletica il desiderio di approfondimento, soprattutto nei bambini. Ronni, infatti, inizia l'incontro proprio presentandosi come erpetologo e dando per scontato che tutti sappiano cosa significhi; in questo modo i piccoli vengono incuriositi, iniziano a fare ipotesi e a sentirsi parte attiva dell'esperienza. Una



Plan Félinaz

volta scoperto che cos'è un "erpetologo" si vede, negli occhi di tutti, il desiderio di scoprire di più, di vedere qualcosa con questo educatore che arriva con un grosso baule decisamente attrattivo. Col procedere dell'incontro tra battute, scherzi e giochi di parole emerge chiaro il ruolo dell'erpetologo, gli esseri che aiuta e le loro particolarità. Ronni ama molto il suo lavoro, lo si percepisce chiaramente, e sa far comprendere a tutti, bambini e adulti, quanto il mondo degli anfibii e dei rettili sia affascinante e importante nell'ecosistema. In un clima sereno e rilassato, ma anche stimolante, i bambini imparano qualcosa di più su questi ultimi a partire dal rispetto. Questo esperto, infatti, non smette di comunicare, anche senza dirlo apertamente, di come questo sia alla base di qualsiasi relazione e del fatto che gli animali siano dotati di emozioni e sentimenti e che meritino di essere protetti. Gli incontri hanno decisamente lasciato tracce positive in tutti noi" / "Come maestra ciò che mi ha colpito di più, è il profon-

do amore che Ronni nutre per gli animali. Ho trovato in lui un ottimo appoggio per riprendere il concetto con i bambini e cercare di far capire loro che amare e difendere questi altri esseri ci rende più forti e migliori. Personalmente non avevo mai lavorato con questo animatore e l'esperienza è sicuramente stata positiva. Inoltre, lo stesso usa un linguaggio simpatico ed è portato a fare delle battute ironiche che non sempre vengono comprese dai bambini. Questo, però, non è un difetto poiché, attraverso le stesse, egli coinvolge attivamente anche le maestre creando un clima giocoso e gioioso che non fa altro che rendere l'esperienza ancora più adeguata per i bambini".

Infine, le Maestre di Charvensod Plan Félinaz: "abbiamo richiesto l'intervento di Ronni Bessi in quanto, all'interno della nostra programmazione didattica su Cappuccetto Rosso e le varianti di Munari, ci siamo imbattute nelle migliori amiche di Cappuccetto Verde, ossia le rane. I bambini hanno iniziato così a

porre domande di tipo scientifico e avendo avuto notizia dai giornali del Crapauds Trfiking, abbiamo deciso di avere l'approfondimento di un esperto su questo tema. La partecipazione di Ronni a scuola è stata molto più di tutto questo, è stata una vera e propria animazione scientifica che ha coinvolto noi insegnanti e i bambini stimolando la nostra curiosità e allargando le nostre conoscenze. Siamo state piacevolmente colpite da come la risposta dei bambini sia stata così positiva. Questo educatore ha sicuramente dimostrato una disponibilità enorme a semplificare il tutto, permettendo così di ampliare l'offerta formativa della nostra scuola".

Le attività di Educazione Ambientale stanno proseguendo anche quest'anno con gli interventi che ci sono stati richiesti, sempre sulle zone umide, dalla Scuola Materna di Torgnon - che prevedono periodiche uscite al Coin Nature di Antey-Saint-André - e di quella di Saint-Nicolas. Le domande per progetti di questo tipo, e per i relativi Cahiers Nature, devono essere indirizzate alla Struttura Flora, Fauna, Caccia e Pesca, Località Amérique 127/A, 11020 Quart.



Saint-Pierre

I risultati del progetto strategico Renerfor in Valle d'Aosta

Iniziative di cooperazione per lo sviluppo delle fonti di energia rinnovabili (bosco e acqua) nelle Alpi Occidentali, il risparmio energetico e la riduzione delle emissioni di gas a effetto serra

di **Roger Tonetti**, consulente della Struttura risparmio energetico e sviluppo fonti rinnovabili, Assessorato Attività produttive
 di **Eliana Arletti**, consulente del Dipartimento programmazione, difesa del suolo e risorse idriche, Assessorato Opere pubbliche, Difesa del suolo e Edilizia residenziale pubblica
 di **Jean-Claude Haudemand**, Struttura forestazione e sentieristica, Assessorato Agricoltura e Risorse naturali



Nell'ambito del programma di cooperazione transfrontaliera Alcotra 2007/2013, il progetto strategico n. III Renerfor ha coinvolto tre Assessorati regionali:

- l'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali - Struttura forestazione e sentieristica;
- l'Assessorato Attività produttive - Struttura risparmio energetico e sviluppo fonti rinnovabili;
- l'Assessorato Opere pubbliche, Difesa del suolo e Edilizia residenziale pubblica - Dipartimento difesa del suolo e risorse idriche.

L'obiettivo primario del progetto Renerfor è stato migliorare l'efficacia e il coordinamento dell'azione pubblica per la promozione delle fonti di energia rinnovabili, il risparmio energetico e la riduzione delle emissioni di gas ad effetto serra nell'ambito del territorio transfrontaliero tra l'Italia e la Francia. In Valle d'Aosta si sono perseguiti i seguenti obiettivi:

1. definizione di una metodologia finalizzata all'aggiornamento dei bilanci energetici della

Regione con valutazione dei consumi e della diffusione delle fonti rinnovabili e l'aggiornamento delle emissioni di gas a effetto serra;

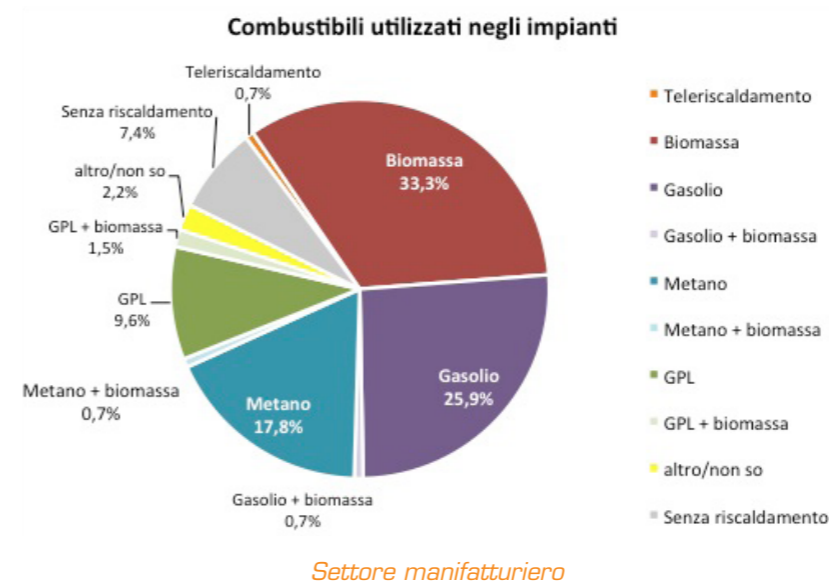
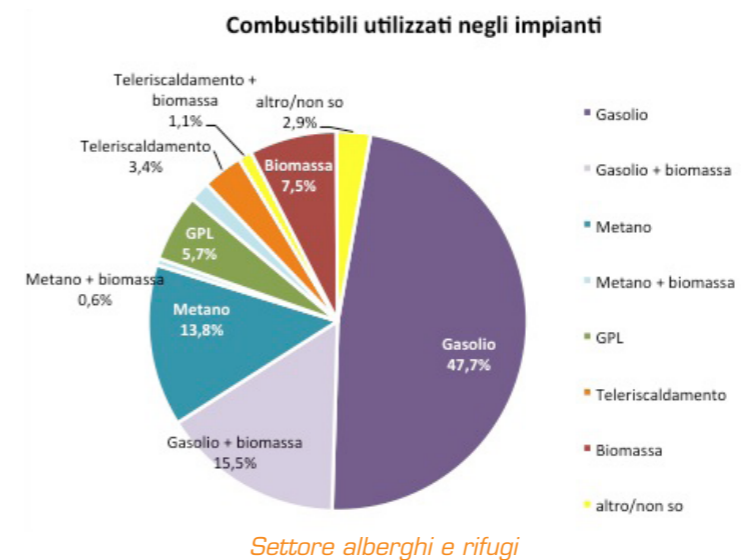
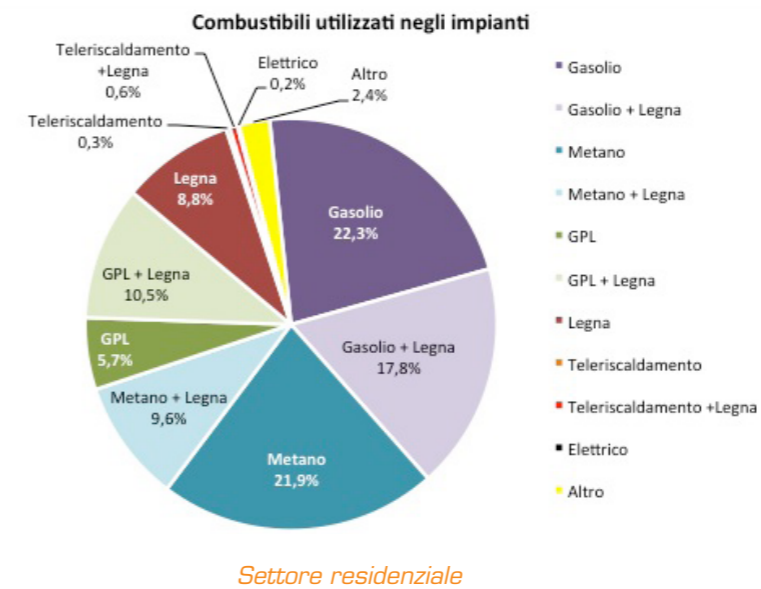
2. analisi della disponibilità delle biomasse forestali con individuazione di soluzioni logistiche per l'approvvigionamento del legname e la pianificazione della filiera legno come fonte di energia; indagine statistica sui consumi medi e le tipologie di combustibile con approfondimento sull'utilizzo della biomassa legnosa;
3. valutazione della disponibilità della risorsa idrica e studio dell'impatto ambientale generato dagli impianti idroelettrici, con definizione di criteri per la realizzazione di nuovi impianti e per la razionalizzazione dello sviluppo del settore;
4. promozione e divulgazione delle attività svolte dal progetto.

I risultati ottenuti possono essere raggruppati secondo le aree tematiche Legno, Energia e Aria, Acqua.

LEGNO

Con la collaborazione dell'I.P.L.A. SpA (Istituto per le Piante da Legno e l'Ambiente) di Torino è stato realizzato uno studio sugli aspetti di pianificazione e gestione forestale e valutazione del potenziale dei boschi a fini energetici.

La superficie forestale della Valle d'Aosta, sulla base della Carta forestale relativa all'anno 2011, è di 97.970 ha, con un aumento del 13% rispetto al precedente dato del 1994, principalmente a carico delle superfici agricole abbandonate e tipicamente su proprietà privata. Il 61% dei boschi è di proprietà privata e caratterizzata da un'elevata frammentazione e da superfici unitarie ridotte; la restante parte è pubblica (Comuni e Consorzierie). In base alle funzioni attribuite e all'orografia l'85% dei boschi della Valle d'Aosta può potenzialmente essere gestito in modo attivo, in accordo con i principi della selvicoltura naturalistica e della gestione multifunzionale. Tuttavia, analizzando la viabilità



a uso forestale e considerando l'esbosco del legname con sistemi ordinari, solo il 39% di questa è servita da adeguata viabilità. In una pianificazione degli indirizzi selvicolturali della durata ordinaria di 15 anni i prodotti legnosi retraibili in Valle d'Aosta sono circa 267.640 m³/anno, di cui 103.320 m³/anno derivanti dai boschi serviti: 41.637 m³/anno di legname da opera, 1.861 m³/anno di paleria, 22.088 t/anno di legna da ardere e 32.300 t/anno di residui legnosi per la cippatura.

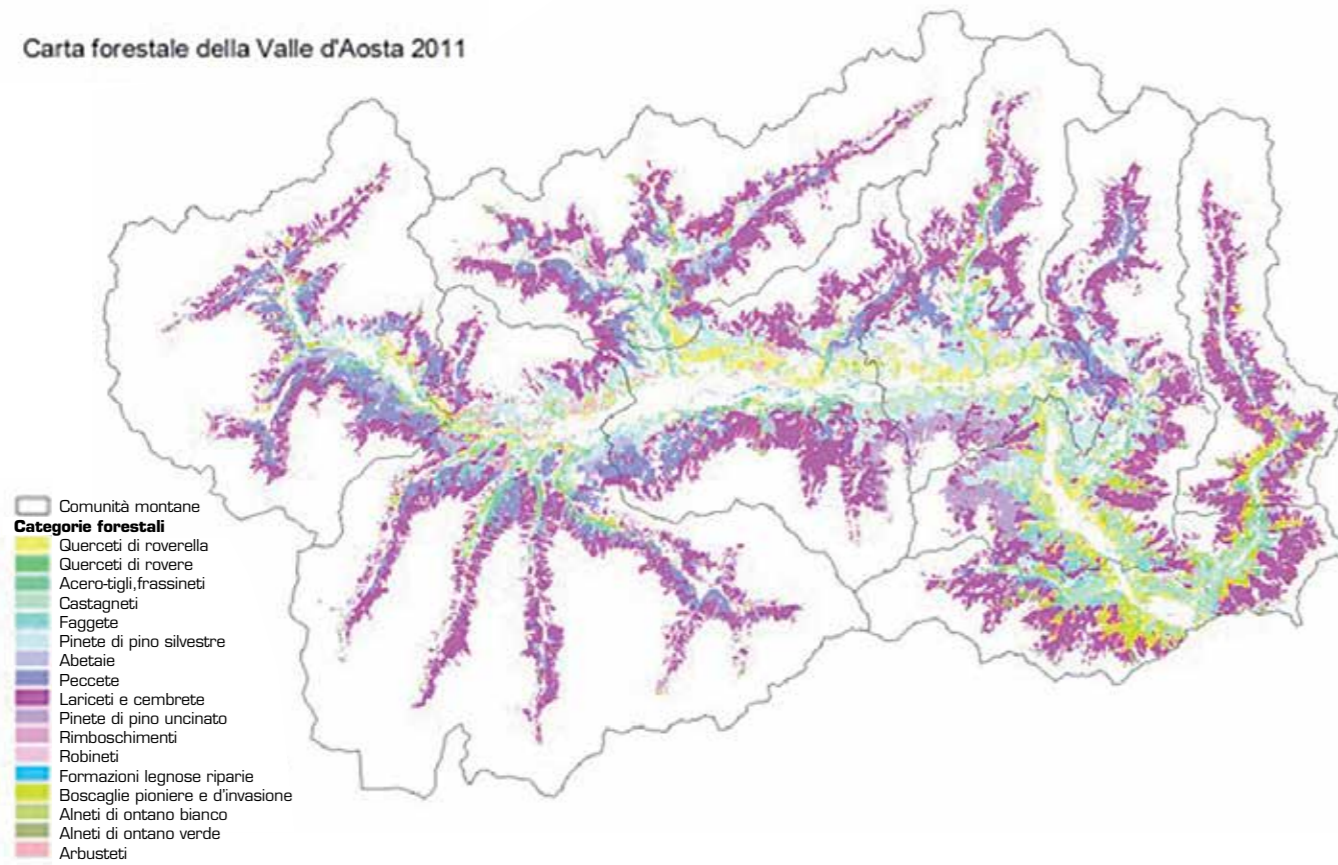
Inoltre, l'analisi dei quantitativi di legna disponibili per l'utilizzo energetico evidenzia come la Valle d'Aosta presenti sostanzialmente tre situazioni specifiche:

- i comuni della valle centrale tra Montjovet e il confine regionale sono caratterizzati da elevate disponibilità di legna da ardere in tronchetti, per la presenza di estesi popolamenti di latifoglie;
- i comuni della valle centrale da Saint-Vincent ad Aise hanno mediamente elevata disponibilità di biomassa utilizzabile a scopi energetici, ma contemporaneamente presentano una maggiore distanza tra il luogo di produzione e il potenziale centro di consumo (agglomerato urbano concentrato nel fondovalle);

alcuni comuni apicali delle valli laterali si caratterizzano per una discreta disponibilità dovuta anche alla loro grande estensione territoriale e per una relativa vicinanza tra il bosco e l'agglomerato urbano, potenziale centro di consumo anche grazie al notevole sviluppo del settore turistico-alberghiero.

Ai fini della pianificazione di uno scenario di filiera bosco - legno - energia a livello regionale, a seguito di valutazioni di opportunità

Carta forestale della Valle d'Aosta 2011



socio-economica, si privilegiano filiere corte destinate prevalentemente ad approvvigionare impianti termici diffusi e di piccole dimensioni.

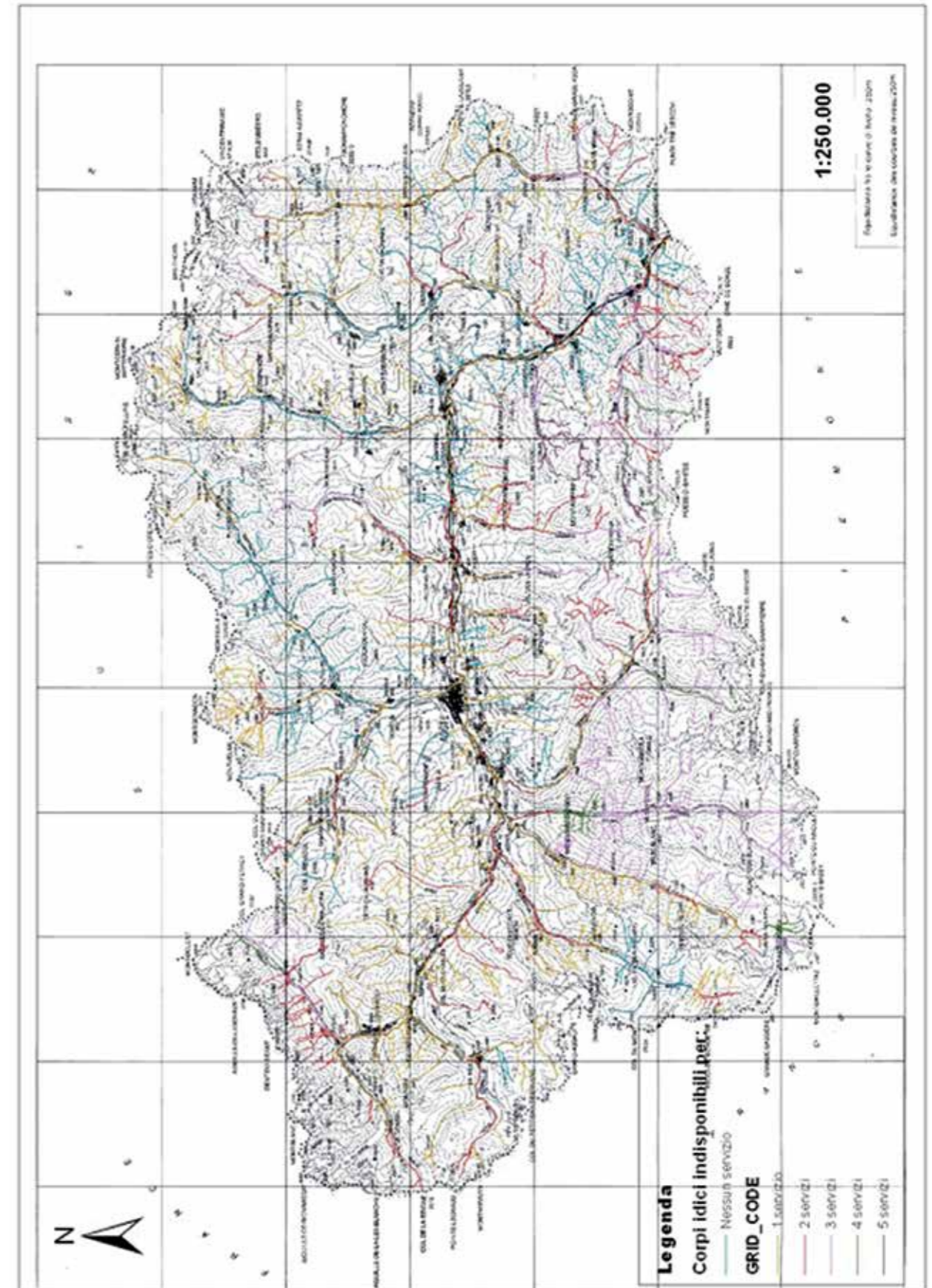
ENERGIA E ARIA

In collaborazione con il COA energia - Finaosta S.p.A., sono state affrontate le problematiche per la redazione del Bilancio Energetico Regionale (BER) in merito a metodologia e raccolta dei dati. Tale "strumento di contabilità" permette di fotografare i flussi energetici del territorio e di monitorare l'andamento del sistema energetico regionale, anche alla luce degli obiettivi di risparmio energetico e sviluppo delle fonti rinnovabili.

In particolare, l'aspetto metodologico è stato affrontato attraverso lo strumento di calcolo LEB - Local Energy Balance, sviluppato

dal Politecnico di Torino, che consente la redazione dei bilanci e la definizione di scenari di pianificazione energetica. Per la raccolta dei dati è stata realizzata una base aggiornata e georeferenziata dei principali impianti di produzione da fonti rinnovabili e un'indagine statistica per rilevare i consumi medi e le tipologie di combustibile nei settori residenziale, alberghiero e manifatturiero, con particolare approfondimento sull'utilizzo della biomassa legnosa (tipologia di impianto, modalità di approvvigionamento e fornitura). Dai risultati dall'indagine emerge che, nel settore residenziale, circa il 48% delle famiglie valdostane utilizza legna - sotto forma di cippato, pellet, tronchetti e briquettes - per la produzione di energia termica, come fonte di riscaldamento principale o in

un apparecchio di integrazione. Negli alberghi e rifugi, invece, la biomassa è utilizzata nel 7,5% delle strutture come unica fonte di alimentazione per la produzione di energia termica, ma con utilizzo frequente a integrazione di un'altra sorgente. Nel settore manifatturiero le aziende che utilizzano biomassa sono il 36,9% del campione intervistato, il 54,0% delle quali utilizza scarti di lavorazione del legno. Dalla conoscenza dei consumi di biomassa legnosa nei vari settori analizzati (domanda) e dai quantitativi di biomassa legnosa di origine forestale disponibili sul territorio regionale (offerta) sono stati ipotizzati i possibili scenari di sviluppo della filiera "legno energia". Dal confronto tra domanda e offerta emergono margini di sviluppo per la filiera del "cippato" che



Carta regionale dell'indisponibilità dei corsi d'acqua a fini idroelettrici

potrebbe consentire di promuovere e rafforzare l'imprenditoria forestale locale e di perseguire obiettivi di sostenibilità ambientale (riduzione del consumo di fonte fossile e delle relative emissioni di CO₂). Il beneficio ambientale, infatti, è massimizzato se si riesce a implementare una "filiera corta" in cui la biomassa provenga soprattutto da territori non lontani dagli utilizzatori. La promozione dell'utilizzo delle biomasse a scopi energetici non deve però prescindere dal rispetto del territorio e dalla conservazione del patrimonio forestale e della sua multifunzionalità.

In termini di qualità dell'aria l'utilizzo delle biomasse presenta impatti non trascurabili e particolarmente discussi, principalmente legati all'emissione di polveri sottili e ossidi di azoto. Al fine di limitare l'emissione di tali sostanze è necessario l'impiego di impianti tecnologicamente avanzati, correttamente dimensionati e mantenuti in modo adeguato nel rispetto delle norme.

La revisione dei dati sui consumi regionali di legna per il riscaldamento domestico ha inoltre permesso ad ARPA Valle d'Aosta di aggiornare la valutazione delle emissioni di inquinanti prodotte da questo settore così rilevante nella nostra regione. Dalla distribuzione spaziale delle emissioni dell'insieme dei principali gas serra su tutto il territorio regionale si nota come i valori più elevati si distribuiscano in particolare nel fondovalle principale, in cui hanno sede la maggior parte delle attività antropiche quali trasporti, riscaldamento e attività manifatturiere.

ACQUA

Nell'ambito del progetto è stata definita una metodologia per individuare i siti con le caratteristiche necessarie a realizzare nuovi impianti idroelettrici compatibili con i prelievi già esistenti, con i vincoli territoriali e con le normative vigenti; sono inoltre state individuate delle metodologie speditive per il controllo dei rilasci a valle delle opere di presa. Per l'individuazione dei siti adatti a scopi idroelettrici sono stati sviluppati, su tre bacini idrografici campione con caratteristiche morfometriche e di pressioni antropiche differenti, due sottomodelli:

- il "Massimo potenziale idroelettrico", che individua i siti migliori lungo l'asta torrentizia, considerando esclusivamente le portate naturali in alveo e che serve a conoscere la potenzialità assoluta di un bacino;
- il "Potenziale residuo", che tiene conto di tutti i prelievi esistenti e dei possibili vincoli ambientali e territoriali presenti, con il compito di individuare e calcolare la potenzialità idroelettrica ancora disponibile.

Allo scopo di identificare i corsi d'acqua regionali ritenuti indisponibili a nuove derivazioni a scopo idroelettrico, sono state interpellate le strutture regionali e gli enti competenti, che hanno prodotto, o fornito i dati necessari a produrre, una carta regionale in cui, per ogni asta, sono stati individuati i vincoli esistenti in relazione ad esigenze di salvaguardia ambientale, tutela paesaggistica ed archeologica, tutela dell'ittiofauna. Sono così state realizzate le carte dei vincoli specifici e la carta regionale di sintesi.

Come risultato dell'applicazione del modello ai tre bacini selezionati, sono stati individuati per ogni asta i siti in cui è possibile posizionare uno schema di impianto idroelettrico (potenziale idroelettrico residuo) con applicazione dei vincoli di tutela e salvaguardia individuati. I siti residui sono gli unici che hanno una reale possibilità di passare a una fase di approfondimento successiva per determinare l'effettiva potenzialità e realizzabilità dell'impianto.

INFO

Le attività svolte e i risultati ottenuti dal progetto strategico Renerfor in Valle d'Aosta sono stati raccolti nelle seguenti pubblicazioni, prodotte in formato cartaceo in numero ridotto e disponibili in formato *pdf all'indirizzo <http://www.regione.vda.it/energia/renerfor/default.i.asp>:

- Sintesi delle attività e dei risultati ottenuti dal progetto in Valle d'Aosta;
- Indagine statistica sull'uso della biomassa legnosa a scopi energetici sul territorio regionale;
- Studio della potenzialità della filiera legno-energia in Valle d'Aosta;
- Linee guida per la realizzazione di derivazioni di acqua pubblica a scopo idroelettrico in Valle d'Aosta;
- Manuale "Energia da biomasse legnose";
- Bilancio delle emissioni di gas a effetto serra in Valle d'Aosta;
- Gli impianti di teleriscaldamento a biomassa e le tecnologie per ridurre le emissioni;
- Pieghevole sui Risultati ottenuti dal progetto Renerfor in Valle d'Aosta.



Assessorato Agricoltura e Risorse naturali

Località Grande Charrière, 66 - Saint-Christophe, Valle d'Aosta

Assessore *Renzo Testolin*

tel. 0165.275410 - e-mail: ass-agricoltura@regione.vda.it - r.testolin@regione.vda.it

Segreteria particolare dell'Assessore

tel. 0165.275411-12 - e-mail: a-agrisg@regione.vda.it

Segretario particolare *Daniel Tazzara*

tel. 0165.275409 - e-mail: d.tazzara@regione.vda.it

Dipartimento agricoltura

località Grande Charrière 66, Saint-Christophe - centralino 0165.275420

Coordinatore *Edi Pasquettaz*

tel. 0165.275400 - e-mail ed.pasquettaz@regione.vda.it

pec (posta elettronica certificata) agricoltura@pec.regione.vda.it

Dipartimento risorse naturali e corpo forestale

località Amérique 127/A, Quart

Coordinatore *Cristoforo Cugnod*

tel. 0165.776313 - e-mail c.cugnod@regione.vda.it

pec (posta elettronica certificata) risorse_naturali@pec.regione.vda.it

Politiche regionali di sviluppo rurale *Dirigente Claudio Brédy*

tel. 0165.275414 - e-mail c.bredy@regione.vda.it

Pianificazione agricolo-territoriale e strutture aziendali *Dirigente Fabrizio Savoye*

tel. 0165.275403 - e-mail f.savoye@regione.vda.it

Produzioni vegetali e servizi fitosanitari *Dirigente Corrado Adamo*

tel. 0165.275416 - e-mail c.adamo@regione.vda.it

Sistemazioni montane *Dirigente Massimo Pasqualotto*

tel. 0165.776411 - e-mail m.pasqualotto@regione.vda.it

Flora, fauna, caccia e pesca *Dirigente Paolo Oreiller*

tel. 0165.776220 - e-mail p.oreiller@regione.vda.it

Aree protette *Dirigente Santa Tutino*

tel. 0165.776420 - e-mail s.tutino@regione.vda.it

Forestazione e sentieristica *Dirigente Luigi Bianchetti*

tel. 0165.776319 - e-mail l.bianchetti@regione.vda.it

Corpo Forestale della Valle d'Aosta

località Grande Charrière 6/A, Saint-Christophe

Comandante *Flavio Vertui* tel. 0165.527352 - e-mail f.vertui@regione.vda.it

Vicecomandante *Marco Blondin* tel. 0165.527358 - e-mail m.blondin@regione.vda.it

Concorso *Fontina d'Alpage* 2013

Fontina Dop di qualità e ottimi riscontri in termini di vendite



Il concorso *Fontina d'Alpage* è nato per valorizzare il settore lattiero-caseario valdostano, attraverso il riconoscimento delle migliori Fontine DOP prodotte in alpeggio nella stagione estiva, per incoraggiare tutto il comparto agricolo nel conseguimento di traguardi di qualità e per segnalare ai consumatori le forme e i produttori migliori.

Grazie alla collaborazione tra enti e organismi diversi – Assessorato regionale dell'Agricoltura e Risorse naturali, Chambre Valdôtaine des Entreprises et des Activités libérales, Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina, Cooperativa Produttori Latte e Fontina, Fondazione per la formazione professionale turistica, Institut Agricole Régional e Città di Aosta – e, soprattutto, alle eccellenti Fontine presentate dai produttori partecipanti, il

Concorso 2013 ha portato a ottimi riscontri anche in termini di vendite.

Prima tappa del concorso è stata la sua presentazione alla stampa, che ha avuto luogo il 30 settembre in una cornice insolita: l'alpeggio Le Premou a Turlin di Aymavilles, condotto da Sandro Bonin, vincitore dell'ultima edizione del concorso nel 2011. L'occasione è

stata apprezzata dai presenti, che hanno anche avuto modo di visitare l'alpeggio e assaggiarne i prodotti gentilmente offerti dalla famiglia Bonin.

Il numero elevato di adesioni al concorso, circa settanta, ha confermato l'interesse per l'iniziativa da parte dei produttori. Un primo ciclo di degustazioni – svolte da commissioni composte da tecnici-degustatori



Alpage Le Premou, Sandro Bonin e Roberto Ronc



Alpage Le Premou, conferenza stampa



Alpage Le Premou, vista



Il Presidente della Chambre Nicola Rosset, L'Assessore Renzo Testolin e Sandro Bonin



Le Premou, interno stalla



Degustazioni



Le finaliste

dell'Assessorato, dell'Institut Agricole Régional, del Consorzio Produttori e Tutela della Dop Fontina e della Cooperativa Produttori Latte e Fontina, le stesse che nel corso dell'anno monitorano la qualità della Fontina Dop nel quadro del progetto "Fontina Qualità" - ha portato all'individuazione dei finalisti:

- Carla Abram, alpeggio Borègne, Valgrisenche
- Sandro Bonin, alpeggio Gremaudet, Gressan

- Coop. Agricole Valgrisenche, Valgrisenche
- Aurelio Crétier, alpeggio La Comune de By, Ollomont
- Piero Cuaz, alpeggio Tzoublanc, Ollomont
- Eliseo Duclos, alpeggio Pra d'Arc, Saint-Rhémy-en-Bosses
- Elio Fognier, alpeggio Romperrein, Aymavilles
- Piero Jocallaz, alpeggio Thoule, Saint-Pierre
- Enzo Marcoz, alpeggio

- Vulmian, Saint-Pierre
- Attilio Yeulla, alpeggio Maisonettes, Avise

Le dieci Fontine Dop finaliste sono state quindi esaminate da circa duecento degustatori (tra cui opinion leader del settore, ristoratori, albergatori, commercianti e una giuria d'eccezione composta dagli alunni di una classe quinta dell'Ipra di Châtillon), che hanno decretato la classifica finale del Concorso.



Degustazioni



La postazione delle commissioni, con i campioni delle Fontine e la scheda di valutazione



Il primo classificato Attilio Yeulla



Il secondo classificato Enzo Marcoz



Il terzo classificato Elio Fognier

LA CLASSIFICA

- 1° Attilio Yeulla
- 2° Enzo Marcoz
- 3° Elio Fognier
- 4° premio ex-aequo per i restanti sette finalisti

I vincitori sono stati premiati il 28 novembre 2013 nella Grandze del Castello di Aymavilles.



Il pubblico



Il gruppo dei premiati

Le dieci Fontine finaliste sono state messe in vendita, in confezione speciale e a un prezzo che ne ha valorizzato economicamente l'elevata qualità, al

Marché Vert Noël (i mercatini di Natale di Aosta) e in quindici punti vendita dislocati su tutto il territorio regionale.

Regalati e gusta l'eccellenza

Qui trovi le 10 migliori Fontine d'alpeggio premiate al concorso Fontina d'Alpage 2013, in confezione speciale e in numero limitato.



Marché Vert Noël, lo stand dei prodotti DOP e DOC



Le confezioni speciali messe in commercio

Dopo il *Tor des Géants*, **Lo Gran Tor de la Fontina**

A Cheese grande successo per la **Fontina Dop d'alpeggio**



Lo spettacolare endurance trail *Tor des Géants*, che si svolge sulle Alte Vie della Valle d'Aosta e al quale l'Assessorato dell'Agricoltura e Risorse naturali collabora attivamente, ha ispirato l'organizzazione di un'altra "prova di resistenza": *Lo Gran Tor de la Fontina*.

L'iniziativa, già presentata nel corso della *Désarpa 2012* con notevole successo, è stata riproposta nel settembre scorso a *Cheese 2013*, l'evento biennale a cura di *Slow Food* dedicato ai prodotti lattiero-caseari.

Lo stand regionale, coordinato dal Consorzio Produttori e Tutela della Dop Fontina, ha proposto una "maratona" che al

posto delle gambe ha coinvolto olfatto, vista e soprattutto papille gustative. I partecipanti hanno potuto assaggiare ben diciassette tipi di Fontina Dop, prodotta in altrettanti alpeggi localizzati nei luoghi maggiormente significativi lungo le vie del *Tor des Géants*, e di esprimere, per ciascun campione, le proprie valutazioni attraverso apposite schede.

A conclusione delle quattro intense giornate che hanno riunito a Bra i maggiori rappresentanti della filiera lattiero-casearia provenienti da tutto il mondo, secondo le stime di *Slow Food* le presenze registrate sono state circa 250mila. Un successo dunque, così come un successo è stata la grande partecipazione

di pubblico che ha letteralmente gremito, fin dai primi minuti dell'apertura, lo stand del Consorzio Produttori e Tutela della Dop Fontina.

L'animazione *Lo Gran Tor de la Fontina*, gestita dal personale degli Assessorati dell'Agricoltura e Risorse naturali e del Turismo, Sport, Commercio e Trasporti, ha riscontrato il gradimento dei visitatori sia per quanto riguarda l'originalità dell'iniziativa, sia per la possibilità di degustare un gran numero di fontine d'alpeggio. Ben trentadue sono state le forme di Fontina Dop d'alpeggio degustate dai circa 3mila ospiti che hanno affollato lo stand e partecipato con curiosità e apprezzamento all'iniziativa.

Immagini dalla 10ª edizione del **Marché au Fort**



De la terre à la table**Prima edizione della Borsa delle produzioni agricole e delle loro trasformazioni**

L'11 dicembre 2013, al Centro polifunzionale *La Grand Place* di Pollein, si è svolto l'evento *De la terre à la table - Bourse des produits valdôtains*, a cura dell'Assessorato dell'Agricoltura e Risorse naturali e la *Chambre Valdôtaine des Entreprises et des Activités Libérales* in collaborazione con l'*AREV-Association Régionale Éleveurs Valdôtains* e la Federazione Coldiretti Valle d'Aosta.

L'iniziativa è nata con l'intento di far convergere domanda e offerta in ambito agroalimentare, attraverso una giornata di incontro tra produttori agricoli, commercianti e trasformatori presenti sul territorio, che possa servire a stringere nuovi rapporti commerciali o a consolidare quelli già esistenti e che funga da punto di partenza di una serie di iniziative in favore della creazione di una

rete tra tutti coloro che credono nella qualità dell'agroalimentare valdostano e nella sua importanza da un punto di vista turistico e culturale.

Oltre ottanta produttori agricoli – dei settori ortaggi, erbe officinali, frutta, carni, latte e formaggi, vini, distillati, miele e

prodotti da forno – hanno partecipato all'evento.

All'appuntamento sono stati invitati albergatori, ristoratori, commercianti, gestori di rifugi alpini e, in generale, tutti gli operatori del turismo e del commercio che si occupano, a vario titolo, di utilizzo, trasformazione e somministrazione dei prodotti.



Il commento dell'Assessore Testolin e del Presidente della *Chambre Rosset*: *"In un mondo che sta rivalutando e valorizzando l'importanza della qualità, della territorialità, della stagionalità e della rintracciabilità dei prodotti della filiera corta, crediamo sia importante dare ai produttori agricoli valdostani la possibilità di incontrare chi sul territorio, quotidianamente, può o in molti casi potrebbe, commercializzare, proporre, utilizzare, trasformare le materie prime e i prodotti di eccellenza che l'agroalimentare valdostano è in grado di offrire. Crediamo che*



una giornata di contatto diretto tra produttori di Fontina DOP, ortaggi, miele, vino, frutta, latte, salumi, carni e chi commercia questi prodotti costituisca un'ulteriore opportunità capace di incentivare albergatori, ristoratori, gestori di rifugi alpini, pro loco e commercianti in genere a comprare, utilizzare e proporre i prodotti del nostro territorio. Auspichiamo che questo evento possa essere un modo efficace per conoscersi nell'ambito regionale, per fare rete, per ca-

pire e condividere l'importanza che i nostri prodotti hanno nel favorire la promozione turistica e garantire l'unicità del nostro territorio."

Questa prima edizione della manifestazione è stata generalmente ben accolta e apprezzata dalla maggior parte dei partecipanti. I suggerimenti pervenuti da parte dei presenti saranno tenuti nella massima considerazione al fine di migliorare le future edizioni.



XIX Concorso Mieli della Valle d'Aosta

I premiati



Categoria		Luogo di produzione	
Millefiori di alta montagna	1°	Bruna Marc-Grivaz	Ayas - Meytere
	1°	Andrea Ferré	Rhêmes-Notre-Dame - Artalle
	2°	Salvatore Paonessa	Saint-Oyen - Barasson
Millefiori di montagna	2°	Andrea Fusinaz	Rhêmes-Notre-Dame - Chanavey
	3°	Fulvio Noro	Champorcher - Capoluogo
	1°	Renato Saba	Charvensod - Plan Félinaz
Rododendro	2°	Daniela Dellio	La Salle - Echallod
	3°	Denis Verney	Arvier - Grand Haury
	1°	Marie Claire Dherin	Challand-Saint-Anselme - Capoluogo
Castagno	2°	Fulvio Noro	Pontboset - Crest
	3°	Bruna Marc-Grivaz	Champorcher - Chardonney
	1°	Albino Vuillermin	Donnas - Area Cignas
Tiglio	1°	Andrea Ferré	Villeneuve - Champlong
Tarassaco	1°	Bruna Marc-Grivaz	Torgnon - Berzin
Melata	1°	Berlier Lara	Gressan - Colombier

Assegnazione attestati di merito per mieli particolari

Categoria		Luogo di produzione
Lupinella	Maria Antonietta Tillier	Saint-Denis - Bruson
Lupinella	Fabio Turco	Saint-Denis - Plau
Timo	Fabio Turco	Saint-Denis - Cuignon

ASSEGNAZIONE DI CARBURANTE AGRICOLO, DOMANDE APERTE FINO AL 30 GIUGNO

Fino al 30 giugno 2014 è possibile presentare domanda di assegnazione di carburante agricolo in agevolazione fiscale per l'anno 2014, ai sensi del D.M. 26 febbraio 2002 e della Dgr n. 1300/2002. Le domande possono essere presentate, in forma cartacea, all'Ufficio attrezzi agricoli UMA, in località Grande Charrière 66 a Saint-Christophe (tel. 0165.275368/0165.275370) il martedì e il giovedì dalle 9 alle 14, oppure agli uffici periferici dell'Assessorato, nei giorni e negli orari indicati:

- Morgex, località La Ruine, giovedì e venerdì dalle 9 alle 14 - tel. 0165.800430;
- Aymavilles, località Ferrière 9, martedì e giovedì dalle 9 alle 14 - tel. 0165.902820;
- Gignod, località Chez Roncoz, martedì e giovedì dalle 9 alle 14 - tel. 0165.256662;
- Châtillon, viale Rimembranza 8/a, lunedì e mercoledì dalle 9 alle 14 - tel. 0166.62889;
- Pont-Saint-Martin, via Circonvallazione 13, lunedì e giovedì dalle 9 alle 14 - tel. 0125.807757;
- Arnad, località Closé 1, mercoledì dalle 9 alle 12.30 - tel. 0125.966438.

Gli interessati possono anche inoltrare la domanda via web, attraverso la Carta regionale dei Servizi. Per informazioni su come fare è possibile visitare l'indirizzo http://www.regione.vda.it/carta_regionale_servizi e/o contattare l'Ufficio attrezzi agricoli ai numeri telefonici sopraindicati o agli indirizzi e-mail g.nogara@regione.vda.it e e.tognan@regione.vda.it.

FONDI EUROPEI: PER L'AGRICOLTURA VALDOSTANA 138 MILIONI PER LA PROGRAMMAZIONE 2014-2020

La ripartizione definitiva delle risorse per l'agricoltura assegnate all'Italia dall'Unione Europea, approvata nel corso dell'ultima seduta della Commissione Politiche Agricole della Conferenza delle Regioni e Province Autonome, porta alla Valle d'Aosta oltre 138 milioni di Euro per la programmazione 2014-2020.

LIQUIDATO IL CONTRIBUTO PER IL PROGRAMMA REGIONALE CONCORSI, RASSEGNE E MERCATI CONCORSO PER L'ANNO 2013

Negli ultimi giorni di gennaio è stato liquidato all'A.R.E.V. - Association Régionale Éleveurs Valdôtains - il contributo relativo al finanziamento del programma regionale concorsi, rassegne e mercati concorso per l'anno 2013, erogato ai sensi della legge regionale n. 21 del 4 settembre 2001. L'Amministrazione regionale ha così ottemperato, in anticipo rispetto al termine previsto, all'impegno preso nel corso del Consiglio regionale del 24 ottobre scorso di liquidare il contributo all'Associazione entro il 28 febbraio 2014.

PROSSIMA APERTURA DELLE ISCRIZIONI PER I CORSI B E C PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA

Con Deliberazione della Giunta regionale n. 63 in data 24 gennaio 2014 è stata approvata l'organizzazione di un corso di formazione per l'esercizio dell'attività agrituristica, formulazione di tipo B e C. Il corso si svolgerà, indicativamente, nei mesi di marzo/aprile; sarà cura dell'Assessorato dare tempestiva comunicazione dell'apertura delle iscrizioni.

ALCUNI APPUNTAMENTI DI INTERESSE PER IL SETTORE AGRICOLO CON LA PARTECIPAZIONE E/O ORGANIZZATI DALL'ASSESSORATO

Salon International de l'Agriculture, 22 février - 2 mars 2014 - Paris, Portes de Versailles
Stand dedicato alle produzioni DOP e DOC della Valle d'Aosta.

Vinitaly, 6 - 9 aprile 2014 - Verona - Salone internazionale del vino e dei distillati
Stand dedicato ai vini DOC della Valle d'Aosta.

Lo Courti - Orti e giardini di montagna, 27 aprile 2014 - Borgo di Donnas
Esposizione-mercato del giardinaggio. Nelle settimane precedenti all'evento si svolgerà un corso di orticoltura, aperto a tutti, che si concluderà nella serata di sabato 26 aprile.

Cantine aperte, 25 maggio 2014 - Cantine e caves coopératives della Valle d'Aosta.

Région Autonome
Vallée d'Aoste



Regione Autonoma
Valle d'Aosta

Assessorat de l'Agriculture
et des Ressources Naturelles
Assessorato Agricoltura
e Risorse Naturali

www.regione.vda.it/agricoltura
www.regione.vda.it/informatoreagricolo
InformatoreAgricolo@regione.vda.it