

L'Informatore Agricolo L'informateur Agricole

N. 4 - 2011

Anno 27 n. 4 - 2011 - Poste Italiane S.p.A. - spedizione in A. P. - 70% - DCB Aosta - Taxe perçue

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 - ÉDITORIAL**
Giuseppe ISABELLON

AGRICOLTURA DI MONTAGNA

- 2 • **IL GREGGE DI INTERESSE COLLETTIVO**
Alessandro NEYROZ
e Paolo CRETIER

AGRICOLTURA E METEO

- 6 • **DAI SATELLITI UN AIUTO ALL'AGRICOLTURA**
Fernando CARCERERI
e Centro funzionale regionale

PRODUZIONE VEGETALI

- 10 • **I SEMI**
Ugo LINI
- 16 • **2011, UNA VENDEMMIA SICURAMENTE PARTICOLARE**
Massimo BELLOCCHIA

DIFESA FITOSANITARIA

- 18 • **SEGNALATA PER LA PRIMA VOLTA IN VALLE D'AOSTA LA PRESENZA DELL'INSETTO PARASSITA *DROSOPHILA SUZUKII* MATSUMURA**
Rita BONFANTI

COOPERAZIONE

- 23 • **FORESTE ALPINE E CAMBIAMENTO CLIMATICO: IL PROGETTO MANFRED IN VALLE D'AOSTA**
Marta GALVAGNO,
Umberto MORRA DI CELLA
ed Edoardo CREMONESE
- 28 • **PROJET MESALPES - MAISON DE L'ALPAGE AU CŒUR DES ALPES**
Cristina GALLIANI,
Alessandro OTTENGA
et Alessandra GIOVINAZZO

BENI CULTURALI

- 32 • **PRESENTATO IL RESTAURO DEL CASTELLO DI SAINT-PIERRE, SEDE DEL MUSEO REGIONALE DI SCIENZE NATURALI**
Isabella VANACORE FALCO

AREE PROTETTE

- 35 • **"LE SCUOLE SI INCONTRANO"**
Ornella CERISE
- 38 • **LE AZIONI E I RISULTATI DEL PROGETTO *ECONNECT: LIBERA CIRCOLAZIONE SULLE ALPI***
Cristiano SEDDA

LA NATURA A SCUOLA

- 42 • **ANIMAZIONE NATURALISTICA D'ESTATE**
Ronni BESSI

VARIE

- 43 • **FINE SETTIMANA IN TRENTINO PER LA *SOCIÉTÉ D'ÉLEVAGE* DI DOUES**
Eugenio ISABEL

PROMOZIONE

- 44 • **IN CIELO E OLTREOCEANO: L'ENOGASTRONOMIA DELLA VALLE D'AOSTA PROTAGONISTA A TOKYO, A YAMANASHI E SUGLI AEREI ALITALIA**
Marilena BESEVAL
e Takeshi SUGIYAMA

MANIFESTAZIONI

- 46 • **PESCA A MOSCA NEL LYS PER LA NAZIONALE 2012**
Sergio VOLCAN
- 48 • **CHEESE 2011**
Roberto RONC
- 50 • **MARCHÉ AU FORT 2011 OTTAVA EDIZIONE**
Ufficio promozione
- 53 • **IL MIELE ANCORA UNA VOLTA PROTAGONISTA A CHÂTILLON**
Francesca SÉZIAN
e Livio CARLIN

3ª DI COPERTINA

- **COMUNICAZIONI AI LETTORI**

**L'Informatore
Agricolo**
L'informateur
Agricole

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

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

Direzione e redazione - *Direction et rédaction*
Località Grande Charrière, 66
11020 Saint-Christophe - AO
Tel. 0165/275384 - 0165/275279
Fax 0165/275290
E-mail InformatoreAgricolo@regione.vda.it

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, Salvatore Porcù

Redazione - *Rédaction*
Monica Bonin

Progetto grafico - *Projet graphique*
Emanuela Gaida

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

Foto di copertina - *Photo de couverture*
Ollomont, magazzino Fontina Dop
di Roberto Andrighetto

Stampa - *Impression*
Tipografia Valdostana, Aosta

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

EDITORIALE

Il quarto numero del 2011 del nostro giornale apre con il resoconto di una interessante iniziativa sperimentale d'oltralpe. In Francia, ai fini del recupero delle zone montane abbandonate, un metodo di intervento consiste nell'utilizzo mirato di grandi greggi di pecore e capre, che pare stia dando risultati incoraggianti. Segue un contributo che tratta di come la meteorologia, ai giorni nostri, sia di grande aiuto non soltanto nella vita di tutti i giorni, ma anche nella pratica agricola.

In materia di produzioni vegetali proponiamo un rendiconto della recente vendemmia, un approfondimento sull'insetto parassita *D. Suzukii*, rinvenuto di recente in Valle d'Aosta e causa di qualche preoccupazione in campo viticolo, e le consuete schede contenenti i consigli pratici di orticoltura. Vi sono, poi, alcuni articoli che trattano di progetti di cooperazione in campo forestale, ambientale, culturale e didattico, uno relativo alla serata di presentazione dei lavori di restauro conservativo del castello di Saint-Pierre e gli immancabili resoconti delle azioni promozionali del nostro Assessorato.

Desidero ringraziare i lettori che sino ad oggi, aderendo al nostro appello in favore del risparmio pubblicato già alcune volte in terza di copertina, hanno dimostrato sensibilità e compiuto un gesto apprezzabile. Auspichiamo che molti altri ne seguano l'esempio.



Giuseppe Isabellon
Assessore all'Agricoltura e Risorse naturali

ÉDITORIAL

Ce quatrième numéro de notre journal commence avec le compte-rendu d'une intéressante initiative expérimentale lancée en France, pour la réhabilitation des zones de montagne abandonnées. Il s'agit d'une méthode d'intervention qui consiste en l'utilisation ciblée de grands troupeaux de moutons et de chèvres et dont les premiers résultats sont encourageants. Un article explique ensuite à quel point les prévisions météorologiques sont utiles, aujourd'hui, non seulement dans la vie quotidienne mais aussi pour les travaux agricoles.

Pour ce qui est des productions végétales, nous vous proposons un reportage sur les récentes vendanges, un approfondissement au sujet du parasite *D. Suzukii* – découvert récemment en Vallée d'Aoste et source de préoccupation pour les viticulteurs – ainsi que les fiches habituelles contenant des conseils pratiques en matière d'horticulture. Vous trouverez ensuite divers articles traitant de projets de coopération dans les domaines forestier, environnemental, culturel et didactique, un aperçu de la soirée de présentation des travaux de restauration du château de Saint-Pierre, ainsi que les inmanquables comptes-rendus des actions promotionnelles menées par notre Assessorat.

Je tiens à remercier tous les lecteurs qui ont déjà répondu à notre appel à économiser, publié plusieurs fois en troisième page de couverture : ils ont ainsi démontré leur sensibilité et fait un geste appréciable. Souhaitons que beaucoup d'autres suivent leur exemple.

Giuseppe Isabellon
Assesseur à l'agriculture et aux ressources naturelles

di Alessandro NEYROZ
 Settore di Agronomia,
 Institut Agricole Régional
 e Paolo CRETIER
 Ufficio assistenza tecnica,
 economica e sociale,
 ufficio periferico di Arnod
 Direzione produzioni
 vegetali e servizi fitosanitari

• ESPERIENZA FRANCESE

IL GREGGE DI INTERESSE COLLETTIVO

IL PROBLEMA

Sempre più spesso la montagna soffre di un progressivo abbandono. Le cause sono da ricercare nella diminuzione del reddito economico, nel numero delle aziende agricole (censimento 2010) e dei loro addetti e nella consistenza del patrimonio zootecnico. La riduzione degli addetti in agricoltura e la conseguente riduzione delle aziende agricole e del patrimonio zootecnico comportano quindi un progressivo abbandono della montagna, con conseguenze ben visibili.

Visitando gli alpeggi locali ci si rende conto che i carichi di bestiame (uba/ha) sono insufficienti, condizione che in certe zone

comporta la perdita delle superfici a pascolo. L'opera della natura e il mancato controllo dell'uomo permettono un insediamento incontrollato della vegetazione arbustiva invadente. Inoltre, da un punto di vista ambientale e naturalistico, vengono modificati gli habitat floristici e faunistici.

Questa evoluzione è un percorso obbligato e ineluttabile oppure è possibile fare qualcosa?

Alcune amministrazioni locali valdostane hanno già analizzato il problema e si sono attivate per trovare delle soluzioni confrontandosi con gli enti preposti (Assessorato Agricoltura e Risorse naturali e Institut Agricole Régional). Anche le società che gestiscono piste e impianti di risalita devono



Il problema



Gregge in azione

ormai confrontarsi con tali problematiche, soprattutto alle quote medie tra i 1500 e 2000 metri s.l.m. dove alcune specie arbustive sono particolarmente aggressive. In certe zone, esse hanno sostituito completamente il pascolo che, come tutti sanno, è l'associazione vegetale erbacea che permette di avere delle piste ottimali in inverno. Le specie maggiormente presenti sono (tra parentesi le rispettive denominazioni in *patois*): *Alnus Viridis* (*Drosa*), *Rosa Canina* (*Gratacù*), *Rhododendron Ferrugineum* (*Framèschio-Riscioleun*), *Vaccinium Myrtillus* (*Breuvaco-Loufie*), *Salix Caprea* o Salice delle capre (*Goràse-*

Sadzo), *Juniperus Communis* o Ginepro (*Zenivro-Zeivro*).

Il contenimento di queste essenze invadenti, come già ricordato in altri articoli, passa attraverso la lotta chimica e meccanica che sono valide, se applicate correttamente, ma rimangono molto costose e impattanti. Personalmente sosteniamo che sono soluzioni estreme, non sempre risolutive e praticabili a causa di vincoli ambientali (pendenze e ostacoli) o faunistici (presenza di animali).

Una possibile risposta tecnica arriva dalla Francia, dove sta dando risultati incoraggianti una sperimenta-

zione che individua le greggi come possibili artefici del recupero. Gli autori del presente articolo, a seguito della partecipazione a un incontro transfrontaliero a Chamonix con tecnici francesi e svizzeri, ritengono utile portare questa esperienza all'attenzione dei lettori.

ARTEFICI DEL RECUPERO

IL GREGGE

L'artefice principale del recupero delle zone marginali è il gregge di pecore. La sua consistenza deve essere superiore alle cinquecento unità,



affiancate da alcune decine di capre per migliorare il controllo delle specie arbustive. Il gregge deve essere formato da pecore provenienti da un unico proprietario, in quanto l'accorpamento di soggetti provenienti da diversi allevatori diventa assolutamente ingestibile e non atto ad essere condotto secondo modalità di pascolamento ben precise. Allo stato attuale in Valle d'Aosta non esistono greggi di tali dimensioni, quindi nel nostro caso sarebbe necessario rivolgersi all'esterno attraverso una ricerca presso le associazioni di categoria (di allevatori, di produttori) o sindacali (agricoltori) di altre regioni.

IL PASTORE

Il conduttore del gregge deve avere una preparazione specifica affinché sappia guidare il gregge, controllarlo e concentrarlo in determinate zone. Durante il giorno il pascolamento è assolutamente controllato e non si permette agli animali di sbandare e girovagare dove meglio credono. Durante la notte il gregge è chiuso

nel parco notturno per mezzo di picchetti e filo pastore elettrico. Consigliata è, inoltre, la presenza del cane di protezione.

Il soggiorno notturno è posto nelle zone che si vogliono recuperare, perché ricoperte da cespugli più o meno grandi. La concentrazione degli animali è condizione essenziale, ogni capo deve avere a disposizione 3-5 metri quadrati di superficie, affinché il pascolamento e il consumo delle foglie dei cespugli siano particolarmente importanti.

TECNICA GESTIONALE

Durante la giornata il gregge condotto dal pastore si muove sulle pendici della montagna. In particolare vengono pascolate le risemine delle piste da sci, che dopo gli imponenti lavori di sbancamento presentano sovente una cotica rada e poco densa. Il passaggio del gregge, oltre a provvedere a un pascolo razionale, produce allo stesso tempo

una concimazione organica efficace. A questo proposito, i colleghi francesi definiscono simpaticamente gli ovi-caprini "macchine innovative con apparato multifunzione diretto, *sfalcio-concimazione*".

Le due specie animali (ovini e caprini) agiscono in modo diverso: tendenzialmente le pecore si nutrono di erba e le capre di foglie, ma durante la notte anche le pecore scorticano e spelano i fusti degli arbusti, fino a 1,20-1,50 m di altezza, non sempre perché hanno fame ma soltanto per piacere. Tale azione danneggia drasticamente la vegetazione arbustiva, che si indebolisce e nel giro di pochi anni muore, inoltre la riduzione della massa fogliare permette una miglior penetrazione della luce alla base dei cespugli favorendo un migliore sviluppo del cotico erboso.

I tecnici alimentaristi hanno valutato che l'integrazione della razione alimentare con le foglie e le tenere cortecce dei cespugli permette di raggiungere valori alimentari paragonabili a quelli forniti da un prato



Il risultato

stabile in fondovalle.

Il pastore deve spostare ogni due giorni il parco notturno in modo da evitare l'eccessivo calpestio e i rischi di erosione; tale operazione deve essere praticata per tutti i giorni di monticazione.

RISULTATI FINALI

Itecnici garantiscono che in quattro anni di gestione oculata è possibile recuperare i siti marginali abbandonati, a condizione di rispettare le indicazioni sopradescritte.

Il consumo dei cespugli e della loro corteccia da parte degli animali induce nella vegetazione arbustiva uno sviluppo difficoltoso. Negli anni successivi la crescita è stentata e molti cespugli seccano ed essendo specie a legno tenero si sfaldano e si sbriciolano lasciando pochi residui sul terreno. I colleghi francesi hanno segnalato che in presenza di cespugli molto alti gli animali non riescono

ad essere così impattanti e quindi consigliano di tagliare i ceppi e di far pascolare l'anno successivo i ricacci che saranno sicuramente più bassi e facilmente raggiungibili.

Inoltre, l'abbattimento dei costi di gestione per il mantenimento in efficienza delle piste da sci è garantito. Alcune società di impianti di risalita, infatti, sono disposte a stanziare somme interessanti per il salario del pastore, per l'acquisto del materiale per i parchi e per il trasporto del gregge da e per la sede aziendale di provenienza del gregge.

In Savoia l'interesse si sta allargando, sia presso le comunità e le amministrazioni locali che presso le società di gestione di spazi naturali, tanto che molte greggi arrivano dal sud della Francia, al fine di soddisfare le richieste. I pastori coinvolti in tale tipo di gestione esprimono solo pareri positivi, in quanto negli alpeggi trovano condizioni ambientali migliori rispetto alla pianura e gli animali alla demonticazione

sono presentati sul mercato al giusto grado di ingrassamento, permettendo di realizzare un maggiore reddito aziendale.

GRUPPO DI LAVORO

Affinché si possa applicare tale metodologia di intervento bisogna concertare con tutti i soggetti che agiscono su un determinato territorio le modalità gestionali, nel rispetto delle norme veterinarie, ambientali, venatorie e agronomiche.

Le necessità di recuperare zone marginali o mantenere spazi naturali espresse da soggetti locali (Comuni, società di gestione, consorzierie, consorzi di miglioramento fondiario) devono essere analizzate considerando le problematiche ambientali e agronomiche impellenti, i vincoli normativi (sorgenti di acqua, zone umide, zone di nidificazione, eccetera), gli obiettivi finali e il tipo di investimento da mettere a bilancio. Insieme gli attori stabiliscono un programma mirato, in modo da integrare l'attività pastorale di recupero con il rispetto dell'ambiente senza dimenticare l'aspetto turistico estivo. La presenza di grosse mandrie sul territorio deve essere spiegata ai frequentatori della montagna, affinché essi siano informati dell'azione di pascolamento fatta nell'interesse collettivo. In Francia, nelle stazioni di arrivo delle funivie, vi sono pannelli descrittivi sugli scopi collettivi dell'attività messa in atto, sugli aspetti agro-silvo-pastorali e in particolare sul connubio inscindibile tra ambiente e attività agricole con riferimento al gregge, al pastore e al cane di protezione, che circola sempre liberamente.

di Fernando CARCERERI
 Ufficio servizi fitosanitari
 Direzione produzioni
 vegetali e servizi fitosanitari
 con il supporto del
 Centro funzionale regionale,
 Assessorato Opere pubbliche,
 Difesa del suolo e Edilizia
 residenziale pubblica

DAI SATELLITI UN AIUTO ALL'AGRICOLTURA

Inviati dall'uomo nello spazio, i satelliti artificiali sono apparecchi utilizzati per gli scopi più diversi. Si distinguono innanzitutto per traiettorie e distanza dalla superficie terrestre: quelli che sono fermi relativamente alla Terra ("fissi", spesso sopra un punto dell'Equatore, a circa 36000 km) sono detti geostazionari (*Fig. 1*), mentre quelli che ruotano continuamente (circa 14 volte al giorno) attorno alla Terra passando per i Poli (a 800 km circa) sono detti Polari (*Fig. 2*).

di energia emesse dalla superficie della Terra e/o da tutto ciò che vi è sopra. Da queste energie si ricavano le temperature degli oggetti presenti e le si elaborano. Il primo risultato, quello più utilizzato dai servizi meteo in fase operativa, è utile per avere un quadro dei sistemi nuvolosi agli alti, medi e bassi livelli della troposfera (la parte di atmosfera che contiene praticamente tutti i fenomeni meteorologici). I satelliti meteorologici, pertanto, ci forniscono una sorta di "fotografia" del tempo in atto, che,



Fig. 1. Satelliti Geostazionari

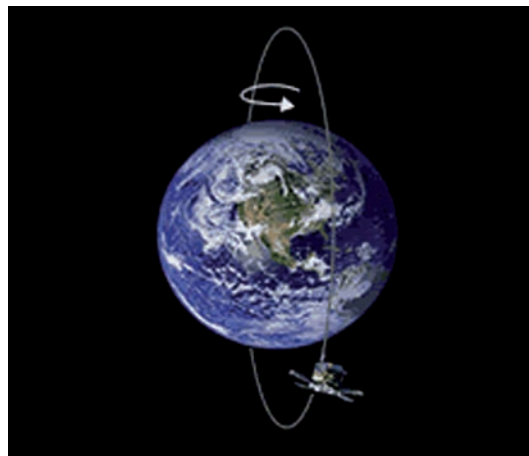


Fig. 2. Satelliti Polari

Sono ormai migliaia i satelliti inviati a orbitare attorno alla Terra: funzionanti o fuori uso, civili e/o militari, televisivi, per triangolazione GPS, ecc., probabilmente ce ne sono anche alcuni di cui pochi conoscono l'esistenza e l'uso; in questo articolo ci occupiamo di quelli che possono essere utili all'agricoltura, e in particolare ci riferiamo a quelli meteorologici. Forse è poco nota la storia dei satelliti, ma sicuramente quasi tutti sanno che dai sensori di queste apparecchiature possono essere elaborate belle immagini dei campi di nuvolosità (*Fig. 3*); in pratica i dati acquisiti dai satelliti a scopo meteorologico sono principalmente costituiti da valori delle intensità

assieme ai dati rilevati dalle reti di stazioni meteorologiche (temperatura, pressione atmosferica, direzione e intensità del vento, pioggia, neve, ecc.) e ai dati dei radar meteorologici, sono necessari per inizializzare le elaborazioni di previsioni future a breve e media scadenza (elaborazioni fatte in pochi centri mondiali). Tali informazioni costituiscono, inoltre, un supporto agli studi effettuati nel settore della climatologia e dell'agricoltura.

Il primo satellite meteorologico è stato lanciato dagli USA nel 1960 e si chiamava TIROS-1 (*Fig. 4*). Da allora la tecnologia ha fatto passi da gigante, permettendo un

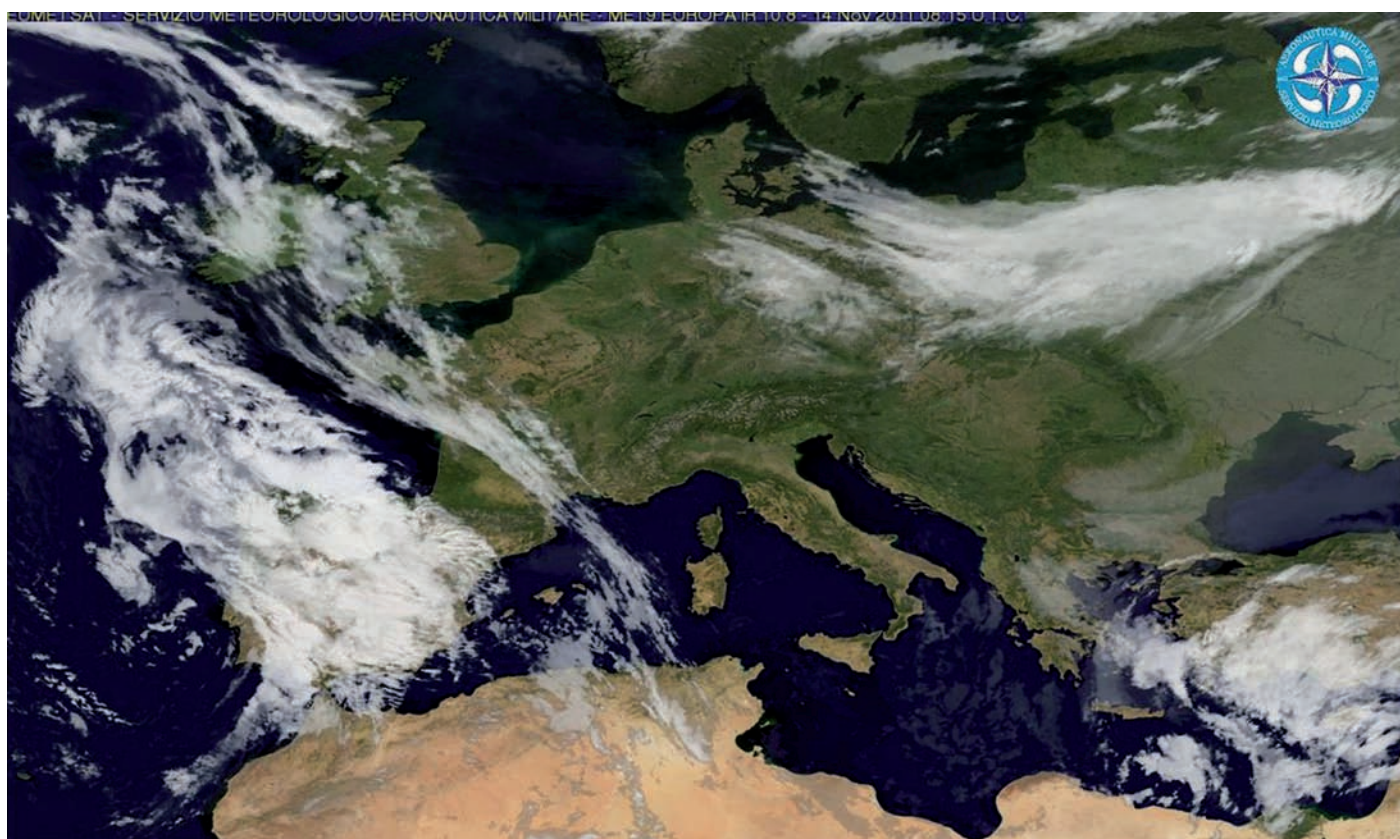


Fig. 3. Immagine dal satellite MSG-2nd Generation; cortesia Servizio meteorologico dell'Aeronautica militare.



Fig. 4. Il primo satellite meteorologico TIROS-1 (Television InfraRed Observation Satellite), esposto al National Air and Space Museum di Washington (fonte: www.wikipedia.it).

sensibile miglioramento della risoluzione spaziale e temporale dei dati acquisiti, fornendo dati più accurati con cadenza ridotta (anche fino a 15 minuti) e distribuzione ai Servizi competenti quasi in tempo reale. Grazie alle nuove tecnologie, oggi i dati dei satelliti, già elaborati sotto forma di immagini, sono disponibili a chiunque abbia un computer e un collegamento internet.

Si può, quindi, affermare che se in passato dalla Terra si scrutava il cielo, talvolta con preoccupazione, oggi avviene il contrario: non uno, ma molti satelliti inviano dati relativi allo stato attuale della Terra, non solo utili per le previsioni meteorologiche, ma anche, ad esempio, per monitorare la distribuzione in atmosfera delle ceneri vulcaniche, l'andamento dell'ozono, l'individuazione

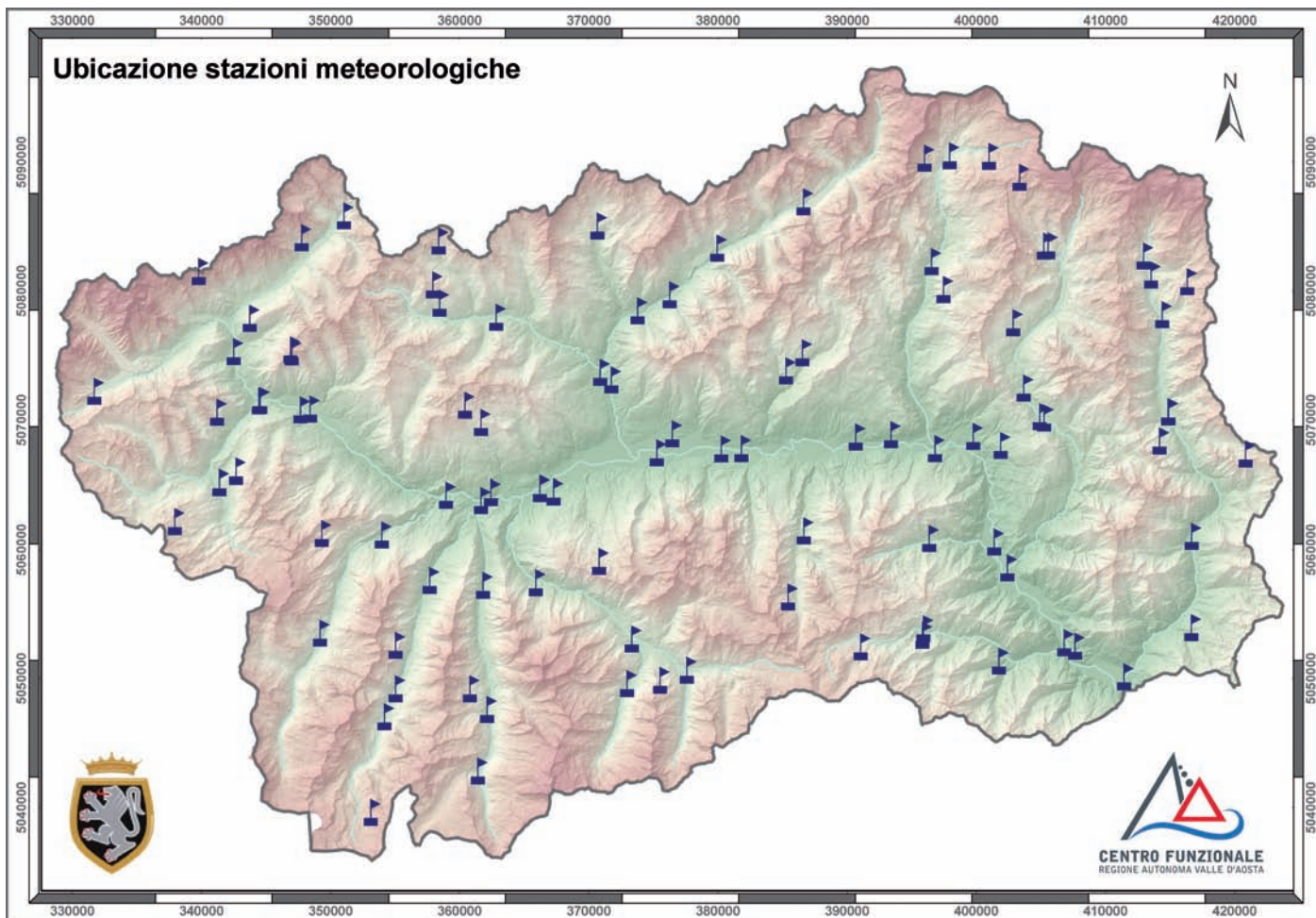


Fig. 5. La rete di stazioni meteorologiche del Centro Funzionale della Regione Valle d'Aosta



di incendi sul nascere e, di nostro interesse, per valutare le condizioni delle coltivazioni e della situazione pedologica, per misurare le superfici dedicate all'agricoltura, definendone addirittura il tipo di coltura in atto. L'insieme delle tecniche volte ad acquisire vari dati dai satelliti è detto "telerilevamento".

Con il telerilevamento in campo agricolo, forestale e botanico si arriva a determinare la mappatura delle

diverse tipologie di piante, sino al controllo del loro stato fenologico e di salute piuttosto che per verificarne il livello di umidità.

Per quanto riguarda il territorio valdostano, visto il complesso sistema orografico e geografico che lo caratterizza, è stato necessario installare una rete capillare di stazioni (tra cui un centinaio di proprietà della Regione – Fig. 5 e 6) per poter ottenere una buona rappresentazione delle condizioni meteo-climatiche. I dati vengono acquisiti principalmente con cadenze orarie o semiorarie a seconda della tecnologia della stazione

Fig. 6. Stazione meteorologica installata presso Mont de La Saxe, Courmayeur



e del tipo di utilizzo del parametro e, assieme ad un'accurata elaborazione e interpretazione dei dati acquisiti dai radiometri satellitari, ci permettono di “fotografare” gli andamenti delle principali variabili meteorologiche. Le previsioni del tempo, supportate dai dati rilevati in tempo reale, sono un indispensabile supporto alla lotta ad avversità come la ticchiolatura, l'oidio e la peronospora. Sono validi strumenti di prevenzione perché contribuiscono alla stesura dei bollettini agro-meteo che possono indicare in modo chiaro i giorni e talvolta addirittura le ore di maggio-

re proliferazione dei parassiti e delle infestanti indesiderate. In alternativa, “Che il Cielo ce la mandi buona” è comunque una supplica che ogni agricoltore può continuare a fare, guardando le nuvole rossastre o altri “segnatempo” ereditati dall'esperienza dei nostri anziani.

Un altro sistema di rilevamento è l'ORTOFOTOGRAFIA, cioè una fotografia aerea geometricamente corretta e georeferenziata, considerata al pari di una mappa. Il sistema di ortofoto in uso in diversi uffici dell'Amministrazione regionale è il risultato

di riprese aeree avvenute a partire dal 2006. Le immagini digitali, ottenute da precisi programmi di volo e conseguente ripresa, possiedono le stesse proprietà di una carta topografica e, consentendo di misurare anche gli oggetti e i manufatti in essa contenuti, hanno senza dubbio una quantità maggiore di informazioni rispetto alla cartografia tradizionale. Il programma GIS di cui è dotata la Regione è diventato un indispensabile supporto per il monitoraggio e lo studio di tutto il territorio e delle sue risorse.

L'ortofoto in questa pagina si riferisce alla zona di Aosta.

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

I SEMI

FAGIOLI, PISELLI, FAVE

La parte alimentare degli ortaggi da seme è costituita dai semi e dai baccelli in cui sono racchiusi. I fagioli, i piselli e le fave appartengono botanicamente alla famiglia delle Fabacee o Leguminose.

FAGIOLI



Fagioli borlotti

NOME SCIENTIFICO: Phaseolus vulgaris L.

NOME FRANCESE: haricot, haricot vert.

ORIGINE: America Centrale, introdotti in Europa nel 1500 dagli Spagnoli e dai Portoghesi e da allora coltivati per la produzione di semi secchi e per i baccelli verdi.

CARATTERISTICHE: è una pianta annuale a rapido sviluppo. Esistono tanti tipi diversi di fagioli e la forma varia dalla sfera, al parallelepipedo, all'ovale, all'appiattito, al cilindrico. I colori sono diversissimi: dal bianco al nero passando per il giallo, il beige, il bruno, il rosa, il rosso, il violetto; il colore può essere uniforme o variamente screziato. Le piante di fagioli amano il caldo e un terreno sciolto, fresco e fertile; hanno una spiccatissima intolleranza per la salinità e soffrono moltissimo gli abbassamenti di temperatura.

SEMINA: in pieno campo a dimora a partire dal mese di maggio.

RACCOLTA: a partire da luglio sino a settembre-ottobre.

CONSUMO: i fagioli vanno consumati cotti. È sconsigliabile consumarli crudi perché, oltre a risultare poco gustosi, contengono un enzima che disturba la digestione.

IMPIEGHI: ottimi nelle minestre o cucinati in modi svariati come pietanze, contorni, insalate.

PROPRIETÀ E CURIOSITÀ: i fagioli sono molto nutrienti e, come tutti i legumi, sono ricchi di proteine e di vitamina A e C. Contengono inoltre calcio, fosforo, ferro e potassio. Alcune varietà, delle quali si possono mangiare anche i baccelli, sono dette "fagiolo mangiatutto". Le leguminose, molto diffuse e apprezzate nell'alimentazione contadina, vengono da sempre considerate la "carne dei poveri", grazie al loro elevato contenuto proteico e al loro basso costo.



Semi di fagioli

VARIETÀ CONSIGLIATE

Data la sua origine tropicale il fagiolo è esigente in fatto di calore. La temperatura minima per avere nascite accettabilmente pronte e regolari è di 13-14° C.

Il terreno più adatto al fagiolo è quello sciolto, fresco, fertile e non troppo calcareo, altrimenti i semi che si ottengono sono duri e di difficile cottura a causa dell'ispessimento del tegumento.

Il fagiolo è intollerante alla salinità del terreno e soffre molto gli abbassamenti di temperatura: muore a 1-2° C, per questi motivi nella nostra regione la sua coltivazione è consigliata nel solo periodo primaverile ed estivo.



Piantine di fagioli a inizio sviluppo

Per i fagioli da sgusciare a granella secca, il cui ciclo produttivo è di 110-160 giorni, le ultime semine possibili con le varietà più precoci sono quelle di metà giugno. Per i fagioli mangiatutto, il cui ciclo produttivo è di 60-80 giorni, la semina si può protrarre sino agli inizi di agosto.

Le cure colturali consistono in sarchiature, da effettuarsi per tenere il terreno sciolto e libero dalle infestanti, e in equilibrate irrigazioni mai troppo abbondanti, che possono essere eseguite per aspersione ad inizio coltura e preferibilmente per scorrimento per il resto della coltura. Per garantire un buon dosaggio dell'acqua è preferibile adottare i sistemi di microirrigazione

come il sistema goccia a goccia durante l'intero periodo vegetativo.

I fagioli a varietà nane devono essere rincalzati ad inizio coltura e non necessitano di alcun sostegno. I fagioli a varietà rampicanti devono essere

rincalzati ad inizio coltura come per i nani e necessitano di appositi sostegni (canne di bambù, reti, ecc.) perché possono raggiungere anche diversi metri di altezza. La maturazione è favorita dal tempo secco e caldo. I fagiolini e i baccelli freschi si raccolgono con più passaggi, mentre le piante di fagiolo da granella secca si estirpano quando i baccelli sono secchi. La resa alla raccolta è di 1-3 kg al metro quadrato per le varietà di fagioli freschi e di 2-3 kg per le varietà da baccelli da sgranare.

In frigorifero i baccelli verdi si conservano per una settimana. La conservazione dei fagioli sgranati secchi, riposti in sacchetti di cartone in un locale asciutto, può durare anni. Ottimo il sistema della surgelazione, che per i fagioli sgranati ne conserva anche la germinabilità.



Mangiatutto giallo



Fagioli rampicanti

PARASSITI E MALATTIE

I fagioli non hanno generalmente problemi di malattie. Possono verificarsi attacchi di antracnosi ai baccelli, con tacche necrotiche nerastre su baccelli e semi, oppure di ruggine su foglie e steli, ma generalmente non provocano danni rilevanti. La prevenzione può essere attuata dosando le irrigazioni oppure, nei casi più gravi, trattando le piante con prodotti a base di rame. I parassiti animali sono gli afidi neri che possono essere controllati facilmente ritardando le semine troppo precoci oppure irrorando le piante con prodotti naturali come il sapone di Marsiglia o macerazioni di erbe (es. ortiche).

PISELLI



Baccelli di piselli



NOME SCIENTIFICO: *Pisum sativum*.

NOME FRANCESE: Pois.

ORIGINE: Mediterraneo, Asia Centrale e nord-est dell'Africa.

CARATTERISTICHE: della pianta vengono utilizzati i semi verdi, teneri e carnosi che vengono estratti dal baccello in cui crescono oppure, per le varietà mangiatutto, consumati interi. Per la loro coltivazione i piselli amano i terreni sciolti e freschi e non necessitano di elevate temperature.

SEMINA: autunnale, in zone riparate, oppure ad inizio primavera.

RACCOLTA: per le varietà nane, primavera-inizio estate; per i rampicanti, estiva. Più in generale, a partire da giugno.

CONSUMO: generalmente cotti.

IMPIEGHI: usati per la preparazione dell'insalata russa, nei passati e nei contorni. Particolarmente sazianti e dotati di un leggero effetto diuretico, i piselli sono un contorno ideale per le diete disintossicanti di primavera e d'estate.

PROPRIETÀ E CURIOSITÀ: alimento calorico, i piselli contengono molte proteine e zuccheri e sono ricchi di vitamine, in particolare E, A e B. Una volta, raccolti i baccelli, la parte restante delle piante può essere usata per il bestiame oppure interrata come sovescio.

TERRENO E CLIMA

I piselli crescono bene in qualsiasi terreno, però prediligono quelli freschi e sciolti. Per quanto riguarda il clima, non sono molto esigenti e preferiscono una posizione soleggiata e riparata, soprattutto per la coltura invernale (semina in autunno e raccolta in primavera), e crescono anche a quote superiori ai 2000 metri di quota. Non richiedono concimazioni particolari, anzi essi stessi apportano l'azoto nel terreno. I ristagni idrici non favoriscono la buona germinazione dei semi, che molto spesso marciscono.

VARIETÀ CONSIGLIATE

Magnum, Paladio, Rondo, Taccole.



Baccelli di piselli appena raccolti

tessuto non tessuto bianco. I piselli rampicanti devono essere rincalzati ad inizio coltura, come quelli nani, e necessitano di appositi sostegni (frasche ramificate, reti, ecc.) perché possono raggiungere anche diversi metri di altezza. Esistono varietà semi-rampicanti che raggiungono gli 80-100 cm di altezza.

I piselli non richiedono molte cure colturali a parte le scerbature contro le malerbe ad inizio coltura e le irrigazioni



Particolare di pianta di piselli

COLTIVAZIONE

Per le varietà nane, se coltivate in una zona riparata, si consiglia la semina autunnale (ottobre) per una raccolta in primavera; per i rampicanti, invece, semina ad inizio primavera per una raccolta estiva. Le semine autunnali hanno un ciclo colturale di circa 5-6 mesi, mentre quelle primaverili di 50-60 giorni. Nelle zone troppo fredde o in alta montagna la semina va effettuata in primavera appena il terreno diventa agibile. Le taccole, o piselli mangiatutto, vanno coltivate come i piselli rampicanti ma con la differenza che la raccolta dei baccelli avviene quando i semi non sono ancora sviluppati. Il sesto di impianto per tutte le varietà è di 50-80 cm tra le file e di 15-25 cm tra le piante.

I piselli nani devono essere rincalzati ad inizio coltura e non necessitano di alcun sostegno. Dopo l'inverno per incrementare la loro crescita è necessario coprire le piante con il

tessuto non tessuto bianco. I piselli rampicanti devono essere rincalzati ad inizio coltura, come quelli nani, e necessitano di appositi sostegni (frasche ramificate, reti, ecc.) perché possono raggiungere anche diversi metri di altezza. Esistono varietà semi-rampicanti che raggiungono gli 80-100 cm di altezza. I piselli non richiedono molte cure colturali a parte le scerbature contro le malerbe ad inizio coltura e le irrigazioni che non devono essere mai abbondanti ma vanno effettuate solo se non piove.

Vanno evitati, se possibile, i ristagni d'acqua perché il pisello è sensibile a malattie dell'apparato radicale. La raccolta delle varietà nane avviene in uno o due passaggi (maturazione omogenea), invece i rampicanti e le taccole sono raccolti con diversi passaggi ripetuti per alcuni mesi (maturazione scalare). La resa è di circa 1-2 kg al metro quadrato. In frigorifero i piselli si conservano per una settimana, oppure è possibile surgelarli.

PARASSITI E MALATTIE

Nelle zone ben esposte possono verificarsi problemi di mal bianco, che se non curato può provocare la morte delle piante. Si cura con irrorazioni di zolfo. Bisogna controllare le irrigazioni perché un eccesso di umidità potrebbe permettere lo sviluppo di malattie come antracnosi (macchie sui baccelli) e botrite (marciume dei baccelli).

FAVE



Baccelli di fave

CONSUMO: cotte o crude.

IMPIEGHI: spesso sono utilizzate per la preparazione di piatti tipici locali, ad esempio, in Valle d'Aosta, per la *fâvò*. Per il consumo fresco le fave ben si accompagnano al salame o al pecorino, oppure si possono mangiare semplicemente con un po' di sale. Quando sono grosse sono ottime lessate e condite con olio e qualche goccia di aceto balsamico, magari assieme alle patate.

PROPRIETÀ E CURIOSITÀ: le fave hanno un elevato contenuto di proteine, fibre, vitamine di tipo B, fosforo e ferro. Contengono inoltre, in quantità minori, vitamina C e potassio. Nell'antichità erano utilizzate per votare: formulata la questione, si usavano le fave nere per esprimere il sì e quelle bianche per il no.

TERRENO E CLIMA

È una pianta poco esigente che si adatta alle diverse zone climatiche, da quelle costiere a quelle meno temperate del Centro e Nord Italia. Sopporta abbastanza bene il freddo, anche con temperature che scendono di alcuni gradi al



Fiori di fava

NOME SCIENTIFICO: *Vicia faba*.

NOME FRANCESE: Fève.

ORIGINE: secondo alcuni area mediterranea, per altri dal Medio Oriente e Asia Centrale.

CARATTERISTICHE: i semi hanno un colore variabile dal verde pallido al verde scuro e a volte sono lucidi. Si tratta di una pianta annuale che raggiunge un'altezza prossima al metro, il cui frutto è formato da un baccello lungo 15-25 cm circa contenente mediamente 5-8 semi. Le varietà a seme piccolo (favino) sono utilizzate come foraggio. Predilige temperature non elevate e ha bisogno di molta acqua, quando i baccelli cominciano a crescere.

SEMINA: a partire da marzo, non appena il terreno è praticabile.

RACCOLTA: a partire da maggio-giugno.

di sotto dello zero, ma soffre il caldo. In pratica, teme sia il gelo che la siccità. La fava non è particolarmente esigente anche per quanto riguarda terreno e concimazione, anzi contribuisce a fertilizzare per le successive colture primaverili. Predilige un terreno drenato e non particolarmente fertile e non ama i ristagni idrici.

VARIETÀ CONSIGLIATE

Quarantina, Violetta, Sciabola verde, Reina bianca.

COLTIVAZIONE

La semina, nelle zone climatiche temperate calde, può essere effettuata a scalare durante l'intera stagione autunnale-inizio inverno. Ciò assicura il raccolto già a partire dal mese di aprile, mentre nelle aree con un clima particolarmente freddo è preferibile procedere



Fave, piante



Baccelli di fave

alla semina a fine inverno-inizio primavera. La durata del ciclo di produzione per la semina primaverile si dimezza rispetto a quella autunnale. In pratica, per il raccolto si passa dai sei ai tre mesi circa, a partire dalla semina che va effettuata a file distanti tra loro 50-80 cm circa e rada sulla fila. Per accelerare la germinazione è consigliabile tenere i semi a bagno per qualche giorno. Le fave non richiedono molta cura se non una buona rincalzatura, specie in zone ventose o soggette a giornate fredde. È particolarmente utile coltivare le fave in terreni nuovi perché le radici delle fave apportano notevole materiale organico nel terreno e con i batteri radicali lasciano un discreto quantitativo di azoto disponibile per le colture successive (0,4-0,5 kg/100 mq). Da quando, le piantine raggiungono l'altezza di 15-20 cm è opportuno procedere periodicamente ad interventi di cimatura in modo da stabilire un giusto equilibrio tra vegetazione e produzione e contenere lo sviluppo degli afidi che attaccano la parte apicale della pianta. Non meno importanti sono i periodici interventi di sarchiatura (lavorazione superficiale del terreno) che permettono la rimozione delle erbe infestanti. Se la zona di coltura è particolarmente ventilata potrebbe risultare necessario sostenere le piante più appesantite (dal peso dei frutti maturi) con appositi tutori. Le irrigazioni, mai troppo abbondanti, possono essere eseguite per aspersione ad inizio coltura e preferibilmente per scorrimento in seguito. Per garantire un buon dosaggio dell'acqua è preferibile adottare i sistemi di microirrigazione, come il sistema goccia a goccia durante l'intero periodo vegetativo. La coltivazione delle fave nella nostra regione è sempre stata abbinata con successo a quella delle patate. Il raccolto è scalare, si comincia dalle fave che hanno sviluppato un baccello sufficientemente maturo. Per consumarle fresche bisogna raccoglierle al momento giusto: se troppo grandi risulterebbero dure e insapori, se troppo piccole tenere ma amarognole. La resa alla raccolta è di

0,5-1 kg di fave fresche al metro quadrato. Per la conservazione le fave fresche possono essere congelate. La conservazione del seme, fatto essiccare bene all'ombra, può essere effettuata in sacchetti di carta o scatole di cartone ben sigillate, oppure può essere conservato in congelatore dato che, come avviene per i fagioli, i semi mantengono la loro germinabilità.

PARASSITI E MALATTIE

Le fave non hanno generalmente problemi di parassiti vegetali. Possono verificarsi attacchi di antracnosi ai baccelli, con tacche necrotiche nerastre su baccelli e semi, oppure di ruggine su foglie e steli, ma generalmente questi non provocano danni rilevanti. Parassiti animali sono appunto gli afidi neri, che possono essere controllati facilmente cimando la pianta al momento dell'infestazione. Con l'operazione di cimatura, oltre a scongiurare la comparsa degli afidi, si intensifica e si accelera la fruttificazione.

di Massimo BELLOCCHIA
Ufficio produzioni vegetali
Direzione produzioni vegetali
e servizi fitosanitari

2011, UNA VENDEMMIA SICURAMENTE PARTICOLARE

La vendemmia appena conclusa sarà sicuramente ricordata come una delle più particolari e imprevedibili degli ultimi anni. A livello nazionale, le stime ci dicono che è anche la più scarsa degli ultimi 60 anni, con un livello produttivo di 40,3 milioni di ettolitri.

Il calo della produzione non è solo frutto delle stravaganze meteorologiche, ma è anche dovuto alla tendenza, in atto da oltre un quarto di secolo, di cercare, con vari sistemi, di riportare il settore vitivinicolo da eccedentario all'equilibrio di mercato.

Per farsi un'idea delle dinamiche del settore è sufficiente scorrere alcuni dati: nel lontano 1980 la superficie nazionale coltivata a vigneto per uva da vino era di 1.230.000 ettari. Questa si è ridotta a 970.000 nel 1990, per arrivare agli attuali 684.000 (riferiti al 2010). Da ciò emerge che in trent'anni si è perso quasi il 50% del patrimonio viticolo nazionale. Nel 2011, poi, sono mancati alla produzione circa 10.000 ettari, estirpati con il premio di abbandono nel corso della campagna 2010, oltre a un numero di ettari quasi doppio "temporaneamente" tolto dalla produzione tramite la pratica della



“vendemmia verde”, che ad esempio, per la sola Sicilia, è ammontata a 13.000 ettari. Nonostante tutto, dei 300 milioni di ettolitri prodotti annualmente a livello mondiale (40 miliardi di bottiglie), il 17% risulta ancora “prodotto in Italia”.

Venendo alla nostra regione, le stime che a luglio davano un incremento produttivo tra il 5 e il 10% (a livello nazionale si prevedeva un +5%), vanno oggi ridimensionate a un -15% complessivo, con andamenti molto difforni da zona a zona e anche, nell’ambito della stessa zona, da caso a caso. In generale, si registrano decrementi del 14/15 per cento per la zona di Donnas, leggeri incrementi del 2/3% per le zone di Arnad e Chambave, cali produttivi importanti in alta Valle, dal -15 per cento della zona di Morgex fino al -25/30% dell’Enfer per arrivare al

circondario di Aosta, dove convivono aziende che registrano sia il segno più che quello meno.

Il decorso stagionale è stato particolare fin dall’inizio, con una fase di germogliamento molto precoce, grazie a una decina di giorni con temperature estive nel mese di aprile, seguito da una fioritura altrettanto precoce, anche se non ovunque uniforme, a causa di sbalzi termici ed alcune piogge. All’estate decisamente fresca è seguito un mese di settembre classificato, a livello nazionale, come il più caldo dal 1800 a oggi. Ciò ha comportato una raccolta anticipata per gli standard alpini, con punte che hanno toccato le tre settimane per i precoci e una buona parte di autoctoni, per ridursi a 8/10 giorni per i nebbioli. Sono stati riscontrati anche momentanei arresti di maturazione durante il ciclo vegetativo, conseguenti a fe-

nomeni di stress della vite.

In conclusione, un’occhiata all’andamento delle diverse tipologie produttive che compongono la Denominazione di Origine Controllata Valle d’Aosta. I dati forniti dall’organismo di controllo (Valoritalia s.r.l.) vedono, al primo gennaio 2010, un potenziale di vino atto a Valle d’Aosta doc pari a 14.666 hl; nel corso del 2010 ne sono stati certificati 11.595 hl e imbottigliati 11.234, pari a 1.497.867 bottiglie da 0,75 litri. Volendo stilare una “top ten”, il primo posto spetta al Torrette con 312.000 bottiglie, seguito dal Pinot Noir con 151.000; al terzo posto troviamo lo Chardonnay con 103.000, seguito da Fumin (101.700), Blanc de Morgex et de la Salle (98.700), Gamay (97.100), Petite Arvine (86.200), Chambave Muscat (78.300), Müller Thurgau (75.000) e Pinot Gris (55.000). ■



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

SEGNALATA PER LA PRIMA VOLTA IN VALLE D'AOSTA LA PRESENZA DELL'INSETTO PARASSITA *DROSOPHILA SUZUKII* MATSUMURA

L'introduzione accidentale di organismi nocivi ai vegetali provenienti da altri continenti è divenuta ormai inevitabile a causa degli scambi commerciali sempre più frequenti tra Paesi lontani. Dopo l'arrivo del temuto cinipide del castagno nel 2010, la Valle d'Aosta si ritrova quest'anno ad affrontare un nuovo insetto che si prospetta assai dannoso per le produzioni viticole e frutticole



Maschio catturato nei vigneti della Valle d'Aosta. Sono ben visibili le caratteristiche macchie sulle ali mentre gli occhi hanno perso il colore rosso acceso perchè l'esemplare è morto (Foto Dallou)

Verso la metà dello scorso mese di settembre, i tecnici del servizio fitosanitario hanno riscontrato in numerosi vigneti della bassa e media Valle d'Aosta un'elevata incidenza di marciume acido, con percentuali di grappoli danneggiati che, in alcuni appezzamenti, raggiungevano il 100%.

A un'attenta osservazione è risultato che gli acini colpiti contenevano numerose larve appartenenti all'Ordine dei ditteri. L'esame allo stereomicroscopio di un esemplare adulto di dittero rinvenuto in uno dei vigneti infestati ha rivelato la sua appartenenza alla specie *Drosophila suzukii*, un organismo nocivo di origine asiatica, mai rinvenuto prima in Valle d'Aosta. Nello stesso periodo si è appreso dai tecnici del settore fitosanitario del Piemonte, re-

gione dove l'insetto nocivo era già stato segnalato lo scorso anno su piccoli frutti, che in alcune zone viticole dell'Ossola si erano verificati importanti attacchi di *Drosophila suzuki* in prossimità della vendemmia.

ORIGINE DELLA SPECIE E DIFFUSIONE

Drosophila suzukii Matsumura appartiene all'ordine dei Diptera, famiglia *Drosophilidae* sub-genere *Sophophora*.

Essa è stata descritta per la prima volta nel 1931 dal giapponese Matsumara Suzuki. Originaria del sud est asiatico (India, Bangladesh, sud-est della Cina) si è diffusa dapprima in Giappone, Corea, Thailandia e, solo recentemente, negli Stati Uniti d'America, dove ha causato importanti infestazioni su piccoli frutti durante l'estate del 2008 e la primavera del 2009.

In Europa (Italia), la presenza del parassita è stata segnalata per la prima volta nel 2009 (provincia di Trento) su piccoli frutti. Nell'anno successivo l'insetto è stato ritrovato in Piemonte, Toscana e Calabria. Nel 2011 ha fatto la sua comparsa, oltre che in Valle d'Aosta, anche in Campania e in Emilia-Romagna, dove nelle province di Bologna e Forlì-Cesena ha causato danni piuttosto rilevanti su varietà tardive di ciliegio.

L'arrivo di *D. suzukii* in altri paesi d'Europa è altrettanto recente e riguarda la Francia (2010), la Slovenia (2010), la Russia (2010), la Spagna (2011) e la Svizzera (2011).



Femmina adulta di *Drosophila suzukii* (le ali sono prive di macchie)



Maschio adulto

(Foto John Davis, tratte dal sito <http://bugguide.net>)

PIANTE OSPITI E DANNI

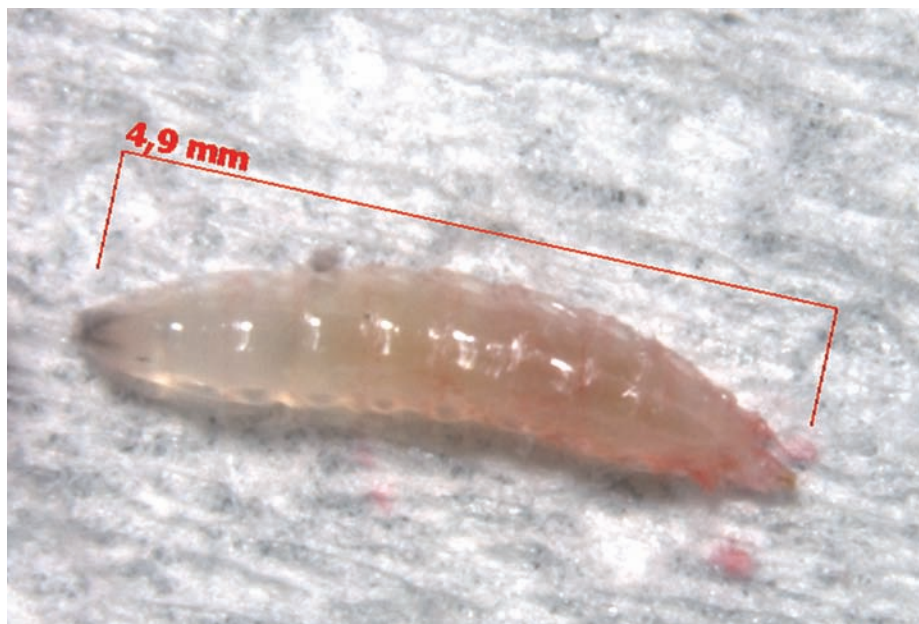
D. *suzukii* è in grado di infestare numerosi vegetali, sia coltivati, sia spontanei. La lista delle specie interessate dagli attacchi del parassita è lunghissima. Oltre a fragola, mir-

tillo, mora, lampone, l'insetto può danneggiare i frutti di albicocco, ciliegio, pesco, susino actinidia (kiwi), kaki, fico, e anche le bacche prodotte da alcune piante spontanee quali sambuco e caprifoglio.

Il sito dell'EPPO (European and

Mediterranean Plant Protection Organization) riferisce della possibilità d'infestazioni da parte del parassita anche su melo e pero asiatico (Nashi).

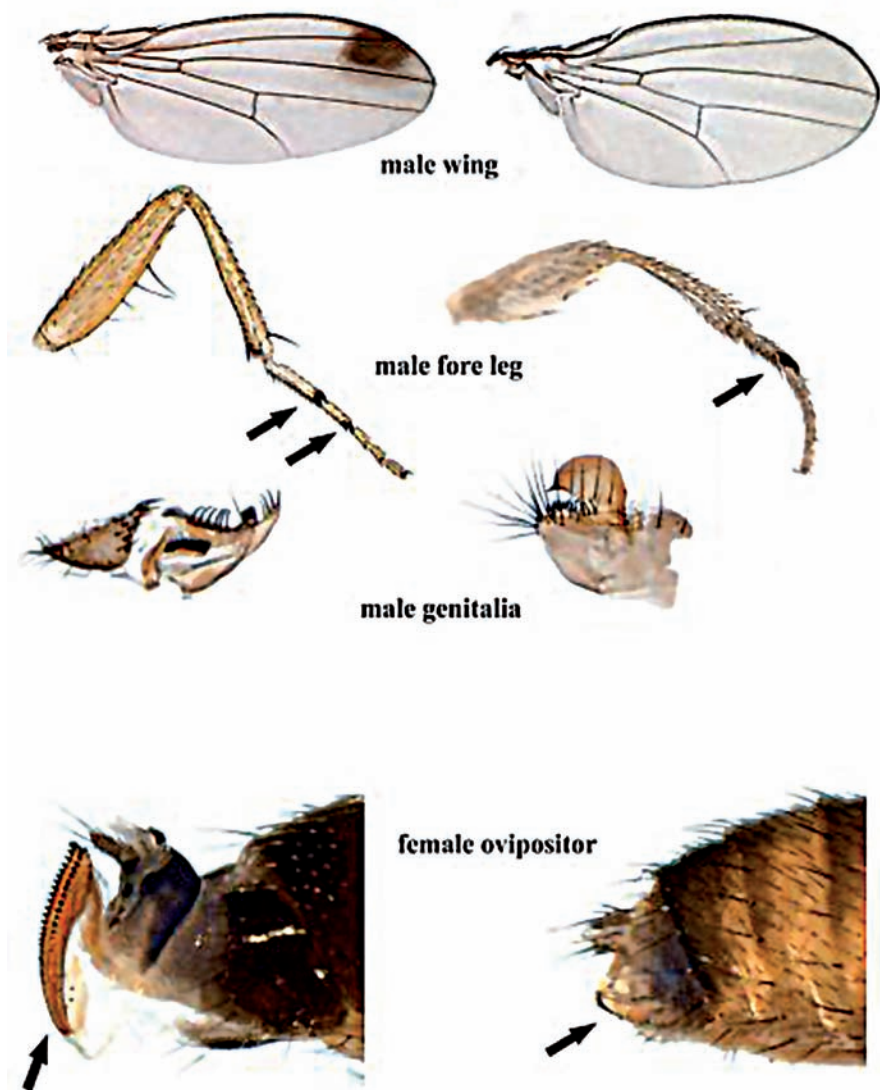
I danni consistono nel disfacimento della polpa, causato dalle larve che si alimentano all'interno dei frutti e li conducono a marcescenza.



Larva di *Drosophila suzukii* (Foto Bonfanti)

MORFOLOGIA

Gli adulti di *Drosophila suzukii* hanno il corpo di colore bruno-rossiccio con addome attraversato da bande più scure. Gli occhi sono rosso brillante, come per altre specie di *Drosophila*. I maschi adulti sono lunghi 2,6-2,8 mm, le femmine 3,2-3,4 mm. I principali caratteri morfologici che permettono di distinguere questo dittero da altre specie dello stesso genere sono le macchie scure (una per ala) situate nella parte anteriore esterna delle ali dei maschi - da cui il nome inglese "spotted wing drosophila" - e il grande ovopositore dentato delle femmine.

Drosophila suzukii (Matsumura, 1931) *Drosophila simulans* Sturtevant, 1919

Caratteristiche morfologiche che permettono di distinguere il *Drosophila suzukii* da altre specie simili. Nella foto in basso a sinistra, è ben visibile l'ovopositore dentato che permette alla specie di deporre le uova forando la buccia integra (Foto M. Hauser, tratta dal sito <http://bugguide.net>)

I tarsi anteriori, inoltre, sono dotati di due file di setole disposte a pettine.

CICLO BIOLOGICO

Nel corso della loro vita, le femmine di *Drosophila suzukii*

producono circa 350-400 uova ciascuna. Grazie all'ovopositore dentato di cui sono dotate, esse incidono la buccia dei frutti, sia integri, sia marcescenti, deponendo in media 2-3 uova per ciascuno di essi.

La fase di uovo dura dalle 12 alle 72 ore.

Dalle uova nascono larve apode (senza zampe), color bianco crema che arrecano ai frutti danni diretti alla polpa per la loro attività di alimentazione. I danni indiretti, invece, derivano dall'esposizione del vegetale ad infezioni batteriche e fungine.

Dopo un periodo che può variare da 3 a 14 giorni, le larve si trasformano in pupe.

L'impupamento può avvenire sia dentro, sia lontano dal frutto. Le pupe sono di color nocciola.

Dopo un periodo che varia da 3 a 15 giorni, dalle pupe nascono gli insetti adulti.

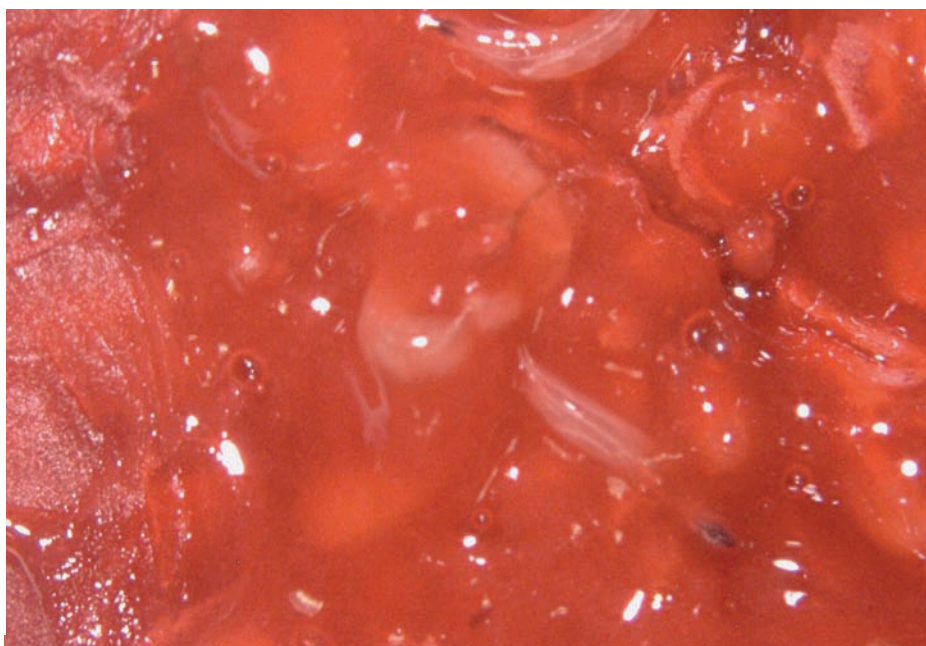
La durata dell'intero ciclo vitale varia in funzione della temperatura (in laboratorio, a 18°C, è di 12 giorni). Il numero delle generazioni che possono succedersi in un anno dipende dalle condizioni ambientali.

In Giappone l'insetto compie circa 13 generazioni/anno, in California da 3 a 10.

Questi numeri dimostrano che *D. suzukii* è caratterizzata da un'altissima capacità riproduttiva. Da un solo individuo si può arrivare, infatti, nell'arco di 2 generazioni (circa 4 settimane) ad avere 10.000 femmine.

Per quanto riguarda lo svernamento, la letteratura giapponese riferisce che la brutta stagione viene superata dall'insetto allo stadio di adulto. Sono in corso, però, studi per comprendere meglio l'intero ciclo biologico di *Drosophila suzukii* nelle condizioni climatiche italiane.

A tutt'oggi non è stato ancora accertato se le larve si sviluppino anche su frutti rinsecchiti, ma questi ultimi rappresentano sicuramente una fonte di alimentazione per gli adulti. Per tale motivo è indispensabile rimuovere dal campo sia i



Polpa di lampone infestata da numerose larve di *Drosophila suzukii*
(Foto Bonfanti)



Frutti di *Ribes* rinsecchiti sulle piante
(Foto Bonfanti)

vegetali maturi attaccati (fonte di riproduzione) sia quelli secchi (fonte di alimentazione). L'insetto non tollera, comunque, gli stati di siccità e in assenza di acqua muore nel giro di 24 ore.

PERCHÉ È DANNOSA

A differenza delle altre *Drosophila*, che possono attaccare solo frutti precedentemente danneggiati, questa specie può forare la buccia integra grazie all'ovopositore seghettato di cui sono dotate le femmine. Tale capacità, unita alla notevole polifagia e al rapido ciclo di sviluppo, rende l'insetto particolarmente dannoso.

Gli attacchi, inoltre, si manifestano in prossimità della maturazione, rendendo difficoltoso l'intervento con prodotti fitosanitari, specialmente su frutti caratterizzati da

maturazione scalare (ad es. fragola, lampone, mirtillo, mora, ecc.) per i quali è impossibile rispettare i tempi di carenza.

REGOLAMENTAZIONE

Drosophila suzukii è stata oggetto di analisi di rischio fitosanitario e, vista la sua notevole pericolosità per molte colture agrarie, è inserita nella lista di allerta dell'EPPO.

È in corso, inoltre, la pubblicazione dello standard (linee guida) per il suo controllo sulle colture interessate.

MONITORAGGIO

Il monitoraggio dovrebbe essere realizzato a livello aziendale per poter intervenire tempestivamente alla prima comparsa del parassita.

Il monitoraggio sui frutti può essere

effettuato ricorrendo alla separazione per flottazione, che consiste nello spappolare la polpa dei frutti in un contenitore trasparente (si può usare anche una busta di plastica) nel quale sia stata inserita una soluzione costituita da due parti di zucchero e otto parti di acqua. Il contenitore deve essere poi agitato e la soluzione lasciata riposare per un breve periodo. In caso di presenza di larve, queste si vedranno galleggiare nel liquido.

Il monitoraggio degli adulti in campo si realizza invece con trappole preparate in modo casalingo, usando contenitori di plastica trasparente (vanno bene anche le bottiglie dell'acqua minerale) fornite di coperchio a tenuta o tappo su cui devono essere praticati alcuni fori di 5-6 mm di diametro nella parte alta delle pareti per permettere ai moscerini di entrare. Le trappole vanno riempite parzialmente con



Anche i residui vegetali che normalmente sono lasciati a terra sono una fonte di alimentazione per il parassita, perciò devono essere allontanati e distrutti

un attrattivo alimentare costituito da 3-4 ml di aceto (meglio se di mele) oppure con una soluzione di 1-2 cucchiari di lievito di birra e uno di zucchero disciolti in 100 ml di acqua. I contenitori si appendono ai rami più bassi dei fruttiferi da monitorare e, per la fragola, tra le foglie delle piante. L'attrattivo alimentare contenuto nelle trappole dovrà essere sostituito ogni settimana, così come il controllo sulla presenza del parassita che dovrà avere la stessa cadenza.

PREVENZIONE

Dato l'elevato potenziale di riproduzione delle femmine, risulta alquanto difficile abbassare l'entità della popolazione in tempi brevi e con misure economicamente valide.

La rimozione fisica dagli impianti infestati seguita dalla distruzione con fuoco o dall'interramento di tutti i frutti marcescenti è di fondamentale importanza.

Per comprendere la preoccupazione che desta la presenza di questo insetto in alcune aree del nostro Paese, basti pensare che in Trentino, a seguito dei gravi danni provocato da *D. Suzukii* su piccoli frutti, è stata emessa nel settembre scorso un'ordinanza che obbliga i proprietari e conduttori di impianti di mora e di lampone alla bruciatura a fine ciclo di tutti i residui vegetali infestati dal parassita.

LOTTA

La lotta diretta all'insetto con prodotti fitosanitari deve realizzarsi sempre prima dell'ovoposizione poiché una volta che questa è avvenuta la larva, protetta all'interno della polpa del frutto, non è più controllabile.

Prove preliminari condotte negli U.S.A. sembrano indicare una buona efficacia per i principi attivi Malathion (non più autorizzato in Europa), Z-Cypermethrina, Spinosad, quest'ultimo impiegato sia in trattamenti aerei che come esca, e Piretrine che hanno

dimostrato una discreta efficacia ma scarsa persistenza d'azione.

Per rendere efficace la lotta chimica si rendono comunque necessari interventi ripetuti, da concentrare nel periodo della maturazione dei frutti (dall'invasatura in poi) i quali però, portano all'inconveniente dell'accumulo di residui sulle produzioni.

Nel caso in cui non sia possibile evitare la lotta chimica, occorre alternare i principi attivi a diverso meccanismo d'azione per evitare che si sviluppino resistenze da parte delle popolazioni del parassita.

Poiché in Italia non esistevano principi attivi registrati contro questo organismo nocivo, nel mese di luglio 2011 il Ministero alla Salute, su richiesta della provincia di Trento e in via straordinaria, ha concesso un'autorizzazione limitata ad un periodo di soli 4 mesi, all'utilizzo dei principi attivi Fhosmet su mirtillo e Deltametrina su mora e lampone.

Per le altre specie fruttifere colpite dal parassita esistono alcuni principi attivi registrati per altre avversità, che hanno un effetto indiretto anche contro *Drosophila suzukii*.

PROSPETTIVE PER IL FUTURO

Il mondo della ricerca si sta organizzando per capire come poter affrontare nel modo migliore la nuova emergenza fitosanitaria che comincia a preoccupare seriamente i produttori di quasi tutte le specie frutticole.

A questo proposito, la fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige ha previsto un meeting che si terrà nel mese di dicembre per trattare in modo approfondito il problema.

FORESTE ALPINE E CAMBIAMENTO CLIMATICO: IL PROGETTO MANFRED IN VALLE D'AOSTA



di Marta GALVAGNO,
Umberto MORRA
DI CELLA
ed Edoardo CREMONESE
*Agenzia Regionale per la
Protezione dell'Ambiente
della Valle d'Aosta (ARPA)*

La Direzione foreste e infrastrutture dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali è uno dei partner del progetto "Management strategies to adapt Alpine Space forests to climate change risks - MANFRED" sviluppato, in un arco temporale di tre anni (da agosto 2009 a luglio 2012), all'interno del Programma Alpine Space cofinanziato dall'Unione Europea.

L'obiettivo generale di MANFRED (<http://www.manfredproject.eu/>) è quello di indagare gli effetti dei cambiamenti climatici sulle foreste dell'arco alpino e in particolare di definire delle strategie di gestione delle conseguenze di tali cambiamenti a livello delle varie funzioni espletate dalle foreste (ecologica, economica, di ricreazione e di conservazione). Tale obiettivo non può prescindere dalla raccolta e dalla condivisione delle conoscenze scientifiche relative agli impatti dei cambiamenti climatici sugli ecosistemi forestali. Per questo motivo, il progetto vede la cooperazione di 15 partner appartenenti a Francia, Italia, Svizzera, Germania, Austria e Slovenia e la collaborazione con gli Enti locali che operano sul territorio.

È riconosciuto che gli ambienti alpini sono particolarmente sensibili ai cambiamenti climatici (IPCC 2007). Studi recenti hanno mostrato che gli impatti futuri sulle foreste potranno influenzare la crescita e la produttività delle piante, il loro stato di salute favorendo un aumento dell'intensità e della diffusione dei parassiti e delle malattie, ed infine una variazione della composizione in specie dei popolamenti.

Il progetto si articola in otto diverse attività, che vanno dalla predisposizione di scenari climatici e produzione di mappe di rischio relative a incendi, siccità e parassiti allo sviluppo di linee guida per una mirata gestione forestale. Per conseguire alcuni degli obiettivi delineati, due importanti attività vengono svolte sul territorio regionale dalla Direzione foreste e infrastrutture in collaborazione con l'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente della Valle d'Aosta (ARPA): l'una riguardante l'analisi della produttività di un ecosistema forestale e l'altra riguardante l'analisi e la mappatura del deperimento del Pino silvestre (*Pinus sylvestris* L.).

La produttività di un popolamento forestale può essere stimata sulla base dell'analisi del ciclo del carbonio dell'ecosistema. Il carbonio entra negli ecosistemi sotto forma di anidride carbonica (CO₂) attraverso il processo della fotosintesi (produttività primaria lorda), mediante il quale le piante producono le sostanze necessarie alla loro vita. Una parte del carbonio, sottratto all'atmosfera dalla vegetazione, viene in seguito riemesso attraverso la respirazione di tutti gli organismi (vegetali, animali e microorganismi) presenti nell'ecosistema; la differenza tra la quantità di carbonio assorbita e quella riemessa in atmosfera determina lo scambio netto del carbonio di un ecosistema (NEE) e permette di valutare se quest'ultimo svolge complessivamente il ruolo di sequestro o di sorgente di CO₂.

L'ARPA Valle d'Aosta si occupa, da alcuni anni, del monitoraggio del bilancio del

carbonio di un popolamento sub-alpino di larice europeo (*Larix decidua* Mill.) e dell'influenza della variabilità interannuale delle condizioni climatiche sul suo andamento temporale. Tale tipologia forestale, oltre a essere molto diffusa sul territorio regionale, è poco indagata dal punto di vista dei flussi di anidride carbonica nel panorama scientifico. Il sito di mo-

nitoraggio (immagine 1) si trova in località Boi de la Fenêtre nel comune di Torgnon, a 2060 metri di quota, e su di esso vengono condotte attività previste nell'ambito di un altro progetto europeo (progetto Interreg Alcotra "Phénologie Alpine – Phéno-Alp", www.phenoalp.eu). La misura degli scambi di CO₂ viene realizzata tramite la tecnica micrometeorolo-

gica *eddy covariance*. Questa tecnica valuta i moti turbolenti delle masse d'aria presenti tra la vegetazione e l'atmosfera, diretti alternativamente verso l'alto e verso il basso, misurandone la velocità e la concentrazione di CO₂. Il dato ottenuto rappresenta il movimento netto di CO₂ verso la vegetazione (sequestro) o verso l'atmosfera (emissione).



Il sistema strumentale consiste di un sensore per la misura della velocità e direzione del vento e di un sensore per la misura della CO₂ posti ad una altezza di 20 metri (5 metri sopra le chiome), nonché di quattro ulteriori punti di campionamento della CO₂ (profilo) posti a diverse altezze al di sotto delle chiome. Il metodo consente di misurare in maniera diretta unicamente lo scambio netto di CO₂ (NEE), di conseguenza l'analisi completa del ciclo del carbonio richiede altre tecniche, sia di tipo modellistico che strumentale. In particolare, mentre la fotosintesi riguarda esclusivamente le piante, la respirazione è un processo metabolico sia degli organismi vegetali che non, e di conseguenza la sua analisi è più complessa. Per tale motivo

Immagine 1. Sito di monitoraggio del ciclo del carbonio nel popolamento di larice a Torgnon (località Boi de la Fenêtre, 2060 metri s.l.m.) in cui vengono misurati i flussi di CO₂ con la tecnica eddy covariance e altre variabili biofisiche della vegetazione. Nell'immagine si può vedere la struttura alta 20 metri che serve da supporto per la strumentazione eddy covariance, la quale deve essere posta al di sopra delle chiome.

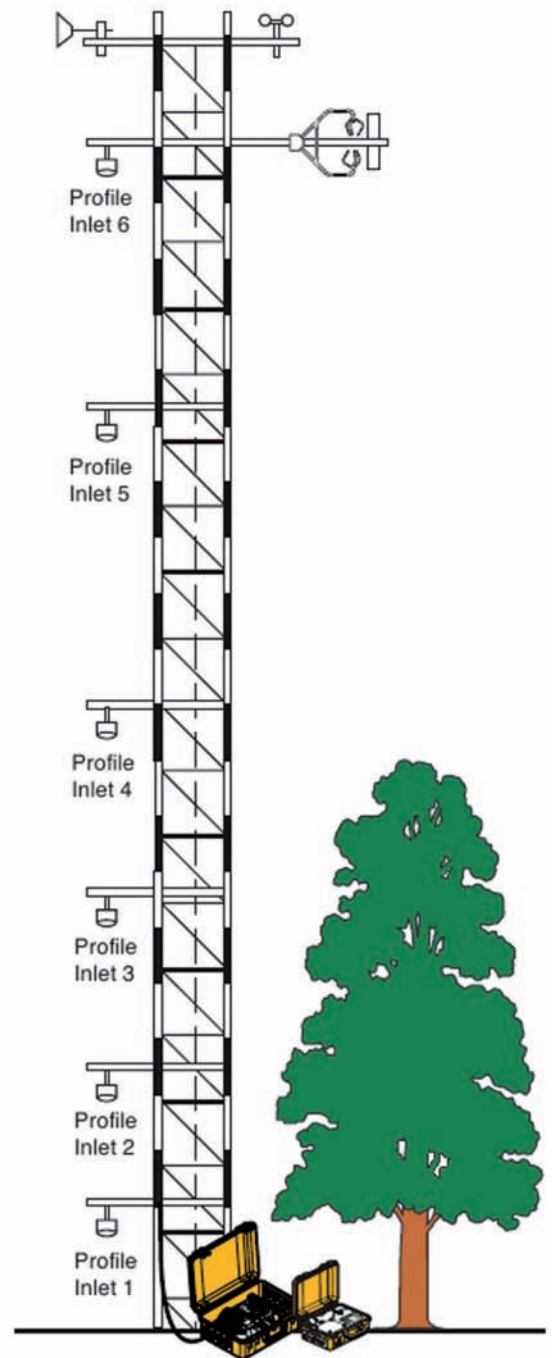


Immagine 2. Sistema strumentale per la misura dei profili verticali di concentrazione di CO_2 e per la misura diretta della respirazione del suolo, installato nel sito di monitoraggio del larice. Le immagini a sinistra mostrano i box di controllo (in basso) e uno dei punti per il profilo (in alto) installato secondo lo schema al centro; l'immagine a destra mostra una camera di respirazione.





Immagine 3. Popolamento forestale interessato da deperimento del pino silvestre. L'immagine è stata scattata nel Comune di Gressan.

nel sito di monitoraggio del larice sono state utilizzate anche apposite camere di respirazione (immagine 2) in grado di misurare in maniera diretta la respirazione di diversi elementi dell'ecosistema, contribuendo ad una migliore valutazione del funzionamento della foresta.

La seconda attività riguarda il deperimento del pino silvestre. Questo fenomeno è osservato in Valle d'Aosta da alcuni anni e in particolare a partire dal 2005, principalmente sulla destra orografica della valle centrale a una quota compresa tra 650 e 1000 metri di quota (immagine 3). Studi precedenti, svolti a livello di tutto l'arco alpino, si

sono focalizzati su diversi fattori per spiegare il processo di deperimento (cambiamento di uso del suolo, cambiamenti climatici, competizione tra specie...), ma non hanno permesso di evidenziarne una causa specifica.

In questo contesto, il progetto prevede l'utilizzo di tecniche di telerilevamento (ovvero l'insieme di metodi che permettono di ricavare informazioni sull'ambiente e su oggetti posti ad una certa distanza da un sensore) per caratterizzare le aree interessate dal deperimento. A differenza delle rilevazioni sul terreno, l'uso di tali tecniche permette di analizzare il fenomeno con una maggiore

copertura spaziale e soprattutto di valutarne l'evoluzione nel tempo. Nell'ambito di MANFRED è stata quindi sviluppata una strategia (in collaborazione con l'Università degli Studi di Milano-Bicocca) per monitorare il fenomeno di deperimento a lungo termine tramite metodi di telerilevamento che permettono di identificare, valutare e mappare le aree interessate da deperimento, la loro estensione, nonché la loro evoluzione.

Le attività hanno riguardato, da una parte, la selezione in campo di alcune aree campione potenzialmente colpite da deperimento sulla base dei dati storici a disposizione e,

dall'altra, l'utilizzo di diversi approcci basati su dati telerilevati. Tra le estati del 2010 e del 2011 sono state quindi selezionate sei aree localizzate sulla destra e sulla sinistra orografica del torrente Comboé, comprendendo così i comuni di Charvensod e Pollein. All'interno di queste aree sono state realizzate, oltre alle principali misure forestali, le valutazioni visive del grado di defogliazione e decolorazione delle chiome (secondo il protocollo CONECOFOR) di alcune piante campione (circa 40-70 per area), necessari per l'interpretazione corretta dei dati telerilevati. Per quel che riguarda questi ultimi,

sono state analizzate principalmente immagini aeree (ortofoto) acquisite in diversi anni: 1999, 2006, 2009, 2011. Tali immagini sono state valutate con metodi automatizzati per derivare e mappare il grado di deperimento nelle aree di interesse.

Sulla base di tali indagini è stato possibile identificare le zone maggiormente interessate da deperimento (immagine 4). Una prima analisi del database 2011, avente una risoluzione a terra di 20 cm (quindi decisamente più dettagliato rispetto ai precedenti), ha messo in evidenza che il deperimento osservato trami-

te le ortofoto rispecchia bene quella che è la situazione rilevata in campo. Inoltre, il confronto tra le immagini acquisite nei diversi anni sembra indicare una riduzione del grado di deperimento nel 2011 rispetto agli anni precedenti.

Le attività descritte proseguiranno fino a luglio 2012 e forniranno un importante contributo per unire le conoscenze scientifiche alle pratiche di gestione forestale, un fattore indispensabile nella valutazione della corretta tutela degli spazi forestali in un'ottica di cambiamento climatico e prevenzione dei rischi.

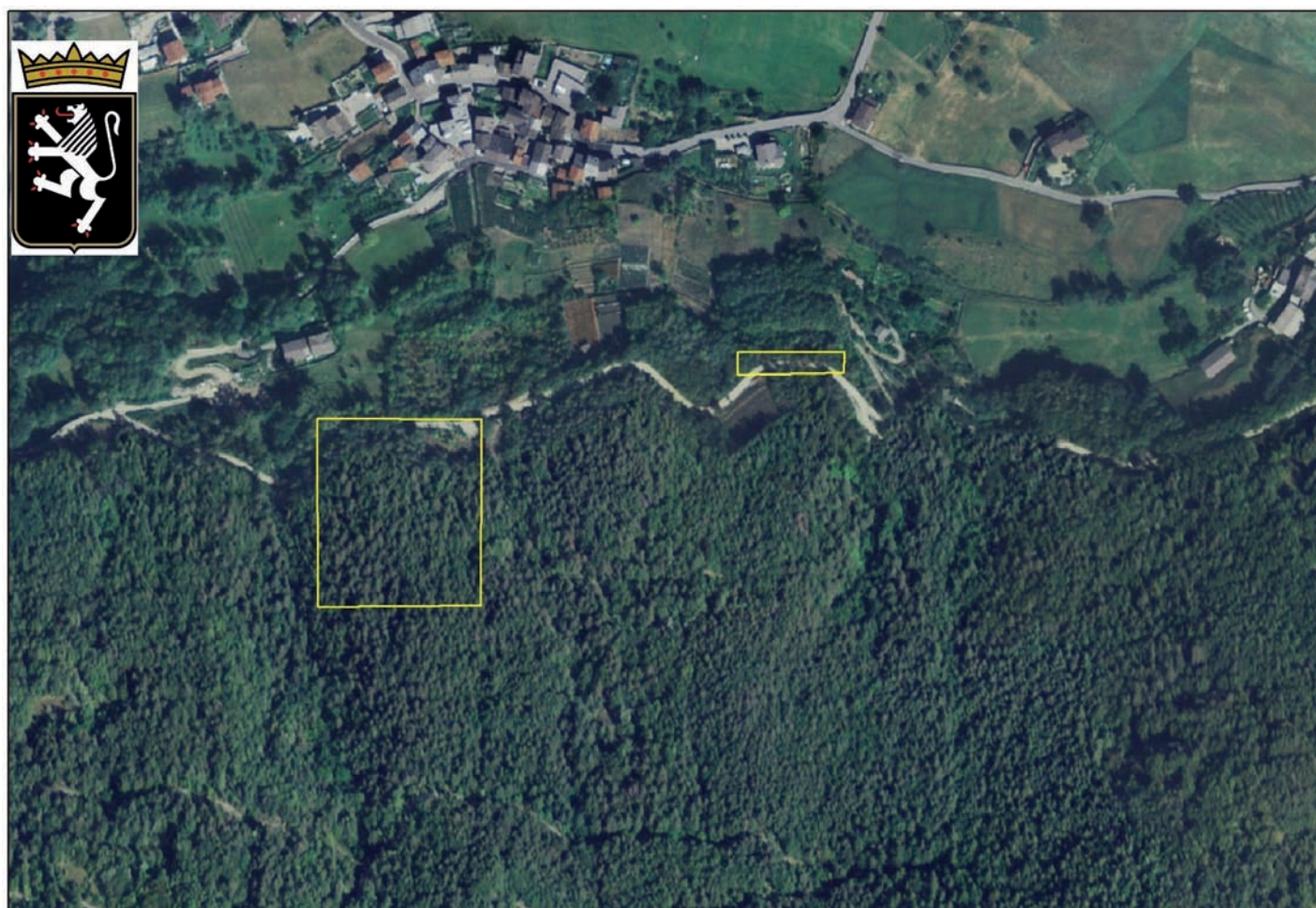


Immagine 4. Esempio di ortofoto sulla quale sono state selezionate delle aree interessate da deperimento del pino silvestre (Regione Autonoma Valle d'Aosta, Assessorato Territorio, Ambiente e OO. PP., Ortofoto edizione 2006 – Aut. n. 1156 del 28.08.2007).

par Cristina GALLIANI,
Direction des politiques communautaires et des améliorations foncières,
 Alessandro OTTENGA et
 Alessandra GIOVINAZZO,
Chargés de mission

PROJET MESALPES – MAISON DE L'ALPAGE AU CŒUR DES ALPES

INTRODUCTION

Le projet « MESALPES – Maison de l'Alpage au cœur des Alpes », inséré dans le Programme de coopération territoriale ALCOTRA 2007-2013, se développe à partir de la considération de la valeur des ressources naturelles, culturelles et humaines liées au monde de l'agropastoralisme. Au même titre que les forêts, pelouses, glaciers, torrents, rivières et lacs, les alpages font partie du patrimoine "naturel" collectif des Pays de Savoie, de la Suisse et de la Vallée d'Aoste. Notamment ils représentent

à la fois des espaces productifs de qualité dans un environnement paysager privilégié et des terrains de loisirs en été et en hiver.

La reconnaissance de ce patrimoine commun a été déjà faite lors d'expériences préalables tels que le Réseau Alpestre Francophone à partir de 2001, réunissant les organismes volontaires, représentatifs des utilisateurs de l'espace alpestre des Pays de Savoie, de la Vallée d'Aoste et des Cantons du Valais, de Vaud et de Fribourg. Il affirme la volonté de ses adhérents de défendre et de conforter les activités agricoles, pastorales et forestières des zones de montagne représentées.



Fondo europeo di
 Sviluppo regionale



alcotra



Photo D. Ronc

La dimension sociale et culturelle de l'alpage relie les territoires transfrontaliers : l'agriculture, la tradition paysanne, l'alpage, les hommes et leur vie représentent une richesse exceptionnelle, témoignages de ce rapport équilibré entre homme et montagne ; point de départ pour une valorisation économique et à la fois durable du territoire qui conjugue l'agriculture aux possibilités touristiques que la promotion du « système culturel alpage », à travers une lecture traditionnelle parallèle à une relecture moderne, peut ouvrir.

Le projet se propose alors de partir de la lecture et de l'interprétation des éléments significatifs de cette culture pour les rendre accessibles aux différents acteurs et publics par le biais notamment d'outils contemporains ; dans ce sens, la restructuration de deux Maisons d'Alpage en Vallée d'Aoste (Commune de Valtournenche) et en Haute-Savoie (Commune de Servoz) et d'une exposition itinérante en Savoie (Commune de Bourg-Saint-Maurice) visent à pérenniser l'échange des connaissances et la réflexion sur le sujet de l'agro-pastoralisme et la diffusion desdits outils.

Sur cette base, la création de synergies entre les acteurs impliqués au niveau agro-pastoral et les acteurs d'autres secteurs (économique, culturel, touristique, ...) aura lieu à la fois au niveau local sur le territoire des régions impliqués – avec la création d'opportunités de valorisation de la culture pastorale coordonnées et partagés par le biais de la constitution de « comités locaux » dédiés ; et à la fois, au niveau transfrontalier pour donner un élan à un réseau qui existe déjà et peut être renforcé et dynamisé. La valeur ajoutée qui descend donc d'une action de coopération

dans ce domaine ne se limitera pas seulement à une valorisation conjointe du système agro-pastoral et de ses produits d'alpage et à la réalisation d'économie d'échelle dans sa promotion touristique, mais résidera surtout dans la possibilité de parvenir à une réflexion bien plus importante par rapport aux enjeux politiques et économiques liés à ce sujet (un rôle d'aide à la décision).

En particulier, le projet, vise à stimuler l'attention du grand public produisant à la fois une valeur ajoutée en terme de renforcement de la cohésion et de la coopération économique et sociale entre les régions impliquées ; à travers la mise en réseau d'un cercle d'experts engagés, une contribution à la réflexion sur le futur de la montagne, de ses populations et de ses richesses, sera donnée à partir d'une vision d'ensemble issue de ce projet.

OBJECTIFS

Le projet poursuit l'objectif général de promouvoir la valorisation du pastoralisme, de ses produits et de ses savoir-faire tout en développant des activités complémentaires dans le cadre de l'économie rurale visant à rendre compétitif et attractif le système agro-pastoral transfrontalier.

Pour atteindre cet objectif, des actions spécifiques correspondantes à des activités bien identifiées sont prévues :

- augmenter les connaissances et la perception du milieu agro-pastoral dans une perspective de valorisation économique : les femmes et les hommes de l'Alpe, les territoires de montagne, les savoirs et les savoir-faire, le patrimoine, les produits, les saveurs, le langage, les images et les sons ;

- dynamiser et pérenniser un réseau transfrontalier de diffusion de la culture et des produits d'alpages, en cohérence avec tout programme stratégique de développement partagé au niveau local et transfrontalier ;
- consolider les filières existantes dans une logique de circuits courts transfrontaliers ;
- stimuler la réflexion sur le rôle et l'évolution de la culture alpestre au sein de différents publics cible ;
- favoriser les synergies locales entre les différents acteurs de la filière agricole et touristique (alpagistes, bergers, hôteliers, restaurateurs, guides de montagne, gardiens de refuges, accompagnateurs en moyenne montagne, tour opérateur et autres activités commerciales...) ;
- augmenter l'attractivité du système agro-pastoral par le biais de la valorisation et la promotion, même en dehors des territoires concernés.

Activité n° 1 « Pilotage transfrontalier du projet et mise en réseau »

La coordination du projet vise à l'unification de la gestion administrative et financière du projet par un Comité de pilotage administratif et financier, constitué par les représentants des partenaires, pour toutes les phases du projet. Le comité est chargé également de la définition de la stratégie pour mettre en avant l'agropastoralisme dans différents thèmes et déroulements du projet.

Les comités transfrontaliers et locaux, issus des entités à géométrie variable, définis selon les besoins émergés des territoires, en accord avec la stratégie définie par le Comité de Pilotage, développent et discutent les contenus nécessaires à la mise en œuvre des activités prévues.

Activité n° 2

« Outils de connaissance »

Cette activité est centrale pour la création des contenus et leur restitution dans le cadre des objectifs de connaissance de la culture pastorale au niveau alpin. L'élaboration de produits destinés au grand public est fondamentale dans la démarche de valorisation de tout produit sortant d'une « culture pastorale » partagée.

Cette activité se compose donc du recensement d'information et de son interprétation. Cette analyse, prenant en compte différents aspects (pastoral, environnemental et culturel), permet d'organiser les informations dans un socle de connaissances transfrontalières à valoriser pour la création de contenus, représentant ainsi un bagage de connaissance constituant un fond

commun dont l'utilité dépasse la durée de réalisation du projet.

La restitution des informations se concrétise par la création de contenus expositifs et multimédias en général, destinés à être utilisés sur les territoires concernés - et au-delà ; les points de relais (Maisons d'alpages) seront les lieux privilégiés de cette restitution au niveau transfrontalier, mais tout contenu sera valorisable aussi de façon « virtuelle » avec l'utilisation notamment des plus nouvelles technologies disponibles.

Activité n° 3 « Mise en place des relais transfrontaliers »

L'activité n° 3 vise à constituer un réseau permanent de points relais sur les territoires de la Vallée d'Aoste, de la Savoie et de la Haute-Savoie à travers l'aménagement de lieux pilotes. La rénovation

et aménagement de Maisons de l'Alpage (Valtournenche et Servoz) sont prévus, alors que pour Bourg-Saint-Maurice le concept de point relais repose sur la conception d'une Maison de l'Alpage « virtuelle ». En plus, au chef-lieu de Valtournenche, un site d'information sera équipé afin d'accueillir et relancer sur la Maison d'Alpage les acteurs du territoire et surtout tout public intéressé.

De façons transversales les trois Maisons de l'Alpage accueillent les contenus issus de l'activité 2. C'est ainsi qu'aux aménagements permanents, des contenues temporaires sont associés.

L'activité se décline ainsi dans une première phase d'interventions structurelles, qui concerne la rénovation des points de Servoz et Valtournenche ; dans la deuxième phase l'acquisition des équipements donne la forme définitive aux Maisons de l'Alpage et correspond



Le projet a démarré le 24 octobre dernier au cours d'une réunion auprès de la Mairie de Valtournenche

à la mise en place de la Maison de l'Alpage virtuelle pour la Commune de Bourg-Saint-Maurice.

Pour la Région Vallée d'Aoste, la Commune de Valtournenche est délégataire pour la mise en place des interventions structurelles sur le site de Champlève et Paquier.

La réalisation des points relais transfrontaliers vise à assurer les conditions et les moyens pour avancer dans la mise en place d'actions concrètes dans le domaine des politiques pour la montagne, en cohérence notamment avec les objectifs stratégiques partagés au niveau des régions et des territoires concernés.

Activité n° 4 « Création de synergies économiques transfrontalières autour de l'agro-pastoralisme »

L'activité n° 4 met en œuvre des actions pour la création de synergies

qui visent à la valorisation et la promotion des économies rurales, destinées notamment au jeune public, au grand public et à un public expert.

Ces actions sont réalisées à partir de la mise en réseau des différents acteurs locaux des domaines pastoraux, agricoles et touristiques, afin de créer des produits/initiatives qui visent à une réelle valorisation économique du système agro-pastoral.

Les actions se réaliseront sur les territoires concernés, dans le but d'améliorer l'offre touristique. La création de programmes dédiés aux différents publics est ainsi prévue. En parallèle aux actions réalisées sur les territoires, la diffusion et la mise en réseau des contenus créés est programmée au sein des territoires et au-delà.

Ces actions de marketing territorial se concrétisent dans la participation

à des Foires ou Salons significatifs pour promouvoir les actions et outils développés.

Activité n° 5 « Communication »

L'activité de Communication vise à diffuser et promouvoir les contenus développés. Une action support est prévue pour ce qui concerne la promotion des activités par le biais de matériel promotionnel divers et la création d'un site internet unique. A travers l'organisation d'un évènement initial et final la communication au grand public des contenus et des résultats du dossier sera réalisée. En particulier la nécessité d'assurer la participation de différents acteurs dans la réalisation du projet impose la mise en place d'une activité de communication constante tout au long du projet.



Photo D. Ronc

di Isabella
VANACORE FALCO
*Direttrice del Museo
Regionale di Scienze Naturali*

PRESENTATO IL RESTAURO CONSERVATIVO DEL CASTELLO DI SAINT-PIERRE, SEDE DEL MUSEO REGIONALE DI SCIENZE NATURALI

Il 27 ottobre scorso, nella sala del Consiglio del Comune di Saint-Pierre, si è svolta la presentazione del progetto di restauro conservativo del Castello di Saint-Pierre, sede del Museo regionale di Scienze naturali. L'incontro è stato organizzato dai tre Enti coinvolti nel programma di riqualificazione, per permettere alla popolazione di Saint-Pierre di conoscere e di dibattere sull'intervento di rinnovamento che vede coinvolto il simbolo più bello ed affascinante del loro paese.

La serata è stata introdotta dal Sindaco

di Saint-Pierre, Daniela Lale Demoz, che ha sottolineato l'importanza del Castello, come unico e fondamentale simbolo della comunità. La presidente del Museo, Rossanna Piervittori, ha poi messo in risalto il legame tra il Castello e il Museo di Scienze naturali, nato nel 1985, spiegando anche come le sue origini risalgano a molti anni prima, al 1905, grazie alla Société de la Flore Valdôtaine. La professoressa Piervittori ha inoltre accennato al futuro allestimento del nuovo museo secondo le più moderne concezioni della divulgazione scientifica.



Il castello di Saint-Pierre



L'Ing. Adriano Venturini, in rappresentanza del gruppo di progettazione, ha brillantemente esposto il programma di riqualificazione attraverso l'illustrazione delle tavole architettoniche del progetto esecutivo. L'incontro si è concluso con l'intervento dell'Assessore all'Agricoltura e Risorse naturali, Giuseppe Isabellon, che ha spiegato come l'intervento di riqualificazione del Castello e del Museo possano contribuire allo sviluppo turistico, sociale, economico e culturale dell'intera Valle d'Aosta, divenendo parte integrante e peculiare del complesso sistema di soggetti culturali operanti nella nostra regione. L'Assessore ha poi evidenziato come la collaborazione tra enti e comunità possa promuovere efficacemente l'educazione al patrimonio culturale e scientifico valdostano, nell'ottica di favorire lo sviluppo di sinergie tra i settori della cultura, della conservazione del patrimonio naturalistico, del turismo e, non ultimo, dell'agricoltura, al fine di fornire un'immagine unitaria dell'offerta valdostana.



I lavori di ristrutturazione del Castello sono iniziati lo scorso 2 settembre. In attuazione dell'Accordo di programma, siglato il 27 giugno 2007, tra la Regione Autonoma Valle d'Aosta, il Comune di Saint-Pierre (proprietario del monumento) e il Museo regionale di Scienze Naturali della Valle d'Aosta, si sta proseguendo nella realizzazione degli interventi di restauro e risanamento conservativo, nell'adeguamento normativo e nell'aggiornamento museografico. In tale processo il Museo svolge la funzione di stazione appaltante. Il progetto di restauro è realizzato da un raggruppamento formato da AI



Alcuni momenti della serata di presentazione

Studio, AI Engineering srl e Deda-lo sas, che vede la partecipazione di molti professionisti già coinvolti nella ristrutturazione del Forte di Bard. L'appalto, che ha per oggetto l'esecuzione di tutte le opere e provviste occorrenti per il restauro conservativo, i consolidamenti strutturali, due ascensori e l'impiantistica di base, ammonta ad Euro 2.650.000,00. Il tempo previsto per completare l'opera è di 540 giorni naturali e consecutivi, si dovrebbe pertanto arrivare alla fine di questo 1° lotto

funzionale entro i primi mesi del 2013; successivamente, si procederà con il secondo lotto destinato all'allestimento museografico.

L'importante processo di riqualificazione ha preso avvio già nel 2003 grazie alla decisione dell'Amministrazione regionale di erogare un cospicuo finanziamento per la realizzazione degli interventi. A seguito del bando europeo per l'affidamento dei lavori, pubblicato nell'agosto 2010, è risultato vincitore il Consorzio

Cooperative Costruzioni – CCC Società Cooperativa di Bologna, con un ribasso del 30%.

Il nuovo progetto museografico si articola su un binomio originale e unico: il Castello (bene storico-architettonico) e il Museo (bene naturalistico) uniti al fine di coinvolgere, emozionare, comunicare a diverse categorie di pubblico i contenuti e i messaggi proposti con rigore scientifico, privilegiando le peculiarità del territorio valdostano. ■





Fondo europeo di
Sviluppo regionale



di Ornella CERISE
Servizio aree protette

- PROGRAMMA DI COOPERAZIONE TERRITORIALE EUROPEA ITALIA-FRANCIA (ALPI) 2007-2013. PROGETTO PHÉNOALP – PHÉNOLOGIE ALPINE

“LE SCUOLE SI INCONTRANO”

*Presentazione dei risultati
delle attività realizzate nell'ambito dell'azione PhénoForm
Fénis, loc. Tzanti de Bouva
6 ottobre 2011*

Il progetto "PhénoAlp – Phénologie alpine", iniziato nel 2009, si concluderà a marzo 2012. Il tema del progetto è stato lo studio della fenologia, ovvero l'alternarsi delle fasi di sviluppo annuale degli esseri viventi, e degli effetti che i cambiamenti climatici hanno su di essa. Nell'ambito di questo progetto è stata condotta l'azione PhénoForm, che ha coinvolto direttamente gli alunni e gli insegnanti di alcune scuole valdostane nelle osservazioni in campo, facendoli diventare "osservatori fenologici" a pieno titolo.



L'Assessore all'Agricoltura e Risorse naturali Giuseppe Isabellon, il Sindaco di Fénis Giusto Perron e il Capo del Servizio aree protette Santa Tutino hanno dato il benvenuto agli alunni delle scuole che hanno preso parte alla giornata di restituzione dei risultati delle attività condotte dalle classi nell'ambito del progetto PhénoAlp.

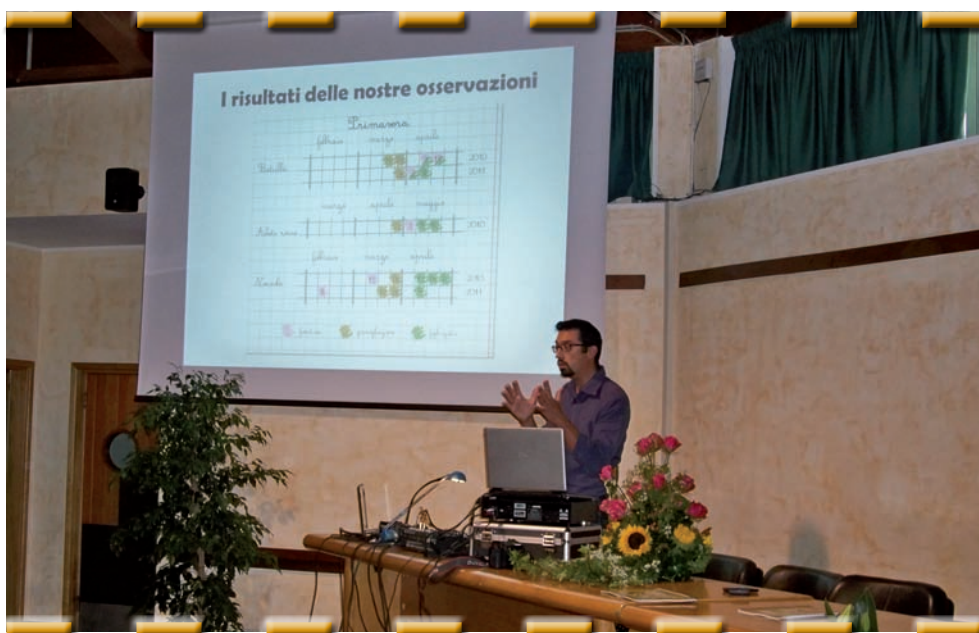


Hanno partecipato all'evento gli alunni e gli insegnanti delle scuole elementari di Brissogne, Torgnon, Saint-Marcel e Fénis, comune che ha ospitato la manifestazione nella sala polivalente del Tzanti de Bouva il 6 ottobre 2011.

La fenologia degli esseri viventi e gli effetti che i cambiamenti climatici hanno su di essa sono stati raccontati attraverso la messa in scena di "Le stagioni delle foglie", un testo teatrale inedito, appositamente creato ed interpretato dai bambini delle classi 4a e 5a della scuola elementare di Fénis.



Dopo lo spettacolo, molto applaudito dal pubblico presente, ogni scuola ha presentato i risultati dei due anni di attività, cominciando dalla descrizione del proprio sito di osservazione...



... proseguendo con l'esposizione dei dati raccolti e il confronto tra le due serie annuali di osservazioni.

Oltre alle osservazioni di campagna i ragazzi hanno realizzato dei "lavori fenologici" dove, come nella rappresentazione teatrale, creatività e fantasia sono stati i vettori dell'informazione scientifica.



Dati, immagini e pensieri sono stati raccolti nel "Cahier des résultats" e nel DVD allegato.

di Cristiano SEDDA
Servizio aree protette

LE AZIONI E I RISULTATI DEL PROGETTO *ECONNECT: LIBERA CIRCOLAZIONE SULLE ALPI*



Unire le forze per generare un'azione collettiva concreta di difesa della natura e del territorio. Questo è ciò che il progetto *Econnect*, finanziato dall'Unione Europea attraverso il program-

ma *Alpine Space* e il Fondo di Sviluppo Regionale (ERDF), ha portato avanti nei tre anni di lavoro comune.

L'ambizioso obiettivo di migliorare la connettività ecologica nelle Alpi è stato per-



R.A.V.A. ©Archivio Aree protette - M. Bovio



R.A.V.A. © Archivio Aree protette - M. Broglio

seguito attraverso ricerche, studi e azioni sperimentali sul campo nelle regioni pilota dei sette Paesi europei che hanno partecipato al progetto. Coinvolgendo organizzazioni internazionali legate alla Convenzione Alpina, istituti scientifici e istituzioni locali, si è cercato di sottolineare la necessità della connettività sul territorio alpino, dimostrandone l'importanza non solo a livello naturalistico ed ecologico, ma anche turistico, paesaggistico ed economico. La presenza di équipe multidisciplinari e transnazionali ha permesso di realizzare un lavoro coordinato ed efficace che ha reso possibile analizzare le connessioni ecologiche tra habitat a 360°. Sono state studiate le barriere fisiche, spesso costruite

dall'uomo, come gli impianti sciistici o le dighe, che impediscono lo spostamento delle specie, ma anche quelle meno visibili, ma non per questo meno importanti, causate dai differenti quadri giuridici dei paesi alpini.

Studiando i bisogni in termini di necessità di movimento di alcune "specie bandiera" (tra le quali lupo, orso bruno, lince e grifone), i ricercatori del team *Econnect* hanno potuto identificare le zone più a rischio per la migrazione degli animali e per la perdita del loro habitat. Ad esempio, il 16% dei potenziali corridoi per gli orsi bruni non sono protetti e ciò ne impedisce il libero movimento lungo l'arco alpino. Negli studi sono state incluse anche le barriere

invisibili costituite dalle differenze di legislazioni nei paesi alpini: un lupo, per esempio, è assolutamente protetto in Italia mentre in Svizzera alcune deroghe ne permettono l'abbattimento.

I diversi gruppi di lavoro di *Econnect*, tra azioni sul campo, ricerche e dibattiti, hanno quindi contribuito a inserire la connettività ecologica tra i temi chiave dell'agenda politica dell'Europa, per un coordinamento non solo tra i vari paesi, ma anche tra i diversi livelli di governo.

Un primo risultato è la presenza di molti rappresentanti politici e istituzionali, sia a livello nazionale che locale, alla conferenza finale del progetto, svoltasi a Berchtesgaden, in Germania, dal 26 al 28 settembre



R.A.V.A. © Archivio Aree protette – M. Broglio

2011, che in tale occasione hanno avuto modo di discutere le ipotesi della connettività ecologica da un punto di vista più ampio, sia a livello tematico che geografico, e di avanzare alcuni suggerimenti, come la raccomandazione di condividere i dati ambientali per facilitare la ricerca e la collaborazione transnazionale per il superamento delle barriere di ogni tipo.

In occasione di questo importante convegno sono stati illustrati i risultati di *Econnect*: tra i più significativi i lavori realizzati nelle regioni pilota coinvolte. Si tratta di azioni sperimentali per il miglioramento del continuum di habitat alpini, come nel caso delle Alpi Marittime, dove è stato implementato un

sistema di visualizzazione dei cavi di skilift e funivie, molto pericolosi per gli uccelli, o del Dipartimento dell'Isère in Francia, dove sono stati implementati dei sottopassi erbosi per facilitare la migrazione di alcune specie.

LE AZIONI IN VALLE D'AOSTA

La Regione Autonoma Valle d'Aosta ha partecipato a *Econnect* nell'ambito del *work package 6*, relativo alle barriere legislative, e del *work package 7*, dedicato ad azioni da svolgere nelle regioni pilota.

Nel primo caso l'Amministrazione regionale ha prodotto un'analisi comparativa fra gli strumenti giuri-

dici esistenti dedicati alla protezione della natura in Valle d'Aosta, Francia e Svizzera, con particolare attenzione alla possibilità di cooperazione transfrontaliera fra i diversi stati. Proprio ad Aosta, il 9 dicembre 2010, si è tenuta la Conferenza finale del *work package 6*, organizzata dalla nostra Regione in collaborazione con il Ministero dell'Ambiente e con il WWF Italia, durante la quale sono stati presentati e discussi i risultati emersi dagli studi svolti dai diversi partner del progetto.

Per quanto concerne la parte più strettamente tecnico-scientifica del progetto, è stata individuata la regione pilota del Monte Rosa, un'area particolarmente ricca in specie animali e vegetali, come testimonia an-

che la sua designazione come Sito di Interesse Comunitario e Zona di Protezione Speciale per l'avifauna, comprendente l'intero versante valdostano del Monte Rosa. Le attività svolte sono state molteplici e molto diverse fra loro; sono stati effettuati approfondimenti degli aspetti geologici, botanico-vegetazionali e zoologici e individuate le "emergenze" e gli interventi più idonei per migliorare la connettività ecologica della regione pilota, quali:

- attivazione della misura 213 del Programma di Sviluppo Rurale (Indennità Natura 2000) prevedendo rimborsi agli agricoltori per il mantenimento degli elementi del paesaggio rurale, quali muretti a secco

e zone alberate o con cespugli, che permettono un miglioramento della connettività ecologica quali punti di rifugio di diverse specie animali;

- individuazione delle misure di conservazione per habitat e specie, ai fini della successiva designazione dell'area come Zona Speciale di Conservazione (ZSC), e la regolamentazione dei flussi turistici attraverso apposita cartografia della rete sentieristica.

Occorre ancora ricordare che nell'area interessata nel 2009 erano stati rimossi dalla società Monte Rosa s.p.a. due impianti di risalita ormai in disuso di ostacolo per l'avifauna.

Infine, ma non di minore impor-

tanza, sono state organizzate diverse attività di divulgazione del progetto sia a livello locale, con diverse giornate di sensibilizzazione rivolte agli agricoltori della zona e ai turisti, che interregionale con l'organizzazione, in collaborazione con la Regione Piemonte e il Parco naturale delle Alpi Marittime, di un workshop tematico, tenutosi a Torino nel settembre 2010. In tale occasione esperti nazionali ed internazionali e amministrazioni locali hanno condiviso la loro esperienza in materia di connettività ecologica per raggiungere l'obiettivo comune di una sempre più consapevole e rispettosa integrazione delle attività umane nell'ambiente naturale. ■



di Ronni BESSI
Ufficio educazione
faunistico-ambientale
e piccola fauna

ANIMAZIONE NATURALISTICA D'ESTATE

Anche questa estate non sono mancate le occasioni per proporre ai residenti e ai turisti alcuni interventi di Educazione Ambientale, sotto forma di divertenti flash teatrali che hanno riscosso ovunque un notevole apprezzamento. I funzionari dell'Ufficio fauna selvatica e di quello per l'educazione faunistico-ambientale e piccola fauna sono stati presenti a tutti gli appuntamenti di Alpages Ouverts e, in collaborazione con il Corpo Forestale della Valle d'Aosta, tra La Magdeleine e Chamois, alla manifestazione "Il Gusto di una Passeggiata".

*"...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*

Al di là della presentazione di reperti naturalistici, come le imponenti corna di cervi e stambecchi, e dei *Cahiers Nature* a cura della Direzione flora, fauna, caccia e pesca, ciò che ha attratto l'attenzione dei visitatori nel corso di questi eventi è stata la nuova impostazione utilizzata per trattare il tema degli animali selvatici della nostra regione e delle reciproche relazioni degli stessi con gli esseri umani. Si è scelto, infatti, di proporre una leggenda di Saint-Marcel relativa ad una famosa veggente di tanto tempo fa, che possedeva la capacità di vedere avvenimenti che sarebbero accaduti solo nel futuro. L'abito scenografico utilizzato per questo personaggio non poteva non catturare la curiosità dei presenti, come da foto, che si sono soffermati volentieri ad ascoltare le sue nuove profezie relative ad orsi, lupi, gipeti, che però risultavano tutte ormai più che datate, offrendo in questo uno spaccato del passato, quando

questi animali erano avvolti da una fosca nube di credenze negative che ne permise e ne giustificò il completo sterminio.



FINE SETTIMANA IN TRENTINO PER LA *SOCIÉTÉ D'ÉLEVAGE* DI DOUES

di Eugenio ISABEL

Anche quest'anno la Société d'Élevage di Doues, presieduta da Ildo Abram, ha organizzato una trasferta molto apprezzata dagli agricoltori, famigliari e amici. La meta di quest'anno è stata il Trentino, che ha diverse analogie con la nostra realtà. Siamo partiti il venerdì dopo pranzo e, dopo un percorso abbastanza lungo per il notevole traffico autostradale nei pressi di Milano, siamo giunti a Mezzana, paesino a nord di Trento, dove ci aspettava una lauta cena.

Il giorno successivo sono iniziati i vari sopralluoghi delle realtà del Trentino. La prima tappa è stata la visita guidata alla Cantina Rotari di Mezzocorona, denominata "Cittadella del vino", famosa nel mondo per la produzione dello spumante Rotari e di altri vini. La Cantina, strutturata in modo Cooperativistico, esporta vini in numerosi paesi anche fuori dall'Europa. Il fabbricato-sede della cantina è molto originale, con un arredamento e una struttura architettonica legati alla storia del vino, con bottiglie, botti e altre attrezzature che fanno da ornamento. Dopo il giro guidato e la degustazione c'è stata la possibilità di acquisto dei vari prodotti enogastronomici.

Successivamente siamo partiti per la città di Trento, dove abbiamo incontrato la nostra guida per la visita ai punti più caratteristici della città: il Duomo, dove si è tenuto il famoso Concilio di Trento, il Castello del Buon Consiglio e le varie vie che ricordano l'impero Austro-ungarico che ha dominato la città fino al 1918. Dopo un pranzo molto apprezzato, via libera per lo shopping nei vari negozi, soprattutto nel centro storico. Nel tardo pomeriggio siamo ripartiti per Mezzana, avendo in programma la visita al Caseificio Sociale "La Presanella", dove si lavorano 4 milioni e cinquecentomila litri di latte all'anno conferiti da 35 soci e si producono ben 26 qualità di formaggi, tra cui i famosi Casolet e Trentingrana. Il

responsabile del Caseificio ci ha spiegato i vari passaggi della produzione casearia, con la visita ai vari locali di lavorazione, di stagionatura e di stoccaggio. Dopo l'interessante visita, siamo passati alla degustazione e alla possibilità di acquisto.

La domenica il programma ha previsto un sopralluogo alla fiera-rassegna del bestiame denominata "La Fera dei Set", in località Fucine in comune di Ossana, vicino a Pejo. La manifestazione, riservata alla razza bovina locale, è molto simile alle nostre rassegne, con le varie classifiche degli animali presentati. Naturalmente non sono mancate le varie bancarelle per gli ultimi acquisti. Alle 12,30 l'appuntamento era fissato al caratteristico ristorante "Il Mulino di Comasine" per il pranzo. Il locale, ricavato dalla ristrutturazione di un vecchio mulino, ha mantenuto le varie caratteristiche antiche, conservando un aspetto sia interno sia esterno molto originale e grazioso. Dopo l'ottimo e abbondante pranzo, siamo risaliti sul pullman per far ritorno in Valle con un itinerario molto suggestivo verso la Val Camonica, dove abbiamo potuto ammirare varie località molto conosciute come il Passo del Tonale, Ponte di Legno e altre. Quindi un tranquillo rientro a casa, dopo una sosta verso Milano. Un ringraziamento particolare a Ildo e a tutti quelli che hanno collaborato per questa iniziativa, che oltretutto ha fornito la possibilità di avere uno scambio di opinioni sia tra di noi sia con operatori, produttori e allevatori Trentini, soprattutto per quanto riguarda il settore agricolo nel suo complesso. Grazie a tutti. ■



di Marilena BESENVAL
 Segreteria dell'Assessore
 e Takeshi SUGIYAMA

IN CIELO E OLTREOCEANO: L'ENOGASTRONOMIA DELLA VALLE D'AOSTA PROTAGONISTA A TOKYO, A YAMANASHI E SUGLI AEREI ALITALIA

Prosegue l'azione di sistema finalizzata all'introduzione dell'enogastronomia valdostana sul mercato giapponese, azione in costante evoluzione che al momento interessa la Fontina Dop, i salumi e i vini.

I mesi di settembre e ottobre sono stati caratterizzati da un'elevata intensità di eventi volti alla promozione dei prodotti della Valle d'Aosta nel Paese del Sol Levante. Il Salone Jata (Borsa del turismo di Tokyo) durante le quattro giornate di apertura ha

ospitato diversi seminari sulla nostra regione, due eventi in collaborazione con il tour operator Fellow Travel e la prestigiosa catena di Hotel e Resorts di lusso Tokyu e il workshop Enit, presso l'Istituto Italiano di Cultura di Tokyo. Nei giorni seguenti è stata inaugurata una mostra monotematica, visitabile sino a fine novembre, sulla nostra Valle presso la prefettura di Yamanashi e l'omonima Università.

Tra le diverse azioni commerciali è da sottolineare l'introduzione dei prodotti regionali





della Valle d'Aosta nei punti vendita dei supermercati Kinokuniya: presenti in varie zone del Giappone, questi negozi vantano non solo un elevato numero di filiali, ma soprattutto si rivolgono a una clientela di fascia alta. La catena è, infatti, specializzata in prodotti di elevata qualità giapponesi e occidentali. Molto presente è anche il Made in Italy, con diversi articoli provenienti da piccoli produttori locali della ricca tradizione mediterranea, ai quali, per la prima volta, sono stati affiancati tesori della nostra enogastronomia alpina, un risultato davvero importante per la nostra regione!

Protagonisti della "proposta Italia" per una settimana sono stati in particolare le Dop Fontina e Vallée d'Aoste Lard d'Arnad e i nostri vini

Doc, che i clienti giapponesi hanno potuto degustare come "prodotti di punta" in sei punti vendita. Per tutta la durata della promozione i prodotti della Valle d'Aosta sono stati collocati in speciali espositori in prossimità delle entrate dei negozi, con uno sfondo raffigurante il nostro territorio naturale e brochure realizzate in giapponese. Personale specializzato ha proposto quotidianamente al pubblico mini degustazioni guidate, fornendo anche informazioni di carattere generale sulla nostra regione. Nei mesi di novembre, dicembre e gennaio è "nell'aria" un'altra importante iniziativa promozionale: su tutta la rete intercontinentale Alitalia, in classe Magnifica, saranno serviti piatti e prodotti della tradizione valdostana, accompagnati da materiale

promozionale contenente informazioni su enogastronomia, territorio, cultura, tradizioni e ricette tipiche, nonché sul ciclo della produzione della Fontina e sulla storia e le peculiarità della viticoltura valdostana. Grande è la firma di questo progetto: i menu di bordo sono stati elaborati in collaborazione con il notissimo chef Gualtiero Marchesi. Sulle ali della Business Class Alitalia, quindi, i sapori della tradizione valdostana solcheranno i cieli del mondo per tre mesi. Alcuni prodotti sono presenti anche nei menu della classe Economy, sebbene con modalità differenti. Ulteriori dettagli possono essere reperiti sul sito della compagnia aerea.

In cielo e oltreoceano, la Valle d'Aosta del gusto si fa conoscere!

di Sergio VOLCAN,

Giornalista

Foto

© "Stone Fly Valle d'Aosta"

PESCA A MOSCA NEL LYS PER LA NAZIONALE 2012

Passione e agonismo per promuovere il territorio. Una formula interessante e soprattutto utile per creare un'opportunità turistica in una zona di media montagna, di passaggio, con una tradizione turistica minore, che può e vuole aprirsi ad una clientela che cerca la tradizione, la storia, la tranquillità, il fascino della natura.

L'associazione 4 Communes, che raggruppa la maggioranza degli operatori economici presenti nei Comuni di Fontainemore,

Lillianes, Perloz e Pontboset, e l'associazione sportiva "Stone Fly Valle d'Aosta", con la fattiva collaborazione dei Comuni di Fontainemore e Lillianes, il patrocinio dell'Assessorato regionale all'Agricoltura e Risorse naturali e dell'Assessorato regionale al Turismo, Sport, Commercio e Trasporti, sabato 29 e domenica 30 ottobre hanno organizzato la manifestazione "Club azzurro", gara di selezione per la Nazionale Pesca a Mosca 2012.



Veduta del campo di gara durante la prova



Valerio Santi Amantini, campione italiano e mondiale di specialità, in azione e durante la premiazione



Alla manifestazione hanno partecipato i 24 migliori pescatori italiani del 2011, provenienti da tutta Italia (Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Veneto, Trentino-Alto Adige, Molise).

La gara si è sviluppata lungo il tratto della zona no-kill del torrente Lys,

in Valle di Gressoney, tra il ponte di Besesse e il ponte della Serva. Nel torrente Lys si sono svolte le ultime tre prove, (le prime 3 si erano svolte in Valtellina), necessarie per formare il "Club Azzurro"; i primi 12 formeranno la nazionale che parteciperà ai mondiali in Slovenia e agli

europei in Portogallo nel 2012. Ottimi i risultati per la squadra valdostana, che ha piazzato 6 portacolori valdostani nei dodici a disposizione e si è confermata la più forte in Italia. Nella storia della pesca a mosca italiana mai un club aveva portato 6 suoi atleti nei primi dodici. Di questi, almeno tre faranno sicuramente parte della Nazionale che rappresenterà l'Italia all'estero.

Alla premiazione erano presenti i Consiglieri regionali Alberto Crétaz e Mauro Bieler, i Sindaci dei Comuni di Fontainemore e Lillianes Speranza Girod e Daniele De Giorgis, il Presidente dell'associazione 4 Communes Valentina Girod, e Mario Lazier in rappresentanza del Consorzio pesca.

LA CLASSIFICA

Al primo posto si è classificato Edgardo Donà di Milano, della Società sportiva "Il Bozzente"; al secondo posto Valerio Santi Amantini della Società sportiva Stone Fly di Pont-Saint-Martin, già campione italiano e mondiale di specialità; terzo un altro atleta della Stone Fly, Valentino Santi Amantini. Quarto classificato Stefano Cominazzini della "Red Tag" di Novara, quinto Carlo Baldassini della "Nuovo Volturmo" di Isernia. Il sesto, il settimo e l'ottavo posto sono stati conquistati dalla squadra valdostana Stone Fly, rispettivamente Andrea Adreveno, Luigi Pietrosino e Alberto Nicolini. Nono posto per Fabio Ojetti della "APS Giacobini" di Novara, decimo Matteo Capurro, ancora dello Stone Fly, undicesimo Alessandro Combi della Dragon Fly di Milano e dodicesimo Luca Papandrea della Gaviratese di Varese.

CHEESE 2011

di Roberto RONC
*Servizio sviluppo delle produ-
 zioni agroalimentari e infra-
 strutture*

L'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali ha partecipato a Bra, dal 16 al 19 settembre 2011, all'ottava edizione di *Cheese - Le forme del latte*, manifestazione internazionale che ogni due anni, per quattro giorni, riunisce il ricco e variegato mondo dei formaggi (casari, pastori, allevatori, stagionatori, affinatori). Nello spazio istituzionale, allestito dal personale dell'Assessorato e situato nella piazza delle Scuole Maschili, più di quattrocento forme di Fontina DOP hanno accolto gli ospiti degli Ateliers de la Vallée. I nostri ateliers, rivolti alle persone curiose, agli appassionati, a tutti quelli che amano i prodotti e i formaggi di montagna, hanno regalato un viaggio "uni-

co" alla scoperta, alla conoscenza e alla degustazione di "eccellenze" quali le DOP Vallée d'Aoste Fromadzo, Jambon de Bosses e Lard d'Arnad. Prodotti semplici, nutrienti e ricercati, che con i loro profumi, i loro aromi e le loro emozioni raccontano l'autenticità del territorio della Valle d'Aosta.

Slow Food ha descritto Cheese con queste parole: *"un evento in cui si ascolta, si assaggia, si osserva, si impara, si parla, si chiede e si risponde. E dopo si compra e si vende. Ogni formaggio è un mondo, di sapori, di esperienza, di lavoro, di creatività, di territori"*.

Coerente con questa filosofia l'Assessorato ha semplicemente raccontato le eccellenze ragionando e lavorando come una squadra.



Da sinistra: l'Assessore Isabellon, il Presidente Rollandin, Carlo Petrini e Roberto Burdese di Slow Food

LE ECCELLENZE

Il gusto della nostra regione è fatto di profumi, sapori, sensazioni ed emozioni; tra le numerose eccellenze, sei grandi Fontine, prodotte negli alpeggi finalisti del concorso Fontina d'Alpage del 2009 e del 2010, si sono raccontate e hanno risvegliato il palato e la memoria dei nostri ospiti. La storia di una Fontina DOP è da sempre una storia che parla di passione; una passione enorme per la montagna e i suoi segreti. Italo Calvino scrisse: *“Dietro ogni formaggio c'è un pascolo d'un diverso verde sotto un diverso cielo”*.

LA SQUADRA

Gli chef Antonio e Filippo hanno saputo coniugare nella preparazione dei piatti la tradizione e l'innovazione, l'amore per la buona tavola, la “valdostanità” dei prodotti e la ricerca di sapori autentici. Il cibo non è solo sapore, nasconde racconti, è storia; i piatti colorati dei nostri chef hanno raggiunto i sensi dei nostri ospiti prima ancora di essere assaggiati.

I sommelier dell'A.I.S. Valle d'Aosta, Graziano e Giuseppe, hanno valorizzato con professionalità il territorio valdostano, raccontando che proprio nella diversità si trova la ricchezza dei nostri vini; solo capendone la qualità si è disposti a pagarla. Le maestranze del Dipartimento risorse naturali che hanno curato la preparazione degli allestimenti e i funzionari del Dipartimento Agricoltura sono stati, come sempre, essenziali, grazie alla loro professionalità e competenza; un mix vincente che bene si è sposato con il carattere conviviale e ospitale del nostro stand. ■



a cura
dell'Ufficio promozione
*Direzione produzioni
vegetali e servizi fitosanitari*

MARCHÉ AU FORT 2011 OTTAVA EDIZIONE

Il 9 ottobre 2011 ancora una volta si è avverato l'incantesimo del Marché au Fort. Una giornata fresca e luminosa ha visto, nel suggestivo borgo medioevale di Bard e nella parte bassa del sovrastante forte, la presenza di ben 89 produttori agricoli ed artigianali, rappresentanti delle migliori produzioni enogastronomiche della nostra regione: formaggi, vini, distillati, liquori, prodotti da forno, carni fresche e salumi, miele e suoi derivati, verdure, frutta e loro trasformazioni.





Azienda aderente al buono Chambre

Fin dalle prime ore del mattino i visitatori, stimati in circa tredicimila, hanno invaso il tranquillo borgo. Quattrocento tra loro hanno avuto la possibilità di raggiungere Bard da Torino con un treno speciale, il Marché Express. Prima novità di questa edizione, la presenza dei prodotti derivati dalle erbe officinali, che sono entrati a far parte del grande “paniere” del Marché. Un altro elemento innovativo è stato, poi, il “buono Chambre”, uno speciale buono acquisto di 10,00 euro, offerto dalla Chambre Valdôtaine, a fronte di una spesa di 50,00 euro. Un’iniziativa stimolante, alla quale ha aderito il 90% dei mercanti, che ha registrato la distribuzione di circa novecento buoni nel corso della giornata.

La piazzetta di palazzo Challant è stata trasformata ne “La Petite Place du Marché”, dove si sono svolti incontri riguardanti gli aspetti culturali e storici legati alle pratiche agricole locali, mentre è stata riproposta, dopo un’assenza di cinque anni, la “Libreria del Marché” dove consultare ed acquistare testi dedicati alla cultura agricola e alla gastronomia valdostana. Nell’auditorium dell’Opera Mortai del Forte di Bard sono stati proiettati alcuni film segnalati nell’ultima edizione del Cervino Cinemountain Festival.



Agli “Ateliers de la Vallée”, laboratori nei quali tecnici esperti dell’Assessorato conducono degustazioni guidate di formaggi, vini, salumi e miele, hanno partecipato circa 250 visitatori. Da segnalare, infine, lo speciale annullo filatelico e le animazioni musicali, proposte dalla Società Filarmonica di Verrès e dal gruppo dei Pifferi e Tamburi di Arnad con la partecipazione del gruppo storico “La Castellania di Bard”.

IL MIELE

ANCORA UNA VOLTA PROTAGONISTA A CHÂTILLON

di Francesca SÉZIAN
*Ufficio promozione
 e Livio CARLIN
 Ufficio Apicoltura
 Direzione produzioni
 vegetali e servizi fitosanitari*

Anche quest'anno il giusto tributo ai mieli valdostani è stato riconosciuto in occasione della Sagra del Miele e dei suoi derivati a Châtillon, Città del miele valdostana. Nell'ambito di questa manifestazione si sono inoltre svolte la consueta premiazione del XVII Concorso Mieli della Valle d'Aosta e la prima edizione del concorso "Il Miele in Cucina".

Un calendario fitto di eventi, per le giornate dal 28 al 30 ottobre, ha permesso di valorizzare la qualità dei mieli valdostani nonché l'impegno degli apicoltori che consente ormai da diverso tempo produzioni di alto livello qualitativo.

Venerdì 28 è stato proposto ai bambini delle scuole primarie e dell'infanzia della Comunità Montana Monte Cervino il percorso didattico "Il mondo magico delle api" in cui, accompagnati dal personale dell'Associazione Consorzio Apistico della Valle d'Aosta, hanno potuto osservare la vita delle api all'interno dell'alveare attraverso l'utilizzo di un'apposita arnia didattica a vetro. In seguito, presso l'ex Hôtel Londres, i bambini sono stati guidati nella visita del Museo valdostano di apicoltura alla scoperta dei vari attrezzi e delle diverse tipologie di arnie usate in passato. Infine i tecnici della Direzione produzione vegetali e servizi fitosanitari dell'Assessorato hanno offerto ai bambini la possibilità di assistere alle operazioni di smielatura e di assaggiare il miele appena estratto dai favi. Le attività sono state attentamente seguite ed apprezzate dai piccoli, che molto interessati hanno posto numerosi quesiti sull'argomento al fine di conoscere dettagli e curiosità.



La giornata di **sabato 29** è stata caratterizzata dalla prima edizione del Concorso nazionale “Il miele in cucina” che ha visto 14 squadre di 6 Istituti alberghieri, provenienti da diverse regioni italiane, gareggiare in tre diverse sezioni di cucina.

Per la categoria “Pasta secca” si è imposta l’IPSSAR “Marchitelli” di Villa Santa Maria (CH) con gli “Spaghettoni Verrigni” al miele di castagno, come anche per la sezione “Bar” con “Piramide di miele” al miele di millefiori, mentre il primo premio della sezione “Pasta fresca” è andato l’IPSSAR “Colombatto” di Torino con “Ravioli di ricotta e castagne con guanciale al miele”.



Nel pomeriggio, nel borgo di Châtillon, ha preso il via l'ottava Sagra del miele e dei suoi derivati, proseguita anche nella giornata di domenica, con la partecipazione di numerosi apicoltori che hanno esposto i loro prodotti accompagnati dalle numerose altre specialità gastronomiche valdostane.

La premiazione del XVII Concorso Mieli è avvenuta nella mattinata di **domenica 30** seguita da una degustazione dei mieli premiati che ha sottolineato l'importanza della qualità dei mieli prodotti nella nostra regione, confermata anche dai numerosi riconoscimenti che i nostri apicoltori ricevono presentando i propri mieli a concorsi nazionali.

CATEGORIA	NOME		LUOGO PRODUZIONE
Millefiori Chiaro	Rinalda QUENDOZ	I°	VALGRISENCHÉ – La Béthaz
	Flavio BOSONIN	II°	SAINT-RHÉMY-EN-BOSSÉS – Colle del Gran San Bernardo
	Bruna MARC-GRIVAZ	III°	CHAMPORCHER – Chardonney
Millefiori Scuro	Ilva LUBOZ	I°	SAINT-NICOLAS – Ravoise
	Albino VUILLERMIN	II°	DONNAS – Outrefer
	Franco VIÉRIN	III°	DOUES – Champeillon
Rododendro	Api tra le Nubi - ENRIA F.	I°	COGNE – Lillaz
	Lara BERLIER	II°	VALSAVARENCHÉ – Pont
	Emilia REBOULAZ	III°	GIGNOD – Buthier
Castagno	Pacifico VALLOMY	I°	LILLIANES – Seneschia
	Albino VUILLERMIN	II°	BARD – Crous
	Fulvio NORO	III°	ARNAD – Vâ
Tiglio	Api tra le Nubi - ENRIA F.	I°	VILLENEUVE
Tarassaco	Sergio BICH	I°	TORGNON – Chesod
	Fulvio NORO	II°	Nus – Lignan
	Delcisa JOLY	III°	BRUSSON – Vollon



Nel pomeriggio, la splendida giornata di sole ha permesso di svolgere l'attività informativo-didattica, ovvero la visita di un alveare posizionato all'interno di una struttura in plexiglass che ha consentito ai numerosi ospiti di curiosare all'interno di un'arnia in assoluta sicurezza.



Diversi gli altri eventi in programma, organizzati dal Comune e dalla Proloco di Châtillon, che hanno allietato visitatori grandi e piccini. Vasta la scelta dei prodotti per gli appassionati del gusto che puntualmente fanno incetta di miele in tale occasione, comprovando agli apicoltori la valenza del buon lavoro svolto nonché l'eccellente qualità dei mieli valdostani.





Gentili Lettori,

L'Informatore Agricolo è disponibile, già da alcuni anni, sul sito internet della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

Anche nella nostra regione la rete è divenuta ormai uno dei più diffusi mezzi di comunicazione. Per questo motivo crediamo che il formato cartaceo del giornale, distribuito gratuitamente da questa Amministrazione, per molti di Voi non rappresenti più una necessità.

Vi chiediamo, quindi, qualora abbiate la possibilità di leggerci online, di chiedere la cancellazione del Vostro nominativo dall'indirizzario per la spedizione della pubblicazione.

Con questo gesto darete un importante contributo in termini di risparmio (carta, spese postali) e di salvaguardia dell'ambiente.

Vi ricordiamo che il nostro giornale è all'indirizzo www.regione.vda.it/informatoreagricolo e che la redazione è a disposizione per informazioni, suggerimenti, variazione e cancellazione indirizzi, ai seguenti recapiti: telefono 0165.275384, posta elettronica InformatoreAgricolo@regione.vda.it.

Grazie!

The advertisement is for the 'Marché Vert Noël' (Green Christmas Market) in Aosta. The background is a winter scene with a snow-covered landscape, a large Christmas tree decorated with lights, and a wooden cabin with warm lights inside. The text is arranged as follows: 'AOSTA' is written vertically in large green letters on both the left and right sides. In the center, 'MARCHÉ VERT NOËL' is written in a large, bold, green font, with 'PIAZZA SEVERINO CAVERI' underneath it. Below that, the dates '3 DICEMBRE 2011 - 8 GENNAIO 2012' and the hours 'APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 10 ALLE 20' are listed. At the bottom, it says 'AMBIENTAZIONE ALPINA A CURA DELL'ASSESSORATO AGRICOLTURA E RISORSE NATURALI'. In the top right corner, there are two logos: the 'Région Autonome Vallée d'Aoste' logo and the 'Regione Autonoma Valle d'Aosta' logo.