

L'Informatore Agricolo L'Informateur Agricole

N. 5 - 2011

Anno 27 n. 5 - 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

EDITORIALE

Il nostro periodico apre con due interessanti articoli che trattano di viticoltura montana. Il primo riassume le caratteristiche della nostra viticoltura, cosiddetta "eroica" perché praticata in un territorio particolarmente difficoltoso, e spiega per quale ragione è importante mantenerla in vita. Il secondo, a carattere scientifico e gentilmente fornito da membri dell'Università degli Studi di Torino, illustra uno studio sull'attitudine del suolo alla viticoltura di montagna condotto nell'area corrispondente al bacino del torrente Saint-Barthélemy.

Un contributo dell'Ufficio servizi fitosanitari riguarda il bilancio dell'attività svolta nella nostra regione relativamente al programma di risanamento dalla malattia degli scopazzi del melo, una fitopatia particolarmente aggressiva che causa perdite anche gravi in termini di quantità e qualità delle produzioni. Il nostro Servizio pianificazione agricolo-territoriale presenta, poi, i nuovi criteri di applicazione, recentemente deliberati dalla Giunta, che disciplinano gli aiuti a copertura delle spese notarili per gli acquisti di terreni agricoli.

Completano questo numero un resoconto delle attività di fattoria didattica, le consuete rubriche di orticoltura ed educazione ambientale, due articoli sull'attività promozionale a favore della Fontina Dop e della Toma di Gressoney nonché il bilancio di due belle manifestazioni, le Batailles des Chèvres e la Foire des Alpes. Buona lettura.

Giuseppe Isabellon

Assessore all'Agricoltura e Risorse naturali



ÉDITORIAL

Ce numéro de l'Informateur agricole s'ouvre avec deux articles passionnants sur la viticulture de montagne : le premier résume les caractéristiques de notre viticulture - qualifiée d'héroïque du fait qu'elle est pratiquée sur un territoire particulièrement difficile à travailler - et explique pourquoi il est si important de préserver cette activité, le second, plus scientifique, nous a été gracieusement transmis par des représentants de l'Université de Turin et illustre une étude menée dans le bassin du Saint-Barthélemy sur l'aptitude du sol à la viticulture de montagne.

Sur un tout autre sujet, le Bureau phytosanitaire nous a apporté son aide pour dresser le bilan de l'action mise en œuvre dans notre région pour lutter contre le phytoplasme de la prolifération du pommier (formation de balais de sorcières), phytopathologie particulièrement agressive qui cause de lourdes pertes pour la production, en termes de qualité comme en termes de quantité.

Dans les pages suivantes, le Service de la planification agricole et territoriale et des entreprises présente les nouveaux critères d'application - définis récemment par le Gouvernement régional -, qui réglementent les aides destinées à couvrir les frais notariés relatifs à l'achat de terrains agricoles.

Ce numéro se termine par un compte-rendu des activités réalisées dans les fermes didactiques, par les rubriques d'horticulture et d'éducation environnementale que vous retrouvez dans chaque numéro, ainsi que par deux articles sur les activités promotionnelles qui visent à faire connaître la Fontine AOP et la Tome de Gressoney et, enfin, par le bilan de deux belles manifestations : les Batailles des Chèvres et la Foire des Alpes.

Je vous souhaite donc une très bonne lecture.

Giuseppe Isabellon

Assesseur à l'agriculture et aux ressources naturelles

VITICOLTURA EROICA QUALE FUTURO?

di Stefania DOZIO
Ufficio assistenza tecnica,
economica e sociale,
ufficio periferico di
Pont-Saint-Martin
Direzione produzioni
vegetali e servizi fitosanitari

La nostra piccola regione, che a livello di produzione di vino è come un puntino nell'universo (incidiamo, infatti, dello 0,5 ‰ sulla produzione di vino nazionale), dopo il notevole incremento di nuovi impianti e riconversione dei vigneti con vitigni di elevata qualità enologica verificatosi negli anni novanta, sta assistendo a un sensibile e ovvio rallentamento di tale crescita.

In realtà il mondo della vitivinicoltura valdostana iniziò il suo grande cambiamento negli anni ottanta quando, con l'introduzione della prima Denominazione d'Origine Controllata Valle D'Aosta (1985), tutta la regione, dai piedi del Monte Bianco sino al confine con il Piemonte, ebbe la possibilità di caratterizzare e valorizzare le proprie produzioni.

In questo clima di grande fervore anche la

viticoltura si è trasformata, cercando di apportare innovazioni. In molte zone, laddove la visione positiva e fiduciosa dei proprietari nei confronti del settore e la conformazione del terreno lo permettevano, si è investito molto nella rimessa in coltura degli appezzamenti, ampliando e sistemando le superfici attraverso l'accorpamento, per favorire un minimo di meccanizzazione per alleviare il duro lavoro del viticoltore. In altre aree si è semplicemente reimpiantato senza modificare il paesaggio, scegliendo sistemi di allevamento diversi da quelli tradizionali; in altre ancora la scelta è stata quella di mantenere le condizioni esistenti.

Senza addentrarci troppo nella specificità delle diverse condizioni, che comunque presentano punti di forza e svantaggi (non esiste una tecnica ideale di lavorazione e



Donnas, esempi di passerelle tra i vigneti

di allevamento della vite; questa va adattata, piuttosto, alle condizioni geografiche, climatiche, morfologiche e agronomiche degli ecosistemi), si potrebbe affermare che in questo periodo ciò che spicca in modo considerevole è il **costante e inesorabile abbandono della viticoltura dei siti storici e vocati**.

Il fenomeno interessa in particolare i vigneti terrazzati, dove la coltivazione è resa più difficile dalla conformazione del terreno (rocce, sassi) e dalla difficoltà di accesso, non solo alle macchine, ma anche all'uomo, a causa della presenza di elevati muri e ripide scalinate.

La perfetta architettura rurale delle terrazze è di notevole importanza ambientale, ma è in egual modo molto onerosa, soprattutto per l'elevato numero di ore di manodopera che sono superiori rispetto ai vigneti ubicati in zone con minori pendenze e favoriti dall'uso della meccanizzazione. Queste terrazze, costruite circa due secoli fa da braccianti che lavoravano per il pasto quotidiano, hanno favorito l'introduzione di sistemi di educazione della vite come la pergola, che permette un utilizzo migliore della superficie coltivabile adattandosi alla conformazione del territorio.

La parcellizzazione e la polverizzazione degli appezzamenti da coltivare sono tra i principali problemi di questa viticoltura e sarebbero di facile soluzione se solo si attuassero opere di accorpamento e ampliamento delle superfici, senza stravolgere l'ambiente ma semplicemente creando corpi unici e appezzamenti di dimensioni importanti non più grandi di 10.000 metri quadrati (ora esistono particelle di 100 metri quadrati) e raccordando, per quanto possibile, le terrazze con passerelle di legno o di alluminio; ciò permetterebbe il passaggio in sicurezza sia dei viticoltori sia delle piccole



Donnas, vigneti



Donnas, vigneti storici



Particolare, percorso di monorotaia

attrezzature come motocoltivatori e motocarriole.

Anche l'installazione razionale di percorsi di monorotaia, utilizzabile non solo per il trasporto dei materiali e della vendemmia ma anche per le persone, potrebbe favorire una rinascita della viticoltura di queste zone. In particolare l'utilizzo di questo mezzo per scopi turistici favorirebbe la visita dei vigneti (chiaramente non dei gerbidi).

Se sotto il profilo prettamente culturale le soluzioni esistono e, con un pò di buona volontà, possono essere attuate (sono molti gli esempi

già presenti), il vero problema della viticoltura di queste zone è la diminuzione della presenza dell'uomo. Se fino ad oggi abbiamo beneficiato della vista di questi splendidi paesaggi mantenuti nel tempo con il lavoro manuale dell'essere umano, è perché ci sono state famiglie che hanno trasferito la professione di viticoltore ai loro figli sapientemente e con passione. Ora però, il ricambio generazionale viene a mancare e il bosco prende il sopravvento, così come la fauna selvatica che in alcune annate rende ancora più faticoso il lavoro di coloro che ancora resistono. Senza la presenza dell'uomo che



Pont-Saint-Martin, viticoltura sopra e in mezzo alle abitazioni

quotidianamente, lungo il tragitto per arrivare al suo vigneto, esplora il territorio, osserva la situazione dei muri, delle scale e dei sentieri, segnala eventuali dissesti idrogeologici presenti e, se necessario, ricostruisce, ripara e frena lo sviluppo incontrollato di sterpaglie e piante, questa viticoltura non avrà alcun futuro, benché produca frutti pregiati e vini eccellenti.

Che senso avrebbe, dunque, mantenere in questi siti la coltivazione della vite, che come già detto richiede molto lavoro e produce poca remunerazione?

La risposta alla domanda si può trovare osservando l'ubicazione di questa coltura: essa, infatti, è **coltivata sopra e in mezzo alle abitazioni e, sino a oggi, è stata la salvezza gratuita del territorio.**

Il vero problema è di tipo sociale e culturale: si è perso il valore della terra che i nostri anziani avevano ben chiaro. Essi, infatti, costruirono le terrazze non per edificare ma per produrre uva, cereali, patate e tutto ciò che poteva essere utile per sopravvivere.

Un piccolo ma efficace segnale di speranza l'hanno dato alcune classi dell'Istituzione Scolastica Mont

Rose A, che nel corso dell'anno scolastico 2010-2011, a seguito di un'accurata ricerca, hanno messo in scena un'opera teatrale, più volte replicata, i cui temi centrali erano la viticoltura, le tecniche di produzione del vino e l'educazione al consumo consapevole di quest'ultimo. Sicuramente questo grande lavoro, oltre a fare onore ai professori e agli alunni, è uno dei tanti modi per far conoscere e apprezzare la coltura e la cultura della vite, riflettendo su come abbiamo ereditato il territorio in cui viviamo e sul progetto di consegnarlo alle generazioni future nel miglior modo possibile.

MAPPATURA DELL'ATTITUDINE DEL SUOLO ALLA VITICOLTURA DI MONTAGNA: UN CASO STUDIO IN VALLE D'AOSTA

di Sergio BELMONTE¹, Silvia STANCHI^{1,2}, Danilo GODONE^{2,3},
Michele FREPPAZ^{1,2}, Ermanno ZANINI^{1,2}

¹Università degli Studi di Torino, DIVAPRA -

Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali

²Università degli Studi di Torino, NATRISK -

Centro interdipartimentale sui rischi naturali in ambiente montano e collinare

³Università degli Studi di Torino, DEIAFA - Dipartimento di Economia e Ingegneria Agraria e Forestale

I vigneti hanno ampia diffusione nell'arco alpino e sono caratterizzati da una produzione vinicola quantitativamente limitata, ma spesso di grande qualità. Le viti subiscono spesso un moderato stress nutrizionale, che stimola la sintesi di metaboliti secondari (sostanze polifenoliche e aromatiche) e le basse temperature notturne (forte escursione termica) ne riducono la degradazione. In queste condizioni, i fattori limitanti più comuni sono dati da elevate pendenze, accessibilità difficoltosa, scarsa disponibilità idrica e aspetti climatici

(irradiazione, esposizione, temperature).

L'attitudine delle terre ad uno specifico uso agricolo o forestale può essere valutata con il metodo della *FAO-Land Suitability Classification*

(FAO, 1981; <http://www.fao.org/docrep/X5310E/x5310e04.htm>; Calzolari et al., 2006; <http://www.nrcs.usda.gov/about/history/articles/landclassification.html>), che permette di valutare la capacità di un sito ad ospitare una specifica coltura, in base alle proprietà dei suoli e della stazione.



Vigneti a Nus

LIVELLO	SIGNIFICATO	SUDDIVISIONI INTERNE
ORDINE	Riflette la presenza/assenza di attitudine all'utilizzo considerato	S (suitable): adatto all'uso considerato, che risulta economicamente e ecologicamente sostenibile N (not suitable): non adatto all'uso considerato
CLASSE	Esprime il livello di attitudine all'interno dell'ordine	S1: adatto, senza significative limitazioni S2: adatto con moderate limitazioni S3: marginalmente adatto, con severe limitazioni N1: non adatto, ma potenzialmente migliorabile N2: del tutto inadatto per limitazioni di tipo fisico, non modificabili
SOTTOCLASSE	Limitazioni ed esigenze specifiche (normalmente 1-2 sottoclassi)	Indicate da lettere minuscole
UNITÀ	Ulteriori gradazioni della sottoclasse	Indicate da numeri

Tabella 1: suddivisioni gerarchiche nell'analisi dell'attitudine (Land Suitability Classification)

In **tabella 1** è sintetizzata la procedura di valutazione. In questo lavoro è stata sviluppata una mappatura in ambiente GIS dell'attitudine alla viticoltura di montagna per il bacino del torrente Saint-Barthélemy (85 km² circa, quota 400-3500 m s.l.m.), tributario della Dora Baltea. Quest'area è storicamente interessata da vigneti, in parte terrazzati, caratterizzati da alti standard produttivi ma che richiedono un'attenta gestione. La maggior parte dell'area è esposta a sud (*adret*), mentre una porzione minore è caratterizzata da esposizioni meno favorevoli (*envers*).

I versanti terrazzati sono un elemento tipico del paesaggio valdostano. Si tratta di un paesaggio con forte impronta antropica che richiede ingente manodopera, non solo per la costruzione ma anche, e soprattutto, per il mantenimento e la ricostruzione dei terrazzi che periodicamente si danneggiano. La presenza di terrazzi garantisce una base stabile per le coltivazioni, favorisce la conservazione dell'umidità del suolo, migliorando la disponibilità idrica. I suoli terrazzati sono generalmente dotati di

maggiore fertilità rispetto ai suoli circostanti indisturbati e, se correttamente gestiti, sono meno suscettibili all'erosione. I caratteri distintivi dei terrazzamenti nell'area sono molto simili a quelli riportati da Freppaz et al. (2008 a, b) e Stanchi et al. (2011) in un'area molto prossima a quella di studio (progetto EU-IN-TERREG IIIB project Alpter, www.alpter.net).



L'attitudine è stata stimata in modo indiretto, cioè stabilendo una serie di classi per le varie caratteristiche stazionali e dei suoli sulla base delle esigenze ecologiche del vigneto. L'analisi è stata effettuata attraverso uno script di Arc-GIS e ha permesso di individuare ordini, classi, sottoclassi e unità.

Il primo passo è stato la definizione di un obiettivo colturale adeguato, con un compromesso tra sostenibilità e redditività (qualità e quantità) della coltura. Questo può essere raggiunto mantenendo la resa attorno a 35-50 quintali di uva per ettaro di superficie, per assicurare: a) elevati standard qualitativi; b) diminuzione dei costi di produzione (limitato impiego di fertilizzanti, irrigazione e pratiche agronomiche per aumentare la produttività); c) limitata offerta con conseguenti prezzi di vendita sostenibili. La meccanizzazione può essere introdotta laddove apporti effettivi vantaggi e risulti applicabili, riducendo al minimo gli impatti negativi sull'ambiente. La gestione dei muretti a secco, delle reti di drenaggio e l'inerbimento permanente favoriscono la sostenibilità assicurando la protezione del suolo.

Sono state considerate le seguenti variabili ambientali, riassunte in **tabella 2**:

- *quota*
- *pendenza*
- *esposizione*
- *suolo*.

ANALISI DI ATTITUDINE: FATTORE QUOTA

Partendo dalle temperature medie mensili è stato calcolato l'indice di Winkler per le varie fasce altimetriche, ottenendo un limite altitudinale massimo di circa 800 m, corrispondente a 956 gradi-giorno. In realtà, in aree montane i vigneti possono arrivare a quote prossime ai 1000 metri di quota, perché esistono vitigni autoctoni selezionati in questi ambienti.

Per questo motivo il bacino idrografico è stato suddiviso in tre fasce al-

timetriche:

- <800 m slm: adatta alla coltivazione di molte cultivar di vite (fabbisogno in gradi-giorno > 950);
- 800-950 m slm: adatta solamente alla coltivazione di particolari vitigni (fabbisogno gradi-giorno < 950).
- > 950 m slm: non adatta alla coltivazione della vite.

ANALISI DI ATTITUDINE: FATTORE PENDENZA

Nel bacino idrografico la pendenza media è di 23,8° e il ricorso ad opere di terrazzamento per la messa in coltura è obbligato per la maggior parte dei versanti.

Le pendenze sono state raggruppate in quattro classi:

- 0°-10°: pendenza minima, possibilità di coltivazione anche senza terrazzamenti e ampie possibilità di meccanizzazione;

- 10°-25°: pendenza media, sono necessarie opere idraulico-agrarie, la meccanizzazione è più difficile e i costi di coltivazione aumentano;
- 25°-35°: pendenza massima di coltivazione. Le opere idraulico-agrarie sono indispensabili, i costi di coltivazione sono molto alti e giustificati solo da produzioni di elevata qualità;
- 35°-88°: pendenze troppo elevate per la coltivazione.

ANALISI DI ATTITUDINE: FATTORE ESPOSIZIONE

Le classi di esposizione individuate sono:

- esposizione Sud, pienamente esposta alla luce solare;
- esposizioni Est e Ovest, esposte rispettivamente alla luce del mattino e del pomeriggio;
- esposizione Nord, poco esposta alla radiazione solare.



Vigneti a Nus

ANALISI DI ATTITUDINE: FATTORE SUOLO

La produzione della vite risente molto dell'ambiente pedologico in cui si trova. Queste relazioni sono abbastanza complesse e anche molto variabili tra le diverse cultivar; infatti si va da vitigni molto sensibili alle caratteristiche del suolo, come il nebbiolo, ad altri decisamente più stabili, come il pinot nero. Esistono però anche alcune relazioni tra vite e suolo che accomunano tutte le cultivar:

- la quantità di metaboliti primari (zuccheri e acidi) e secondari (precursori d'aroma, polifenoli) tende a diminuire quando le viti si trovano in suoli profondi e con una costante disponibilità idrica;
- gli ambienti "meno fertili", cioè suoli poco profondi, pietrosi, con bassa disponibilità idrica consentono invece di ottenere le uve migliori,

perché nelle bacche diminuisce l'acqua, aumenta la concentrazione dei soluti ed è indotta l'attivazione di vie metaboliche che portano alla sintesi dei metaboliti secondari;

- il fabbisogno in macro e micro elementi non è elevato in quanto la vite è una pianta molto rustica, da ricordare è l'effetto dell'azoto che se in eccesso porta a troppa vigoria e uve di scarsa qualità. La sostanza organica è importante nel caso in cui ci troviamo nei terreni "meno fertili" di cui si parlava prima perché migliora la disponibilità di micro e macro elementi, che qui sovente scarseggiano.

La prima parte della Valle (dai 490 m s.l.m. ai 1000 m s.l.m.) presenta quattro principali associazioni di suolo (Obero et al., 2006):

- *Typic Xeropsamments, mixed (calcareous), mesic*;

- *Typic Cryopsamment, mixed*;
- *Typic Haploxerepts, sandy, mixed, mesic*;
- *Typic Udipsamments, mixed (calcareous), mesic*.

Si tratta di suoli non molto profondi, dai 35 cm di profondità del *Typic Udipsamments* ai 75 del *Typic Xeropsamments*, con molto scheletro (diametro > 2 mm), sciolti e con una bassa disponibilità idrica. Si tratta quindi di quei suoli sopra definiti "poco fertili", ma adatti alla viticoltura.

Questi suoli sono diversi per alcuni caratteri chimico-fisici, ma simili in relazione al raggiungimento dell'obiettivo colturale.

Pertanto, sono stati considerati in un unico raggruppamento. In **tabella 2** sono riportati i criteri e risultati della Land Suitability Classification (limitatamente a classi ed unità).

FATTORE	PRINCIPALI EFFETTI	PARAMETRO QUANTITATIVO USATO NELL'ANALISI DI ATTITUDINE	VALORI SOGLIA CONSIDERATI	CLASSE	UNITÀ
QUOTA	Influenza del regime termico su biologia e fenologia	Indice bioclimatico di Winkler (gradi-giorno)	<800 m slm	S	1
			800-950 m slm	S	2
			>950 m slm	N	
PENDENZA	Effetto positivo: aumento della esposizione alla radiazione solare Effetto negativo: limitazione ad accessibilità e meccanizzazione	Pendenza (°)	<10°	S	1
			10°-25°	S	2
			25°-35°	S	3
			>35°	N	
ESPOSIZIONE	Influenza sulla quantità e intensità della radiazione solare al suolo	°	Sud	S	1
			Est, Ovest	S	2
			Nord	N	
SUOLO	Effetti sulla qualità organolettica del vino, più o meno specifici a seconda delle cultivar	Analisi chimico-fisiche			

Tabella 2: fattori presi in considerazione nell'analisi e classificazione

ANALISI GIS

I criteri di valutazione e classificazione illustrati nella **tabella 2** sono stati impiegati come parametri di analisi dei livelli informativi concernenti i fattori descritti. È stato quindi utilizzato un modello parametrico a punteggio semplice (Caimi et al. 2003), che ha permesso di avere una visione sintetica dei principali fattori, in cui ogni singolo strato, derivato da precedenti elaborazioni e rilevamenti è stato classificato secondo i valori di soglia considerati al fine di ottenere un set di livelli standardizzati e combinabili in un livello complessivo, contenente tutte le informazioni precedenti organizzate in modo da restituire informazioni territoriali circa l'attitudine della porzione territoriale investigata alla viticoltura. I livelli informativi relativi alle caratteristiche morfologiche sono stati elaborati a partire dal modello digitale del terreno. L'operazione ha portato come risultato dei raster contenenti le informazioni di quota, pendenza ed esposizione. L'ultimo fattore considerato, il suolo, derivante da precedenti analisi e rilevamenti, memo-

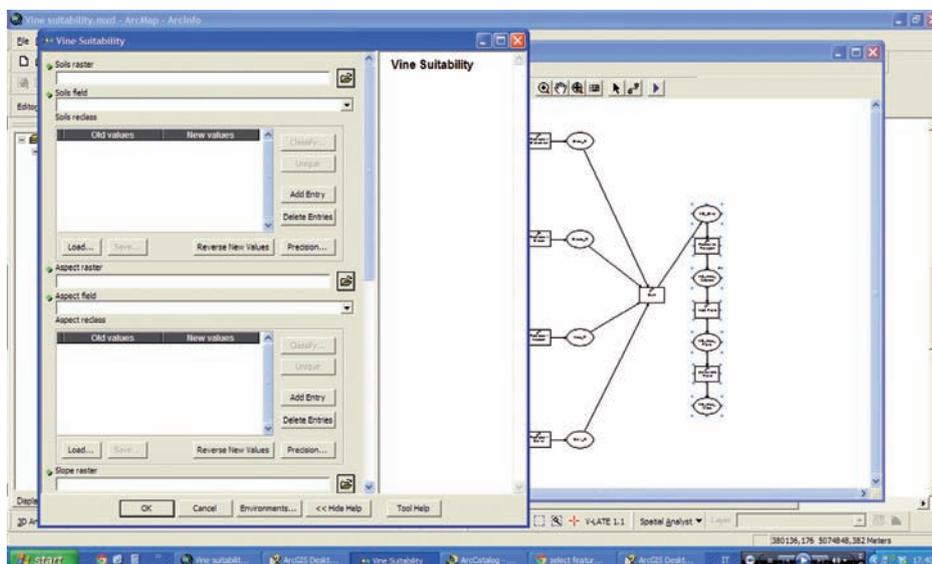


Figura 1: modello di automazione della procedura GIS in ambiente Model Builder

izzato in formato vettoriale, è stato convertito nel medesimo formato dei livelli morfologici. Il formato raster è caratterizzato dalla memorizzazione delle informazioni nei pixel, in formato numerico, e pertanto, consente l'esecuzione di operazioni matematiche all'interno del singolo strato informativo o tra più strati. Secondo questo principio, ogni raster è stato riclassificato secondo i valori soglia in **tabella 3**. I 4 raster risultanti dalla riclassificazione sono quindi stati sommati per

ottenere un unico livello informativo in cui ogni pixel è caratterizzato da un codice di 4 cifre indicanti il valore dei fattori di classificazione (Quota, Esposizione, Pendenza, Suolo); il risultato della suddetta operazione è stato quindi convertito in formato vettoriale. Al fine di ottenere una rappresentazione cartografica significativa (**Figura 2**) si è quindi proceduto all'accorpamento dei poligoni, caratterizzati da una dimensione inferiore ai 1000 m², con il poligono adiacente di maggiore dimensione.

FATTORE		CLASSE	UNITÀ	VALORE DI RICLASSIFICAZIONE
QUOTA	<800 m slm	S	1	1000
	800-950 m slm	S	2	2000
	>950 m slm	N		9000
PENDENZA	<10°	S	1	10
	10°-25°	S	2	20
	25°-35°	S	3	30
	>35°	N		90
ESPOSIZIONE	Sud, Pianeggiante	S	1	100
	Est, Ovest	S	2	200
	Nord	N		900
SUOLO	SUOLO			1-2-3
	NON SUOLO			9

Tabella 3: riclassificazione dei fattori in funzione dell'analisi GIS

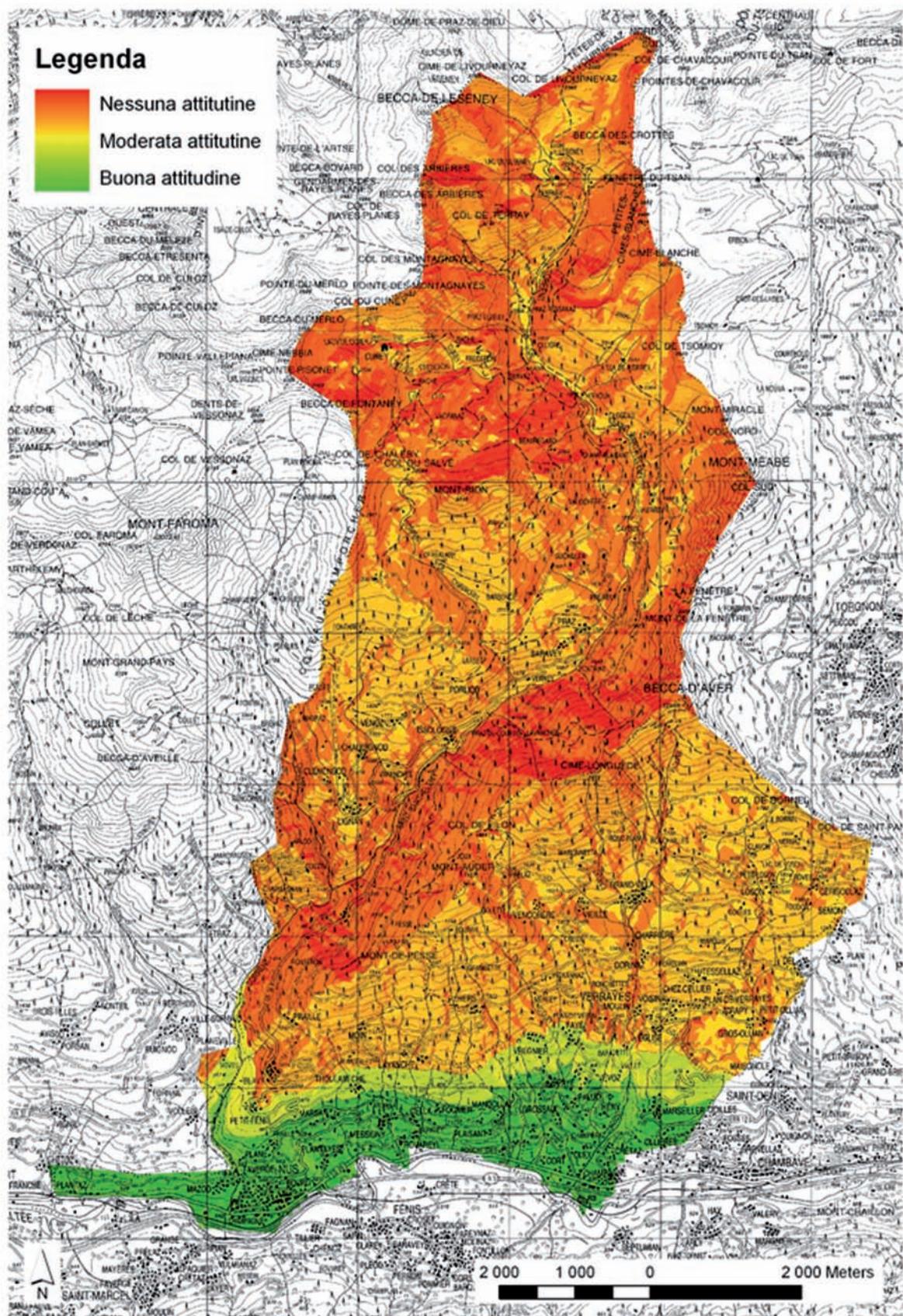


Figura 2: Rappresentazione cartografica dell'attitudine alla viticoltura



Vigneti a Saint-Denis

Riferimenti bibliografici

- Calzolari C., Costantini A.C. E., Venuti L., 2006. *La valutazione dei suoli e delle terre: storia, definizioni e concetti. Metodi di valutazione dei suoli e delle terre. Edizioni Cantagalli, 3-47.*
- Caimi A., Stanchi S., Zanini E., Chiabrando R., Garnerò G., Godone D., Calafiore M., Rossi C., Giannini R., Quaglia M. (2003) *Manutenzione ordinaria del territorio: approccio metodologico e applicazione a due aree pilota, Bollettino della Società Italiana della Scienza del Suolo*, pp. 500- 504, vol. 53.
- FAO, 1981, *A framework for land evaluation, FAO Soils bulletin 32, ISBN 92-5-100111-1*
- Freppaz, M., Agnelli, A., Drusi, B., Stanchi, S., Galliani, C., Revel Chion, V., Zanini E., 2008a. *Soil quality and fertility: studies in the Valle d'Aosta. In Terraced landscapes of the Alps. Projects in Progress. (Eds. Fontanari E., Patassini D.) Marsilio – Venice – IT, pp 37-39.*
- Freppaz, M., Agnelli, A., Drusi, B., Stanchi, S., Galliani, C., Revel Chion, V., Zanini E., 2008b. *Terraced pergola vineyards in the low Aosta Valley. In Terraced landscapes of the Alps. Atlas. (Eds. Scaramellini G., Varotto M.) Marsilio – Venice – IT, pp 84-87*
- Oberto E., Caimi A., Filippa G., Stanchi S., Freppaz M., Zanini E., 2006. *Carta dei suoli 1:10.000, zone pilota Nus/Verrayes e St. Marcell/Pontey.*
- Stanchi S., Freppaz M., Agnelli A., Reinsch T., Zanini E., in press. *Properties, best management practices and conservation of terraced soils in Southern Europe (from Mediterranean areas to the Alps): A review. Quaternary International*

GLI ORTAGGI DIMENTICATI

SEDANO RAPA, CAVOLO RAPA, CIPOLLA EGIZIANA

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

SEDANO RAPA



Sedano rapa

NOME SCIENTIFICO: *Apium graveolens* L. var *rapaceum* Mill.

NOME FRANCESE: céleri-rave.

ORIGINE: Paesi del Mediterraneo. Il sedano rapa, particolarmente coltivato e apprezzato nei Paesi dell'Europa centro-settentrionale, in Italia è quasi sconosciuto e viene coltivato solo al nord.

CARATTERISTICHE: è una pianta biennale, dotata di una radice che si ingrossa (può produrre radici anche di 1-2 kg di peso), a scapito di quello fogliare di colore verde scuro con gli steli cavi all'interno. Ha bisogno di acqua durante tutto il ciclo vegetativo, predilige terreni di medio impasto, abbastanza sabbiosi per permettere un miglior sviluppo della parte radicale.

SEMINA: in semenzaio a fine inverno, per ottenere pianticelle sufficientemente sviluppate da trapiantare nei mesi di maggio-giugno.

RACCOLTA: ottobre-novembre.

CONSUMO: crudo o cotto.

IMPIEGHI: del sedano rapa si consuma la radice, di colore bianco e a forma di globo, cruda in insalata, affettata o grattugiata, ma anche cotta, gratinata alla parmigiana, saltata al burro, o consumata al vapore.

PROPRIETÀ E CURIOSITÀ: il sedano rapa, come il sedano da costa, contiene pochissime calorie, ma è ricco di sostanze nutritive, sali minerali (calcio, ferro, fosforo, iodio, magnesio, manganese, potassio, rame, sodio e, in particolare, selenio) e vitamine (soprattutto del gruppo A, B e C). Il suo gusto, leggermente meno intenso rispetto a quello del sedano, lo rende adatto a ricette nelle quali figura come ingrediente principale.

VARIETÀ CONSIGLIATE

Bianco di Verona, Gigante friulano, Excelsior.

TERRENO E CLIMA

Il sedano si coltiva ovunque e si adatta a quasi tutti i terreni. Predilige un terreno profondo, sciolto, permeabile e fresco con pH neutro oppure leggermente alcalino (6,5-7). In esposizione ben soleggiata può essere coltivato anche in alta montagna, purché sia ritirato o protetto con l'arrivo del freddo.

COLTIVAZIONE

La semina di questa specie, poco diffusa negli orti della



Sedano rapa a inizio ingrossamento radice



Sedano rapa, particolare delle foglie
Sedano rapa, piante



nostra regione, si esegue in semenzaio (cassone caldo o serra) a fine inverno (marzo) per ottenere delle pianticelle sufficientemente sviluppate da trapiantare nei mesi di maggio-giugno. Il sedano rapa ha un seme molto piccolo e di lenta germinazione. Anche l'accrescimento delle piante è molto lento (da 110 a 150 giorni a partire dal trapianto). La concimazione organica, consistente in circa 300 kg di compost per 100 mq di orto, deve precedere la semina e deve essere leggermente interrata.

Il sesto d'impianto per queste varietà è di 60-80 cm tra le file e 30-40 cm tra le piante. Le cure colturali si limitano a irrigazioni regolari e non abbondanti e al controllo delle malerbe nei primi mesi di coltura. La sua coltivazione su pacciamatura (ad esempio agritelo) può ridurre gli apporti idrici ed evitare marciumi indesiderati.

Il ciclo vegetativo è di circa 6-7 mesi e la resa alla raccolta è di 2-4 kg a metro quadrato. Nel tardo autunno si raccolgono le radici a rizoma che presentano la parte iniziale molto ingrossata, al punto da formare un globo compatto di circa 15-20 cm di diametro, di aspetto bitorzoluto e colore bruno, da cui si recidono le foglie e le numerose radichette secondarie.

Con l'arrivo del freddo le piante possono essere conservate in cantina, in mucchi o in cassette come le patate, dove si conservano tranquillamente per 4-5 mesi. Anche in frigorifero il sedano rapa si conserva per molti mesi.

PARASSITI E MALATTIE

Il sedano rapa può essere attaccato dalla mosca *Philophylla Heraclei*, la quale si nutre dell'interno della pianta lasciando intatto l'esterno. I sintomi più visibili sono l'ingiallimento e la trasparenza della foglia con la successiva essiccazione della stessa. La lotta può essere fatta usando dei cartoncini di colore giallo ricoperti di colla, dove le mosche rimangono impigliate. La malattia più ricorrente è la septoriosi (macchie brune sulle foglie), che si combatte irrorando le piante con prodotti a base di rame.

CAVOLO RAPA



Cavolo rapa rosso

NOME SCIENTIFICO: Brassica oleracea var. gongylodes L.

NOME FRANCESE: Chou pomme o chou rave.

ORIGINE: Europa del nord. In Italia è quasi sconosciuto e viene coltivato solo al settentrione.

CARATTERISTICHE: è una pianta biennale, che a partire dal primo anno di coltura ha un ingrossamento del fusto che prende diverse forme, da sferica a sferica appiattita a ovale. Il suo colore varia dal bianco al verde sbiadito, per diventare anche violetto. Ha bisogno di acqua durante tutto il ciclo vegetativo, predilige terreni di medio impasto, abbastanza sabbiosi.

SEMINA: marzo-aprile oppure giugno-luglio.

RACCOLTA: da maggio a ottobre-novembre.

CONSUMO: solo cotto.

IMPIEGHI: può essere gratinato alla parmigiana, saltato al burro o consumato al vapore.

PROPRIETÀ E CURIOSITÀ: è da considerarsi fonte di minerali, contiene discrete quantità di vitamina A, C e del complesso B e ha un valore calorico molto basso. Anche le sue foglie possono essere tranquillamente consumate.

Nella zona di Verrayes, dove è particolarmente conosciuto, il cavolo rapa è chiamato *tsue-roa*.

VARIETÀ CONSIGLIATE

Bianco precoce, Violetto.

TERRENO E CLIMA

Il cavolo rapa non ha particolari esigenze per quanto riguarda il terreno, però in una situazione ben esposta, con terreno sabbioso, sciolto, fresco e ben drenato si sviluppa più rapidamente mantenendo i suoi tessuti più teneri.

Non richiede concimazioni particolari perché è comunemente usato per precedere o seguire qualsiasi altra coltura, ad esclusione di altri cavoli. Come le carote non sopporta la concimazione con letame eseguita nell'anno di coltura.



Cavolo rapa, pianta a inizio sviluppo

COLTIVAZIONE

Questo tipo di cavolo può essere seminato direttamente in campo, oppure seminato in semenzaio e trapiantato a dimora. Per quanto riguarda la nostra regione si consiglia la prima ipotesi, che richiede tempi più brevi per l'esecuzione dei lavori di messa in coltura e garantisce altresì una resa maggiore. I periodi ottimali di semina vanno da fine inverno, per un raccolto precoce primaverile, oppure tra giugno e luglio per un raccolto autunnale. La coltura invernale è sconsigliata all'esterno, poiché le temperature basse impediscono il regolare sviluppo delle piante e stimolano l'induzione a fiore (vernalizzazione). Il ciclo



Cavolo rapa, spaccatura dovuta ad eccesso idrico



Cavolo rapa, particolare ingrossamento

PARASSITI E MALATTIE

In montagna non vi sono problemi rilevanti di parassiti, mentre in pianura si possono riscontrare attacchi di afidi (pidocchi) e altica (pulce nera), che attaccano le foglie rovinandole. Il rimedio consiste nell'irrorare le piante con macerazioni di erbe (ortiche, timo, ecc.) o sapone bianco di Marsiglia più volte durante l'estate. Nella nostra regione non è presente nessuna malattia rilevante.



Cipolla egiziana, bulbetti ben sviluppati e pronti al raccolto

colturale varia da 70 a 140 giorni e la resa alla raccolta è di 2-4 kg a metro quadrato.

Il sesto di impianto ottimale è di 40 cm tra le file e 30 cm sulla fila tra una pianta e l'altra. In una situazione troppo fitta le piante crescono filiformi e in condizioni di umidità elevata diventano più sensibili ai marciumi. Se la coltura, dopo la semina, risulta troppo fitta è consigliato un diradamento. Le cure colturali consistono nel controllare le malerbe con scerbature, nell'effettuare un rincalzo ad inizio coltura che funga da sostegno alle piante e nell'irrigare frequentemente ma con moderazione, soprattutto a fine coltura, perché gli eccessi idrici provocano la spaccatura dei fusti ingrossati delle piante. Si consiglia di non ritardare troppo la raccolta per evitare la lignificazione dei tessuti (indurimento).

Con l'arrivo del freddo le piante possono essere conservate in cantina per 4-5 mesi, in mucchi o in cassette, come le patate, oppure in frigorifero, dove si conservano per diversi mesi.

CIPOLLA EGIZIANA

NOME SCIENTIFICO: *Allium cepa* var *viviparum*.

NOME FRANCESE: oignon rocambole.

ORIGINE: Asia occidentale. Nell'Antico Egitto era un alimento sacro, riprodotto in numerosi affreschi nelle tombe e largamente consumato dai costruttori delle piramidi.

CARATTERISTICHE: la parte commestibile è il bulbo, formato da squame concentriche carnose di colore bianco con la tunica rossa. Ama terreni in cui non vi sia ristagno d'acqua.

SEMINA: si trapianta a dimora ad aprile-maggio oppure ottobre.

RACCOLTA: agosto-settembre-ottobre in caso di trapianto primaverile, oppure giugno.

CONSUMO: cotta o cruda.

IMPIEGHI: cotta, saltata al burro o consumata al vapore. Cruda è ottima in insalata o consumata da sola, affettata



*Cipolla egiziana, bulbetti aerei
a inizio sviluppo*



Cipolla egiziana, pianta intera

sottilmente come i cipollotti freschi, anche se il suo sapore è molto più intenso e deciso.

PROPRIETÀ E CURIOSITÀ: stimola l'attività renale, è utile per curare infezioni intestinali, è diuretica, vermifuga e decongestionante per tosse e raffreddore. La caratteristica principale di questa rara cipolla è che non va in seme, ma si riproduce tramite i bulbilli che nascono sulla sommità della pianta.

VARIETÀ CONSIGLIATE

Essendo una pianta rara, al momento non vi sono varietà.

TERRENO E CLIMA

Cresce bene su ogni tipo di terreno, però predilige quelli a pH 6-7 limoso-sabbiosi, ben drenati, ricchi di sostanza organica (letame o compost). Per quanto riguarda il clima, preferisce una situazione calda e ben riparata però sopporta bene anche il freddo, quindi si può coltivare tranquillamente su tutta la Valle d'Aosta sino ad altitudini elevate (circa 2000 metri di quota).

COLTIVAZIONE

Per ottenere ottime produzioni di cipolla egiziana si utilizzano i bulbilli presenti sulla pianta-madre. Si consiglia il trapianto ad aprile-maggio, oppure a ottobre per avere un buon raccolto a giugno. I bulbilli passano molto bene l'inverno e non temono il gelo e, anche se la parte aerea scompare con il freddo, ricaccia rigogliosa in primavera. Il sesto d'impianto è di 30-60 cm tra le file e di 10-15 cm tra una pianta e l'altra. Nei terreni compatti e poco drenanti possono insorgere problemi di marciumi, quindi prima di seminare assicurarsi che il terreno sia adatto a tale coltura. I terreni sabbiosi e sassosi vanno molto bene. Le cure colturali consistono nel controllo delle malerbe, soprattutto a inizio coltura, nel rincalzo, che può servire sia da sostegno per le piante che per compiere lo sgrondo dell'acqua in eccesso, e nel dosaggio accurato delle irrigazioni. La raccolta va eseguita a giugno se il trapianto è stato compiuto a ottobre, da luglio a novembre negli altri casi, appena la parte aerea della pianta secca completamente. Si possono utilizzare sia le cipolle di pezzatura medio-grande, estraendole dal terreno come le normali varietà, sia i bulbilli aerei, come "cipolline". La resa al m² è di circa 2-4 kg. La conservazione consiste nell'appendere le cipolle in mazzi in un locale asciutto e ben aerato.

PARASSITI E MALATTIE

Nella nostra regione non si riscontrano problemi rilevanti perché si tratta di una pianta molto rustica e resistente alle malattie e ai parassiti.

di Fabrizio BERTOLINO
 Ricercatore in Pedagogia
 generale e sociale
 Università della Valle d'Aosta
 e Patrick RONZANI
 Ufficio agriturismo
 Direzione Produzioni
 vegetali e servizi fitosanitari



FATTORIE DIDATTICHE VALDOSTANE: ESPERIENZE E PROSPETTIVE

La conclusione del 2011 rappresenta, per il neonato sistema delle fattorie didattiche valdostane, l'occasione per fare un primo bilancio delle attività. Sul versante istituzionale la stesura e successiva approvazione della Carta della qualità (deliberazione della Giunta regionale n. 1993 in data 28 agosto 2011) ha permesso la conclusione del percorso di accreditamento di sette agriturismi, divenuti quindi a pieno titolo anche *fattorie didattiche*.

MAPPA DELLE FATTORIE DIDATTICHE



- 1 Agriturismo/Fattoria Didattica *Le Rêve*, Courmayeur
- 2 Agriturismo/Fattoria Didattica *Lou Rosé*, Donnas
- 3 Agriturismo/Fattoria Didattica *Le Bonheur*, Fénis
- 4 Agriturismo/Fattoria Didattica *Genuinus*, Nus
- 5 Agriturismo/Fattoria Didattica *Maison Rosset*, Nus
- 6 Agriturismo/Fattoria Didattica *La Reina*, Pollein
- 7 Agriturismo/Fattoria Didattica *Boule de Neige*, Torgnon

LA CARTA DELLA QUALITÀ

Si tratta di uno strumento che regola i rapporti tra Regione Autonoma Valle d'Aosta, aziende e fruitori. Negli otto articoli che la compongono si trovano indicazioni in merito alla definizione (finalità e obiettivi) di fattoria didattica, alle caratteristiche produttive e strutturali, all'accessibilità dei gruppi, alla formazione degli operatori, alle metodologie didattiche, all'igiene e alla sicurezza, ai controlli, alla comunicazione e promozione.

Nell'impossibilità di entrare nel dettaglio dei diversi aspetti, vale la pena di approfondire quanto contenuto in materia di accoglienza e offerta didattica. Emerge infatti la grande attenzione che deve essere data al rapporto tra le caratteristiche degli spazi aziendali, la di-

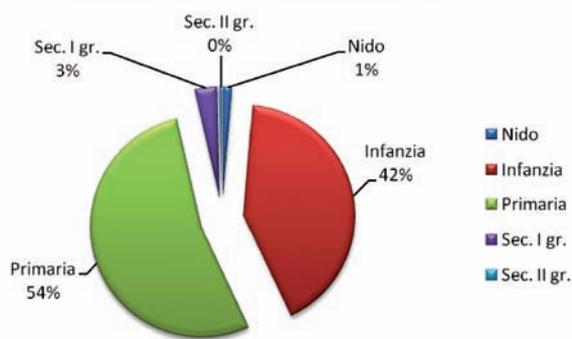


Le firmatarie della Carta della qualità

sponibilità di operatori formati, la tipologia delle azioni previste e gli obiettivi didattici. Attenzione che si concretizza nella programmazione dell'offerta formativa, che nel

caso di visite scolastiche deve essere concordata con gli insegnanti in funzione dell'età dei ragazzi, del programma, delle attività laboratoriali scelte.

Utenza scolastica: tipologia e consistenza Valle d'Aosta a.s. 2010/11 - 7 fattorie didattiche



Utenza scolastica: tipologia e consistenza Emilia Romagna a.s. 2008/09 - 330 fattorie didattiche

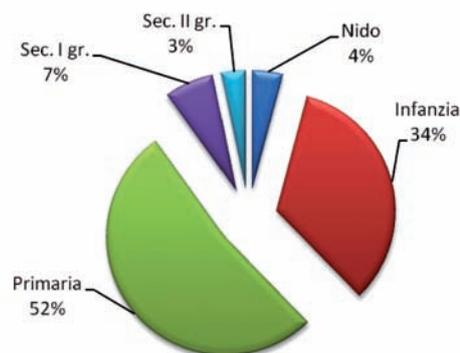


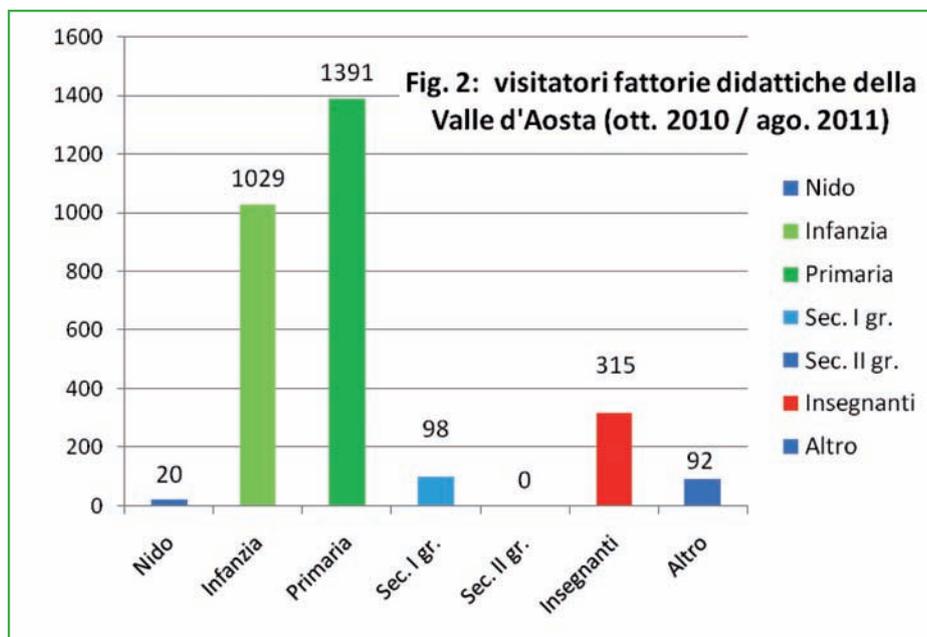
Fig. 1: I due grafici permettono di comparare l'utenza scolastica delle fattorie didattiche di due realtà completamente differenti. La rete valdostana è costituita da sette aziende operanti a partire dall'anno scolastico 2010/11 (gruppi in visita = 153), mentre quella emiliana vede la presenza di ben 330 aziende, molte delle quali attive da oltre 10 anni (gruppi in visita a.s. 2008/09 = 4539). L'andamento è identico con una netta prevalenza della scuola dell'infanzia e primaria ed una quota residuale di visite degli ordini scolastici superiori. Peculiare e significativa una quota ulteriore (circa 1200 gruppi), presente solo nelle fattorie emiliane, costituita da gruppi di adulti, anziani, disabili e centri estivi. (fonte Alimos – Resoconto attività fattorie didattiche della Regione Emilia Romagna - www.fattoriedidattiche.net/; elaborazioni di F. Bertolino per quanto riguarda la realtà valdostana).

**ANNO SCOLASTICO
2010/2011:
IL BANCO DI PROVA**

Parallelamente al percorso di definizione puntuale della normativa regionale di riferimento (la carta della qualità, ma anche la modulistica per registrare i gruppi in visita e quella per valutare il gradimento delle proposte e raccogliere suggerimenti da parte degli utenti), le fattorie didattiche hanno avviato, sin dall'inizio dell'anno scolastico 2010/2011, l'attività con le classi.

Come dimostra il confronto tra i due grafici a torta (fig. 1 pagina precedente), le fattorie didattiche indipendentemente che siano di recente costituzione (come quelle valdostane) o presenti sul territorio da vari anni (come quelle emiliane), hanno quale utenza di riferimento il mondo della scuola e, all'interno di questo, prevalentemente la scuola dell'infanzia e primaria.

Sono state ben 153 le classi in visita,



per un totale di oltre 2.500 ragazzi/ bambini accompagnati da più di 300 insegnanti/educatori e, nel caso dei 20 piccoli visitatori provenienti dall'asilo nido, anche da un certo numero di genitori (fig. 2).

Genitori e bambini sono diventati i veri protagonisti nell'iniziativa *Con*

la famiglia nelle fattorie didattiche svoltasi mercoledì 20 ottobre 2010 nell'ambito della 1^a Settimana della famiglia promossa dall'Assessorato regionale Sanità, Salute e Politiche sociali. Un pomeriggio che ha visto circa 170 adulti e bambini scoprire assieme il significato e il funzionamento di una fattoria, entrare in contatto con il mondo rurale, degustare prodotti aziendali.

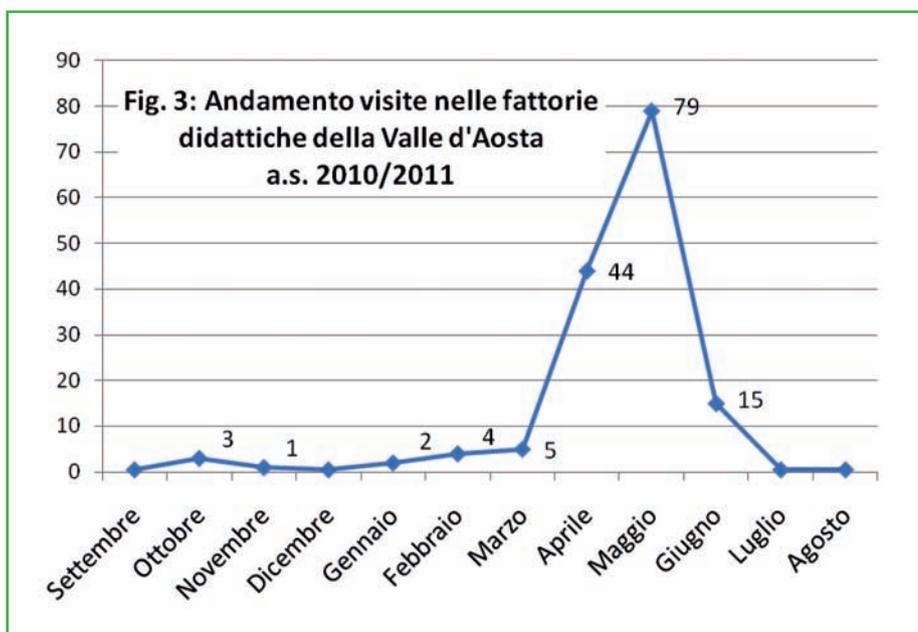
Approfondire la conoscenza dei gruppi in visita permette di ipotizzare alcune prospettive di sviluppo per il sistema delle fattorie didattiche. Sicuramente prioritario è riconoscere la fiducia dimostrata dalle scuole valdostane, costruendo con gli insegnanti stessi, percorsi didattici specifici in grado di consolidare e rendere continuativo questo rapporto. Ma significativo è anche evidenziare come due scuole di fuori Valle (Asti e Torino) abbiano scelto di integrare una loro iniziativa (escursione culturale e settimana bianca) con la visita ad una fattoria didattica. Si apre quindi la possibi-



Agriturismo Lou Rosé, attività di fattoria didattica



Agriturismo Lou Rosé, attività di fattoria didattica



lità di una sinergia e valorizzazione reciproca tra il sistema delle emergenze culturali, quelle ambientali e quelle altrettanto peculiari della natura coltivata, delle tradizioni e dei prodotti tipici.

Per quanto riguarda la calendarizzazione delle visite si assiste ad una loro compressione, oltre il 90%, nel periodo primaverile (fig. 3). Entrano in gioco fattori di tipo organizzativo legati ai trasporti ed ai tempi della programmazione scolastica, ma ancor più culturali. Si è creata una situazione in cui i giovani genitori (e troppo spesso gli insegnanti),



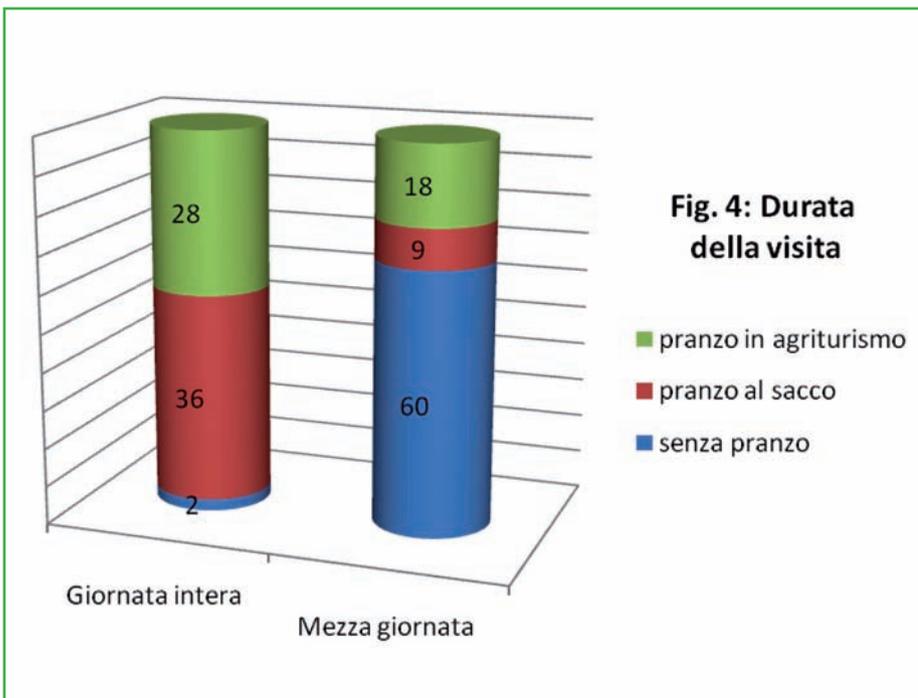
Agriturismo Lou Rosé, attività di fattoria didattica

sempre più privi di un ancoraggio alla realtà delle imprese agricole, delle coltivazioni, dell'allevamento, antepongono al possibile valore educativo della scoperta dei ritmi

delle stagioni (e quindi ad esempio dell'importanza dell'inverno, del riposo vegetativo, della morte come momenti necessari per permettere nuova vita), una iperprotezione dei

loro bambini/alunni. Pioggia, neve, basse temperature, sono quindi pericoli da evitare confinando i propri figli, nativi digitali, entro ambienti chiusi, aula o cameretta, dalle condizioni controllate. Ecco allora la fattoria come luogo in cui ribadire la massima scout: "Non esiste buono o cattivo tempo, ma solo buono o cattivo equipaggiamento".

L'ultimo aspetto scelto per delineare le caratteristiche delle visite in fattoria didattica è la loro durata (fig. 4). In questo primo anno di attività sono stati pressoché assenti progetti strutturati su più incontri o con momenti in cui l'operatore si è recato in classe. Le visite sono state quindi caratterizzate da una forte episodicità risultando in poco più della metà dei casi (56%, N=87) di sola mezza giornata. Nelle situazioni in cui la permanenza in azienda si è estesa all'intera giornata, emerge la potenzialità educativa del momento della ristorazione. Ben 46 gruppi (28 durante la visita di una giornata e 18 in quella di mezza) hanno infatti scelto di sostituire il tradizionale pranzo al sacco con un vero pasto prodotto e consumato in azienda. Senza voler entrare in un discorso di qualità del cibo e della sua relazione con la salute (valori nutritivi, genuinità,...), vale però la pena di sottolineare la possibilità delle fattorie didattiche di diventare laboratori di sostenibilità insegnata ed agita, in cui la promozione di stili di vita sostenibili passa in questo caso attraverso il consumo condiviso, insegnanti, operatori, alunni, di prodotti locali a km 0 e con scarso impatto ambientale; per i bimbi e gli adulti una esperienza che, pensata, ragionata e capita, può essere riproposta anche nel contesto familiare e scolastico.





Agriturismo Le Bonheur, attività di fattoria didattica

ULTIME NOTIZIE

Nel piccolo mondo delle fattorie didattiche valdostane tre eventi, nella loro estrema diversità, caratterizzano la chiusura del 2011 e l'apertura del 2012. Si tratta in primo luogo della presentazione del secondo anno di attività, avvenuta il 14 settembre presso l'agriturismo/fattoria didattica La Reina di Pollein, durante la quale sono stati estratti, come ormai consuetudine, tra tutti gli insegnanti presenti sette buoni visita gratuiti. Ma proseguono anche le riflessioni sugli agrinido,



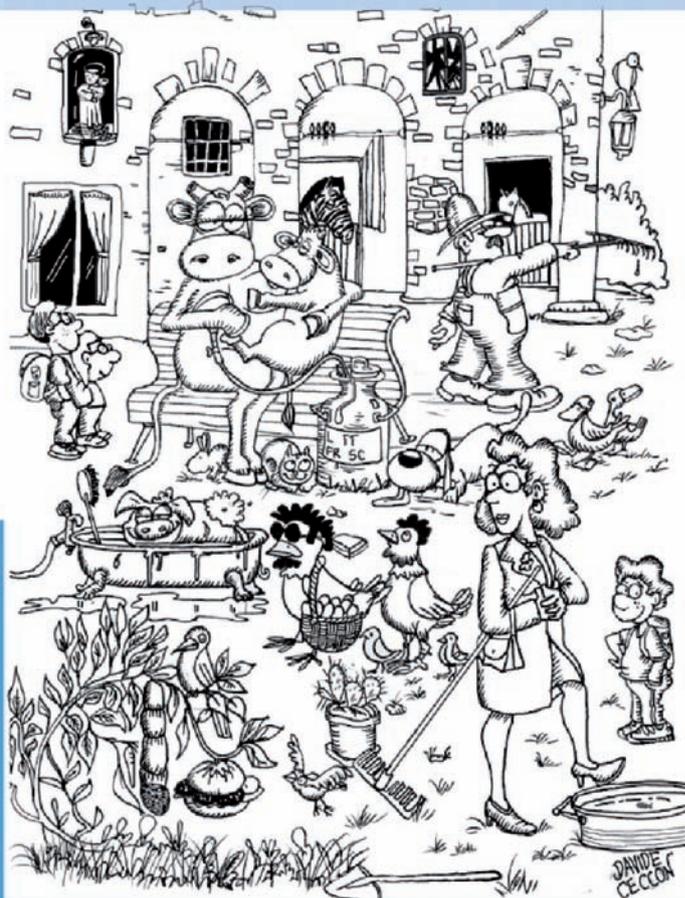
Agriturismo Genuinus, attività di fattoria didattica

cioè una nuova realtà per crescere in fattoria (si veda L'Informatore Agri-

colo n. 1/2011). Si è costituito, infatti, un gruppo di lavoro interistituzionale (Assessorato Agricoltura e Risorse naturali, Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali, Università, Azienda USL) che dovrà verificare, utilizzando quale studio di caso la fattoria didattica Genuinus e grazie alla collaborazione di Coldiretti Valle d'Aosta, la fattibilità di creazione di attività di agrinido nella nostra regione.

Infine una novità editoriale: è uscito il volume *Extraterrestri in campagna. Quando insegnanti e ragazzi sbarcano in fattoria didattica* (fig. 5). Realizzato con il contributo dell'Università della Valle d'Aosta, rappresenta l'esito finale di un progetto di ricerca nel quale grande significato hanno rivestito le esperienze e le riflessioni maturate nell'ambito della convenzione stipulata tra l'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali e la Facoltà di Scienze della Formazione.

Fabrizio Bertolino, Annamaria Piccinelli, Anna Perazzone
EXTRATERRESTRI IN CAMPAGNA
 Quando insegnanti e ragazzi sbarcano in fattoria didattica



Negretto Editore

Negretto Editore

Fig. 5: Extraterrestri in campagna. Quando insegnanti e ragazzi sbarcano in fattoria didattica [F. Bertolino, A. Piccinelli, A. Perazzone, (2012), Negretto Editore, Mantova, pp. 232].



foire
des
alpes

2011

**FOIRE DES ALPES
PRIMA EDIZIONE DELLA FIERA
DEDICATA AGLI ANIMALI DA ALLEVAMENTO
DELLE RAZZE NON BOVINE**

di Daniela BIGAY
Ufficio promozione
Direzione produzioni vegetali
e servizi fitosanitari

Sabato 12 e domenica 13 novembre 2011 si è svolta, all'arena Croix-Noire di Aosta, la prima edizione della *Foire des Alpes*, rassegna a cura dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali dedicata alla valorizzazione degli animali delle razze non bovine provenienti dagli allevamenti del nostro territorio.

Nella serata di sabato 12 è stata organizzata, nella tensostruttura appositamente allestita all'esterno dell'arena, la *Cena delle Alpi*, curata dall'Unione Cuochi Valle d'Aosta, che ha proposto uno speciale menu (a pagamento) nel quale ampio risalto è stato dato alle carni ovine e caprine nonché ai formaggi di capra. La serata si è conclusa con la premiazione della IV edizione del Concorso regionale dei formaggi caprini a cura della sezione ovicaprina dell'AREV (Association Régionale Éleveurs Valdôtains), che aveva avuto luogo domenica 3 luglio a Challand-Saint-Anselme, in occasione della prima "Fehta da tchivra".

Domenica 13, in concomitanza con il Concorso delle specie ovina e caprina promosso dall'AREV, nell'arena regionale un numeroso pubblico di esperti del settore, curiosi e famiglie con bambini ha potuto ammirare da vicino, oltre alle capre e alle pecore, anche cavalli, asini, muli, conigli e cani da guardiania.

Coldiretti Valle d'Aosta era presente con il mercato dei prodotti agroalimentari a chilometri zero e con ventiquattro aziende che hanno proposto i loro prodotti artigianali – miele, formaggi, dolci, confetture, frutta, pane e ai prodotti da forno – molto apprezzati dal numeroso pubblico.

Un'area è stata dedicata, inoltre, all'esposizione e alla vendita di attrezzature agricole: trattori, imballatrici e tutto ciò che è necessario per lo svolgimento dei diversi lavori in agricoltura.

L'offerta della manifestazione è stata completata dal pranzo a tema e da due momenti di *show-cooking* e degustazione di carni ovine.

Ospiti della prima edizione della *Foire des Alpes* sono state tre delegazioni provenienti da Francia, Lombardia e Piemonte, che hanno avuto l'occasione di presentare le loro razze al pubblico valdostano.

LA CENA DELLE ALPI





I PREMIATI DEL CONCORSO REGIONALE DEI FORMAGGI CAPRINI



L'ARENA



L'ARENNA





L'ARRENA

IL MERCATO A KM 0 DI COLDIRETTI



MOMENTI GASTRONOMICI



MALATTIA DEGLI SCOPAZZI DEL MELO E BILANCIO DELL'ATTIVITÀ SVOLTA IN VALLE D'AOSTA NELL'AMBITO DEL RISANAMENTO DELLA FRUTTICOLTURA DA APP

di Rita BONFANTI
e Didier SAVIOZ
*Ufficio servizi fitosanitari
Direzione produzioni vegetali
e servizi fitosanitari*

DESCRIZIONE DELLA MALATTIA

“Malattia degli scopazzi del melo” è il nome attribuito alla fitopatia causata da un microorganismo unicellulare, molto simile a un batterio, che può vivere esclusivamente all'interno dei vasi conduttori delle piante di melo, il cui nome è *Apple proliferation phytoplasma* (APP).

Nei frutteti infetti, ai sintomi tipici sulla chioma si associa una scarsa resa delle produzioni in termini quali-quantitativi, che si traduce in perdite economiche più o meno gravi per il conduttore degli impianti.

APP appartiene allo stesso gruppo tassonomico dei fitoplasmi che causano la moria del pero “Pear Decline” (PD) e il giallume europeo delle drupacee “European Stone Fruit Yellow” (ESFY).

OSPITI

Il melo è l'ospite principale di APP. Quadri sintomatici attribuibili ad APP sono stati riscontrati anche su pero, ma in seguito a indagini analitiche è stata esclusa la presenza del fitoplasma specifico.

Quasi tutte le varietà di melo in commercio sono sensibili alla malattia. Quelle resistenti alla ticchiolatura, quali Florina, Prima e Priscilla (derivate dagli incroci con *Malus floribunda*), sono le più soggette ai danni causati dalle infezioni.

Anche le cultivar Golden Delicious, Renetta del Canada, Gala, Jonagold e Starking, assai diffuse in Valle d'Aosta, manifestano elevata suscettibilità alla malattia.

DIFFUSIONE GEOGRAFICA

APP è presente in molti paesi dell'Europa continentale e mediterranea: Austria, Bulgaria, Repubblica Ceca, Francia, Germania, Grecia, Italia (Nord), Ungheria, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Svizzera, Ucraina, Jugoslavia. In Danimarca e Olanda il fitoplasma è stato trovato a livello di focolaio, mentre nel Regno Unito è stato del tutto eradicato. Al di fuori dell'Europa, infezioni dovute ad APP sono state segnalate, ma non confermate, in India e Sud Africa.

La temperatura dell'ambiente sembra svolgere un ruolo importante nel favorire o inibire la manifestazione dei sintomi che, infatti, non compaiono nelle aree più fredde nel Nord, come pure nelle zone frutticole dell'Europa meridionale dove fa molto caldo. Ciò non deve indurre a pensare che in queste zone la malattia sia del tutto assente, ma piuttosto che sia di difficile individuazione.

Apple Proliferation Phytoplasma, responsabile della malattia degli scopazzi del melo, è un organismo nocivo che arreca gravi danni alla frutticoltura in molte aree frutticole europee, compresa la Valle d'Aosta. A quasi dieci anni dall'applicazione del primo piano per il risanamento dei meleti nella nostra regione, l'Ufficio servizi fitosanitari presenta un bilancio di quanto è stato realizzato a livello territoriale per contenere la malattia e rilanciare i nuovi impianti



Scopazzi su cui si nota un forte attacco di oidio (Foto R. Bonfanti)

In Italia, piante affette da scopazzi del melo sono state descritte a partire dagli anni Cinquanta in Veneto e, successivamente, in provincia di Trento dove APP è particolarmente diffuso nelle valli di Non e di Sole. A tutt'oggi la presenza del fitoplasma è stata accertata in tutte le regioni subalpine italiane. Da alcuni anni sono stati riferiti anche casi sporadici in Emilia-Romagna.

In Valle d'Aosta la presenza della malattia degli scopazzi è nota da molto tempo. Alla fine degli anni Novanta è stata anche oggetto di uno studio specifico da parte del Dipartimento

di valorizzazione e protezione delle risorse agroforestali dell'Università di Torino, realizzato nell'ambito di un programma Interreg Italia-Francia dal titolo: "*Maladies a Phytoplasmes des cultures perennes en zone de montagne*" con l'obiettivo di fare maggior chiarezza sulla sua epidemiologia (cause e diffusione).

SINTOMI

Gli alberi colpiti da APP manifestano mancanza di vigore e presentano spesso ricacci basali. Su

piante giovani i sintomi possono interessare tutta la chioma, mentre nelle piante adulte riguardano solo una o poche branche.

In alcuni casi, qualora le infezioni siano lievi, i nuovi impianti possono recuperare dopo i primi 2-3 anni e produrre frutti normali, soprattutto se si procede a una adeguata fertilizzazione.

Anche il portainnesto gioca una parte importante. Le varietà su portainnesti vigorosi sono, generalmente, più sensibili alla malattia, al contrario quelle su p.i. deboli, come ad esempio EM 9, sembrano evidenziare danni limitati a seguito di infezioni del fitoplasma. È stato appurato, inoltre, che le piante infette sono più soggette ad attacchi di oidio e di *Phytophthora*.

I SINTOMI DELLA MALATTIA SI POSSONO SUDDIVIDERE IN BASE AL TIPO DI ORGANO INTERESSATO

RAMI

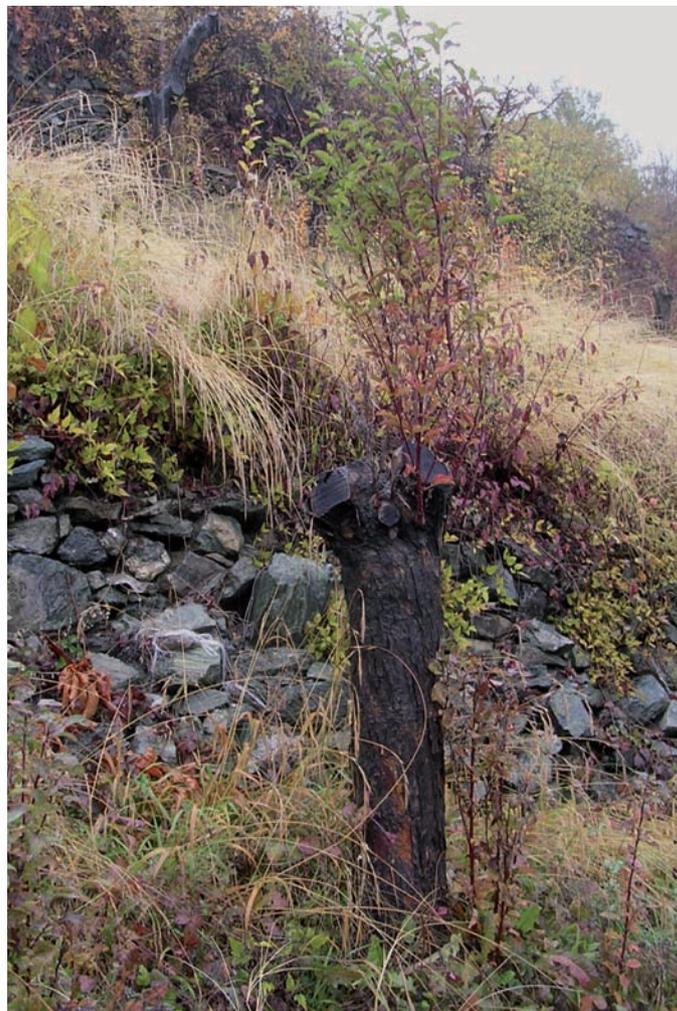
Si tratta del sintomo più tipico, che conferisce il nome alla malattia. La chioma delle piante colpite da APP manifesta la comparsa di scopazzi (detti anche scope di strega o balais de sorcières) ben visibili quando l'albero è spoglio. Essi si formano per la crescita affastellata dei rami, provocata dalla schiusura anticipata di gemme quiescenti che si verifica soprattutto dove i germogli sono più vigorosi.

FOGLIE

Nelle piante infette appaiono più piccole, allungate, con margini seghettati; presentano con frequenza una clorosi o arrossamenti più o meno accentuati e spesso l'apice dei germogli dà origine ad una "rosetta".



Anche le giovani piante possono essere soggette ad infezioni di APP (Foto R. Bonfanti)



Vecchia pianta capitozzata. I rami emessi dopo il drastico taglio presentano evidenti sintomi di scopazzi (Foto F. Carcereri)

A fine estate le foglie arrossano anticipatamente, assumendo una tonalità bronzata e questo sintomo si evidenzia soprattutto su alcune varietà (es. Golden delicious).

STIPOLE

Possono essere del tutto assenti oppure sviluppate in modo abnorme o essere plurime, fino ad arrivare a 4 o 6 per foglia.

GEMME

In primavera si ha la schiusura anticipata delle gemme a legno e il ritardo nella schiusura delle gemme a fiore.

FIORI

Possono apparire deformi, con un maggior numero di petali rispetto alla norma, talvolta virescenti, con il peduncolo allungato; anche il corimbo può presentare anomalie e proliferazioni. Sono frequenti, inoltre, fioriture fuori stagione.

FRUTTI

Sono in minor numero, più piccoli, poco colorati, privi di profumo e insipidi a causa del basso tenore in zuccheri e acidi. Nella varietà Renetta Canada la buccia non assume il tipico aspetto rugginoso e rimane



Confronto tra mele (var. Golden delicious) ottenute da piante sane (a sinistra) e da piante malate (a destra) (Foto F. Bondaz)

lucida. Il picciolo, a volte, si presenta più lungo del normale. L'abbassa-

VETTORE CACOPSYLLA MELANONEURA

Foto DIVAPRA settore entomologia



Uova



Ninfe



Adulto appena nato



Adulto svernante

mento della qualità e, a volte, anche della quantità causa una perdita di valore commerciale, che può salire a livelli molto elevati fino a interessare il 100% delle produzioni.

TRASMISSIONE

Le modalità di trasmissione di questa malattia rimangono ancora in parte sconosciute, poiché i mezzi investigati dalla ricerca sono stati finora insufficienti per potere studiare a fondo il problema in quanto si tratta di una fitopatia che interessa

solo alcune aree “marginali” della frutticoltura europea.

Di certo si sa che il fitoplasma APP non può sopravvivere al di fuori dei tessuti vivi del suo ospite e può essere trasmesso solo se trasportato nel corpo di insetti dotati di apparato boccale pungente-succhiante in grado di acquisire il fitoplasma succhiando la linfa dalle piante e di inocularlo in quelle sane durante la loro attività nutrizionale.

A livello europeo i maggiori responsabili della diffusione della malattia sono due insetti omotteri appartenenti alle specie *Cacopsylla melano-*

neura e *C. picta* (= *C. costalis*) che compiono, entrambi, una sola generazione all'anno. La ricerca svolta in Valle d'Aosta dall'Università di Torino riferisce che nella nostra regione il vettore principale è *Cacopsylla melanoneura*, mentre *C. picta* è del tutto assente.

La comparsa *C. melanoneura* nei frutteti valdostani inizia alla fine del mese di gennaio, quando la specie migra sui meli dai siti di svernamento. Dopo l'accoppiamento e l'ovoposizione, che avvengono, indicativamente, in corrispondenza della chiusura delle gemme, compaiono

gli stadi giovanili dell'insetto (neanidi e ninfe). Gli individui nati nell'anno rimangono sul melo fino alla metà di giugno, epoca in cui si spostano altrove, probabilmente su conifere e biancospino, per passarvi il resto dell'anno (questa fase è la meno conosciuta).

È stato dimostrato che gli insetti vettori sono in grado di trasmettere il fitoplasma acquisito nel periodo primaverile anche dopo l'estivazione e lo svernamento, cioè quando ritornano nei frutteti per riprodursi.

Recentemente è stato riconosciuto che la cicalina *Fiebertella florii*, specie presente sporadicamente nei meleti, è in grado di trasferire il fitoplasma da una pianta all'altra.

Occorre rimarcare, inoltre, che la diffusione di APP non è da attribuire sempre e solo a vettori, ma si può realizzare anche attraverso la fusione di radici (anastomosi) tra meli contigui, oppure attraverso lo scambio di materiale di propagazione in quanto i sintomi della malattia spesso non sono visibili in piante molto giovani. Per evitare gravi contaminazioni a lunga distanza, è quindi fondamentale che i vivaisti operino nel pieno rispetto delle normative vigenti.

DIFESA

Contro la malattia degli scopazzi non esistono mezzi di lotta di-

retti. L'utilizzo di piante resistenti è, senza dubbio, la soluzione ideale. Da anni, in provincia di Trento, è in corso un progetto di ricerca che prevede la selezione di particolari portainnesti in grado di inattivare il fitoplasma eventualmente acquisito dalle piante durante la stagione vegetativa, ma all'attualità essi non sono ancora disponibili sul mercato.

Ad oggi, quindi il controllo della fitoplasmosi si può attuare esclusivamente applicando strategie di prevenzione. I mezzi indiretti di controllo consistono nell'eradicazione tempestiva delle piante infette con eliminazione di tutte le radici e il ricorso all'uso di materiale di moltiplicazione sano (fornito sempre di passaporto fitosanitario che garantisce l'assenza di malattie da quarantena tra cui APP).

Nella scelta dei portainnesti, inoltre, vanno privilegiati quelli deboli, poiché quelli vigorosi e molto polloniferi inducono maggiore suscettibilità alla malattia.

Per quanto riguarda le cure colturali, le eccessive concimazioni azotate o le potature particolarmente energiche possono evidenziare i sintomi delle infezioni.

Infine, il controllo delle popolazioni degli insetti vettori con trattamenti fitosanitari applicati a fine inverno si rivela utile nell'abbassare il rischio di contagio.

RISCHIO FITOSANITARIO E REGOLAMENTAZIONE NAZIONALE E REGIONALE

APP è un organismo nocivo da quarantena. È iscritto sia nella lista A2 dell'EPPO sia nell'allegato A sez I del Decreto legislativo 214/2005 come organismo nocivo di cui è nota



Scopazzi su pianta in vegetazione. Le foglie interessate sono fortemente arrossate e più piccole della norma (Foto R. Bonfanti)



*Foglie con stipole ingrandite
(Foto DIVAPRA)*

la presenza in alcune parti del territorio della Comunità europea e per il quale deve essere vietata la diffusione negli Stati membri.

A livello nazionale esiste, inoltre, un decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali (in data 23 febbraio 2006) che impone l'applicazione sul territorio italiano di misure di lotta obbligatoria contro questo fitoplasma. Tale decreto è stato recepito per la Valle d'Aosta attraverso il Provvedimento Dirigenziale n. 3356 del 12 agosto 2008, a cui è seguita l'emanazione, da parte della Giunta regionale (DGR 1117/2009), di un Piano di risanamento.

Le disposizioni contenute nel suddetto piano, oltre a confermare l'obbligo di lotta contro le piante infette, definiscono in modo dettagliato le modalità e le priorità relative alla loro distruzione. Nel piano sono contenute anche disposizioni che stabiliscono indennizzi per coloro che si vedono costretti ad eliminare le piante infette da APP purché queste siano coltivate (sono escluse le piante abbandonate).

Il piano è stato messo a punto tenendo conto delle conoscenze acquisite nel corso degli studi effettuati sul territorio da anni. I monitoraggi

pluriennali riguardanti la presenza della malattia in Valle d'Aosta hanno dimostrato, infatti, che essa è diffusa in tutte le zone frutticole con percentuali di alberi infetti presenti nei frutteti che crescono con l'aumentare dell'età dell'impianto, fino a superare ampiamente il 25% (con punte del 100%) nei meleti di oltre 25 anni.

I vecchi meleti, insieme a quelli abbandonati, sono perciò ritenuti una delle fonti più importanti di contaminazione da APP e per tale ragione è divenuta obbligatoria la loro eliminazione totale già a partire dal 2009. Per quanto concerne i meleti infetti di età inferiore i 25 anni, la loro distruzione è stata invece rinviata ad una seconda fase, che sarà avviata nel 2013.

Questo piano di risanamento impone, inoltre, trattamenti fitosanitari



Pianta infetta da scopazzi - sintomi invernali (Foto D. Savioz)



*Arrossamenti precoci
(www.fitoplasmi.it)*

obbligatorie contro il vettore negli impianti di nuova costituzione già a partire dal primo anno di realizzazione.

VECCHIA PROGRAMMAZIONE

Il risanamento della frutticoltura dalla malattia degli scopazzi del melo non è una novità per la nostra regione. Già il Piano di Sviluppo Rurale 2000-2006 comprendeva provvedimenti mirati a ridurre considerevolmente la presenza dell'inoculo attraverso la distruzione delle piante infette e la lotta al vettore, supportati entrambi dall'erogazione di contributi destinati ai frutticoltori. Ma è solo con l'approvazione da parte del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali (MIPAAF), del decreto di lotta obbligatoria contro *Apple Proliferation Phytoplasma*, che l'eliminazione è diventata un obbligo previsto dalla legge.

Nell'ambito della vecchia programmazione (2002-2007) sono state ritirate in tutto 411 domande di estirpo, per un totale di quasi 62 ettari di meleti eliminati di cui circa 2/3 (40 ha) reimpiantati con melo.

Nella tabella seguente sono illustrati i dati dettagliati relativi al precedente Piano di Sviluppo Rurale

ANNO	TOTALE DOMANDE	SUPERFICIE OGGETTO DI RISANAMENTO VECCHIA PROGRAMMAZIONE (ha)				
		TOTALE INVESTITA	TOTALE ESTIRPATA	SOLO ESTIRPO	REIMPIANTO EFFETTIVO A MELO	PIANTE TOTALI ESTIRPATE
2002	17	1.87.56	1.87.56	00.12.60	2.49.18	1.335
2003	55	7.44.20	7.44.20	2.64.59	6.85.25	6.569
2004	110	17.65.71	17.65.71	7.00.75	13.52.55	19.201
2005	103	14.33.13	13.09.83*	8.66.02	4.58.20	11.160
2006	71	11.76.46	11.76.46	4.39.78	6.47.81	13.453
2007	55	10.05.10	10.05.10	3.03.88	6.09.79	10.483
TOTALE	411	63.12.16	61.88.86	25.87.62	40.02.78	62.201

*Alcuni agricoltori hanno rinunciato a estirpare e quindi alla relativa indennità (all'epoca non sussisteva l'obbligo di estirpo)

NUOVA PROGRAMMAZIONE

Atre anni dall'applicazione del nuovo piano di risanamento approvato con DGR 1117/2009 sono state presentate in totale 231

domande per una superficie di circa 29 ettari. A tutt'oggi gli ettari effettivamente estirpati ammontano a poco più di 24, di cui circa 7 sono già stati reimpiantati con melo tra il 2010 e il 2011. Negli anni a ve-

nire è previsto, il reimpianto di ulteriori 15 ha.

Nella tabella che segue si riportano i dati dettagliati relativi alle superfici oggetto di risanamento nell'ambito della nuova programmazione.

ANNO	NUMERO DOMANDE	SUPERFICIE OGGETTO DI RISANAMENTO NUOVA PROGRAMMAZIONE (ha)							REIMPIANTO ANCORA DA REALIZZARE (entro i limiti di tempo concordati di tre anni)
		TOTALE INVESTITA	TOTALE ESTIRPATA 2011	TOTALE ESTIRPATA 2012 PREVISTA	SOLO ESTIRPO	DA REIMPIANTARE	GIÀ REIMPIANTATA (MELO) 2010	GIÀ REIMPIANTATA (MELO) 2011	
2009	126	17.87.96	17.70.65	27.15	5.80.12	12.07.84	4.13.45	2.37.65	5.56.74
2010	51	5.15.89	4.55.94	59.95	2.38.13	2.77.76		63.34	2.14.42
2011	54	5.71.77	2.46.25	3.25.52					
TOTALE	231	28.75.62	24.72.84		8.18.25	14.85.60	4.13.45	3.00.99	

Nota: Alcuni dati sono provvisori, in quanto sia l'estirpo che il reimpianto devono essere verificati da sopralluogo

A cura del
*Servizio Pianificazione
 agricolo-territoriale
 e strutture aziendali*

• AIUTI A COPERTURA DELLE SPESE NOTARILI PER GLI ACQUISTI DI TERRENI AGRICOLI

NUOVI CRITERI PER I CONTRIBUTI ALLA RICOMPOSIZIONE FONDIARIA

In data 9 dicembre 2011, con deliberazione n. 2944, la Giunta regionale ha approvato i nuovi criteri di applicazione che disciplinano gli aiuti a copertura delle spese notarili per gli acquisti di terreni agricoli.

Le revisioni proposte sono volte ad una semplificazione della misura e ad una riduzione dei tempi delle procedure.

A tal fine è stata modificata l'impostazione generale dell'aiuto. Secondo le disposizioni precedenti la stipula dell'atto era possibile solo successivamente all'adozione del relativo provvedimento di impegno. Ora la stipula può avvenire a far data dalla spedizione della lettera di avvio del procedimen-

to che è prevista entro 20 giorni lavorativi dalla presentazione della domanda. Altro interessante elemento di semplificazione è la possibilità da parte dello studio notarile di inoltrare direttamente, tramite posta elettronica certificata, la documentazione da allegare alla richiesta di erogazione del contributo.

Alla misura possono accedere i proprietari di terreni agricoli residenti in Valle d'Aosta iscritti all'anagrafe delle aziende agricole. Questo vale anche per i proprietari non agricoltori i quali saranno registrati esclusivamente per i dati anagrafici.

I richiedenti, a seguito dell'acquisizione, devono diventare pieni proprietari dei ter-





Entro 20 giorni lavorativi dal ricevimento della domanda, la struttura competente comunica l'avvio del procedimento esprimendosi nello stesso tempo anche sull'ammissibilità della domanda, sull'importo della spesa ammessa e sull'entità del contributo.

Entro il 31 ottobre dell'anno in cui è stata presentata la richiesta di autorizzazione preliminare, il beneficiario è tenuto a presentare la domanda di pagamento corredata della documentazione di avvenuto atto e della fattura notarile regolarmente quietanzata, pena l'archiviazione della pratica. Come abbiamo evidenziato in precedenza la documentazione può essere trasmessa anche tramite posta elettronica certificata direttamente da parte dello studio notarile.

Invariati sono rimasti invece gli obblighi del beneficiario, che deve impegnarsi a rimettere a coltura gli eventuali terreni incolti accorpati, entro tre anni dalla data di acquisto, a non alienarli o frazionarli, a mantenere la destinazione agricola degli stessi e coltivarli, direttamente o tramite terzi, per almeno 15 anni dalla data di acquisto.

Per ulteriori informazioni gli interessati possono rivolgersi direttamente all'ufficio Pianificazione territoriale, accorpamento terreni ed elettrificazione rurale (telefoni n. 0165/275270 e 0165/275352) o visionare il testo integrale della deliberazione di Giunta reperibile sul sito istituzionale della Regione al seguente indirizzo web:

http://www.regione.vda.it/agricoltura/impres_e_agricoltori/ufficio_pianificazione_territoriale/ricomposizione_fondaria_i.asp.

reni oggetto di agevolazione. Per piena proprietà si intende che i terreni oggetto di acquisizione non devono essere gravati da diritti reali minori, quale, ad esempio, l'usufrutto. L'acquisto congiunto da parte di più beneficiari è ammesso esclusivamente nel caso di coniugi in regime legale di comunione dei beni o nel caso in cui i terreni confinanti che giustificano l'intervento siano già in comproprietà dei richiedenti.

L'accorpamento, che deve consentire la costituzione di un fondo agricolo di almeno 500 metri quadrati, riguarda esclusivamente i terreni situati interamente in zone agricole E dei piani regolatori generali comunali vigenti. I terreni oggetto di acquisizione devono essere confinanti con terreni agricoli già di proprietà da almeno un anno dei richiedenti. L'acquisizione di terreni non confinanti è ammessa esclusivamente nel caso di permuta tra terreni situati in comprensori di riordino fondiario e terreni situati all'esterno e nel caso di compravendite e permuta all'in-

terno di comprensori di riordino fondiario, nei casi in cui la scrittura privata autenticata sia insufficiente o in casi specifici che saranno disciplinati da apposita commissione tecnica. L'acquisizione di quote di proprietà è ammissibile esclusivamente a beneficio di imprenditori agricoli e deve consentire la costituzione di un fondo agricolo di almeno 10.000 metri quadrati.

La percentuale di aiuto è pari al 70% ed è maggiorabile del 20% nel caso di aziende agricole di dimensione pari ad almeno 40 giornate lavorative e del 10% nel caso di fusione di tutte le particelle interessate dall'intervento.

La modalità di presentazione della domanda è a sportello aperto a partire dal primo gennaio e deve essere corredata dalla planimetria catastale dei terreni interessati all'arrotondamento, dal certificato di destinazione urbanistica dei terreni di proprietà e dei terreni oggetto di acquisto e dal preventivo di spesa a firma di studio notarile.

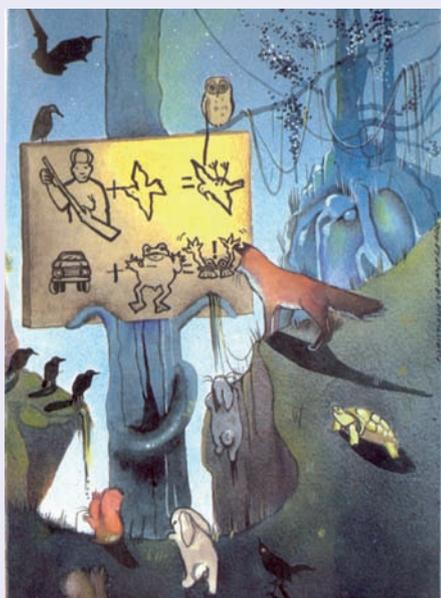
di Ronni BESSI
 Ufficio educazione
 faunistico-ambientale
 e piccola fauna
 Direzione flora, fauna
 caccia e pesca

NUOVE PUBBLICAZIONI PER L'EDUCAZIONE AMBIENTALE "LA STORIA DI TOC... E NON SOLO!" E "LE PRATERIE ALPINE"

Cresce sempre più l'esigenza, soprattutto da parte degli insegnanti delle Scuole che a vario titolo ci chiedono interventi e animazioni di Educazione Ambientale, di poter anche disporre di pubblicazioni e pieghevoli inerenti le stesse, in modo tale che gli argomenti trattati possano essere sia anticipati ai bambini che rivisitati e rielaborati successivamente.

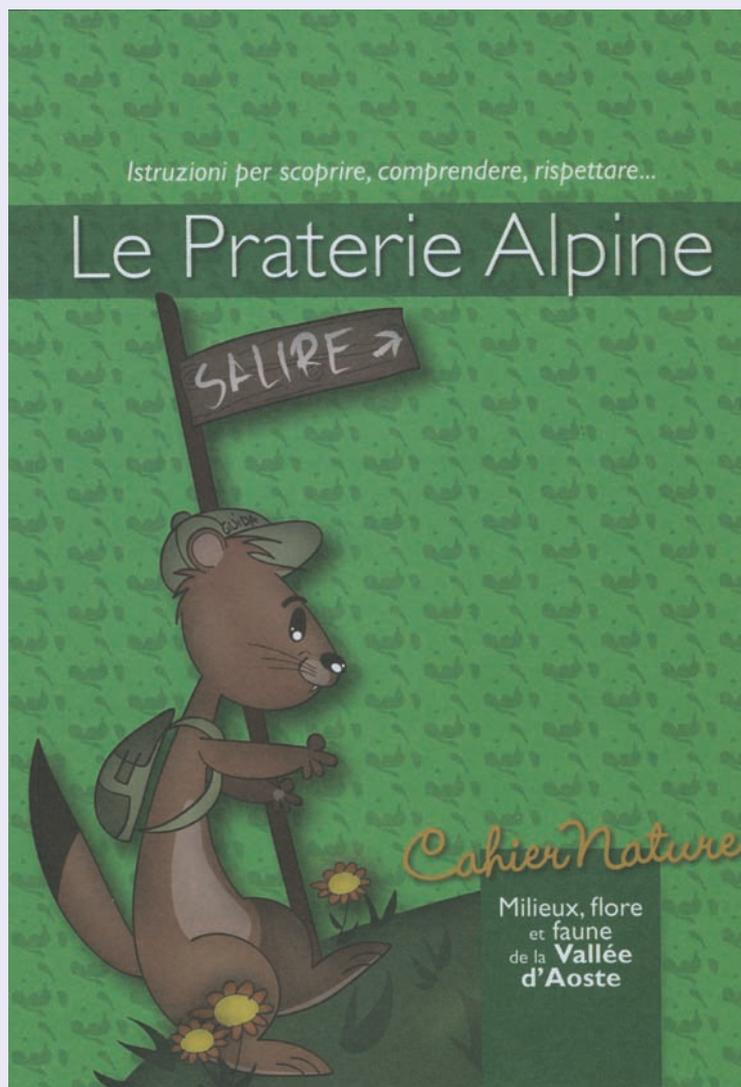
La nostra Direzione si è caratterizzata, in questi anni, per la produzione della collana di Cahiers Nature "Milieux, flore et faune de la Vallée d'Aoste", costituita da libretti con foto e fumetti a colori ciascuno dei quali, con linguaggio semplice e "in prima persona", presenta un tipico ambiente della nostra regione attraverso le piante e gli animali che lo caratterizzano.

Ne sono stati prodotti finora quattro, in lingua italiana e francese: "Le Zone Umide",



*"...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*



“La Campagna”, “La Città e i Villaggi” e, appena pubblicato, “Le Praterie Alpine”.

Quest’ultimo ambiente presenta da sempre per gli esseri viventi che lo abitano, degli interessanti adattamenti al clima rigido che lo caratterizza per la maggior parte dell’anno e per le brusche escursioni termiche tra giorno e notte. Molte persone però, durante le escursioni in montagna, non fanno caso e ignorano che accanto ai loro scarponi impazienti di raggiungere una cima, vive tutto un mondo in grado di regalarci nuove prospettive dalle quali osservare e percepire la Vita.

Un simpatico ermellino li guiderà, dalle pagine di questa pubblicazione fresca di stampa, alla scoperta di una dimensione che viene spesso attraversata e sfiorata ma poco vissuta. Per i bambini, poi, è molto importante che siano gli animali e i vegetali a parlare di loro stessi, in quanto, tramite questa modalità, si poggiano le premesse per una relazione più rispettosa con questi ultimi da parte dei “cuccioli umani”.

Analogamente, ne “La Storia di Toc... e non solo!”, gli ospiti a quattro o due zampe (in questo ultimo caso anche con due ali) presenti al Centro Recupero Animali Selvatici parlano delle loro disavventure e peripezie, tutte aventi comunque un finale positivo. In questo libretto il testo è stato composto usando la tecnica della fiabazione, in quanto la stessa ha una sottovalutata potenza educativa per i piccoli, qualunque messaggio si voglia veicolare, in quanto usa un linguaggio magico perfettamente comprensibile e rassicurante per i bambini. Toc è il nome di un pulcino di Picchio Nero che una bambina ha rinvenuto in una radura di un bosco con un’ala rotta. La giovane telefona, correttamente, subito al 1515 (numero nazionale per le emergenze ambientali del Corpo Forestale), e gli agenti prontamente accorsi provvedono a trasportare l’animale infortunato al nostro Centro di Recupero, dove inizia la Fiaba vera e propria...

Queste pubblicazioni, così come i pieghevoli delle nostre Aule Verdi del Vivaio di Quart e di Antey-Saint-André, potranno essere richiesti da quelle Scuole che stiano trattando nei loro progetti didattici gli argomenti naturalistici trattati negli stessi.



di Roberto RONC
*Servizio sviluppo delle
 produzioni agroalimentari e
 infrastrutture*

CONCORSO FONTINA D'ALPAGE 2011

È di Sandro Bonin la Fontina DOP, prodotta nell'alpeggio Grimondet di Gressan, fascera 117, vincitrice del Concorso "Fontina d'Alpage 2011". Al secondo posto si è classificato Leo Bétemps, con la Fontina DOP prodotta nell'alpeggio La Léchère di Bionaz, fascera 221, mentre il terzo posto è stato assegnato a Michel Fragno, con la Fontina DOP dell'alpeggio Bren di Fénis, fascera 105.

Dei dieci finalisti, gli altri sette sono risultati quarti ex-aequo:

- Carla Abram, alpeggio Borègne di Valgrisenche, fascera 364;
- Irene Abram, alpeggio Berovuat di Ollomont, fascera 243;

- Tiziana Cerise, alpeggio Barasson di Etroubles, fascera 212;
- az. ag. Les Crêtes di Favre Rino, alpeggio Larveusse di Doues, fascera 252;
- Eliseo Duclos, alpeggio Prà d'Arc di Saint-Rhémy-en-Bosses, fascera 280;
- Institut Agricole Régional, alpeggio Entrelor di Rhêmes-Notre-Dame, fascera 137;
- Davide Squinabol, alpeggio Pila di Gressan, fascera 118.

Le Fontine presentate al Concorso sono state trentuno e, come in tutte le precedenti edizioni, una giuria composta da tecnici degustatori ha effettuato il lavoro di preselezione, consistente nell'individuare le dieci finaliste.



Sandro Bonin con il papà Gildo e gli Assessori Aurelio Marguerettaz e Giuseppe Isabellon



Bruno Bétemps, papà di Leo, con Livio Vagneur, presidente del Consorzio Produttori e Tutela della Dop Fontina

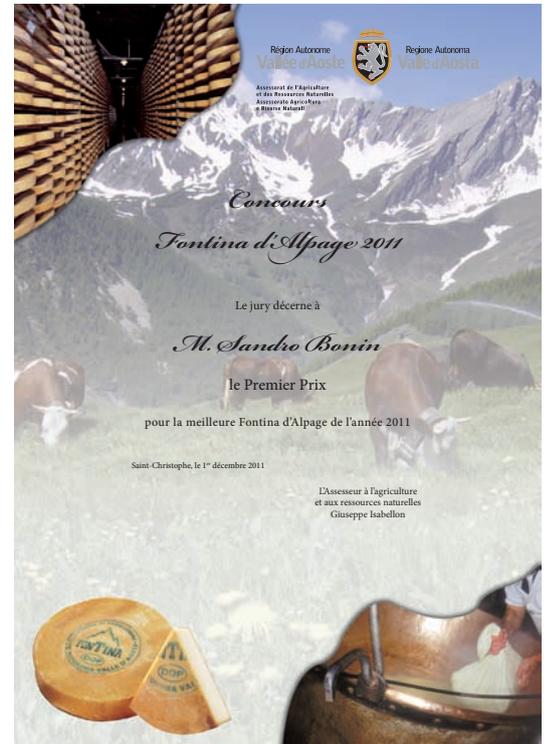
Queste ultime sono state in seguito attentamente valutate da una seconda giuria, composta dai principali esponenti del mondo lattiero-caseario valdostano – ristoratori, albergatori, commercianti, possessori del contrassegno di qualità “Saveurs du Val d’Aoste” – che ha decretato le tre vincitrici.

Questo Concorso si è dimostrato uno strumento adeguato ed efficace, poiché convince i nostri “montagnar”, attraverso una sana competizione, a confrontarsi tra di loro nell’ambito di un continuo miglioramento qualitativo a vantaggio dei consumatori. Il “montagnar” deve sentirsi parte integrante del sistema Fontina, perché egli è il vero responsabile dei risultati qualitativi ottenuti, oltre che il primo garante della Fontina DOP.



Sergio Fragno, papà di Michel, la nuora Nathalie e il piccolo Jean-Louis con il Consigliere regionale Piero Prola





Questa è la foto della Fontina DOP vincitrice del Concorso: il suo gusto dolce persiste nell'assaggio e rinforza il carattere delicato e morbido di questa emozionante Fontina; è il risultato di una annata difficile e complicata; un anno in cui è stata determinante la pazienza.....



di Sergio Volcan
giornalista
foto di Sergio Volcan e
Associazione Monterosaidee

LA TOMA DI GRESSONEY PROMUOVE IL TERRITORIO



Toma di Gressoney

8 - 9 - 10 Dicembre 2011
Gressoney presenta la sua TOMA
attraverso degustazioni, cene con piatti tipici
e laboratori di produzione del formaggio

GIOVEDÌ 8 DICEMBRE 2011
Obre Platz (Gressoney Saint Jean)
Dalle 17:00 alle 19:30 - **Degustazione Toma**
Villaggio degustazione Toma e abbinamenti con vini, marmellate e miele.
Distribuzione Vin Brûlé e bevande calde

VENERDÌ 9 DICEMBRE 2011
Obre Platz (Gressoney Saint Jean)
Dalle 17:00 alle 19:30 - **Degustazione Toma**
Villaggio degustazione Toma e abbinamenti con vini, marmellate e miele.
Intrattenimento musicale a cura della "Walsen Blaskapelle"

SABATO 10 DICEMBRE 2011
Margherita Resort & Camping
Laboratorio del gusto:
"Non tutti i formaggi riescono con i buchi",
in collaborazione con l'Associazione Monterosaidee.
A partire dalle ore 17:00 - quota di partecipazione: € 8,00
È gradita la prenotazione:
• Associazione Monterosaidee: 348-131204
• Margherita Resort & Camping: 350-2684191

Obre Platz (Gressoney Saint Jean)
dalle 17:00 alle 19:30 "Artigiani in Piazza"
e **Degustazione Toma**
Villaggio degustazione Toma e abbinamenti con vini, marmellate e miele.

Durante la manifestazione potrete gustare piatti a base di Toma di Gressoney presso i ristoranti:
"Capanna Caria" - "Lo Stambecco" - "Il Braclere"
Elex Hotel Ristorante "Fratello"
Hotel Lythaus - Ristorante "Carducci" - Hotel Lo Scolatolo

Il 30 novembre 2011, negli uffici della Comunità Montana "Mont Rose", i Comuni di Gressoney-Saint-Jean, Gressoney-La-Trinité, Gaby, Issime, Fontainemore, Lillianes, Perloz e Pont-Saint-Martin hanno sottoscritto una convenzione per svolgere in forma associata tutte le attività inerenti la tutela, la valorizzazione, la promozione e la gestione del marchio "Toma di Gressoney & figura".

Il formaggio tipico della Valle di Gressoney, di antiche origini, lavorato direttamente negli alpeggi della Valle del Lys con metodi tradizionali e nei caseifici del comprensorio autorizzati, consente la produzione di un prodotto di eccellenza anche alle piccole e medie aziende agricole, (che non possono produrre la fontina per le limitate quantità di latte a disposizione). La tutela e la promozione della Toma di Gressoney si pongono l'obiettivo di rafforzare l'economia locale e garantire una remunerazione dignitosa agli allevatori.

I prodotti legati al territorio e alla tradizione sono inoltre un'interessante veicolo pubblicitario. Un "atout" da utilizzare in modo razionale, coordinato, superando ogni campanilismo, per ricavarne un valore aggiunto per la comunità. Da tempo i piccoli Comuni si sono adoperati per promuovere il territorio in forma associata dove turismo e agricoltura, loro principali fonti di reddito, sono strettamente legati.

La registrazione comunitaria del marchio complesso "Toma di Gressoney & figura" è stata concessa il 1° agosto 2007; diverse circostanze hanno però ostacolato il lancio del prodotto. Recentemente sono stati organizzati diversi eventi per la concreta promozione di un prodotto di nicchia, apprezzato e ricercato, in grado di far "viaggiare" anche il territorio.

Il 13 novembre a Tour d'Hereraz, (Perloz), in occasione della finale regionale delle "Batailles des Chèvres" è stato allestito un apposito stand per esporre il prodotto e il marchio.

L'8, 9 e 10 dicembre l'amministrazione comunale di Gressoney-Saint-Jean ha promosso, con la collaborazione delle altre amministrazioni comunali interessate, la presentazione della Toma di Gressoney, fatta di degustazioni, cene con piatti tipici e laboratori. L'organizzazione è stata affidata al Consorzio Gressoney Monte Rosa. La prima degustazione si è svolta giovedì 8 dicembre, dalle 17 alle 19.30 in Obre Platz, con il formaggio abbinato a vini, marmellate e miele. L'iniziativa è stata replicata nella serata di venerdì. Ancora più ricca la giornata conclusiva di sabato, con il laboratorio del gusto "Non tutti i formaggi riescono con i buchi". Dalle 17 al Margherita Resort & Camping, l'associazione MonterosaIdee ha mostrato ai giovanissimi i segreti della caseificazione. L'intensa 3 giorni si è conclusa sabato nella piazza principale con la manifestazione "Artigiani" e l'ultima degustazione e della Toma.

Il 7 gennaio, a Fontainemore in località Coumarial, è stata organizzata dall'associazione culturale "Ou Bournel", con il concorso dell'Assessorato regionale all'Agricoltura e dei Comuni, una presentazione del formaggio, in abbinamento con vini delle Caves coopérative de Donnas; è seguito il pranzo con menu degustazione presso il Bar Ristoro Coumarial. Dopo l'animazione pomeridiana, è stata preparata la merenda a base di panna e torta ai mirtili "Esprit du Mont Mars", che utilizza il burro del caseificio di Fontainemore, e vin brûlé.



*L*a toma di Gressoney; ha antiche origini ed è ora un prodotto di nicchia, al punto da essere difesa da uno dei Presidi Slow Food.

È prodotta nella Valle del Lys, con latte vaccino crudo di bovine di razze autoctone, alimentate prevalentemente da foraggio locale.

Il latte, dopo la mungitura, è lasciato riposare in recipienti tradizionalmente in rame e raffreddare nell'acqua corrente, per consentire l'affioramento della panna.

*D*opo la scrematura è fatto scaldare in caldaie di rame o acciaio e una volta raggiunta la temperatura si provvede ad aggiungere il caglio. Quando il latte è coagulato si procede alla rottura della cagliata, riducendola in grumi, e scaldandola per innalzare la temperatura.

La cagliata, dopo l'estrazione, è posta in mastelli o fascere e leggermente pressata per favorire la fuoriuscita del siero.

Le forme di toma di Gressoney sono stagionate su assi di legno in cantine o grotte e salate, per un periodo di almeno due mesi, senza limiti massimi di tempo: la toma di Gressoney si presta molto bene all'invecchiamento, diventando un prodotto ancor più eccellente!

*L*a sua bontà e la sua particolarità, hanno indotto le amministrazioni comunali a sottoporre a tutela la toma di Gressoney e a tal fine hanno provveduto alla registrazione del marchio e all'approvazione di un disciplinare tecnico di produzione.

*S*olo le sinergie tra i produttori locali e le pubbliche amministrazioni consentono di mantenere viva una tradizione che ha caratterizzato e caratterizza ancora ora la Valle del Lys, offrendo un prodotto di alta qualità!





Toma di Gressoney

8 - 9 - 10 Dicembre 2011

Gressoney presenta la sua TOMA attraverso degustazioni, cene con piatti tipici e laboratori di produzione del formaggio





Nel dicembre del 2010 è stata inaugurata la pista di fondo del Coumarial. Un anello di 5 chilometri immerso nella natura, classificato secondo le normative. Un intervento importante per la promozione turistica e del territorio completata nel corso del 2011, con ulteriori mirati interventi per adeguare piste e tracciati esistenti. I sempre più numerosi appassionati che frequentano la località possono contare oggi su circa 10 chilometri di pista adeguata ai moderni standard di sicurezza. I lavori sono stati effettuati dalle maestranze dell'Assesso-

rato all'Agricoltura e dalle squadre dell'Assessorato alle Opere Pubbliche. All'inaugurazione, avvenuta contestualmente alla presentazione della Toma di Gressoney, erano presenti l'Assessore regionale all'Agricoltura e Risorse Naturali Giuseppe Isabellon, l'Assessore regionale alle Opere Pubbliche Marco Vierin, l'Assessore regionale al Turismo Aurelio Marguerettaz, numerosi Sindaci ed amministratori. Dal 1977 è operativo a Fontainemore un caseificio realizzato dalla cooperativa La Valleise, attualmente gestito dalla cooperativa Produttori

Latte e Fontina. Cresciuto il numero dei conferitori residenti nei Comuni della Valle di Gressoney, nell'ottica di promuovere, salvaguardare i prodotti locali, ed incrementare la produzione, dalla Regione è stato realizzato un moderno caseificio. Anni fa è stata individuata un'area, in località Colombit, posta sulla sinistra orografica del torrente Lys, molto visibile dalla strada regionale per Gressoney. Completata la struttura, l'assessorato regionale all'Agricoltura e Risorse naturali ha avviato le procedure per affidare la gestione della struttura.

di Cinzia FINOTTO
*Association Comité régional
 Batailles des Chèvres*

BATAILLES DES CHÈVRES LA FINALE 2011

Nell'anno appena passato si è concluso il 14° anno di concorso regionale delle "Batailles des Chèvres"; al suo attivo ha 10 eliminatorie che iniziano in primavera con quattro appuntamenti e proseguono con i restanti sei nel periodo estivo e autunnale e coprono tutto il territorio della Valle d'Aosta, da La Thuile a Perloz dove si disputa la finale.

Ad ogni appuntamento abbiamo una media di 200 capi iscritti e 60 allevatori partecipanti, arrivando alla finale con ben 192 capre che hanno staccato il biglietto alle eliminatorie e le quattro regine in carica.

Causa maltempo la finale 2011 dal 6 novembre, data in cui si sarebbe dovuta disputare, è stata spostata al sabato successivo, 12 novembre; sono stati iscritti 178 capi divisi in tre categorie di peso e la categoria BIME. La capra più pesante è stata Fortuna di

Chappoz Charel di Donnas con i suoi 104,5 Kg, che ha anche portato a casa il bosquet della regina regionale 2011, ovviamente di prima categoria; la capra era già conosciuta nel circuito per aver portato a casa un bosquet regionale nella categoria BIME nell'anno 2008.

Nelle altre due categorie di peso abbiamo avuto delle riconferme:

- Bomba dei F.lli Bosonin di Donnas, regina regionale 2010 in seconda categoria - regina regionale 2011 in terza categoria
- Birba di Bérard Ido di Villeneuve, regina regionale 2009 in seconda categoria - regina regionale 2010 in terza categoria - regina regionale 2011 in seconda categoria.

Nella categoria BIME ha avuto la meglio su tutte, e in finale anche con una compagna di stalla, Birba di Bosonin William di Donnas.



LE CAPRE PREMIATE ALLA
14^a FINALE REGIONALE DEL 12 NOVEMBRE 2011 A PERLOZ



1^a Categoria, oltre **72** kg di peso, **43** capre partecipanti

Reina	75	Fortuna di Chappoz Charel - Donnas
Seconda	168	Mourina di Rollin Delia - Aosta
3/4	47	Poison di Cretier Giulio - Montjovet
3/4	87	Mora di Bosonin William - Donnas
5/8	85	Musetto di Bosonin William - Donnas
5/8	81	Furba di Favre Ferruccio - Gressoney-La-Trinité
5/8	78	Musot di Lazier Maria Vittoria - Issime
5/8	62	Bandit di Chamois Alex - Nus





II^a Categoria, da 62 a 65 kg, 40 capre partecipanti

Reina	153	Birba di Bérard Ido - Villeneuve
Seconda	12	Cresse di Fontana Alberto – Saint-Nicolas
3/4	67	Scheggia di Deveynes Diego – Saint-Christophe
3/4	162	Tarzan di Vuillermin Henry - Brusson
5/8	157	Magneun di Vuillermin Henry - Brusson
5/8	30	Sauvage di Cornaz Cristina - Sarre
5/8	53	Tonnere di Perrier Daniele - Arvier
5/8	40	Vipera di Jacquin Franco - Hône



III^a Categoria, sotto i 65 kg, 48 capre partecipanti

Reina	97	Bomba dei F.lli Bosonin - Donnas
Seconda	57	Coulisse di Cuaz Erminia - Doues
3/4	42	Straniera di Jacquin Franco - Hône
3/4	132	Muset di Finco Remy - Pont-Saint-Martin
5/8	43	Tequila di Pierin Gianni - Verrès
5/8	145	Bimba di Bertolin Paola - Verrès
5/8	135	Monella di Valleise Alessandro - Arnad
5/8	128	Migalle di Girod Angelo - Fontainemore

Categoria **BIME, 47** capre partecipanti

Reina	21	Birba di Bosonin William - Donnas
Seconda	20	Bimba di Bosonin William - Donnas
3/4	148	Marvin di Bertolin Paola - Verrès
3/4	125	Bulgara di Darbaz Ugo – Challand-Saint-Victor
5/8	4	Marmotta di Jaccod Aldo - Donnas
5/8	113	Bijou di Cretier Giulio - Montjovet
5/8	149	Roccia di Bertolin Paola - Verrès
5/8	2	Negra di Savioz Andrea - Gressan



GLI ALLESTIMENTI CURATI DAGLI SPECIALISTI DELL'ASSESSORATO
(DIREZIONE FLORA, FAUNA, CACCIA E PESCA E DIREZIONE FORESTE E INFRASTRUTTURE)
AL *MARCHÉ VERT NOËL*, I MERCATINI DI NATALE DI AOSTA
HANNO RISCOSSO, COME SEMPRE, GRANDE INTERESSE E APPREZZAMENTO DA PARTE DEI VISITATORI



1 • EDITORIALE - ÉDITORIAL

Giuseppe ISABELLON

VITICOLTURA**2 • VITICOLTURA EROICA
QUALE FUTURO?**

Stefania DOZIO

**6 • MAPPATURA
DELL'ATTITUDINE DEL
SUOLO ALLA VITICOLTURA
DI MONTAGNA: UN CASO
STUDIO IN VALLE D'AOSTA**Sergio BELMONTE,
Silvia STANCHI,
Danilo GODONE,
Michele FREPPAZ
ed Ermanno ZANINI**ORTICOLTURA****13 • GLI ORTAGGI DIMENTICATI**

Ugo LINI

FATTORIE DIDATTICHE**18 • FATTORIE DIDATTICHE
VALDOSTANE: ESPERIENZE
E PROSPETTIVE**Fabrizio BERTOLINO
e Patrick RONZANI**INSERTO****25 • FOIRE DES ALPES 2011**

Daniela BIGAY

DIFESA FITOSANITARIA**33 • MALATTIA DEGLI SCOPAZZI
DEL MELO E BILANCIO
DELL'ATTIVITÀ SVOLTA
IN VALLE D'AOSTA
NELL'AMBITO DEL
RISANAMENTO DELLA
FRUTTICOLTURA DA APP**Rita BONFANTI
e Didier SAVIOZ**BENI CULTURALI****40 • NUOVI CRITERI PER
I CONTRIBUTI ALLA
RICOMPOSIZIONE
FONDIARIA**Servizio Pianificazione
agricolo-territoriale
e strutture aziendali**LA NATURA A SCUOLA****42 • NUOVE PUBBLICAZIONI
PER L'EDUCAZIONE
AMBIENTALE
"LA STORIA DI TOC...
E NON SOLO!"
E "LE PRATERIE ALPINE"**

Ronni BESSI

PROMOZIONE**44 • CONCORSO FONTINA
D'ALPAGE 2011**

Roberto RONC

**48 • LA TOMA DI GRESSONEY
PROMUOVE IL TERRITORIO**

Sergio VOLCAN

MANIFESTAZIONI**52 • BATAILLES DES CHÈVRES
LA FINALE 2011**

Cinzia FINOTTO

**56 • GLI ALLESTIMENTI DEI
MARCHÉ VERT NOËL****3^a DI COPERTINA****• COMUNICAZIONI AI LETTORI****L'Informatore
Agricolo**
L'Informateur
AgricoleBollettino 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

Fax 0165/275312

E-mail InformatoreAgricolo@regione.vda.it**Direttore responsabile - Directeur responsable**

Sandra Bovo

E-mail s.bovo@regione.vda.it**Comitato di Redazione - Comité de rédaction**

Monica Bonin, Cristoforo Cugnod,

Edi Pasquettaz, Salvatore Porcù

Redazione - Rédaction

Monica Bonin

Progetto grafico - Projet graphique

Emanuela Gaida

Fotografie - PhotographiesOve non diversamente specificato,
archivio Assessorato Agricoltura e Risorse naturali**Foto di copertina - Photo de couverture***Rascard a Place Moulin*

di Roberto Andrighetto

Stampa - Impression

Tipografia Valdostana, Aosta

Gli articoli e le fotografie non possono essere ripro-
dotti neppure parzialmente, salvo autorizzazione
*Il est interdit de reproduire les articles et les photos,
même partiellement, sauf autorisation*www.regione.vda.it/agricolturawww.regione.vda.it/informatoreagricolo



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!

Progetto MESALPES, precisazioni

di Cristina GALLIANI

Direzione politiche comunitarie e miglioramenti fondiari

Nello scorso numero de L'informatore Agricolo abbiamo presentato il progetto Alcotra "MESALPES – Maison de l'alpage au coeur des Alpes" che, per la parte valdostana, vede l'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali capofila, il Comune di Valtournenche soggetto attuatore e l'AREV partner di progetto.

È doveroso precisare che l'idea progettuale è nata già alcuni anni fa ed è stata sviluppata dall'architetto Georges Dalle per conto del Comune di Valtournenche e dal tecnico della Chambre d'Agriculture de Savoie, Pierre Guelpa, per conto del Comune di Bourg-Saint-Maurice.

Il sindaco di Valtournenche, Domenico Chatillard, ha poi proposto all'Assessorato di partecipare alla realizzazione della Maison de l'alpage a livello regionale, dando più ampio respiro al progetto, e a questo punto il partenariato è stato ampliato coinvolgendo diverse figure professionali per giungere alla definitiva approvazione nello scorso giugno.

Il contributo di tutti quanti sono stati coinvolti nella fase preparatoria del progetto sarà sicuramente determinante per la buona riuscita dello stesso.