

# L'Informatore Agricolo L'Informateur Agricole

N. 3- 2011

Anno 27 n. 3 - 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

In questo numero del giornale abbiamo voluto dare ancora un po' di spazio, tra gli altri temi presenti, a quello delle piante officinali. Dopo l'approvazione della legge n. 2/2011, che disciplina il settore e della quale abbiamo parlato nel numero scorso, nelle pagine che seguono il lettore troverà il rendiconto delle due giornate dedicate alle erbe officinali a Saint-Vincent, un articolo dell'Institut Agricole Régional che illustra la propria attività di ricerca in questo settore e gli estremi dell'atto deliberativo contenente gli elenchi di tutte le piante suddivise a seconda del rispettivo uso.

Proprio in questi giorni, inoltre, è stato stabilito il calendario della prima sessione dei corsi previsti dalla suddetta legge, che l'Assessorato organizza a favore di coloro che desiderano intraprendere attività di coltivazione, raccolta, trasformazione e commercializzazione per la realizzazione di prodotti ad uso alimentare, erboristico, domestico, cosmetico e medicale. Tutte le informazioni sono reperibili sul sito internet e al nostro Ufficio formazione e aggiornamento professionale.

In questo spazio desidero richiamare l'attenzione su un'iniziativa dell'Assessorato in programma all'Arena Croix Noire il 12 e 13 novembre prossimo. In concomitanza con il Concorso regionale delle specie ovina e caprina, a cura dell'AREV, si svolgerà la prima Foire des Alpes, dedicata agli animali delle razze minori e volta alla valorizzazione della carne valdostana. A tale fine saranno presenti, oltre agli ovicaprini, muli, asini, cavalli e cani da guardia e stand di prodotti a chilometri zero in collaborazione con Coldiretti. Sarà possibile, inoltre, gustare speciali preparazioni a base di carne di provenienza locale.



Giuseppe Isabellon  
Assessore all'Agricoltura e Risorse naturali

## ÉDITORIAL

*P*armi les différents sujets abordés dans ce numéro du magazine, nous avons décidé de faire encore en peu de place aux plantes officinales. À la suite de l'approbation de la loi n° 2/2011, qui régleme ce secteur et dont nous avons parlé dans le dernier numéro, le lecteur trouvera dans les pages qui suivent un compte rendu des deux journées qui ont été consacrées aux plantes officinales à Saint-Vincent, mais aussi un article de l'Institut Agricole Régional, qui illustre son activité de recherche dans ce domaine, et les références de la délibération portant la liste des toutes ces plantes, classées en fonction de leur usage.

Par ailleurs, le calendrier de la première session des cours prévus par ladite loi a été établi ces jours-ci. Ces cours sont organisés par l'Assessorat à l'intention des personnes qui entendent exercer les activités de culture, de récolte, de transformation et de commercialisation des plantes officinales, aux fins de la réalisation de produits à usage alimentaire ou d'herboristerie, mais également à usage domestique, cosmétique ou médical. Toutes les informations à ce sujet peuvent être obtenues en consultant le site internet ou en s'adressant à notre Bureau de la formation et du recyclage.

Je souhaite aussi attirer votre attention sur une initiative de l'Assessorat qui est au programme à la Croix-Noire, les 12 et 13 novembre prochain : à l'occasion du Concours régional des espèces ovine et caprine organisé par l'AREV, se tiendra la première Foire des Alpes, consacrée aux animaux des races mineures et destinée à valoriser la viande valdôtaine. Les visiteurs pourront ainsi assister à la présentation non seulement d'ovins et de caprins, mais également de mulets, d'ânes, de chevaux et de chiens de garde et découvrir les stands de produits de proximité aménagés avec la collaboration de Coldiretti. Il aurons également la possibilité de déguster des préparations spéciales à base de viande d'origine locale.

Giuseppe Isabellon  
Assesseur à l'agriculture et aux ressources naturelles

di Paolo CRETIER e  
Luigi PEPELLIN  
*Ufficio assistenza tecnica,  
economica e sociale  
Direzione produzioni  
vegetali e servizi fitosanitari*

## NOVITÀ NEL SETTORE DELL'ASSISTENZA TECNICA

**I**l Comitato di Sorveglianza del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 ha autorizzato, durante l'anno 2010, l'attivazione della "misura 114 – Utilizzo dei servizi di consulenza da parte degli imprenditori agricoli e forestali", predisposta dalla Direzione competente dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali in collaborazione con tutti gli Ordini e Albi professionali operanti in Valle d'Aosta. Con deliberazione della Giunta n. 1122 del 13 maggio 2011 sono stati definiti l'“Elenco regionale degli organismi erogatori dei servizi di consulenza aziendale nel quadro della misura 114 del PSR 07/13 della Valle d'Aosta” e le “Procedure e criteri applicativi della misura 114 – Utilizzo dei servizi di consulenza da parte degli imprenditori agricoli e forestali del PSR 07/13 della Valle d'Aosta”.

### OBIETTIVI DELLA MISURA 114

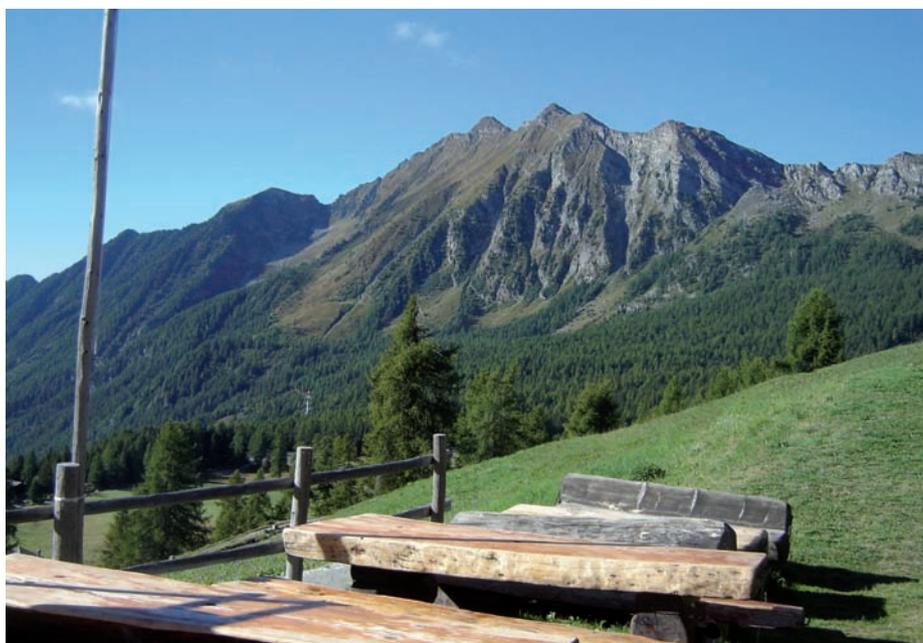
**L**a Misura 114, coerentemente con gli obiettivi dell'asse I "Competitività" del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013, contribuisce a promuovere la conoscenza e sviluppare il potenziale umano attraverso il supporto alla capacità imprenditoriale e professionale degli imprenditori, degli operatori agricoli e forestali e dei giovani al primo insediamento.

Gli obiettivi perseguiti dalla misura sono i seguenti:

- accrescere le conoscenze degli imprenditori sulle norme obbligatorie in materia di ambiente, sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali, buone condizioni agronomiche e ambientali e sicurezza del lavoro;



*Bonifica agraria in località Bonod di Challand-Saint-Victor*



*Veduta dello Zerbion da Ayas*

- migliorare le competenze organizzative e gestionali degli imprenditori agricoli e forestali;
- migliorare le condizioni di sicurezza sul lavoro;
- favorire processi di innovazione delle aziende;
- migliorare la competitività delle aziende.

I beneficiari dell'aiuto nel quadro della Misura 114 sono gli imprenditori, singoli e associati, di aziende agricole e forestali iscritte nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura - *Chambre valdôtaine des entreprises et des activités libérales*, per le attività agricole e/o fore-

stali. Nel caso di forme associate di imprenditori viene considerata una unica impresa come beneficiaria del contributo. Dovranno inoltre essere iscritti al SIAN tramite la presentazione e l'aggiornamento annuale del fascicolo aziendale presso i CAA.

La misura 114 prevede il rimborso dell'80% delle spese sostenute per accedere ai servizi di consulenza aziendale forniti tramite uno degli organismi regolarmente iscritti all'elenco regionale di cui sopra.

Il servizio di consulenza deve coprire obbligatoriamente seguenti punti:

- Criteri di gestione obbligatori (CGO) e le buone Condizioni Agronomiche ed ambientali (BCAA) previste dalla vigenti normative.
- I requisiti in materia di sicurezza sul lavoro.
- Aspetti gestionali più tecnici sulla conduzione aziendale, ad esempio miglioramento delle tecniche colturali o altri aspetti innovativi.

Gli imprenditori interessati alle possibilità offerte della misura 114 dovranno stipulare con uno degli organismi erogatori un contratto di consulenza aziendale che precisi i tempi, i costi, le modalità e gli obiettivi tecnici da raggiungere o migliorare, ad esempio la risoluzione di problemi sanitari o produttivi degli allevamenti zootecnici o dei vigneti. Il ventaglio di attività è molto ampio ed è l'occasione per l'azienda interessata di focalizzare i problemi e mettere in atto attività mirate, continuative e personalizzate che abbiano come obiettivo la risoluzione di tematiche specifiche con azioni di assistenza tecnica diretta all'imprenditore richiedente.



*Vigneto di Nebbiolo condotto a Guyot*

Al fine di ottenere l'aiuto previsto dalla Misura 114 l'imprenditore agricolo deve presentare apposita domanda di aiuto presso gli uffici competenti dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali dove un operatore abilitato provvede, alla presenza dell'interessato, al caricamento della domanda sul Sistema informativo agricolo nazionale (SIAN).

Gli uffici competenti a ricevere le domande sono la sede centrale dell'Assessorato e gli uffici periferici di Morgex, Aymavilles, Gignod, Châtillon, Pont-Saint-Martin nei rispettivi orari di apertura al pubblico. Nel 2011 le domande di aiuto possono essere presentate anche dal 1° settembre al 15 ottobre; negli anni successivi, oltre alla menzionata finestra autunnale, le domande di aiuto potranno essere presentate anche dal 1° marzo al 15 aprile.

Alla domanda dovrà essere allegato il contratto o la proposta contrattuale stipulata con l'organismo erogatore che dovrà contenere almeno:

- la tipologia della consulenza (completa o parziale);

- le date di inizio e fine e le tempistiche della consulenza (comprese le visite);
- gli obiettivi generali da raggiungere;
- il contenuto del servizio da erogare;
- il costo del servizio (stimato, nel caso di proposta di contratto) e le modalità di pagamento.

Il servizio di consulenza aziendale potrà avere una durata diversa ed essere definito completo con durata maggiore o uguale a 12 mesi o parziale con durata compresa tra 4 e 8 mesi. Gli importi ammissibili variano in proporzione ai mesi della consulenza.

La spesa ammessa a finanziamento è pari a 1.875 euro per consulenza. La percentuale di contribuzione sulla spesa ritenuta ammissibile è pari a 80%, corrispondente ad un importo massimo di contributo di 1.500 euro. L'IVA non è in nessun caso ammissibile a contributo.

La liquidazione del contributo avverrà in seguito a presentazione di

apposita domanda di pagamento con presentazione delle fatture quietanziate e copia del riepilogo, conforme alla modulistica predisposta, rilasciato dall'organismo erogatore, dell'attività svolta, comprendente l'indicazione del numero di visite in azienda, l'indicazione della documentazione prodotta e una sintesi dei risultati raggiunti.

Un'occasione in più resa possibile con la misura 114, un'occasione interessante per quelle aziende che da anni sono impegnate nella ricerca di alternative tecniche e gestionali o che ricercano interventi incisivi anche con l'obiettivo di massimizzare il reddito aziendale. Questa misura è rivolta anche ai giovani agricoltori che intendono programmare investimenti sia di carattere colturale che gestionale con azioni di assistenza tecnica qualificata.

La documentazione è disponibile all'indirizzo web [www.regione.vda.it/agricoltura](http://www.regione.vda.it/agricoltura), sezione *Imprese e Agricoltori/Aiuti per servizi di consulenza*.

### Informazioni

0165.275223 / 331.6988821 / 331.6988823

#### Presentazione delle domande:

- **Direzione produzioni vegetali e servizi fitosanitari**, località Grande Charrière 66, Saint-Christophe (orario al pubblico martedì e giovedì dalle 9 alle 14, telefono 0165.275223)

#### - Uffici periferici di

Morgex (giovedì e venerdì ore 9-14, tel. 0165.800430)

Aymavilles (martedì e giovedì ore 9-14, tel. 0165.902820)

Gignod (martedì e giovedì ore 9-14, tel. 0165.256662)

Châtillon (lunedì e mercoledì ore 9-14, tel. 0166.62889)

Pont-Saint-Martin (lunedì e giovedì ore 9-14, tel. 0125.807757)

Allegato n. 1 alla deliberazione della Giunta regionale n. 1122 del 13/05/2011

Elenco regionale degli organismi erogatori dei servizi di consulenza aziendale nel quadro della Misura 114 del PSR 07/13 della Valle d'Aosta – Utilizzo dei servizi di consulenza da parte degli imprenditori agricoli e forestali

DENOMINAZIONE	RESPONSABILE	SEDI (legale o operativa)	CONTATTI	COMPARTO/I
AGROCONSEIL – VDA – Les professionnels de l'agriculture de montagne	Bovard Eugenio	Sede legale e operativa: via C. Gex, 146, 11011 Arvier (AO)	Tel: 0165 99096 Fax: 0165 99096 ebovard@libero.it	Produzione/Filiere zootecniche e vegetali
AsTER VDA (Assistenza Tecnico-Economica Rura- le Valle d'Aosta)	Scattolin Gabriele	Sede legale e operativa: via Lys, 38 – 11100 Aosta (AO)	Tel: 0165 364810 Fax: 0165 364810 info@studioflamini.it	Produzione/Filiere zootecniche e vegetali
FONDAGRI - Fonda- zione per i servizi di consulenza aziendale in agricoltura	Villa Michela Giovanna	Sede legale: via dei Baullari, 24, 00186 Roma (RM) Sede operativa: via Trotte- chien, 4, 11100 Aosta (AO)	Tel: 0165 548684 Fax: 0165 548684 info@fondazioneconsu- lenza.it	Produzione/Filiere zootecniche e vegetali
O.A.T.A (Organismo Assistenza Tecnica Agricola) Liberi professionisti srl	Frova Roberto	Sede legale: via Carlo Alber- to, 30, 10123 Torino (TO) Sede operativa: Fraz. Savin 37/A, 11010 Gignod (AO)	Tel: 011 541338 Fax: 011 541338 info@oataitalia.it	Produzione/Filiere zootecniche e vegetali



*Désarpa 2010 in località Chevrère di Champdepraz*

di Daphne MICHELUTTI  
 Ufficio riordino fondiario  
 Direzione politiche  
 comunitarie e miglioramenti  
 fondiari

## ENERGIE ALTERNATIVE: L'UTILIZZO DELLE BIOMASSE AGRICOLE E FORESTALI PER LA PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA E/O TERMICA

**I**l lavoro dell'agricoltore è sempre stato rivolto, quasi esclusivamente, alla produzione per scopi alimentari. Attualmente si assiste, invece, ad un indirizzo sempre più rivolto ad altre attività, non legate alla produzione alimentare ma strettamente connesse al mondo dell'agricoltura: la tutela delle risorse, la fornitura di servizi ricreativi e turistici, la valorizzazione delle valenze storico-culturali del territorio rurale.

L'evoluzione del settore bioenergetico, unitamente al sempre più crescente impegno a livello mondiale per la salvaguardia dell'ambiente, offre quindi nuove prospettive all'imprenditore agricolo e ai membri della sua famiglia nel campo della produzione di energia da fonti rinnovabili.

È proprio per perseguire obiettivi importanti di natura ambientale, quali la riduzione dell'uso di carburanti fossili, l'utilizzo di biomasse di origine locale, la riduzione dei costi energetici per le attività di trasformazione e commercializzazione aziendali, la pulizia dei boschi e di ambienti boschivi ai fini di corretta gestione e salvaguardia idrogeologica, ma anche più in generale per la diversificazione aziendale e la promozione di attività complementari a quella agricola, che la Regione autonoma Valle d'Aosta ha approvato e pubblicato nello scorso mese di aprile l'*Avviso pubblico per la presentazione di domande di aiuto in applicazione della misura 311 "Diversificazione in attività non agricole" Azione d) "Impianti per energia da fonti alternative mediante l'utilizzo di biomasse agricole e/o forestali" del Programma di sviluppo rurale (PSR) 2007-2013 della regione Valle d'Aosta.*

Produrre energia mediante l'utilizzo di biomasse agricole e/o forestali significa utilizzare legno, colture agricole, scarti di lavorazioni o di pulizia dei boschi, reflui zootecnici, per alimentare impianti termici (anche di cogenerazione) o per produrre e utilizzare biogas. Sono quindi ammissibili a contributo gli investimenti relativi allo sviluppo di fonti energetiche rinnovabili, quali impianti termici (anche di cogenerazione) alimentati a biomasse vegetali, impianti per la produzione e l'utilizzo di biogas, strutture per lo stoccaggio delle biomasse utilizzate e/o prodotte e acquisto, fino ad un massimo del 10% dell'investimento globale, di attrezzature e macchinari (non è ammessa la richiesta di contributo esclusivamente per l'acquisto di attrezzature e macchine). Gli impianti ammessi a finanziamento non possono superare la potenza di 1 MW.

Possono presentare domanda le imprese agricole, individuali o associate, le società cooperative agricole e i membri della famiglia agricola. Le domande devono essere presentate alla Direzione politiche comunitarie e miglioramenti fondiari dell'Assessorato all'agricoltura, in loc. Grande Charrière 66 a Saint Christophe, entro il **30 dicembre 2011**.

Il contributo previsto, in conto capitale, è fino ad un massimo del 60% del costo ammissibile ed è soggetto alle limitazioni previste dal regime "de minimis". La modulistica per la presentazione delle domande è disponibile sul sito della Regione [www.regione.vda.it](http://www.regione.vda.it) sezione agricoltura. Per ogni ulteriore informazione si invitano gli interessati a contattare la Direzione politiche comunitarie e miglioramenti fondiari ai numeri 0165.275367-0165.275280.

I FUSTI

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

La parte alimentare è costituita da fusti, più comunemente chiamati coste fogliari, che possono essere di varie forme e pezzature. La bieta a coste appartiene alla famiglia delle Chenopodiaceae, mentre il sedano e il finocchio fanno parte della famiglia delle Ombrellifereae (Apiaceae).

**BIETOLA A COSTE**



*Pianta di bieta a coste*

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

**NOME FRANCESE:** Bette a cardes, bette a tondre

**ORIGINE:** Europa e Nord-Africa.

**Caratteristiche:** è una pianta biennale, il primo anno se ne consumano le coste fogliari e le foglie, mentre nel secondo anno si forma lo stelo florale. La bietola a coste ha il fusto erbaceo, grandi foglie di colore verde intenso, con nervature centrali sviluppate, tenere e carnose di colore bianco o tendenti al rosso. Predilige un clima temperato e i terreni di medio impasto, freschi e profondi e senza ristagni d'acqua. Nel sud Italia cresce in pieno campo tutto l'anno senza l'impiego di protezioni.

**SEMINA:** La semina, nella nostra regione, si esegue direttamente in campo a partire da fine aprile a postarelle (alcuni semi nello stesso buco) distanti 40-60 cm oppure, nel medesimo periodo, si effettua il trapianto utilizzando piantine munite di zolletta di terra.

**RACCOLTA:** da giugno all'arrivo del gelo. Sotto copertura si può allungare notevolmente la sua raccolta.

**CONSUMO:** principalmente cotta.

**IMPIEGHI:** contorni, torte salate.

**PROPRIETÀ:** la bietola da costa è ricca di calcio, potassio, fibre e vitamine A, C e K.

**VARIETÀ CONSIGLIATE**

Esistono varietà di bietola da coste con gambi che tendono al rosso, particolarmente belle e decorative, varietà a gambi bianchi e da taglio. Costa argentea, Silver, Bionda da taglio, Triestina Verde, Liscia da taglio.

**TERRENO E CLIMA**

Si adatta bene a tutti i tipi di terreno, purché siano profondi, ben aerati e freschi, ricchi di sostanza organica e con PH neutro oppure leggermente alcalino (6,5-7). Di norma è una pianta molto resistente, si adatta, sia al freddo che alle



*Coste da taglio*



*Particolare coste fogliari, bieta*

alte temperature. Si sviluppa senza problemi anche in montagna soprattutto nel periodo estivo e autunnale. Può, in alcuni casi, passare l'inverno sotto la neve per ricacciare e formare il cespo ad inizio primavera. In questo ultimo caso, deve essere consumata rapidamente perché la pianta tende ad anticipare l'induzione a fiore.

### COLTIVAZIONE

La concimazione organica, consistente in circa 400 kg di compost per 100 mq di orto, deve precedere la semina e deve essere interrata leggermente. La semina si esegue in semenzaio a fine inverno (marzo) per ottenere delle pianticelle sufficientemente sviluppate da trapiantare a partire da fine aprile. Nella nostra regione si può eseguire la semina direttamente in campo a partire da fine aprile a postarelle (alcuni semi nello stesso buco) distanti 40-60 cm e 50-60 cm tra le file. Per le varietà da taglio, semina rada sulla fila e a 40-50 cm tra le file. Le bietole da coste hanno un seme con potere germinativo basso. L'accrescimento delle piante invece è molto veloce, soprattutto per quanto riguarda le varietà da taglio. Le temperature basse a inizio coltura possono favorire l'induzione a fiore anticipata delle piante.

Le cure colturali consistono in sarchiature, da effettuarsi per tenere il terreno sciolto e libero dalle infestanti, e da equilibrate irrigazioni, mai troppo abbondanti, che possono essere eseguite per asperzione ad inizio coltura e preferibilmente per scorrimento al momento della formazione delle coste fogliari. Per garantire un buon dosaggio dell'acqua è preferibile adottare i sistemi di microirrigazione, come il sistema goccia a goccia, durante l'intero periodo vegetativo.

La raccolta inizia a circa 30 giorni dal trapianto e a 60 giorni dalla semina. Per la specie a coste si raccolgono le foglie esterne man mano che si sviluppano durante il ciclo produttivo, che può protrarsi l'anno successivo, oppure si recidono le piante al piede effettuando un solo raccolto. Per le varietà da taglio, recidere le foglie ad alcuni cm dal terreno più volte (3-5) durante l'anno. Le piante, con l'arrivo del freddo, possono anche essere conservate in cantina, nella sabbia, avendo cura di scaltarle con una buona zolla di terra. La resa alla raccolta è di 3-6 kg al metro quadrato per le varietà a coste e di 2-3 kg per le varietà da taglio. In frigorifero si conserva per diverse settimane.

### PARASSITI E MALATTIE

La bietola da costa di solito non presenta problemi parassitari, soprattutto se coltivata in montagna. A quote più basse in primavera può essere attaccata dagli afidi e in stagioni umide e fresche le foglie possono essere infettate dall'oidio. Per questo ultimo caso può essere sufficiente compiere un trattamento con zolfo in polvere.



*Bieta a coste*

## SEDANO



*Particolare, di foglia di sedano*

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

**NOME FRANCESE:** Céleri à côtes.

**ORIGINE:** Paesi del Mediterraneo. In Italia fu coltivato per la prima volta nel 1600.

**Caratteristiche:** si utilizzano le sole coste fogliari. Pianta molto comune in tutti gli orti, biennale nelle condizioni naturali, è coltivata prevalentemente per la parte aerea, più precisamente per il gambo, detto anche costa. Ha bisogno di acqua durante tutto il ciclo vegetativo.

**SEMINA:** la semina si esegue in semenzaio (cassone caldo o serra) a fine inverno (o meglio inizio marzo) per ottenere delle pianticelle sufficientemente sviluppate da trapiantare nei mesi di maggio-giugno. Il sedano ha un seme molto piccolo che impiega molto tempo a germinare.

**RACCOLTA:** settembre, ottobre, novembre.

**CONSUMO:** cotto o crudo.

**IMPIEGHI:** succhi aperitivi (unito a limone e carota), per insalate e minestre. Usato anche nelle giardiniere.

**PROPRIETÀ E CURIOSITÀ:** Il sedano ha pochissime calorie, ma è ricco di

sostanze nutritive, sali minerali e vitamine (gruppo B principalmente). Possiede straordinarie qualità terapeutiche: è diuretico e depurativo. I Greci lo apprezzavano per il valore curativo dei suoi semi.

### VARIETÀ CONSIGLIATE

Sedano a costa bianca (dorato d'Asti, di Perpignan), sedano a costa verde (gigante di Romagna, Pascal), sedano da erbuccie da taglio.



*Coste di sedano*

### 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 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 ha un seme molto piccolo e di lenta germinazione. Anche l'accrescimento delle piante è molto lento, soprattutto per quanto riguarda le varietà a costa (ciclo colturale sei mesi). La concimazione organica, consistente in circa 300 kg di compost per 100 mq di orto, deve precedere la semina e deve essere interrata leggermente.

Il sesto d'impianto per queste varietà è di 40 cm tra le file e 30-40 cm tra le piante. Per quanto riguarda il sedano a foglie o da taglio si



*Coste di sedano*

esegue una semina abbastanza fitta, diradando poi a 20-25 cm tra le piante. La distanza tra le file è di 30-40 cm. Questa specie è poco diffusa negli orti della nostra regione.

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 sedano a coste va rincalzato un mese prima del raccolto per l'imbianchimento, usando della terra oppure legando le piante e ricoprendole con del cartone, oppure usando il tessuto non tessuto nero. Di questa specie si raccolgono le foglie esterne, mano a mano che si sviluppano durante l'estate, oppure si recidono le piante al piede in autunno. Il ciclo vegetativo varia da 80 giorni per le varietà precoci a 120-130 giorni per le varietà tardive. La resa alla raccolta è di 2-4 kg a metro quadrato.

Con l'arrivo del freddo le piante possono essere conservate in cantina nella sabbia, avendo cura di scaltarle con una buona zolla di terra. Le foglie e gli steli possono essere raccolti durante tutta la stagione vegetativa e consumati freschi oppure surgelati (tagliati a pezzetti e posti in sacchetti). In frigorifero si conserva per una settimana.

## PARASSITI E MALATTIE

Il sedano 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 (le mosche vi 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. Il cuore della pianta e delle coste possono diventare neri a causa della carenza di calcio dovuta principalmente agli squilibri idrici.

## FINOCCHIO



*Grumo di finocchio*

**NOME SCIENTIFICO:** *Foeniculum vulgare* Mill. var. dulce.

**NOME FRANCESE:** Fenouil doux.

**ORIGINE:** bacino del Mediterraneo, cresce spontaneo lungo le coste italiane

**Caratteristiche:** la parte commestibile è il grumo formato dai fusti carnosì e bianchi e dalle foglie. Predilige i terreni fertili e non ha bisogno di temperature elevate per svilupparsi bene. Non ama i ristagni di acqua.

**SEMINA:** da giugno a luglio per le varietà a ciclo precoce.

**RACCOLTA:** da settembre fino a novembre. Sotto copertura si può allungare notevolmente la sua raccolta.

**CONSUMO:** ottimo crudo, con olio e sale, oppure



*Piantine di finocchio*

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 delle basse temperature in quanto ha una moderata resistenza al freddo

### COLTIVAZIONE

I finocchi si coltivano seminandoli direttamente a dimora all'inizio dell'estate (fine giugno, inizio luglio) per la raccolta autunnale, in file distanti circa 35-45 cm. Quando le piante hanno raggiunto i 5-8 cm si diradano, lasciando tra ogni piantina circa 20-25 cm di spazio, per garantirne lo sviluppo corretto. A quote elevate è preferibile effettuare nello stesso periodo il trapianto, utilizzando piantine munite di zolletta di terra. La concimazione organica, consistente in circa 300-400 kg di compost per 100 mq di orto, deve precedere la semina e deve essere interrata leggermente.

Le cure colturali si limitano a irrigazioni regolari e costanti e al controllo delle malerbe nei primi mesi di coltura. La sua coltivazione su pacciamatura (ad esempio agritelo) può evitare marciumi indesiderati e ridurre gli apporti idrici. Il finocchio va rincalzato prima del raccolto per l'imbianchimento, mettendo della terra alla base delle piante oppure ricoprendo le piante con del cartone.



*Finocchio a inizio sviluppo. grumo*

lesso e poi passato al forno o in padella.

**IMPIEGHI:** in cucina è un alimento molto usato per aromatizzare carni e pietanze; i suoi semi, oltre che per condimento, sono usati per la preparazione di tisane digestive.

**PROPRIETÀ:** contiene sali minerali e vitamine, oltre a un'essenza, detta anetolo, che si concentra in particolar modo nei semi e favorisce la digestione.

### VARIETÀ CONSIGLIATE

Monte Bianco, Everest, Fino.

### TERRENO E CLIMA

Il finocchio si adatta a quasi tutti i terreni. Predilige un

I finocchi sono raccolti quando i grumoli sono ben sviluppati. Si estirpano le piante dal terreno e si asportano le radici, i fusti più esterni e la vegetazione fino a 4-5 cm al di sopra del grumolo. Soprattutto nel caso in cui si pratica il rincalzo, si consiglia di lavare bene gli ortaggi prima di consumarli. Il ciclo vegetativo è di circa 80-90 giorni per le varietà coltivate nella nostra regione. La resa alla raccolta è di 3-5 kg a metro quadrato.

Con l'arrivo del freddo le piante possono essere conservate in cantina, nella sabbia, avendo cura di scaltarle con una buona zolla di terra. In frigorifero, si conserva una decina di giorni.

### PARASSITI E MALATTIE

Il finocchio coltivato nella nostra regione, soprattutto in quota, non riscontra particolari problemi. Nei terreni umidi e nelle semine troppo fitte può avere problemi di marciumi come la sclerotinia. Le semine troppo precoci sono sconsigliate perché le piante anticipano l'induzione a seme, soprattutto se con l'arrivo del caldo le irrigazioni non sono regolari. Le semine troppo tardive non garantiscono una buona pezzatura dei grumi dove non è prevista una copertura invernale.

di Fernando CARCERERI  
 Ufficio servizi fitosanitari  
 Direzione produzioni  
 vegetali e servizi fitosanitari

## LA VENDITA DIRETTA DEI PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

**N**ei tempi passati, i nostri avi non si preoccupavano della provenienza di ciò che mangiavano: coloro che vivevano in campagna coltivavano l'orto e i campi, mentre chi abitava in città attendeva il mercato settimanale per rifornirsi dal contadino di fiducia. A quel tempo non si

sentiva parlare di mucca pazza o di aviaria, non esistevano pesticidi dal nome fantasioso e soprattutto nessuno osava desiderare albicocche o ciliegie a Natale.

Oggi la vita è cambiata, tutti vanno di corsa, pochi si impegnano come una volta nella cura del proprio orto e si calcola che spesso il cibo percorra anche più di duemila chilometri su un camion prima di essere consumato. Per ritrovare i sapori di una volta bisogna fare un percorso all'indietro riavvicinandosi alla natura, valutando la qualità e la provenienza dei prodotti che si consumano, preferendo gli acquisti direttamente nell'azienda produttrice o nei mercati organizzati direttamente dai contadini.

In quest'ottica esiste una norma che regola la vendita diretta dei prodotti agricoli, che ha come obiettivo quello di creare un'opportunità sia per le imprese agricole che per i cittadini consumatori. La vendita diretta dei prodotti agricoli è interamente disciplinata dal d.l. 28 maggio 2001, n. 228, ed è consentita soltanto agli imprenditori agricoli. Vale la pena ricordare che è imprenditore agricolo colui che svolge prevalentemente attività agricola e trae da questa attività la prevalenza del proprio reddito. La nuova formulazione dell'art. 2135 del codice civile si ispira a un modello di impresa agricola capace di guardare anche al mercato, mirando a una diversificazione e alla ottimizzazione della produzione di alimenti, dando di fatto la possibilità di incrementare il proprio reddito vendendo direttamente i propri prodotti, anche trasformati. L'agricoltore diventa così protagonista unico e diretto di una filiera agroalimentare.

Il Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, con decreto del 20 novembre 2007, ha dato piena applicazione



all'art. 1 della legge 27 dicembre 2006, n. 296, sui mercati riservati all'esercizio della vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli. Secondo tale normativa l'imprenditore che intende svolgere attività di vendita diretta deve darne comunicazione al sindaco del comune dove ha sede l'azienda, nel caso di vendita itinerante, o al sindaco del comune in cui si intende esercitare la vendita su aree pubbliche o in locali aperti al pubblico. Non è richiesta alcuna comunicazione nel caso di vendita diretta esercitata anche all'aperto nelle aree private di cui l'imprenditore abbia la disponibilità. La normativa

in vigore non permette la vendita tale quale (prodotti acquistati per essere rivenduti senza trasformazione) in quanto non ritenuta un'attività connessa. Non tutte le attività di trasformazione sono attività connesse, ma solo quelle comprese in un elenco fissato con cadenza biennale dal Ministero dell'Economia e che attualmente sono:

- Produzione di carni e prodotti della loro macellazione;
- Produzione di carne essiccata, salata o affumicata, produzione di salsicce e salami;
- Lavorazione e conservazione di pa-

tate, con esclusione di produzione di purè, snack e patate fritte;

- Lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi, produzione di succhi di frutta e ortaggi;
- Produzione di olio di oliva o di semi oleosi, compreso olio di mais;
- Trattamento igienico del latte e produzione di derivati dal latte;
- Lavorazione dei cereali, compresa la panificazione;
- Disidratazione di erba medica;
- Lavorazione, raffinazione e confezionamento del miele;
- Produzione di vini, aceto, sidro e altre bevande fermentate.

- 1) I mercati degli agricoltori devono essere conformi alle norme igienico-sanitarie di cui al regolamento CE 852/2004 e di tutte le normative specifiche in vigore e osservare i vigenti regolamenti comunali di igiene.
- 2) Le persone direttamente addette alla vendita dei prodotti alimentari e a contatto con questi devono essere in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalle disposizioni vigenti.
- 3) Gli imprenditori agricoli devono provvedere agli adempimenti previsti dai regolamenti relativi alla rintracciabilità.

**L'**Associazione Agricoltori Coldiretti Valle d'Aosta promuove, dal 2002, il mercato degli agricoltori "Lo Tsaven-Campagna Amica", dove vengono venduti i prodotti delle aziende agricole e degli artigiani del settore alimentare, che solitamente si svolge la seconda domenica di ogni mese sotto i portici di piazza Chanoux ad Aosta.

Nel 2009 si è costituita l'Associazione Agrimercato Aosta, che ha come obiettivo quello della promozione della vendita diretta e delle botteghe di Campagna Amica.

Nel 2011 Agrimercato, con "Lo Tsaven-Campagna Amica", oltre a seguire il mercato sotto i portici (che può essere considerato la prima esperienza degli agricoltori con cadenza almeno mensile nella nostra regione) ha stipulato accordi con alcuni Comuni della Valle d'Aosta (Antey-Saint-André, Chamois, Saint-Vincent) per la realizzazione dei mercati contadini. Dal luglio scorso, a seguito di un accordo con il Comune di Aosta al fine di valorizzare i prodotti a Km zero, tutti i martedì quindici produttori sono presenti al primo piano del mercato coperto di Aosta.

Come si può notare dal crescente numero di iniziative, vi è un sempre maggior interesse da parte delle imprese agricole nel voler vendere direttamente le loro produzioni, interesse ricambiato dall'aumento dei consumatori valdostani e turisti alla ricerca di prodotti di qualità e con origine certa.

Le aziende agricole che volessero partecipare a tali iniziative possono rivolgersi alla Coldiretti Valle d'Aosta.

di Gianmarco CHENAL  
*Institut Agricole Régional*

## ATTIVITÀ DI RICERCA E SPERIMENTAZIONE NEL SETTORE DELLE PIANTE OFFICINALI

### PREMESSA

In questi anni diverse realtà montane si stanno orientando verso la valorizzazione delle risorse del territorio incentivando la coltivazione di piante officinali. A partire dal 2005 l'Institut Agricole Régional (IAR) ha iniziato uno studio di mercato ed una sperimentazione in questo settore che sta riscuotendo sempre maggior interesse. L'Istituto ha pertanto sviluppato, in qualità di partner coordinatore, con la partecipazione del Gal Valle d'Aosta e del Servizio fitosanitario dell'Assessorato Agricoltura della Regione Autonoma Valle d'Aosta, il progetto Leader + "Sviluppo della filiera piante officinali prodotte in Valle d'Aosta".

Il progetto aveva i seguenti obiettivi:

- il recupero di terreni abbandonati o sottoutilizzati, in particolar modo quelli esposti a sud;
- la salvaguardia della biodiversità;
- la valorizzazione e lo sfruttamento ottimale delle potenzialità locali;
- la diversificazione delle produzioni locali;
- lo stimolo allo sviluppo di una filiera produttiva valdostana e la creazione di sinergie al suo interno;
- lo sviluppo di nicchie di mercato;
- lo stimolo all'associazionismo tra le aziende già operative nel settore;

- la conversione produttiva, almeno parziale, di aziende già esistenti;
- la nascita di nuove aziende.

Nell'intento di riscoprire l'antico patrimonio culturale dell'uso delle piante nella fitoterapia e nella fitocosmesi, l'IAR ha concentrato l'attenzione su alcune specie utilizzate nella tradizione locale, quali stella alpina, arnica, timo, issopo, calendula ed imperatoria, che sono parse promettenti dal punto di vista commerciale nei settori cosmetico ed erboristico.

### METODOLOGIA

Il progetto è iniziato con un'indagine di mercato, realizzata sia a livello regionale che extra-regionale, che ha permesso di inquadrare la situazione commerciale, e di mettere a fuoco le possibilità di sviluppo della filiera piante officinali a livello locale. Lo studio ha interessato un campione di 133 aziende, operanti nella produzione, nella trasformazione, nella distribuzione con particolare attenzione al settore del benessere.

L'analisi è stata poi estesa anche al consumatore, mediante 408 interviste telefoniche a donne valdostane con l'obiettivo di testare la loro sensibilità ed il loro interesse per questo settore (Tab. 1).

SETTORE DI MERCATO	SOGGETTI CONTATTATI
PRODUZIONE	57 Aziende
TRASFORMAZIONE	31 Aziende
DISTRIBUZIONE	45 Aziende
CONSUMO	408 Consumatrici

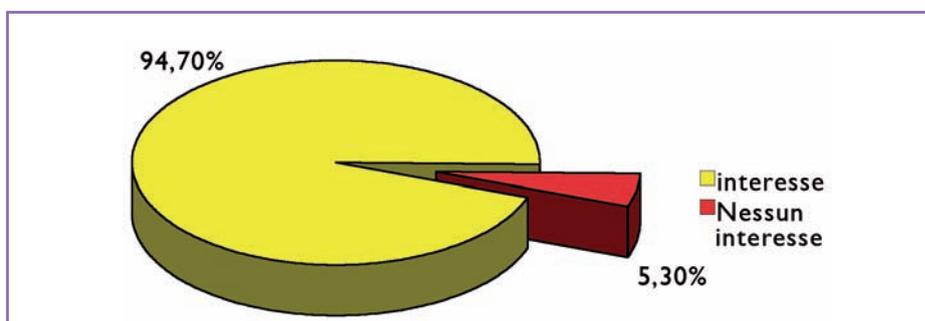
Tab. 1 Ripartizione del campione preso in esame nell'indagine di mercato.

Lo studio è poi proseguito al fine di individuare nuove nicchie di mercato e per ricercare prodotti innovativi attraverso i quali valorizzare la materia prima prodotta nella regione. Parallelamente e sempre in un'ottica di valorizzazione delle risorse locali sono state sviluppate e sono in fase di attuazione le seguenti azioni in ambito sperimentale:

- ◇ individuazione di siti di sviluppo spontaneo di popolazioni locali e raccolta di sementi di stella alpina, rodiola, arnica e imperatoria;
- ◇ realizzazione e gestione di impianti sperimentali a 4 diversi piani altitudinali (tra 1000 e 1700 m s.l.m.) per testare e confrontare con varietà commerciali i diversi comportamenti colturali, agronomici, fenologici e produttivi di popolazioni ottenute dalle sementi raccolte;
- ◇ impiego della materia prima nell'elaborazione di prodotti cosmetici.

### INDAGINE DI MERCATO

Lo studio ha evidenziato un notevole interesse dei produttori locali a intraprendere o incrementare la coltivazione delle piante officinali, eventualmente anche con certificazione biologica.



**Graf. 1** Propensione delle aziende valdostane produttrici intervistate a costituire una cooperativa.

Quasi il 95% delle aziende valdostane produttrici intervistate è parso propenso ad aderire ad una struttura cooperativistica, considerata uno strumento necessario per creare una "massa critica" per garantire una maggiore incisività e competitività sul mercato (Graf. 1).

Nel settore della trasformazione (aziende agro-alimentari e distillerie), la quasi totalità delle piante officinali impiegate dalle ditte valdostane risultano di origine nazionale o estera, con l'eccezione di genepi, salvia, rosmarino e timo, che per il 50-70% sono di provenienza locale. Le materie prime più impiegate dalle ditte trasformatrici regionali sono, nel comparto liquoristico, genepi, menta e achillea, allo stato secco, e salvia, rosmarino e timo allo stato

fresco, in ambito agro-alimentare (Tab. 2).

Nel settore della distribuzione relativo al benessere (erboristerie, farmacie, profumerie, supermercati specializzati) i prodotti commercializzati sono risultati tutti di provenienza nazionale o estera ad esclusione di alcuni saponi aromatizzati prodotti da un'azienda valdostana (Tab. 3). In tale ambito, al contrario di quanto evidenziato in quello della trasformazione, sono numerose le aziende che offrono già alla propria clientela prodotti certificati biologici.

La ricerca di mercato ha evidenziato che il settore cosmetico-farmaceutico legato al benessere ha le potenzialità maggiori in quanto sembrerebbe garantire la migliore valorizzazione

SPECIE OFFICINALE	FORMA D'IMPIEGO PREVALENTE	SETTORE D'IMPIEGO PREVALENTE	PROVENIENZA %	
			NAZIONALE/ESTERA	REGIONALE
GENEPÌ	Essiccato	Liquoristico	46,2	53,8
MENTA	"	"	75,0	25,0
ACHILLEA	"	"	50,0	50,0
SALVIA	Fresco	Agro-alimentare	30,8	69,2
ROSMARINO	"	"	27,3	72,7
TIMO	"	"	36,4	63,6

**Tab. 2** Provenienza, forma e settore d'impiego prevalenti delle principali piante officinali impiegate nel settore della trasformazione.

PRODOTTI PIÙ COMMERCIALIZZATI O IMPIEGATI	PROVENIENZA %		
	NAZIONALE	ESTERA	REGIONALE
TISANE	100,0		
PRODOTTI COSMETICI	83,0	17,0	
TINTURE, MACERATI, ESTRATTI	100,0		
INTEGRATORI ALIMENTARI	100,0		
OLI ESSENZIALI	85,5	14,5	
OLI VEGETALI	80,0	20,0	
SAPORI NATURALI E AROMATIZZATI	60,0		40,0

Tab. 3 Provenienza di alcuni prodotti commercializzati o impiegati nel settore della distribuzione e del benessere.

della materia prima in termini di redditività anche per il fatto che le rese di trasformazione sono elevate: da un chilogrammo di pianta officinale essiccata si possono infatti ricavare mediamente cinque chilogrammi di semilavorato e produrre da sedici a diciotto chilogrammi di prodotto finito.

La trasformazione in prodotti cosmetici può quindi portare a ricavi anche sei volte superiori rispetto a quelli che mediamente si ottengono commercializzando piantine officinali essiccate. In tale ambito produttivo sussistono pure le condizioni per sviluppare la nicchia del biologico, ritenuta particolarmente interessante dalle aziende contattate.

Altri settori di mercato, inoltre, come quello erboristico ed agro-alimentare, sarebbero potenzialmente interessanti in particolare nelle aziende non specializzate nella coltivazione delle erbe officinali, in quanto potrebbero fornire un'integrazione al reddito derivante dall'attività prevalente, soprattutto nel caso di una loro organizzazione in una struttura cooperativistica.

È emersa infine la necessità di una pianificazione strategica di tutti gli interventi di marketing che vanno dalla gestione ottimale dei punti vendita dedicati, allo studio del packa-

ging e alla promozione dei prodotti finiti nelle diverse forme. È risultata indispensabile inoltre un'adeguata preparazione professionale da parte di tutti gli operatori che intervengono nella filiera piante officinali.

### COLTIVAZIONE SPERIMENTALE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI

In un'ottica di valorizzazione di risorse locali per proporre prodotti alternativi a quelli tradizionalmente più noti e diffusi nonché con uno

scopo dimostrativo, per stimolare chi intendesse intraprendere la coltivazione delle piante officinali, in ambito sperimentale sono state sviluppate le seguenti azioni:

◇ individuazione di siti di sviluppo spontaneo di specie ritenute interessanti e raccolta di sementi:

- *Leontopodium alpinum* (Stella Alpina);
- *Rhodiola rosea* (Rodiola rosea);
- *Peucedanum ostruthium* (Imperatoria);
- *Arnica montana* (Arnica).

◇ Studio delle tecniche colturali di queste specie ed elaborazione di re-



Foto 1 Campo di Timo fiorito a Montfleury (foto di Stefano Venturini).

SPECIE OFFICINALE	SUPERFICIE M <sup>2</sup>	LOCALIZZAZIONE SITO SPERIMENTALE
TIMO	2.000	MONTFLEURY
CALENDULA	600	MONTFLEURY
ISSOPO	400	MONTFLEURY
STELLA ALPINA	150	VILLE-SUR-SARRE
	50	CHALLANÇON
	100	THOURAZ
	50	CHAMPLAN
ARNICA	200	VILLE-SUR-SARRE
	150	CHALLANÇON
	100	THOURAZ
RODIOLA	50	VILLE-SUR-SARRE
	100	CHALLANÇON
	150	THOURAZ
	350	CHAMPLAN
IMPERATORIA	100	CHAMPLAN

Tab. 4 Superfici e localizzazione delle parcelle sperimentali (anni 2007-2011).

lative schede tecnico-colturali.

◇ Realizzazione e gestione di impianti sperimentali.

◇ Ottenimento di semilavorati (oli essenziali, oleoliti ed estratti glicolici).

◇ Elaborazione di prodotti finiti nel settore cosmetico-farmaceutico del benessere.

Sono stati individuati tre siti di colti-

vazione: Montfleury, collina di Sarre e collina di Gressan (Tab. 4).

Le parcelle sperimentali sono state realizzate a partire dal 2007 iniziando da Montfleury dove sono state messe a dimora le seguenti specie:

- *Thymus vulgaris* (Timo);



Foto 2 Calendula in piena fioritura.

- *Calendula officinalis* (Calendula);
- *Hypericum perforatum* (Iperico);
- *Hyssopus officinalis* (Issopo).

A partire dalla primavera 2009, sulla collina di Sarre si è sviluppata una coltivazione sperimentale di specie officinali locali, rare e ritenute promettenti:

- *Leontopodium alpinum* (Stella Alpina);
- *Arnica montana* (Arnica)
- *Rhodiola rosea* (Rodiola).

Infine, durante la primavera 2010, si è realizzato un ulteriore campo sperimentale sulla collina di Gressan, in condizioni orografiche e pedo-climatiche completamente differenti, con le seguenti specie:

- *Leontopodium alpinum* (Stella Alpina);
- *Rhodiola rosea* (Rodiola);
- *Peucedanum ostruthium* (Imperatoria).

In queste due ultime zone, posizionate a quattro piani altitudinali (collocati tra 1000 e 1700 m s.l.m.), sono testati i diversi comportamenti colturali, agronomici, fenologici e produttivi delle popolazioni selvatiche (ottenute dalle sementi raccolte) in comparazione con varietà commerciali delle stesse specie.

L'ultimo filone del progetto ha riguardato la realizzazione di prodotti, improntati all'originalità, alla naturalità e alla territorialità, da porre sul mercato per valutare le loro potenzialità in termini di valorizzazione. Un'azienda specializzata nella produzione di estratti, ha trasformato le piante officinali prodotte dall'IAR



Foto 3 Parcella di *Stella alpina* in piena fioritura sulla collina di Sarre.

in semilavorati (oleolita, estratto glicolico, olio essenziale); utilizzando questi semilavorati un'azienda che realizza e commercializza linee fitoterapiche per la farmacia ha poi realizzato, con la consulenza di un farmacista aostano, una linea cosmetica 100% naturale, in lotti numerati e limitati a 500 pezzi, che sono stati distribuiti in una cinquantina di punti vendita in Piemonte, Lombardia, Liguria e Valle d'Aosta (Tab. 5).

### CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE E PROSPETTIVE

Attraverso l'indagine di mercato e la sperimentazione l'IAR ha potuto verificare che il settore delle piante officinali aveva interessanti possibilità di sviluppo a livello locale e infatti, in questi ultimi anni, si è assistito a un crescente interesse che ha spinto nuove aziende ad avviare la coltivazione di specie officinali e

altre aziende a aumentare le produzioni. Attualmente buona parte degli operatori coinvolti nella coltivazione delle piante officinali ritiene la stessa un'importante fonte integrativa di reddito e, in qualche caso, tale attività è diventata prevalente.

La ricerca ha messo in evidenza l'importanza di puntare su prodotti strettamente legati alle tradizioni ed al territorio che siano anche concorrenziali; sono emerse tra l'altro ottime prospettive nel pacchetto di servizi offerti alla clientela per trattamenti specifici nell'ambito del benessere quali bagni di fieno, cuscini rilassanti, tisane alle erbe alpine, aromaterapia, fanghi aromatici, massaggi aromatici bio-energetici con tamponi o unguenti prodotti con erbe locali (Tab. 6).

Sono state previste notevoli prospettive di sviluppo per il comparto cosmetico dedicato al benessere che ha ottime potenzialità di mercato sia perché garantisce la migliore valorizzazione della materia prima, le maggiori rese di trasformazione e i più elevati margini di profitto, sia perché la domanda di prodotti e trattamenti naturali risulta in continua e forte crescita, in un ordine di grandezza che va dal 30 al 60% annuo.

Al tempo stesso sono degni di nota altri settori commerciali come quelli erboristico-farmaceutico e agro-alimentare, nei quali si potrebbero sviluppare rispettivamente prodotti fitoterapici agli estratti naturali a base di specie locali tipiche come il Timo e l'Imperatoria e miscele aromatiche a base di specie tipiche di montagna.

Le condizioni necessarie per garantire al prodotto valdostano il massimo valore aggiunto e quindi una buona



Foto 4 Parcelle di *Issopo* ed *Iperico* in fioritura.



Foto 5 Campo di Calendula.

redditività, oltre che un'impronta esclusiva, dipendono dal legame stretto con il territorio e con la tradizione locale, oltre che dall'altissima qualità e naturalità.

Un ulteriore impulso allo sviluppo del settore viene dalla legge regionale n° 2 del 16 febbraio 2011, recante "Disciplina della coltivazione, raccolta e commercio delle piante

officiali" delle loro parti e dei relativi derivati, coltivate o raccolte nel territorio regionale; essa regola inoltre le modalità per assicurare la qualificazione tecnica degli operatori del settore per cui la struttura regionale competente in materia di produzioni vegetali, in collaborazione con l'IAR sta organizzando due corsi di formazione rivolti ai soggetti

che intendano svolgere le attività sopra menzionate, per la realizzazione di prodotti ad uso alimentare, erboristico e domestico. La legge, infine, prevede d'istituire un apposito contrassegno di origine e qualità, per incentivare e valorizzare ulteriormente la produzione regionale di piante officinali, garantendone l'elevato livello qualitativo.

La Giunta regionale, in data 22 luglio 2011, ha, inoltre, approvato l'elenco delle piante officinali ad uso erboristico, alimentare, domestico e medicale.

A conferma del grande interesse che c'è intorno a questo settore, nell'anno in corso sono state organizzate due importanti iniziative, quali l'inaugurazione della "Maison des anciens remèdes" a Jovençon, da parte dell'Assessorato Istruzione e Cultura, nonché l'evento dedicato alle erbe officinali in Valle d'Aosta organizzato a Saint-Vincent il 25 e il 26 giugno dall'Assessorato Agricoltura e risorse naturali in collaborazione con il Comune della cittadina termale.

PRODOTTI COSMETICI ELABORATI

- Crema viso idratante 24 ore
- Crema viso riparatrice intensiva e antiarrossamento, antiscottature
- Crema viso antiage-antistress
- Crema viso antirughe
- Diffusore di fragranza per ambienti

Tab. 5 Prodotti cosmetici naturali elaborati sperimentalmente.

SETTORE DI MERCATO	POTENZIALITÀ DA SVILUPPARE
BENESSERE	Prodotti cosmetici naturali Linea aromaterapica termale Trattamenti della tradizione
ERBORISTICO-FARMACEUTICO	Linea fitoterapica cosmetica Prodotti erboristici antinfiammatori
AGRO-ALIMENTARE	Miscela aromatica esclusiva Miele di lavanda

Tab. 6 Potenzialità di alcuni settori di mercato particolarmente promettenti.

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

• ORGANISMI NOCIVI DA QUARANTENA OGGETTO DI MONITORAGGIO DA PARTE DEI SERVIZI FITOSANITARI

## IL CANCRO RESINOSO DEL PINO (*GIBBERELLA CIRCINATA*)

**G***ibberella circinata* Nirenberg & O'Donnel (nome attribuito alla forma perfetta) o *Fusarium circinatum*, (nome attribuito alla forma conidica) è un fungo fitopatogeno da quarantena che attacca tutte le specie appartenenti al genere *Pinus*.

Esso è inserito nella lista A1 della EPPO per l'elevato rischio di introduzione e propagazione in ambito comunitario dovuto alla contemporanea presenza in Europa di importanti superfici forestali formate da piante sensibili alle sue infezioni e di condizioni climatiche favorevoli all'insediamento del patogeno.

### PIANTE OSPITI

**G.** *circinata* oltre ad attaccare tutte le specie appartenenti al genere *Pinus* può infettare, seppur con minore intensità,

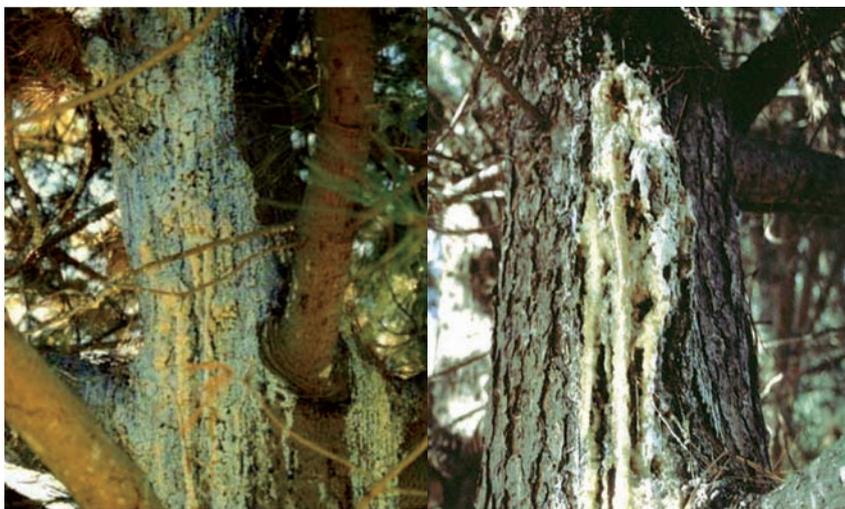


Foto 1 il sintomo più caratteristico delle infezioni di *Gibberella circinata* è la comparsa di colature di resina che si originano da cancri presenti sul tronco e/o sulle branche

anche l'abete di Douglas (*Pseudotsuga menziesii*).

Nei paesi europei e mediterranei le specie più a rischio sono il pino d'Aleppo (*Pinus halepensis*), il pino marittimo (*Pinus pinaster*) e il pino silvestre (*Pinus sylvestris*), quest'ultimo abbastanza rappresentato nelle foreste della Valle d'Aosta (superficie stimata a *P. sylvestris* circa 5300 ha).

### DIFFUSIONE

**L**a prima segnalazione mondiale della presenza di *G. circinata* è avvenuta negli Stati Uniti d'America nel 1946.

In seguito, l'organismo patogeno è stato ritrovato in quasi tutti i continenti a partire dall'Asia (Giappone, Corea, Filippine, Iraq), all'Africa (Sud Africa e Tanzania) e ad altri Stati dell'America (Messico, Haiti, Honduras e Cile) fino all'Europa. Nel 2004, infatti, è stato rinvenuto in Spagna, l'anno successivo in Francia e Italia e, nel 2007, in Portogallo.

Il primo (e unico) ritrovamento italiano (Puglia) ha riguardato due giovani piante (*Pinus halepensis* e *Pinus pinea*) in area urbana che, a seguito delle misure fitosanitarie intraprese, sono state distrutte con estinzione del focolaio.

### SINTOMI E DANNI

**I**sintomi ascrivibili ad attacchi di *Gibberella circinata* possono comparire a qualsiasi stadio di età, sia in vivaio, sia in pieno campo.

Su piante adulte l'infezione è riconoscibile



Foto 2: essiccamenti degli apici vegetativi nella parte alta della chioma provocati da infezioni di cancro resinoso del pino

per la comparsa sul tronco e/o sulle branche di cancri, accompagnati da abbondante emissione di resina (foto 1).

La malattia, solitamente, non porta



a morte la pianta, ma ne rallenta la crescita e ne deturpa il portamento. Nel caso in cui il cancro arrivi a circondare il tronco o la branca, si ha l'essiccamento della parte distale.

Il patogeno può infettare anche i germogli. In questo caso provoca essiccamenti degli apici dei rami nella parte più alta della chioma (foto 2), per cui gli aghi ingialliscono in un primo momento, poi diventano di colore rosso-bruno ed infine cadono, lasciando spoglio il tratto del germoglio colpito. In corrispondenza delle depressioni lasciate dagli aghi caduti, *G. circinata* produce cuscinetti di spore color rosa salmone, mentre i coni femminili abortiscono e rimangono attaccati al ramo infetto.

Se si scorteccia la pianta in prossimità del cancro è possibile osservare i tessuti imbruniti (color ambra) impregnati di resina.

Su piante giovani l'infezione provoca, invece, imbrunimenti e marciumi all'apparato radicale che possono interessare anche il colletto. Solo quando le radici sono interamente compromesse, i sintomi si mani-

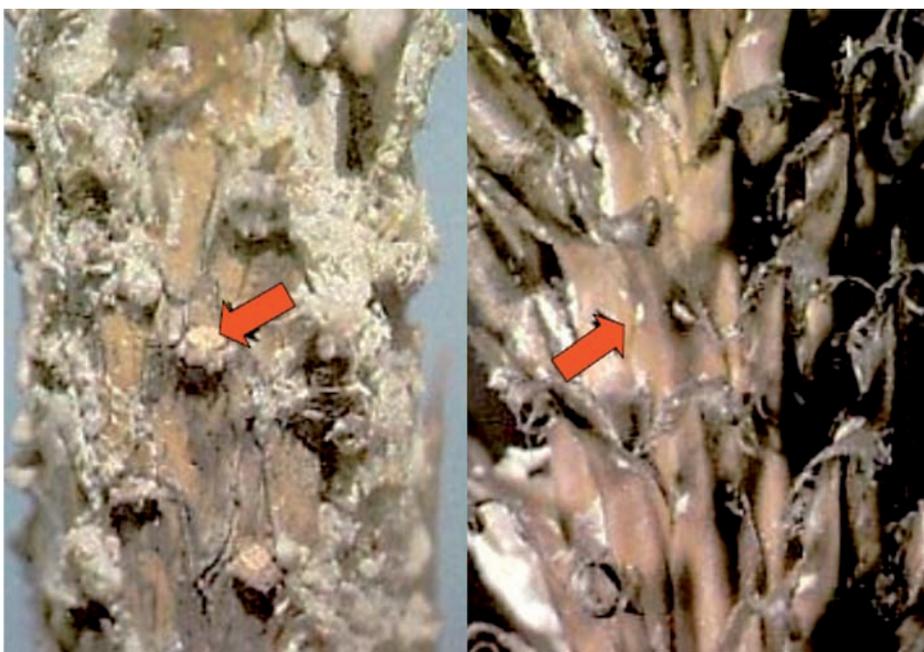


Foto 3.1 cambiamenti di colore degli aghi di piante presenti in vivaio provocati da attacchi di cancro resinoso del pino



Foto 3.2 marciumi dell'apparato radicale di giovani piante dovute a *G. circinata*

Tutte le foto sono tratte dalle schede tecniche reperibili nei siti della regione Emilia Romagna e della regione Friuli Venezia Giulia



## LOTTA PREVENZIONE E MONITORAGGIO

**L**e piante malate non si possono curare e devono essere distrutte. Il rischio che la malattia possa penetrare in Europa attraverso materiale vegetale d'importazione e diffondersi, arrecando gravi danni alle foreste, ha indotto la Commissione europea a emanare la Decisione 2007/433/CE del 18 giugno 2007 che prevede controlli fitosanitari all'importazione da paesi terzi dei vegetali ospiti del patogeno, l'utilizzo del passaporto fitosanitario per la loro circolazione in ambito comunitario nonché l'esecuzione da parte dei paesi membri di indagini ufficiali annuali sul territorio di competenza per ricercare la presenza di *G. circinata*, e nel caso di ritrovamento, di fissare delle zone delimitate entro le quali adottare misure appropriate volte alla sua eradicazione.

Foto 4 sui tessuti colpiti possono comparire delle formazioni (sporodochi) color rosa salmone

festano anche alla parte aerea quali cambiamenti di colore degli aghi (verde pallido, poi giallo e, infine, a bruno) (foto 3.1 e 3.2). Sui tessuti colpiti e sul terreno intorno al colletto possono svilupparsi cuscinetti di spore di colore rosa salmone (foto 4). Le piante giovani, se colpite, muoiono rapidamente.

fezioni hanno origine da seme infetto o da terriccio contaminato. In ambito locale la malattia si trasmette grazie al vento che trasporta le spore da una pianta all'altra, mentre su lunga distanza la diffusione può avvenire attraverso la commercializzazione di seme infetto o di materiale vegetale contaminato destinato alla piantagione.

## EPIDEMIOLOGIA

**L**e infezioni di *Gibberella circinata* si verificano più sovente durante l'estate grazie ad alcuni fattori predisponenti quali temperature e umidità elevate.

La disseminazione delle spore è favorita dal vento e dagli insetti xilofagi (Curculionidi e Scolitidi) che causano ferite e facilitano la penetrazione del patogeno nei tessuti della pianta. Un'altra via di penetrazione del fungo è costituita dalle aperture naturali provocate dal distacco dei coni. In vivaio, su giovani piantine, le in-

## DIAGNOSI

**L**a comparsa di disseccamenti e cancri non è sufficiente per diagnosticare la presenza della malattia poiché esistono molti altri fattori, sia biotici, sia abiotici, che possono concorrere a causare un quadro sintomatico analogo. Infezioni di *Diplodia pinea* possono, infatti, essere confuse con quelle di *G. circinata*. Per confermare o escludere la presenza di questo organismo patogeno da quarantena è necessario eseguire analisi specifiche di laboratorio.

## MONITORAGGIO IN VALLE D'AOSTA

**N**el 2010 i tecnici del servizio fitosanitario, su segnalazione dell'ufficio pianificazione forestale e infrastrutture, hanno prelevato 4 campioni vegetali da alcuni esemplari deperienti di *Pinus sylvestris* ubicati in foresta nel comune di Saint-Denis.

L'analisi dei campioni, eseguita presso il laboratorio fitosanitario regionale (isolamento fungino seguito da analisi molecolare specifica per *Gibberella circinata*) ha dato, fortunatamente, esito negativo, escludendo la presenza dell'organismo nocivo da quarantena nella nostra regione.

# DOC

# 2011

# expovins

## VALLEDAOSTA DOC

• GRANDE SUCCESSO DI PUBBLICO E SODDISFAZIONE PER GLI ESPOSITORI ALLA XII BIENNALE DEI VINI DOC DELLA VALLE D'AOSTA. LA MANIFESTAZIONE, CHE SI È SVOLTA DAL 19 AL 21 AGOSTO, È TORNATA AD ANIMARE LA PIAZZA PRINCIPALE DI AOSTA, LUOGO CHE IN PASSATO AVEVA GIÀ OSPITATO NUMEROSE EDIZIONI

## 2011 EXPOVINS VALLE D'AOSTA DOC





**LE AZIENDE VITIVINICOLE VALDOSTANE PRESENTI ALL'EVENTO  
CON LE LORO MIGLIORI PRODUZIONI**

**BONIN DINO, ARNAD**



**BRUNET PIERO, MORGEX**



**CANTINA DI BARRÒ, SAINT-PIERRE**

**CAVE DES ONZE COMMUNES, AYMAVILLES**



**CAVE DU VIN BLANC  
DE MORGEX ET DE LA SALLE**



**CAVES COOPÉRATIVES DE DONNAS**



**CHÂTEAU FEUILLET, SAINT-PIERRE**

**CLOS BLANC, JOVENÇAN**



**COOPÉRATIVE DE L'ENFER, ARVIER**



**DIEGO CURTAZ, GRESSAN**

**GERBELLE DIDIER, AYMAVILLES**



**INSTITUT AGRICOLE RÉGIONAL, AOSTA**



LA CANTINA DI NADIR CUNEAZ, GRESSAN



LA CROTTA DI VEGNERON, CHAMBAVE



LA KIUVA, ARNAD



LA SOURCE, SAINT-PIERRE



LA VRILLE, VERRAYES



LE CLOCHER, JOVENÇAN

**LES CRÊTES, AYMAVILLES**



**LE VIEUX JOSEPH, AOSTA**



**LES GRANGES, NUS**



*Foto Gazzetta Matin*

**LO TRIOLET, INTROD**



**MAISON AGRICOLE D&D, AOSTA**



**MAISON AGRICOLE TEPPEX MANUEL,  
AYMAVILLES**





**MAISON ANSELMET, VILLENEUVE**

**MAISON VEVEY ALBERT, MORGEX**



**MAISON VIGNERONNE FRÈRES GROSJEAN, QUART**



**NOUSSAN FRANCO, SAINT-CHRISTOPHE**

**OTTIN ELIO. AOSTA**



**PAVESE ERMES. MORGEX**



**PRAZ COSTANTIN, JOVENÇAN**

**QUINSON PIERRE PHILIPPE, QUART**



**ROSSET. QUART**



**LA PREMIAZIONE DEL XIX CONCORSO INTERNAZIONALE VINI DI MONTAGNA NEL SALONE DUCALE DEL MUNICIPIO DI AOSTA. IL CERVIM, ENTE PROMOTORE DEL CONCORSO CHE MIRA A VALORIZZARE LA VITICOLTURA MONTANA O IN FORTE PENDENZA, HA PRESENZIATO ALL'EXPOVINS CON DUE STAND DEDICATI, DOVE SONO STATI PRESENTATI I VINI CHE HANNO PARTECIPATO ALLA COMPETIZIONE**





**NEL TARDO POMERIGGIO DI SABATO 20 SI È SVOLTO IL TRADIZIONALE PALIO DELLE BOTTI DELLE CITTÀ DEL VINO, ANTICA TRADIZIONE PRESENTE IN NUMEROSE CITTÀ ITALIANE, AL QUALE HANNO PARTECIPATO LE SQUADRE DELLE CITTÀ DEL VINO AOSTA, ARVIER, AYMAVILLES, CHAMBAVE, DONNAS E MORGEX. AD AGGIUDICARSI L'AMBITO TROFEO, LA SQUADRA DI ARVIER**







TRA LE INIZIATIVE COLLATERALI DI EXPOVINS, DAL 12 AL 30 AGOSTO È STATA ALLESTITA NELLA SALA ESPOSITIVA FINAOSTA LA MOSTRA SOUVENIRS DE NOTRE TERRE, CURATA DA EMIRO MARCOZ, DEDICATA ALL'ESPOSIZIONE DEI VINI VALDOSTANI DALLA SUA NASCITA E VOLTA A SOTTOLINEARE IL SUO LEGAME CON AOSTA E IL CONTRIBUTO DATO ALLA NOSTRA VITICOLTURA DAI CANONICI REGOLARI DEL GRAN SAN BERNARDO



Fotografie di Diego Pallu

## VDA NATURE MÉTRO ...LA BIODIVERSITÀ NELLE SCUOLE VALDOSTANE

di Isabella  
VANACORE FALCO  
*Direttrice Museo Regionale  
Scienze Naturali*

Con la Deliberazione della Giunta regionale n. 1162 del 30 aprile 2010 è stato approvato il progetto “VDA Nature Métro”, nell’ambito del Programma Operativo FESR Competitività regionale 2007/2013, nell’asse II, Promozione dello sviluppo sostenibile, Attività D, “Valorizzazione delle aree naturali protette e di elementi naturali caratteristici del territorio”.

Il progetto, promosso dal Servizio Aree protette, in collaborazione con la Direzione promozione e marketing dell’Assessorato Turismo, Sport, Commercio e Trasporti e la Direzione programmi per lo sviluppo regionale della Presidenza della Regione ha individuato il Museo regionale di Scienze naturali della Valle d’Aosta per le azioni concernenti la creazione dell’Osservatorio regionale della biodiversità e per le iniziative di informazione e sensibilizzazione. Durante i tre anni di svolgimento del progetto, ottanta classi valdostane, di ogni ordine e grado, avranno la possibilità di partecipare a titolo gratuito alle attività didattiche organizzate dal Museo.

Nel corso dell’anno scolastico 2010-2011 sono stati testati due dei tre progetti sperimentali ideati, con quattro istituzioni scolastiche, in dieci classi pilota, afferenti alle scuole dell’infanzia, della primaria e della secondaria di primo grado, rispettivamente con 44, 17 e 45 alunni.

I progetti proposti, che sono presenti sul Catalogue de l’offre culturelle 2011-2012 dell’Assessorato Istruzione e Cultura, hanno lo scopo di promuovere la conoscenza del patrimonio naturalistico, attraverso

attività ludico-formative dentro la classe e fuori, alla scoperta della biodiversità nelle Riserve naturali valdostane e nei Siti della rete Natura2000.

Gli studenti più piccoli, dai 3 ai 7 anni, nel corso del progetto “VDA Nature Métro. La valigia delle meraviglie... Un viaggio alla scoperta della biodiversità”, sono stati invitati ad aiutare due esploratori un po’





strampalati nelle loro attività di ricerca: recuperare e archiviare in una valigia alcuni frammenti di biodiversità. Attraverso gli “attrezzi” del ricercatore (lenti, binocoli, bussola, metro, trappole fotografiche, reperti naturalistici, ...) gli alunni sono stati accompagnati dal personale del museo alla scoperta delle meraviglie della natura.

Per i più grandi invece, nel corso del progetto “VDA Nature Métro. Biodiverteeering... Sulle tracce della biodiversità”, la lezione frontale è stata bandita per lasciare spazio ad attività di gruppo. In classe infatti gli alunni sono stati coinvolti in un gioco di squadra, appositamente ideato dal Museo, con piccoli quiz, domande di ecologia e geografia vertenti sul-

le aree protette valdostane, norme comportamentali ed indicazioni per il riconoscimento di tracce e reperti; sul campo si sono cimentati poi in un orienteering rivisitato, nel quale le classiche lanterne sono state trasformate in punti di osservazione di biodiversità. Gli allievi sono stati così coinvolti in attività formative volte ad analizzare le peculiarità naturalistiche delle singole riserve visitate, anche attraverso l'uso di strumentazione tecnica.

Dai questionari di gradimento somministrati ad alunni ed insegnanti risulta come in generale i progetti siano stati accolti favorevolmente da entrambi, soprattutto dai più giovani, che hanno accolto tutte le attività con entusiasmo e partecipazione.

Attualmente risultano iscritte, per l'anno scolastico 2011-2012, 41 classi di tutti gli ordini di istruzione, per un totale di circa 700 alunni. Sicuramente per l'anno scolastico in questione i posti disponibili sono esauriti... Ma per il 2012-2013 le preiscrizioni sono aperte!





di Santa TUTINO  
Capo del Servizio  
aree protette

• UN LOGO PER IL SISTEMA VALLE D'AOSTA NATURA

## “VIVA, VALLE D'AOSTA UNICA PER NATURA”

**I**l 29 luglio 2011, nella Saletta di Palazzo regionale, nel corso di una conferenza stampa, è stato presentato il nuovo logo del Sistema Valle d'Aosta Natura, volto alla valorizzazione e alla promozione coordinata del patrimonio naturalistico tutelato della regione: parchi e riserve naturali, siti Natura 2000 e giardini botanici alpini.

Benché scarsamente percepito, il “turismo Natura” rappresenta un elemento di alto potenziale attrattivo e una nicchia di mercato in costante crescita. L'Amministrazione regionale intende superare l'attuale frammentazione e creare una forte immagine unitaria del prodotto naturalistico valdostano, sviluppando sinergie con gli altri settori quali l'agricoltura e la cultura ma, soprattutto, promuovendo una fruizione basata su principi di eco-sostenibilità, nel rispetto delle esigenze di tutela di queste aree.



Per identificare in modo unitario il prodotto Natura, è stato quindi individuato il logo e il claim *VIVA, Valle d'Aosta unica per natura*. Nell'intento dei creativi, il nome VIVA (Vivere la Valle d'Aosta) vuole esprimere l'unicità della natura valdostana unita al coinvolgimento emotivo della sua fruizione.

L'immagine coordinata e il relativo manuale d'uso sono stati approvati dalla Giunta regionale con deliberazione n. 1806. *VIVA, Valle d'Aosta unica per natura* individuerà, quindi, le aree naturali protette, i siti della rete ecologica europea Natura 2000, i siti di interesse naturalistico regionale previsti dalla l.r. n. 8/2007 e i giardini botanici alpini. Nessun altro logo potrà essere utilizzato per identificare tali aree ad eccezione dei loghi istituzionali degli Enti Parco o dei Comuni sui cui territori ricadono le aree stesse. Il progetto di comunicazione ha previsto anche il logotipo dell'Osservatorio regionale della Biodiversità nella cui realizzazione è impegnato il Museo regionale di Scienze naturali.

Tutte le azioni sono finanziate dal Programma operativo regionale Competitività 2007/2013.



- ANCHE LE AULE VERDI HANNO BISOGNO DI PERIODICHE CURE

## LA MANUTENZIONE DEI COINS NATURE

di Ronni BESSI  
Ufficio educazione  
faunistico-ambientale e  
piccola fauna

**L**e zone umide, soprattutto quelle di piccole dimensioni, hanno bisogno di periodiche manutenzioni, onde evitare il loro naturale progressivo trasformarsi in altri ambienti, generalmente a carattere boschivo. Un tempo erano i fiumi, ma anche i corsi d'acqua di più ridotte dimensioni, a rivitalizzarle durante le periodiche esondazioni che li caratterizzavano. Ora, questi fenomeni non possono quasi più prodursi, per via delle arginature che hanno riguardato appunto quasi tutti i percorsi dell'acqua. Quindi, solo degli interventi programmati ed eseguiti dall'uomo possono mantenere ai loro stadi iniziali le residue zone umide, e quindi salvaguardare nelle stesse la insostituibile biodiversità che le caratterizza, quasi paragonabile, per ricchezza, a quella delle foreste tropicali.

Pensiamo solo alla sorte che può attendere piante e animali acquatici anche rarissimi – come la Cinquefoglie delle paludi (scoperta da noi solo qualche anno fa), la Tifa a foglie strette (data per estinta e poi solo di recente ritrovata), la Rana verde (quanti di noi in Valle l'hanno ancora sentita cantare?), il Tritone crestato (presente in sole due località) – qualora scompaia stabilmente l'elemento del quale abbisognano sopra ogni altro: l'acqua.

Da quando sono stati creati i primi Coins Nature si era posto il problema della loro gestione e manutenzione periodica. Le squadre di operai fo-

*“...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*



*Manutenzione straordinaria all'Aula Verde R.A.N.A di Antey-Saint-André*

restali dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali vi provvedono almeno una volta all'anno per ciascuno di essi. La supervisione di questi interventi è affidata agli operatori dell'Ufficio educazione faunistico-ambientale della Direzione flora, fauna, caccia e pesca, in quanto queste Aule Verdi, racchiudono al loro interno entità vegetali di pregio che bisogna imparare a conoscere per non eradicarle per errore. Se si tiene conto che questi ambienti sono di ridotte dimensioni (al massimo appena qualche decina di metri quadrati) è impressionante vedere come certe piante acquatiche producano, in un solo anno, una imponente massa quantificabile in più di un quintale di vegetazione che viene asportata per liberare le superfici d'acqua e mantenere la biodiversità nelle stesse.



*Manutenzione straordinaria a Le Coin à l'ombre du Clocher di Doues*

## UNA GIORNATA DI CORVÉE A SAINT-VINCENT

di Jean GASPERI  
Sezione cacciatori  
di Saint-Vincent

**I**l 2 giugno scorso una trentina di cacciatori della Sezione di Saint-Vincent si sono dati appuntamento per le 6,30 del mattino, senza binocoli o lunghi, per partecipare non a un censimento ma a un servizio alla comunità promosso dal Sindaco e cacciatore Adalberto Perosino, per rispondere ad un paio di segnalazioni concernenti alcune discariche abusive situate nelle varie zone del Comune di Saint-Vincent.

I cacciatori, muniti di guanti, corde e vari autocarri cassonati, si sono prodigati per ripulire i boschi da ogni genere di rifiuto scaricato da persone senza scrupoli che andrebbero punite con pene severissime per questo ignobile stupro nei confronti della natura. Peccato che all'appuntamento, nonostante fossero stati invitati, non si siano presentati gli zelanti segnalatori: sarebbe stata l'occasione giusta per confrontarsi sulle differenti interpretazioni della sensibilità ecologista.

Divisi in squadre, i cacciatori non si sono recati solo nei punti indicati dalle segnalazioni, ma in tutte quelle zone in cui avevano lo sgradevole ricordo di aver visto rifiuti ingombranti abbandonati impossibili da portare a casa

senza aiuto di qualcuno. Riuniti in gruppo, invece, sono riusciti a liberare boschi, prati e torrenti da tutta l'immondizia che non si sognerebbero mai di lasciare nei posti dove vanno ad esercitare la loro passione. Il primo a volere un ambiente sano e pulito, i prati coltivati o sfalciati, i torrenti sgombri è proprio il cacciatore che, anche grazie ad un sano interesse privato, si adopera affinché non si inquinino e non si deturpi il territorio.

Il risultato degli sforzi, peraltro notevoli poiché tirar fuori da un bosco scosceso lavatrici, potager, forni, lavandini e stufe a gas non è cosa semplice, è stato un conferimento in discarica di parecchi quintali di rifiuti.

La giornata si è conclusa con un pranzo, ovviamente a base di selvaggina, a casa dell'ottimo cuoco Renato Romagnoli che è anche il presidente della Sezione Cacciatori di Saint-Vincent. Sezione che con questa bella iniziativa speriamo sia d'esempio per tutte le altre affinché la collaborazione con le istituzioni si rafforzi per raggiungere scopi comuni e sensibilizzare tutti ad una maggiore attenzione verso lo stupendo ambiente montano in cui viviamo.



di Takeshi  
SUGIYAMA

## I SAPORI DELLA VALLE D'AOSTA IN GIAPPONE

**L**a Valle d'Aosta e il Giappone: considerata la distanza, le differenze culturali e linguistiche, ecc., potrebbe sembrare a prima vista un accostamento alquanto innaturale. Fino a qualche anno

fa si trattava effettivamente di due realtà lontane e intangibili che oggi però, grazie all'eccellente azione di promozione e marketing attuati dal "sistema Valle d'Aosta", sono diventate

sorprendentemente vicine.

Da alcuni anni la Valle d'Aosta si propone come destinazione turistica di eccellenza in Giappone, nell'ambito di un complesso progetto pluriennale condiviso con partners istituzionali italiani (Ice, Enit, Ambasciata, ecc.) e giapponesi (tour operators e non solo), progetto che in ambito istituzionale sia italiano che giapponese è stato definito

come "la migliore azione promomarketing attuata negli ultimi anni".

Gli obiettivi erano ambiziosi: intercettare e conquistare parte dell'imponente flusso di turisti nipponici che da decenni facevano la fortuna di tutte le maggiori stazioni turistiche alpine francesi e svizzere e "riscattare" la nostra quota di montagne più famose d'Europa. Da decenni, infatti, Francia e Svizzera promuovono il Monte Bianco, il Cervino e il Monte Rosa monopolizzandone, di fatto, l'immagine tanto che per il mondo risultano essere montagne francesi o svizzere. Ora grazie alla perseveranza, i turisti giapponesi iniziano ad arrivare in Valle d'Aosta (nel 2010 sono state oltre ottomila le presenze di sciatori e trekker del sol levante), e in Asia si comincia a sapere che il versante sud dei maggiori quattromila d'Europa è italiano, valdostano per l'esattezza.

Ma se si parla di Asia e non solo di Giappone, si introduce l'elemento più strategico di tutta l'operazione "VdA in Giappone": il Giappone, oltre ad essere una superpotenza economica e il più occidentale di tutti i paesi del continente asiatico, da sempre è il trend maker per eccellenza di tutto il continente. Questo significa che ciò che va di moda in Giappone infallibilmente impazza





poi in Cina, a Hong Kong, in Corea, a Taiwan, a Singapore, eccetera. Per capirlo è sufficiente compiere un viaggio iniziando da Tokyo e visitando in seguito Shanghai, Seoul, Taipei, Singapore: ben presto salta all'occhio come queste città siano cloni della capitale nipponica.

Conquistare una solida base d'appoggio in Giappone (paese solido e

leale) significa garantirsi le chiavi di accesso per l'Asia, l'unico continente al mondo in cui la crescita economica e di tutte le tipologie di consumo si manterrà stabile nel medio lungo periodo.

Oltre a essere apprezzata come destinazione turistica, la Valle d'Aosta comincia ad essere anche "gustata" sulle tavole nipponiche. Da un



paio di anni alla promozione turistica si è affiancata quella dell'eno-gastronomia e un certo numero di aziende valdostane del comparto agroalimentare hanno avviato rapporti commerciali con importatori e distributori giapponesi. A seguito della partecipazione al Salone Foodex Tokyo 2010 e 2011, nell'ambito di un'azione sinergica con l'Ice (Istituto per il Commercio Estero), sono stati contattati ulteriori importatori e distributori giapponesi che dal 15 al 19 giugno scorso hanno effettuato un breve sopralluogo presso alcune realtà produttive della nostra regione per esaminare vini, distillati e liquori, salumi e formaggi.

Si tratta di un mercato a prima vista difficile, a causa delle lunghe procedure preliminari di studio e valutazione dei prodotti. Quello nipponico, tuttavia, è un mercato estremamente stabile e corretto, e una volta terminato l'iter iniziale il prodotto può successivamente godere di una lunga vita su cataloghi e listini. Le aziende che consolidano il loro rapporto con il mercato giapponese generalmente godono poi di lunghe e fruttuose collaborazioni.

Una volta a regime i rapporti con gli operatori, i prodotti della tradizione enogastronomica valdostana potranno essere distribuiti presso i canali della ristorazione italiana in Giappone (sono più di undicimila i ristoranti censiti dall'Ice), presso la grande distribuzione di alta gamma (catene di gastronomie di alto livello), e la piccola distribuzione specializzata.

Ecco allora che la Valle d'Aosta – oltre ad essere meta turistica – comincia a essere "gustata" sulle tavole nipponiche!

di Edi HENRIET  
 Direttore AREV  
 Association Régionale  
 Éleveurs Valdôtains

## ALPAGES OUVERTS: 12<sup>a</sup> EDIZIONE E UN SUCCESSO SEMPRE CRESCENTE

**L'**iniziativa Alpages Ouverts è dedicata alla presentazione dell'attività di produzione in alpeggio.

Le esigenze del mercato hanno fatto crescere dal punto di vista tecnico e tecnologico gli alpeggi e i loro conduttori, che riescono a conciliare le difficoltà operative con l'esigenza di creare un prodotto di alta qualità. L'Amministrazione regionale ha aiutato molto i proprietari di alpeggio ad adeguare le strutture, intervenendo in conto capitale, per i costi di messa a norma dei locali di trasformazione, di adeguamento delle stalle, che oggi sono tutte rispettose delle norme sul benessere degli animali, e di sistemazione dei locali ad uso abitazione per il conduttore ed i suoi collaboratori. Gli alpeggi rimessi a nuovo costituiscono un patrimonio aziendale in alta quota che continua a rendere possibile l'attività di allevamento e trasformazione dei prodotti in alta montagna e merita di essere presentato al grande pubblico.

Ne consegue che il prodotto viene sapientemente trasformato in maniera tradizionale, in locali di produzione adeguati alle norme, mantenendo intatta la sua tipicità che gli è data dall'ambiente sano, dall'animale allevato e dal tipo di gestione della mandria. Oltre alla razza e all'alimentazione degli animali, infatti, anche diversi fattori gestionali hanno notevole rilevanza sul prodotto finito.

Il consumatore trova in alpeggio il piacere gustativo dato da prodotti non "standard", ma ad elevata specificità. In alpeggio la mungitura viene svolta a mano o meccanicamente, il latte viene quindi lavorato sul posto, crudo, senza l'aggiunta di fermenti di sintesi. La microflora batterica che si sviluppa naturalmente, unitamente alla composizione dei foraggi, è responsabile della

**Alpages Ouverts 2011**  
 Suoni, profumi e sapori alla scoperta della fontina  
 e... non solo!

**ALPAGE GLAVIN**  
 Chamois 16 juillet

**ALPAGE MONT FORCIAZ**  
 Valgrisenche 30 juillet

**ALPAGE CHÂTEAU**  
 Torgnon 4 août

**ALPAGE PHIANAS**  
 Donnàs 18 août

**ALPAGE BONALÉ**  
 La Salle 20 août

Association Régionale Éleveurs Valdôtains  
 Tel. 0165.34510 • Cell. +39.347.2953764  
 www.arev.it • alpages.ouverts@arev.it



*Alpage Bonalé*

particolarità dei sapori e degli aromi che contraddistinguono un prodotto che sa dare grandi soddisfazioni gastronomiche.

Abbiamo pensato che trasmettere tutte queste informazioni utilizzando messaggi promozionali di tipo

tradizionale sarebbe stato sicuramente molto complesso, e soprattutto come valutare quante di queste informazioni sarebbero rimaste nella mente del destinatario?

Sicuramente è molto più efficace accompagnare direttamente il consumatore sul posto. Nasce così,



*Alpage Bonalé*

nell'anno 2000, la manifestazione denominata "Alpages Ouverts" (Alpeggi Aperti).

Approfittando di queste giornate il visitatore ha la possibilità di conoscere in prima persona, in maniera diretta e concreta il forte legame che esiste tra la conservazione della biodiversità di questo ambiente, il paesaggio, il lavoro dell'uomo ed il prodotto finito.

Gli appuntamenti di Alpages Ouverts sono rivolti principalmente ai turisti, ma anche semplicemente ai consumatori che sono interessati a passare una giornata all'aria aperta avendo la possibilità di condividerla con gli attori principali dell'alpeggio.

Le visite guidate contribuiscono a far apprezzare al visitatore il reale valore di questa tradizionale attività che riesce a trasformare le minime risorse, messe a disposizione da un territorio avaro, tramite la conduzione di un animale selezionato per mantenere le attitudini fondamentali per utilizzare queste zone marginali e quindi mantenere l'armonia di questo ambiente così unico e caratteristico.

Il programma delle giornate prevede, a partire dalle ore 10 e durante tutta la giornata, una serie di percorsi tematici guidati da esperti dell'associazione allevatori, inerenti all'allevamento dei bovini e allo sfruttamento del pascolo, ai locali di stabulazione degli animali, mungitura, trasformazione del prodotto e conservazione dello stesso. Alle ore 13 circa agli intervenuti viene data la possibilità di degustare le produzioni dell'alpeggio in questione.

L'associazione allevatori si fa carico



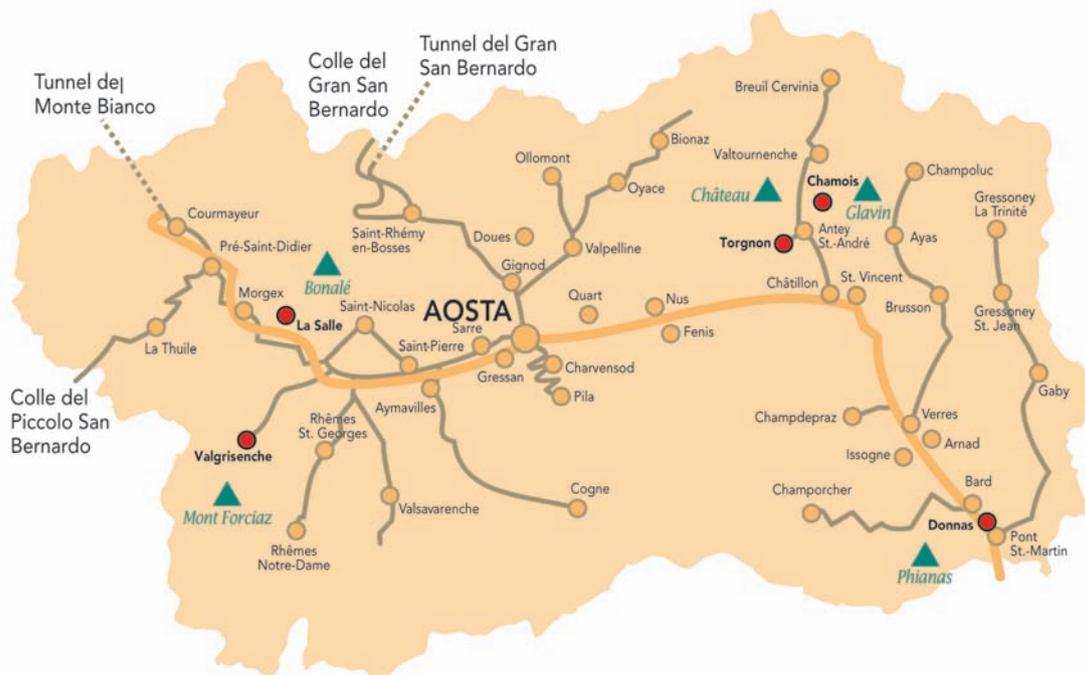
*Alpage Phianas*

della gestione dell'intero circuito, selezionando le richieste degli allevatori, poi stila il calendario. Grazie al sostegno dell'Amministrazione regionale, alle giornate è possibile dare adeguata pubblicità attraverso i mass

media, le aziende di promozione turistica, le campagne affissionali ecc.

L'edizione del 2011, la dodicesima, ha visto protagonisti cinque alpeggi: il 16 luglio l'Alpage Glavin di Cha-

mois, il 30 luglio l'Alpage Mont Forciaz di Valgrisenche, il 4 agosto l'Alpage Château di Torgnon, il 18 agosto l'Alpage Phianas di Donnas e il 20 agosto l'Alpage Bonalé di La Salle.



## IN VALLE D'AOSTA IL RITORNO ALLA NATURA INIZIA DALLE ERBE TRA BENESSERE E RELAX CON L'USO DELLE ERBE OFFICINALI

**S**ul numero scorso dell'Informatore Agricolo abbiamo parlato dell'approvazione della legge regionale n. 2/2011 recante "Disciplina delle attività di coltivazione, raccolta, prima trasformazione, trasformazione e commercializzazione delle piante officinali".

Il relativo piano di sviluppo prevede, tra l'altro, la professionalizzazione degli operatori (ad esempio, attraverso il nuovo corso di abilitazione dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali e dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali che si svolgerà in autunno e nella prossima primavera), la qualificazione della filiera (miglioramento

dell'aspetto qualitativo e di rintracciabilità dei prodotti con disciplinari di produzione) e la convergenza di tutti i produttori sotto un unico polo, come ad esempio un consorzio. Particolare attenzione può essere posta sulla creazione di centri di trasformazione, utilizzando sistemi eco-compatibili che potrebbero permettere un'ulteriore nobilitazione dei prodotti commercializzati.

Sembrerà banale, ma il ritorno alla natura è più che mai tema di attualità. Se da un lato siamo bombardati da mille aggessi per comunicare, divertirci e lavorare, dall'altro, dal più profondo ricordo atavico, i nostri geni gridano aiuto e cercano "natura, natu-

di Marilena BESEVAL  
*Segreteria dell'Assessore,*  
Ugo LINI  
*Ufficio produzioni vegetali*  
e Francesca SEZIAN  
*Ufficio promozione*  
*Direzione produzioni vegetali*  
*e servizi fitosanitari*

e Marisa GHELLER  
*Segretario particolare*  
*dell'Assessore alla Sanità,*  
*Salute e Politiche sociali*



ra, natura”.

Dal 24 al 26 giugno scorso l'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali, l'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali, l'Assessorato al Turismo, Sport, Commercio e Trasporti e il Comune di Saint-Vincent hanno organizzato un fine settimana dedicato alla salute e benessere con l'uso delle erbe officinali.

Sabato 25, al Centro Congressi del Grand Hôtel Billia di Saint-Vincent, si sono tenuti in contemporanea un convegno aperto al pubblico, dal titolo “Le erbe officinali in territorio montano, antica e nuova realtà”, e un corso di formazione, rivolto ai soli farmacisti, dal titolo “Erbe officinali in Valle d'Aosta - Le piante officinali di montagna”.

Il **convegno** è stato dedicato in modo particolare alla produzione e ha visto la partecipazione di relatori dal settore della ricerca universitaria, dell'associazionismo italiano e della medicina omeopatica.

Questo primo incontro tra i diversi attori delle alpi è accompagnato dalla volontà di fare convergere la domanda con l'offerta. Per il mercato attuale non è sufficiente produrre bene, ma si deve anche saper presentare e valorizzare al meglio i propri prodotti. Questa manifestazione ha dato ai produttori locali e agli interessati e appassionati del settore modo di conoscersi e scambiare le proprie esperienze, a partire da quelle più scientifiche ottenute dalla ricerca, per arrivare a quelle sull'attuale mercato e sulle nuove tecniche di coltivazione e trasformazione del prodotto e la valorizzazione delle zone marginali montane con un'agricoltura compatibile al territorio e nello stesso tempo redditizia.

Il buon numero dei partecipanti, rimasto costante durante tutta la giornata, ha evidenziato il forte interesse per questo settore. La presenza tra i relatori di alcuni tra gli attuali massimi esperti in campo nazionale ha

sottolineato in modo chiaro l'evoluzione delle erbe officinali nel corso del tempo, partendo dal loro utilizzo nella tradizione, le antiche ricette per arrivare ai nuovi prodotti che garantiscono effetti sicuri e garantiti. Le proprietà terapeutiche delle piante non sono mutate nel tempo, e ciò che un migliaio di anni fa era un'erba curativa lo è tuttora. Oggi godiamo del vantaggio di disporre del grande patrimonio di conoscenze erboristiche accumulato nel corso dei secoli. Questa giornata ha dato modo anche alle persone che intendono avvicinarsi al mondo delle erbe officinali di farsi un'idea sulle problematiche del settore e sulle varie possibilità di sviluppo. Le collaudate esperienze di altre regioni montane italiane hanno comunque messo in evidenza che la riuscita del settore è molto legata alla qualità del prodotto e alla riduzione dei costi di produzione, che è possibile soltanto facendo gioco di squadra tra i vari attori. La realtà valdostana





ha un buon numero di produttori che realizzano prodotti di alta qualità, sebbene i costi di produzione rimangano alti proprio per la mancanza di coesione e collaborazione tra loro.

L'agricoltura di montagna è fortemente condizionata dalle difficoltà dell'ambiente e produrre costa enormemente di più rispetto alla pianura, ove buona parte delle operazioni sono meccanizzabili. La differenza nei costi si attenua, però, per le colture che richiedono molte ore di lavoro manuale.

Riassumendo, i vari temi trattati, dall'uso delle piante alpine, alla coltivazione di nuove specie interessanti come la Stevia Rebaudiana, alle esperienze di regioni alpine, al mercato delle piante officinali, la creazione di piccoli laboratori e esperienze di cooperazione di realtà vicine alla nostra hanno dato sicuramente ai partecipanti una chiara panoramica sul settore.

La giornata si è conclusa con la soddisfazione dei partecipanti e con la fiducia che il cammino intrapreso assieme possa proseguire anche negli anni a venire.

Il corso di formazione ECM, a cui hanno aderito circa ottanta farmacisti provenienti da quasi tutte le regioni italiane, ha voluto promuovere l'utilizzo corretto di piante officinali di montagna in ambito salutistico e cosmetico, organizzando un momento di approfondimento pianificato in due parti: quella teorica del mattino con la presenza di autore-



voli relatori e quella del pomeriggio rivolta ad attività più pratiche con la visita di studio nel comune di Verrières accompagnata da guide naturalistiche per il riconoscimento di piante officinali che nascono spontaneamente in Valle d'Aosta.

Le tematiche, affrontate al mattino in sede plenaria, sono state moltepli-

ci: dal ruolo dei farmacisti e del compito importante che essi rivestono nel tessuto sociale e dell'importanza delle loro competenze alla luce delle disposizioni della L.r. 2 del 2011, illustrate dal dott. Cesare Quey (Presidente Federfarma Valle d'Aosta); all'uso delle piante officinali nei prodotti ad attività salutari della prof.ssa Paola Minghetti (Docente alla Facoltà di Farmacia dell'Università di Milano); alla presentazione delle attività di ricerca e sperimentazione della realtà valdostana, grazie all'intervento del direttore della sperimentazione dell'Institut Agricole Régional, dott. Andrea Barmaz; all'illustrazione delle modalità di raccolta per garantire qualità al prodotto fitoterapico, la gemmoterapia, presentata dal dott. Pierpaolo Pilotti (Medico Chirurgo e docente in omeopatia e fitoterapia); ed in chiusura l'intervento sullo sviluppo del naturale in farmacia, del dott. Massimo Mercati, Direttore generale del Gruppo Aboca. Il corso di formazione destinato ai farmacisti ha rappresentato una delle prime tappe formative, per regolamentare in Valle d'Aosta,



la coltivazione, la raccolta, la trasformazione e la commercializzazione delle piante officinali. Il farmacista è la prima figura professionale sanitaria a cui la popolazione fa riferimento nell'acquisto di un prodotto omeopatico o fitoterapico.

La giornata di domenica 26 è stata caratterizzata dalla vetrina dei prodotti valdostani del settore. Numerosi stand hanno proposto le loro offerte nella zona pedonale di

Saint-Vincent: 17 i produttori di piante officinali e prodotti di prima trasformazione, 3 le associazioni che lavorano nel campo, 3 le aziende di attrezzature tecnologiche dedicate al settore, 4 i prodotti alimentari la cui preparazione è strettamente legata all'utilizzo delle erbe officinali.

Curiosi, turisti e appassionati hanno potuto trovare ottimi prodotti cosmetici derivati dalle varie essenze, tisane e dolci leccornie da gustare. Non sono mancati inoltre erbe da

trapianto, profumatori d'ambiente e oli essenziali e tanti altri articoli interessanti oltre agli indispensabili consigli e spiegazioni di chi coltiva e cura ogni giorno queste preziose erbe.

Era presente, infine, in piazza Cavalieri di Vittorio Veneto, un'area dedicata ai giochi sensoriali dedicati a bambini e adulti, seguiti da preparatissime animatrici che hanno guidato i partecipanti alla scoperta del mondo delle erbe officinali attraverso l'utilizzo dei cinque sensi.



Il bilancio può essere considerato positivo, i produttori hanno potuto trarre un vantaggio economico, con la vendita dei loro prodotti e soprattutto di immagine, uscendo dall'ombra e mostrando le peculiarità delle loro aziende. Da segnalare anche le critiche positive da parte degli esercizi commerciali della cittadina termale che hanno apprezzato l'iniziativa. Possiamo concludere affermando che una buona collaborazione crescente tra i vari attori, agricoltura, turismo e commercio porta ottimi vantaggi a tutti.

## SAGRA DEL MIRTILLO E DEI PICCOLI FRUTTI

testo e foto  
di Sergio VOLCAN

**L** ricco panorama delle manifestazioni che si svolgono in Valle d'Aosta si amplia con la "Sagra del Mirtillo e dei piccoli frutti". Per la prima volta si è pensato alla valorizzazione dei piccoli frutti sul territorio regionale, protagonista e artefice un "piccolo" comune della Valle di Gressoney: Fontainemore.

Dalla sinergia tra enti e associazioni, operatori economici e turistici, il 19 e 20 agosto si è svolta la prima edizione di una "festa" dedicata ai mirtilli e ai piccoli frutti.

L'idea nasce inizialmente da una suggestione, senz'altro influenzata dal fascino di ambienti, di località di media e alta montagna, ancora ben conservati per la presenza di uomini e donne, di attività agricole, grandi e piccole, capaci di convivere, per volontà e non solo per necessità.

L'intuizione si è subito trasformata in un concetto e quindi nell'opportunità di affrontare una particolare situazione con la quale i piccoli paesi di montagna devono misurarsi: lo spopolamento e l'abbandono del territorio.





Fontainemore è un comune di media montagna che conta 460 abitanti su una superficie di 32 km quadrati. Il suo territorio è tipicamente montano, di difficile coltivazione, anche se l'agricoltura ha avuto sempre una grande importanza dal punto di vista economico ma, soprattutto, ha saputo interpretare e gestire un grande ruolo nella salvaguardia del territorio e dell'ambiente.

La sagra si propone di incentivare e stimolare la coltivazione dei piccoli frutti, per sostenere la diversificazione delle attività agricole del territorio. I mirtilli e i piccoli frutti crescono naturalmente nei boschi del comune di Fontainemore come in tutta la Valle d'Aosta (a Fontainemore sono particolarmente rigogliosi a ridosso della riserva naturale del Mont Mars). Unitamente al lancio del dolce "Esprit du Mont Mars" –

simbolo della sagra, appositamente creato dalla pasticceria Baraggia-Tessaur di Pont-Saint-Martin – si è voluto valorizzare, con semplicità e concretezza, i prodotti del luogo e di prossimità, come il burro della cooperativa "Produttori Latte e Fontina" (che ha una sede operativa a Fontainemore e porta avanti la professionalità della precedente cooperativa "La Valleise" fondata da allevatori di Fontainemore e di altri comuni vicini) e in particolare i mirtilli e i piccoli frutti.

Nel prossimo autunno saranno organizzati incontri divulgativi e formativi che consentiranno di approfondire le tecniche e le procedure per la coltivazione dei piccoli frutti.

La manifestazione è stata aperta venerdì 19 agosto con una cena a base di mirtilli, piccoli frutti ed eccellenze del territorio presso il ristorante "Oropa" di Fontainemore. A fine serata è stato presentato il dolce simbolo della sagra, "Esprit du Mont Mars" abbinato al vino "Dernier Soleil" delle Caves Cooperatives de Donnas.

Intensa la giornata di sabato 20 agosto. Alle ore 10, presso l'area verde di



località Niana, alla presenza dell'Assessore regionale all'Agricoltura e Risorse naturali Giuseppe Isabellon e del Sindaco di Fontainemore Speranza Girod, è stata inaugurata la Sagra. Dalle 10 alle 19, i tanti visitatori hanno vissuto l'evento apprezzando il mercatino gastronomico con svariati prodotti tipici della Valle d'Aosta. Alle 13, particolarmente affollato è stato lo stand che ha distribuito le prelibatezze della sagra: piatti a base di mirtillo e piccoli frutti a cura del ristoro "Coumarial" e il dolce a base di mirtillo della pasticceria Baraggia-Tessaur. Tutto esaurito, infine, per la merenda a base di "fiocca" (panna montata) con mirtillo e piccoli frutti.



### LO SPECIALE MENU DEL 19 AGOSTO

*Motsetta con ribes e rucola all'aceto  
ai frutti di bosco  
Tomini con salsa agrodolce ai lamponi  
Sfogliatine di caprino ai mirtillo  
Risotto alle fragole  
Sorbetto al limone e lampone  
Ventaglio di petto d'anatra ai mirtillo  
con contorni  
Toma di Gressoney con marmellata di more  
e sambuco*

*Dolce:  
"Esprit du Mont Mars" abbinato al vino "Dernier  
Soleil" delle "Caves Coopératives de Donnas"*

*Vini: Donnas, Barmet e Pinot Gris delle "Caves  
Coopératives de Donnas"*

di Hélène LETEY  
 Ufficio promozione  
 Direzione produzioni vegetali  
 e servizi fitosanitari

• NELL'AMBITO DELLE MANIFESTAZIONI ORGANIZZATE CON IL SUPPORTO O A CURA DELL'ASSESSORATO

## ALCUNI APPUNTAMENTI AUTUNNALI DA NON PERDERE

### 1° ottobre, Valgrisenche

FEISA DE LA DÉSARPA. Demonticazione del bestiame e degustazione di prodotti tipici ([www.prolocovalgrisenche.com](http://www.prolocovalgrisenche.com))

### 1°-2 ottobre, Cogné

DEVÈTEYA E FERA DE COGNÉ. Demonticazione del bestiame e mercato di prodotti artigianali e agricoli ([www.comune.cogne.ao.it](http://www.comune.cogne.ao.it))

### 1°-2 ottobre, La Magdeleine

DU BLÉ AU PAIN ([www.comune.la-magdeleine.ao.it](http://www.comune.la-magdeleine.ao.it))

### 1°-2 ottobre, Saint-Vincent

FESTA DELL'UVA ([www.montecervino.org](http://www.montecervino.org))

### 2 ottobre, Saint-Christophe

54° CONCORSO REGIONALE BATAILLES DE REINES. Gara eliminatória tra bovine valdostane ([www.amisdesreines.it](http://www.amisdesreines.it))

### 2 ottobre, Gressan

FESTA DELLE MELE ([www.comune.gressan.ao.it](http://www.comune.gressan.ao.it))

### 2 ottobre, Verrayes

GARA ELIMINATORIA BATAILLES DES CHÈVRES ([www.bataillesdeschevres.com](http://www.bataillesdeschevres.com))

### 2 ottobre, Quart

QUART A PIÀ (<http://digilander.libero.it/prolocoquart/>)

### 4-9 ottobre, Donnas

SAGRA DELLA CASTAGNA ([www.comunedidonnas.info](http://www.comunedidonnas.info))

### 9 ottobre, Gressan

54° CONCORSO REGIONALE BATAILLES DE REINES. Gara eliminatória tra bovine valdostane ([www.amisdesreines.it](http://www.amisdesreines.it))

### 9 ottobre, Bard

MARCHÉ AU FORT ([www.regione.vda.it/agricoltura](http://www.regione.vda.it/agricoltura))

### 9 ottobre, Fénis

FESTA DELLA CASTAGNA ([www.comune.fenis.ao.it](http://www.comune.fenis.ao.it))

### 9 ottobre, Antey-Saint-André

MELE VALLÉE ([www.montecervino.org](http://www.montecervino.org))

### 16 ottobre, Issogne

GARA ELIMINATORIA BATAILLES DES CHÈVRES ([www.bataillesdeschevres.com](http://www.bataillesdeschevres.com))

### 16 ottobre, Pontey

54° CONCORSO REGIONALE BATAILLES DE REINES. Gara eliminatória tra bovine valdostane ([www.amisdesreines.it](http://www.amisdesreines.it))

### 23 ottobre, Aosta (Arena Croix Noire)

54° CONCORSO REGIONALE BATAILLES DE REINES. Finale regionale tra le regine delle bovine valdostane ([www.amisdesreines.it](http://www.amisdesreines.it))

### 27-30 ottobre, Lillianes

CASTAGNATA ([www.comune.lillianes.ao.it](http://www.comune.lillianes.ao.it))

### 28-30 ottobre, Châtillon

VIII SAGRA DEL MIELE E DEI SUOI DERIVATI, XVII CONCORSO MIELI DELLA VALLE D'AOSTA E FINALE DELLA I EDIZIONE DEL CONCORSO NAZIONALE ENOGASTRONOMICO "IL MIELE IN CUCINA" ([www.regione.vda.it/agricoltura](http://www.regione.vda.it/agricoltura) - [www.comune.chatillon.ao.it](http://www.comune.chatillon.ao.it))

### 30 ottobre, Avise

CASTAGNATA ([www.comune.avise.ao.it](http://www.comune.avise.ao.it))

### 30 ottobre, Aosta

BATAILLES DE MOUDZONS, TROPHÉE VILLE D'AOSTE – Finale delle batailles tra giovani bovine valdostane ([www.bataillesdemoudzons.it](http://www.bataillesdemoudzons.it))

### 6 novembre, Perloz

FINALE REGIONALE BATAILLES DES CHÈVRES ([www.bataillesdeschevres.com](http://www.bataillesdeschevres.com))

### 12-13 novembre, Aosta (Arena Croix Noire)

FOIRE DES ALPES. Esposizione animali delle razze minori ([www.regione.vda.it/agricoltura](http://www.regione.vda.it/agricoltura))

## LA MICÓOULA PRODOTTO TRADIZIONALE

a cura della REDAZIONE

**N**ell'undicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, approvata con decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali in data 17 giugno 2011, il prodotto *Micóoula* è entrato a far parte dell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Valle d'Aosta, nella tipologia *Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria*. Con deliberazione n. 579 dell'11 marzo scorso la Giunta aveva definito "tradizionale" il prodotto *Micóoula* e aveva disposto l'invio della relativa scheda identificativa al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, portando a trentadue il numero dei prodotti valdostani oggi ufficialmente riconosciuti.

Per essere definito "tradizionale", un prodotto deve possedere determinati requisiti ed elementi che ne comprovino la sussistenza, per un periodo non inferiore ai venticinque anni, di metodiche di preparazione omogenee e secondo regole tradizionali. Nel caso della *Micóoula* la metodologia di preparazione è stata tramandata perlopiù oralmente. L'indicazione dell'omogeneità nella metodica di preparazione di questo prodotto nel tempo è data dall'esistenza di alcune ricette scritte che descrivono il procedimento e presentano piccole modifiche degli ingredienti aggiuntivi (castagne valdostane, uvetta, noci valdostane e fichi) a seconda della disponibilità del momento.

Gli ingredienti per la sua preparazione sono: farina di segale valdostana e di frumento, con aggiunta di altri ingredienti tra i quali castagne valdostane, noci valdostane e uvetta. Le noci valdostane possono essere sostituite dai fichi.

## ELENCHI PIANTE OFFICINALI

**L**a Giunta ha approvato – con deliberazione n. 1718 in data 22 luglio 2011 – gli elenchi delle piante officinali ad uso erboristico, alimentare e domestico, nonché di quelle ad uso medicale e delle disposizioni per il loro impiego, ai sensi della l.r. 2/2011. È possibile prenderne visione all'indirizzo internet [www.regione.vda.it/amministrazione/delibere](http://www.regione.vda.it/amministrazione/delibere).

## RESTAURO DEL MUSEO DI SCIENZE NATURALI DI SAINT-PIERRE

**I**l 23 agosto è stato siglato il contratto di affidamento dei lavori per il restauro conservativo del Castello di Saint-Pierre, sede del Museo di Scienze naturali, ente strumentale della Regione dipendente dal Servizio aree protette dell'Assessorato. I lavori sono stati aggiudicati al Consorzio Cooperative Costruzioni - CCC Società Cooperativa di Bologna, per un importo totale di 2 milioni 650 mila euro.

L'importante processo di riqualificazione del Museo di Scienze naturali ha preso avvio nel 2008 a seguito della decisione dell'Amministrazione regionale di erogare un cospicuo finanziamento per la realizzazione degli interventi. Il nuovo progetto museografico si articola su un binomio originale e unico - il castello (bene storico-architettonico) e il museo (bene naturalistico) – nell'obiettivo di coinvolgere, emozionare, comunicare a diverse ca-

tegorie di pubblico contenuti e messaggi proposti con rigore scientifico e selezionati privilegiando le peculiarità del territorio valdostano.

L'appalto, che ha per oggetto l'esecuzione di tutte le opere e provviste occorrenti per il restauro conservativo, dei consolidamenti strutturali, di due ascensori e dell'impiantistica di base in corrispondenza del Castello, è stato aggiudicato a seguito di un bando europeo, pubblicato nell'agosto 2010, che ha visto la partecipazione di 27 ditte provenienti da tutta Italia.

## UNA MOSTRA SUL LUPO A GRESSONEY

L'Assessorato ha promosso la realizzazione di una mostra dedicata al lupo presso il Museo regionale della fauna alpina "Beck-Peccoz" di Gressoney-Saint-Jean. L'esposizione è costituita da pannelli informativi, interessanti documentari in dvd, libri e tre esemplari naturalizzati di lupo (siberiano, canadese e italiano). Il visitatore potrà arricchire le sue conoscenze sulla biologia e sull'etologia del lupo nonché su storie, leggende e proverbi che hanno influenzato la cultura e la fantasia dell'uomo.

La mostra rimarrà aperta fino al 30 giugno 2012, tutti i giorni (eccetto il mercoledì, giorno di chiusura del Museo) con il seguente orario: 10-12,30/15-18,30. L'ingresso è a pagamento ed è abbinato alla visita del museo: € 3,00 il biglietto intero, € 1,50 il biglietto ridotto, gratuito per minorenni e ultrasessantacinquenni. Per ulteriori informazioni chiamare il numero 0125/355406.



## AREE PICNIC E PERCORSI ATTREZZATI

A gli indirizzi [www.regione.vda.it/agricoltura](http://www.regione.vda.it/agricoltura) e [www.regione.vda.it/risorsenaturali](http://www.regione.vda.it/risorsenaturali) è possibile consultare e scaricare la versione aggiornata della pubblicazione "Aree picnic e percorsi attrezzati in Valle d'Aosta", in tre lingue (italiano, francese e inglese).



- 1 • **EDITORIALE - ÉDITORIAL**  
Giuseppe ISABELLON

**PSR**

- 2 • **NOVITÀ NEL SETTORE DELL'ASSISTENZA TECNICA**  
Paolo CRETIER e  
Luigi PEPELLIN

- 6 • **ENERGIE ALTERNATIVE: L'UTILIZZO DELLE BIOMASSE AGRICOLE E FORESTALI PER LA PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA E/O TERMICA**  
Daphne MICHELUTTI

**PRODUZIONI VEGETALI**

- 7 • **I FUSTI**  
Ugo LINI
- 12 • **LA VENDITA DIRETTA DEI PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ**  
Fernando CARCERERI
- 14 • **ATTIVITÀ DI RICERCA E SPERIMENTAZIONE NEL SETTORE DELLE PIANTE OFFICINALI**  
Gianmarco CHENAL

**DIFESA FITOSANITARIA**

- 20 • **IL CANCRO RESINOSO DEL PINO**  
*(GIBBERELLA CIRCINATA)*  
Rita BONFANTI

**INSERTO**

- 23 • **2011 EXPOVINS VALLE D'AOSTA DOC**

**AREE PROTETTE**

- 35 • **VDA NATURE MÉTRO ...LA BIODIVERSITÀ NELLE SCUOLE VALDOSTANE**  
Isabella VANACORE FALCO
- 38 • **"VIVA, VALLE D'AOSTA UNICA PER NATURA"**  
Santa TUTINO

**LA NATURA A SCUOLA**

- 39 • **LA MANUTENZIONE DEI COINS NATURE**  
Ronni BESSI

**RISORSE NATURALI**

- 41 • **UNA GIORNATA DI CORVÉE A SAINT-VINCENT**  
Jean GASPERI

**PROMOZIONE**

- 42 • **I SAPORI DELLA VALLE D'AOSTA IN GIAPPONE**  
Takeshi SUGIYAMA

**MANIFESTAZIONI**

- 44 • **ALPAGES OUVERTS: 12ª EDIZIONE E UN SUCCESSO SEMPRE CRESCENTE**  
Edi HENRIET
- 47 • **IN VALLE D'AOSTA IL RITORNO ALLA NATURA INIZIA DALLE ERBE TRA BENESSERE E RELAX CON L'USO DELLE ERBE OFFICINALI**  
Marilena BESENVAL,  
Ugo LINI, Francesca SEZIAN  
e Marisa GHELLER
- 51 • **SAGRA DEL MIRTILLO E DEI PICCOLI FRUTTI**  
Sergio VOLCAN
- 54 • **ALCUNI APPUNTAMENTI AUTUNNALI DA NON PERDERE**  
Hélène LETEY

**NOTIZIE IN BREVE**

- 55 **LA MICÓOULA PRODOTTO TRADIZIONALE**

**ELENCHI PIANTE OFFICINALI****RESTAURO DEL MUSEO DI SCIENZE NATURALI DI SAINT-PIERRE****UNA MOSTRA SUL LUPO A GRESSONEY****AREE PICNIC E PERCORSI ATTREZZATI**  
REDAZIONE**3ª DI COPERTINA****• COMUNICAZIONI AI LETTORI****L'Informatore  
Agricolo**  
L'informateur  
Agricole

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

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

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

**Direttore responsabile - Directeur responsable**  
Sandra Bovo  
E-mail [s.bovo@regione.vda.it](mailto:s.bovo@regione.vda.it)

**Comitato di Redazione - Comité de rédaction**  
Monica Bonin, Cristoforo Cugnod,  
Edi Pasquettaz, Salvatore Porcù

**Redazione - Rédaction**  
Monica Bonin

**Progetto grafico - Projet graphique**  
Emanuela Gaida

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

**Foto di copertina - Photo de couverture**  
*Pecore Rosset al pascolo nel vallone dell'Epée in Valgrisenche*  
di Roberto Andrighetto

**Stampa - Impression**  
Tipografia Valdostana, Aosta

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

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

Grazie!

# MARCHÉ AU FORT VIII EDIZIONE

**B** | domenica  
**a** | 9  
**r** | ottobre  
**d** | 2011  
dalle 9.15 alle 18.30

Torna l'annuale appuntamento agroalimentare ed enogastronomico  
all'ombra del Forte di Bard

Mercato dei prodotti del territorio, animazioni e visite guidate

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

[www.fortedibard.it](http://www.fortedibard.it)