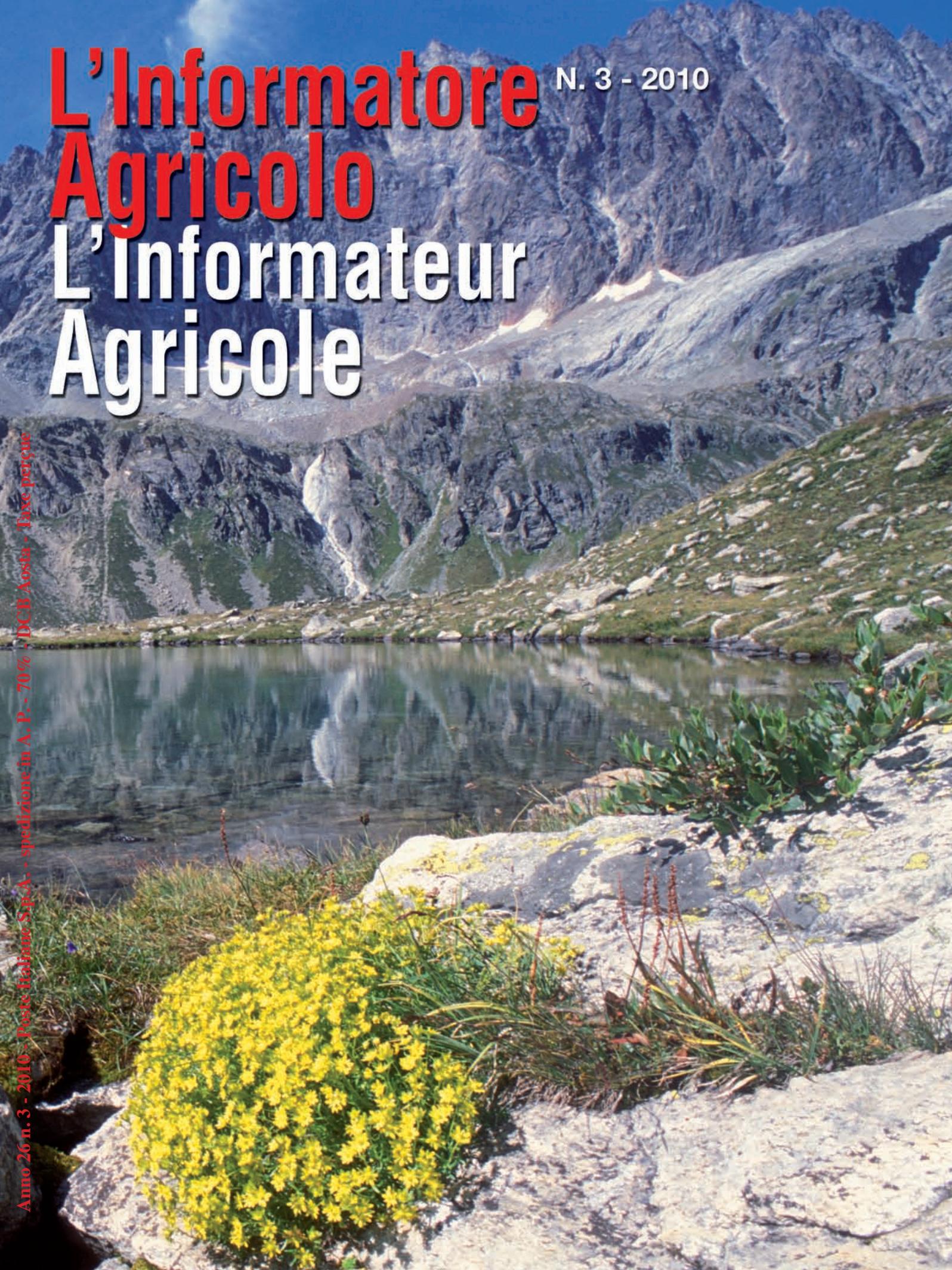


L'Informatore Agricolo

L'Informateur Agricole

N. 3 - 2010

Anno 26 n. 3 - 2010 - Poste Italiane S.p.A. - spedizione in A. P. - 70% - DCB Aosta - Taxe perçue



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

PREVENZIONE

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

APICOLTURA

- 8 • **LOTTA ALLA VARROASI 2010 - CONSIGLI PRATICI PER GLI APICOLTORI**
Livio CARLIN

AGRITURISMO

- 12 • **VERSO LA COSTITUZIONE DELLA RETE REGIONALE DELLE FATTORIE DIDATTICHE VALDOSTANE**
Lorenza GRAND BLANC
e Fabrizio BERTOLINO

PROMOZIONE

- 15 • **LES VINS VALDÔTAINS À PARIS**

Marilena BESEVAL

- 17 • **BUONI RISCONTRI PER I PRODOTTI VALDOSTANI AL FOOD EX DI TOKYO**

Marilena BESEVAL

- 18 • **44° VINITALY**
Fabrizio BUILLET
e REDAZIONE

- 21 • **IL GUSTO DELLA VALLE D'AOSTA**

Roberto RONC

- 23 • **REALIZZATA TRA CAI, CERVIM E UNCEM UNA COLLABORAZIONE PER LA PROMOZIONE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI E VITIVINICOLI DEL TERRITORIO**

Gianluca MACCHI

NOTIZIE IN BREVE

- 22 • **PRODOTTI VALDOSTANI A ROMA**
54 • **DODICI NUOVI CONTRASSEGNI "SAVEURS DU VAL D'AOSTE"**

INSERTO SPECIALE

- 25 - 32 • **SERVIZIO SISTEMAZIONI MONTANE - REALIZZAZIONE DEGLI IMPIANTI PARAVALANGHE**
Erik JACQUEMET

LA NATURA A SCUOLA

- 33 • **NELLA PELLE DEL LUPO**
Ronni BESSI e Nicole VESAN

ANIMALI SCONOSCIUTI

- 34 • **CARTA D'IDENTITÀ DELLA VIPERA ASPIDE**
Nicole VESAN

DIFESA FITOSANITARIA

- 37 • **ATTENZIONE AL TARLO ASIATICO**
Rita BONFANTI

VITICOLTURA

- 38 • **LA CONSERVAZIONE DEL GERMOPLASMA VITICOLO VALDOSTANO**

Marco REINOTTI
e Odoardo ZECCA

- 44 • **TANTI PRODOTTI, UN UNICO PRINCIPIO ATTIVO: IL RAME CONTRO LA PERONOSPORA DELLA VITE**
Fabrizio PROSPERI

FRUTTICOLTURA

- 48 • **L'IRRIGAZIONE PER ASPERSIONE DEL MELO**
Morgan DIEMOZ
e Ivan BARREL

MANIFESTATIONS

- 53 • **QUAND LA MONTAGNE RENCONTRE LA PLAINE...**
Roger DUJANY

CONTATTI

- 55 • **I CONTATTI PRINCIPALI DELL'ASSESSORATO**

VARIE

- 56 • **DÉSARPA 2010**

3ª DI COPERTINA

- **ULTIM'ORA**
• **IN BREVE**

L'Informatore Agricolo L'Informateur Agricole

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

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

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

Direttore responsabile - Directeur responsable
Erminio Neyroz
E-mail e.neyroz@regione.vda.it

Comitato di Redazione - Comité de rédaction
Monica Bonin, Cristoforo Cugnòd,
Erminio Neyroz, Salvatore Porcù

Redazione - Rédaction
Monica Bonin

Progetto grafico - Projet graphique
Emanuela Gaida

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

Foto di copertina - Photo de couverture
Lacs des Thoules, By, Ollomont - Sassifraga gialla in primo piano di Roberto Andrighetto

Stampa - Impression
Musumeci S.p.a. - Località Amérique, 97
11020 Quart - AO

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

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

EDITORIALE

All'inizio della stagione estiva presentiamo un numero dell'Informatore Agricolo ricco di interessanti spunti per coloro che operano in agricoltura. Innanzitutto un articolo, realizzato dal Servizio di prevenzione e sicurezza degli ambienti di lavoro dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, sulla prevenzione e vigilanza nel settore dell'agricoltura e della silvicoltura, che prende in esame i rischi di infortunio legati, in particolar modo, all'uso delle macchine agricole.

L'Institut Agricole Régional ha collaborato al giornale con due interessanti contributi. Il primo riguarda un nuovo progetto dell'istituto, concernente l'ampliamento della collezione ampelografica e la costituzione di una "banca" del germoplasma viticolo valdostano, utile alla conservazione del patrimonio genetico dei nostri vitigni, il secondo spiega come effettuare una corretta irrigazione del melo, pratica indispensabile per la sua coltivazione.

Un articolo dedicato agli apicoltori contiene consigli pratici per fronteggiare la varroasi, mentre uno rivolto ai viticoltori illustra come il rame rappresenti un valido metodo di contenimento della peronospora della vite. L'inserito di questo numero descrive la realizzazione di un impianto paravalanghe, una tipologia di intervento complessa, originale e pericolosa eseguita dal nostro Servizio sistemazioni montane. Non mancano, infine, le consuete rubriche, le notizie di attualità e diversi contributi riguardanti la promozione delle nostre produzioni di eccellenza. Buona lettura.



Giuseppe Isabellon
Assessore all'Agricoltura e Risorse naturali

ÉDITORIAL

Au commencement de la saison estivale, nous proposons un numéro de l'Informatore agricole riche en nouvelles intéressantes pour tous ceux qui œuvrent dans le domaine de l'agriculture. Avant tout un article, réalisé par le Service de prévention et de sécurité sur les lieux de travail de l'Agence USL de la Vallée d'Aoste, qui traite de la prévention et de la vigilance dans le secteur de l'agriculture et de la silvicolture et examine notamment les risques d'accidents liés à l'utilisation d'engins agricoles.

Notre collaboration avec l'Institut agricole régional nous permet également de vous proposer deux articles du plus haut intérêt. Le premier porte sur un nouveau projet dudit institut concernant l'agrandissement de la collection ampélographique et la création d'une banque du germoplasme viticole valdôtain, grâce à laquelle nous pourrions conserver le patrimoine génétique de nos cépages. Le deuxième explique les modalités à suivre pour une bonne irrigation du pommier, pratique indispensable pour la culture de ce dernier.

Vous trouverez également dans cette édition des conseils pratiques pour lutter contre la varroase et une autre enquête, destinée aux viticulteurs, qui démontre que le cuivre représente une méthode valable de contrôle du peronospora de la vigne. Le supplément de ce numéro est quant à lui consacré à la description de la mise en place des protections paravalanches. Il s'agit là d'interventions complexes, particulières et dangereuses, qui sont effectuées par notre Service de l'aménagement de la montagne. Et, bien entendu, vous retrouverez dans les pages suivantes les rubriques habituelles et des articles relatifs à la promotion de nos productions d'excellence. Bonne lecture !

Giuseppe Isabellon
Assesseur à l'agriculture et aux ressources naturelles

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

PREVENZIONE E VIGILANZA NEL SETTORE DELL'AGRICOLTURA E DELLA SILVICOLTURA

L'attività agricola e forestale rimane, pur in un quadro di tendenziale riduzione dei valori assoluti, una delle attività a maggior rischio di infortunio. Le principali cause di infortunio, anche mortale, sono legate a macchine agricole e parti di macchine (trattore, cardano, presa di forza), a cadute dall'alto (fienili, scale portatili, tetti nell'ambito di piccoli lavori su edifici rurali), a zootecnia (urti/schiacciamenti da bovini), ad abbattimento di alberi e alle sistemazioni forestali. Si tratta in linea generale di dinamiche ormai ben caratterizzate, per cui sono note da tempo idonee misure preventive di tipo tecnico, procedurale e/o organizzativo, spesso di difficile approccio anche a causa della dimensione delle imprese agricole. Le dimensioni ridotte della stragrande maggioranza delle aziende, inquadrabili come microimprese, in molti casi contraddistinte da assenza di rapporti di lavoro dipendente, hanno fatto sì che, prima dell'emanazione del D.Lgs 81/08, fosse pressoché impossibile organizzare e gestire un intervento sistematico di prevenzione da parte degli organismi della Pubblica Amministrazione competenti per la promozione e il controllo della sicurezza e salute in agricoltura.

In relazione a quanto sopra, all'interno del Piano Nazionale della Prevenzione è stato inserito un progetto specifico che riguarda la sicurezza del lavoro nel settore dell'agricoltura e selvicoltura. La Regione Autonoma Valle d'Aosta ha dato attuazione al Piano Nazionale inserendo, all'interno del Piano Regionale, il "Piano operativo per la vigilanza e la prevenzione dei luoghi di lavoro", relativo alla prevenzione e alla vigilanza nel settore dell'agricoltura e della

selvicoltura, avente i seguenti obiettivi:

OBIETTIVO GENERALE

Riduzione degli infortuni gravi e mortali, in particolar modo quelli correlati all'uso delle attrezzature di lavoro.

OBIETTIVO SPECIFICO

Diffusione delle misure di prevenzione per "le emergenze per la sicurezza degli operatori agricoli" in riferimento sia alle **attrezzature utilizzate** (messa a norma dei trattori – con ROPS e cinture – cardani, prese di forza, campagna carri desilatori, motocoltivatori, scale portatili, ecc.) sia sulla corretta **manipolazione uso e stoccaggio di sostanze chimiche** tossiche o nocive (ad esempio fitosanitari) nelle aziende agricole regionali.

ESECUZIONE DI CONTROLLI

I controlli nelle aziende agricole regionali verranno effettuati puntando principalmente alla verifica dell'idoneità delle macchine di maggior utilizzo, delle corrette procedure di utilizzo delle sostanze fitosanitarie, dell'idoneità dei locali e dei posti di lavoro. Nel 2010 si prevede il controllo di almeno 10 aziende agricole.

Nell'ambito di questi obiettivi e, in particolar modo, al fine di proporre una consapevolezza del problema in coloro che tutti i giorni operano nel settore, il Servizio di Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro, di concerto con l'Assessorato Regionale Agricoltura e Risorse naturali, si è attivato proponendo una serie di incontri sul territorio per informare i diretti interessati sui contenuti del Piano Regionale e sulle modalità di attuazione dello stesso.

In particolare sono state illustrate le problematiche di adeguamento in riferimento all'obiettivo specifico e le modalità di indirizzo nazionale (schede di rilevazione) che verranno utilizzate per eseguire i controlli nelle aziende agricole regionali. Riassumendo quanto divulgato in sede di incontro proponiamo una prima serie di domande/risposte sugli argomenti che hanno creato maggiore interesse. Per ogni ulteriore informazione gli interessati possono rivolgersi agli uffici del Dipartimento di prevenzione – Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro, in corso Saint-Martin-de-Corléans, 250 (*ex maternità*) ad Aosta (centralino 0165.546066, e-mail l.sicurezza@ausl.vda.it).

QUALI SONO LE NORMATIVE RELATIVE ALLA SICUREZZA DEL LAVORO?

Sono in particolare tutte quelle contenute all'interno del cosiddetto "Testo Unico" emanate con Decreto Legislativo 09 aprile 2008 n. 81 e successivamente modificate ed integrate con Legge 07 luglio 2009 n. 106 e Decreto Legislativo 03 agosto 2009 n. 106.

VERSO CHI SI RIVOLGONO LE NORMATIVE RELATIVE ALLA SICUREZZA DEL LAVORO?

In prima battuta a tutti i lavoratori e lavoratrici, subordinati e autonomi, nonché ai soggetti ad essi equiparati (ad esempio "stagisti", apprendisti, allievi di istituti e tirocinanti avviati presso le aziende per agevolarne le scelte professiona-

li, lavoratori stagionali ivi compresi quelli titolari di "voucher", ecc.). Per quanto riguarda le imprese familiari vale quanto previsto dall'art. 21.

QUALI SONO GLI OBBLIGHI SPECIFICI DI UN'IMPRESA CON DIPENDENTI?

Tutti quelli derivanti dall'applicazione integrale del D.Lgs. 81/08.

COSA SI INTENDE PER IMPRESA FAMILIARE?

Secondo quanto si legge nell'articolo 230-bis del Codice Civile, si intende come familiare il coniuge, i parenti entro il terzo grado, gli affini entro il secondo. Quindi per impresa familiare si intende quella cui collaborano il coniuge, i parenti entro il terzo grado e gli affini entro il secondo.

Sono parenti in **linea retta** le persone di cui l'una discende dall'altra (ad esempio nonno e nipote); in **linea collaterale** quelle che, pur avendo uno stipite comune, non discendono l'una dall'altra (ad esempio zio e nipote). Nella linea retta si computano altrettanti gradi quante sono le generazioni, escluso lo stipite. Nella linea collaterale i gradi si computano dalle generazioni, salendo da uno dei parenti fino allo stipite comune e da questo discendendo all'altro parente, sempre restando escluso lo stipite.

Alcuni esempi:

il padre, la madre e i figli sono parenti di primo grado; i nonni, i nipoti (figli dei figli) e i fratelli sono parenti di secondo grado; i bisnonni, i pronipoti, gli zii e i ni-

poti (figli di fratelli) sono parenti di terzo grado;

i cosiddetti "cugini primi" sono, quindi, parenti di quarto grado.

L'**affinità** è il vincolo tra un coniuge e i parenti dell'altro coniuge (ad esempio suoceri, cognati, generi). Nella linea e nel grado in cui taluno è parente d'uno dei due coniugi, egli è affine dell'altro coniuge.

QUALI SONO GLI OBBLIGHI SPECIFICI DI UN'IMPRESA FAMILIARE, DEI COLTIVATORI DIRETTI E DEI SOCI DELLE SOCIETÀ SEMPLICI OPERANTI NEL SETTORE AGRICOLO?

Sono quelli derivanti dall'applicazione dell'articolo 21 del D.Lgs. 81/08. In particolare si tratta di:

- a) utilizzare attrezzature di lavoro in conformità con le disposizioni di cui al titolo III del D.Lgs. 81/08;
- b) munirsi di dispositivi di protezione individuale ed utilizzarli conformemente alle disposizioni di cui al titolo III del D.Lgs. 81/08;
- c) munirsi di apposita tessera di riconoscimento corredata da fotografia, contenente le proprie generalità, qualora effettuino la loro prestazione in un luogo di lavoro nel quale si svolgano attività in regime di appalto o subappalto.

COSA SIGNIFICA UTILIZZARE ATTREZZATURE IN CONFORMITÀ CON LE DISPOSIZIONI DEL TITOLO III?

Significa essere dotati di macchine, apparecchi, utensili e impianti che rispondano ai requisiti minimi di sicurezza dettati da norme legislative

o di prodotto, che vengano correttamente mantenuti e, per alcuni di essi, sottoposti a periodici controlli. Il titolo III estende l'obbligo di salvaguardia della sicurezza anche agli impianti elettrici, in considerazione dei pericoli derivanti da contatti diretti e indiretti come fulminazione, innesco e propagazione di incendi e/o esplosioni, sovratensioni, oltre che delle altre condizioni di guasto ragionevolmente prevedibili.

A FRONTE DI QUALE NUOVO OBBLIGO GLI AGRICOLTORI DEVONO UTILIZZARE ATTREZZATURE A NORMA?

In realtà non sussiste alcun nuovo obbligo, in quanto il D.Lgs. 81/08 ha ribadito vecchie disposizioni legislative già contenute in testi pregressi. L'introduzione del suddetto Decreto ha semplicemente esteso quest'obbligo alle imprese familiari, ai coltivatori diretti e ai soci delle società semplici operanti nel settore agricolo.

QUALI SONO LE ATTREZZATURE O DOTAZIONI PARTICOLARMENTE PERICOLOSE UTILIZZATE NELLE AZIENDE AGRICOLE?

Il Piano Nazionale di Prevenzione in campo agricolo, pur non tralasciando l'importanza di tutti i macchinari, strutture, sostanze e luoghi possibili fonti di rischio, suggerisce di focalizzare l'attenzione almeno su: trattori, carri desilatori, motocoltivatori e motozappe, spandiconcime, trinciatrici, motoseghe e rotoimbaltatrici oltre che scale fisse o portatili e impianti elettrici.

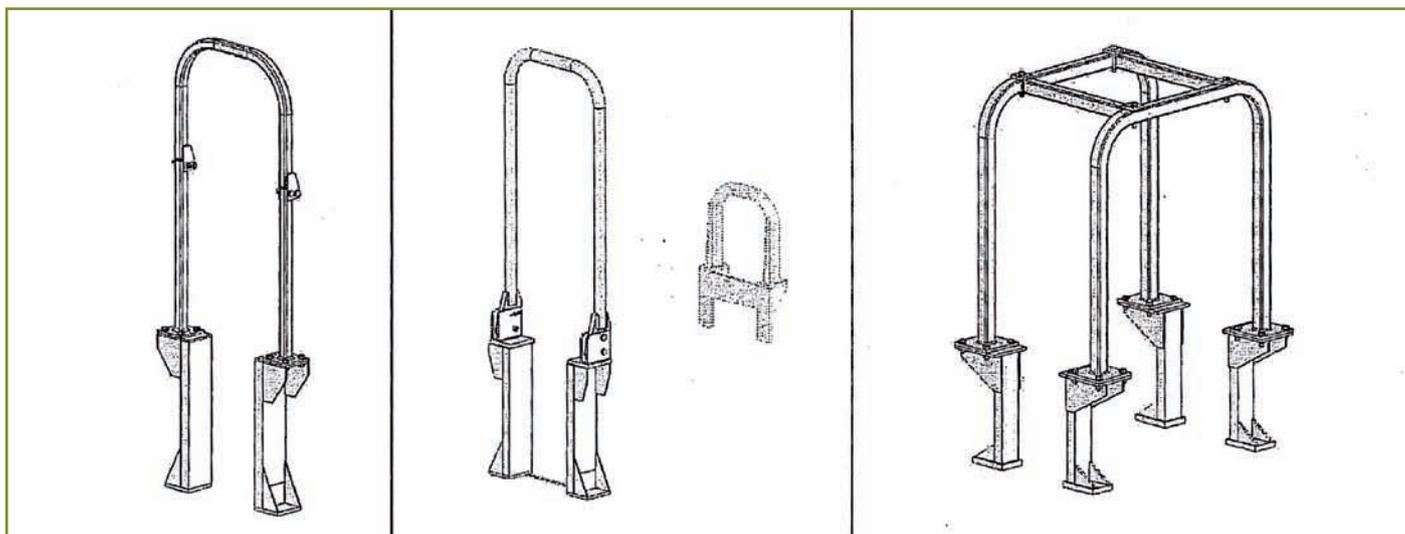
QUALI SONO I PERICOLI A CUI SI PUÒ ANDARE INCONTRO NELL'USO DI UN TRATTORE?

Il trattore agricolo o forestale è una macchina che genera infortuni estremamente gravi legati al ribaltamento del mezzo. La dinamica è quasi sempre la stessa: la macchina,

a causa dei pendii ripidi o di percorsi accidentati, perde stabilità e oscilla lateralmente sbalzando l'agricoltore dal sedile. Il lavoratore finisce a terra in prossimità del mezzo, che si ribalta su di lui, con conseguenze spesso letali. Un secondo aspetto da tenere particolarmente in conto è legato alla presa di forza, che può ghermire l'operatore che vi si avvicini, soprattutto se vestito con abbigliamento non attillato.

QUALI SONO GLI INTERVENTI CHE OCCORRE ESEGUIRE SU UN TRATTORE PER MITIGARE LE CONSEGUENZE DI UN RIBALTAMENTO?

Dato che è impossibile realizzare un mezzo in cui sia impedito il ribaltamento, risulta indispensabile spezzare la catena degli eventi successivi. In definitiva il lavoratore deve rimanere alla guida del mezzo in una cella sicura. Per fare ciò è indispensabile dotare il mezzo di cinture di sicurezza e di una struttura di sicurezza costituita da solidi montanti.



Veduta d'insieme delle strutture di protezione a due montanti posteriori, a due montanti anteriori e a quattro montanti

COME FARE PER DOTARE IL MEZZO DI STRUTTURA DI PROTEZIONE?

Bisogna prima di tutto verificare se esista una struttura di protezione realizzata dal costruttore del proprio trattore e se quest'ultimo disponga di attacchi per le cinture di sicurezza.

In caso contrario è comunque possi-

bile ricondurre il mezzo alla norma. Consultando il sito internet dell'ISPE-SL (Istituto Superiore per la Prevenzione e la Sicurezza del Lavoro, http://www.ispesl.it/sitoDis/telai_protezione/appendice.asp), è possibile trovare gli schemi per l'adeguamento dei trattori ai requisiti minimi di sicurezza.

I disegni esecutivi delle strutture, se realizzate in conformità di quanto appare, offrono una garanzia di pro-

tezione e consentono, unitamente alla semplice dichiarazione dell'officina che le ha realizzate, la messa a norma del proprio mezzo. Nello stesso sito sono disponibili i formulari per la richiesta di informazioni presso il costruttore, la dichiarazione di conformità dell'officina che ha costruito la struttura di sicurezza e di quella che ne ha curato il montaggio.

Tipologie e classi di massa di trattori in relazione ai telai di protezione applicabili

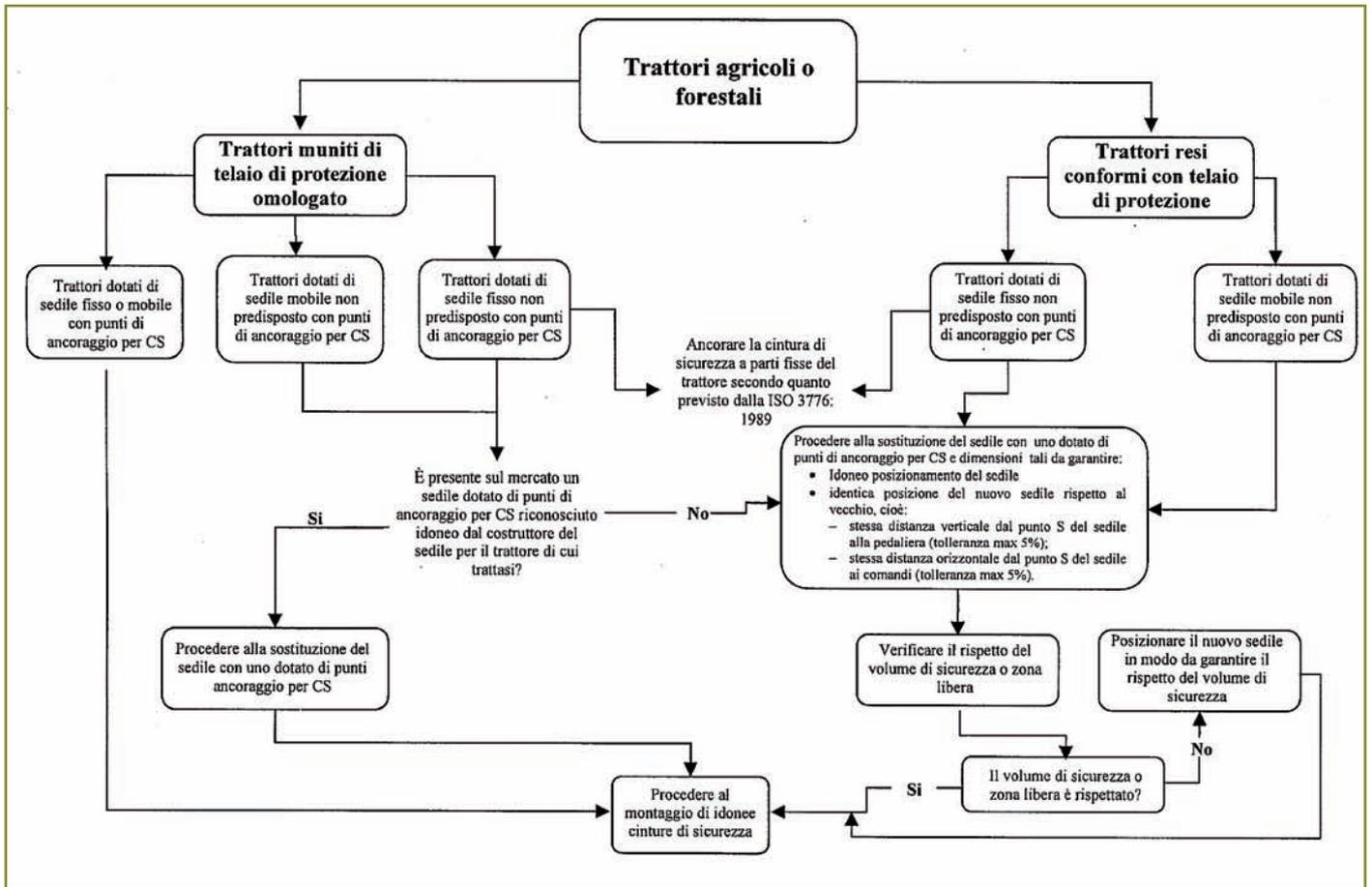
TIPOLOGIA DI TRATTORE	CLASSE DI MASSA [KG]	TELAIO DI PROTEZIONE
CARREGGIATA STRETTA	$600 \leq M \leq 2000$	DUE MONTANTI ANTERIORE ABBATTIBILE/FISSO DUE MONTANTI POSTERIORE ABBATTIBILE/FISSO
	$2000 < M \leq 3400$	DUE MONTANTI ANTERIORE ABBATTIBILE/FISSO DUE MONTANTI POSTERIORE ABBATTIBILE/FISSO
CARREGGIATA STANDARD	$600 \leq M \leq 3000$	DUE MONTANTI POSTERIORE ABBATTIBILE/FISSO QUATTRO MONTANTI
	$3000 < M \leq 5000$	DUE MONTANTI POSTERIORE ABBATTIBILE/FISSO QUATTRO MONTANTI
	$5000 < M \leq 11000$	QUATTRO MONTANTI
A CINGOLI	$M \leq 3000$	DUE MONTANTI ANTERIORE ABBATTIBILE/FISSO DUE MONTANTI POSTERIORE ABBATTIBILE/FISSO QUATTRO MONTANTI
	$3000 < M \leq 5000$	DUE MONTANTI ANTERIORE ABBATTIBILE/FISSO DUE MONTANTI POSTERIORE ABBATTIBILE/FISSO QUATTRO MONTANTI
	$5000 < M \leq 11000$ $11000 < M \leq 16000^*$ $16000 < M \leq 20000^*$	QUATTRO MONTANTI

COME EVITARE I DANNI ARRECATI DA PRESE DI FORZA O DA CARDANI PRIVI DI PROTEZIONE?

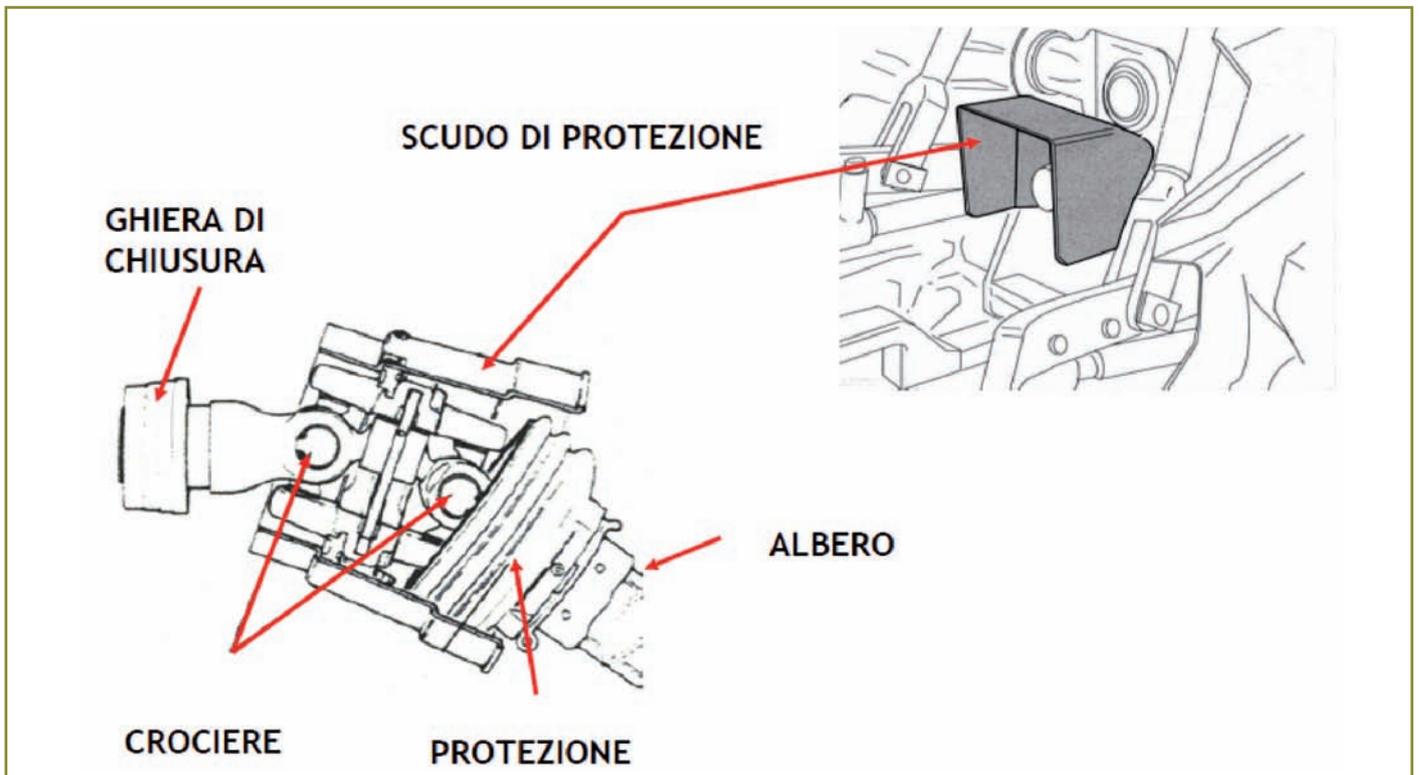
Si è detto che la presa di forza non sufficientemente schermata o un albero cardanico privo di cuffie o

tubolare possono ghermire l'operatore che vi si avvicini, soprattutto se vestito con abbigliamento non attillato. Ogni elemento in movimento deve essere adeguatamente segregato in modo tale da non creare pericolo. Ciò si realizza attraverso schermi che distanzino suffi-

cientemente gli arti dell'operatore (quali cuffie sulle prese di potenza), ossia che ne celino il movimento con elementi fissi rispetto alla macchina (ciò che avviene nelle barre del cardano protette da un tubo fissato con catenelle alla struttura del trattore).



Schema esemplificativo della procedura di adeguamento relativa alla sostituzione del sedile e/o montaggio delle cinture di sicurezza



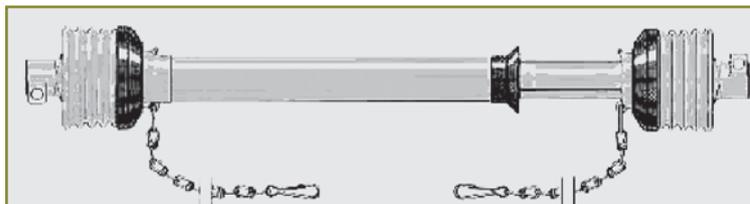
Cinematismo della presa di forza e sua protezione

TALORA PERÒ LA PROTEZIONE È COSÌ SCOMODA CHE RISULTA PIÙ SEMPLICE TOGLIERLA, COME CI SI COMPORTA ALLORA?

La protezione realizzata dal costruttore non va mai tolta né modificata in quanto è stata studiata

per assolvere al suo ruolo. Quando la protezione tolta non si dovesse trovare in azienda oppure fosse deteriorata, va assolutamente sostituita con una analoga. Se il cardano fosse rotto o difettoso non si può pensare di fare eseguire una riparazione senza preoccuparsi di riportare le protezioni al livello originario. Chi si

offerisse ad una semplice riparazione lasciando il particolare senza le protezioni potrebbe essere considerato corresponsabile qualora accadesse un fatto lesivo o vi fosse un'ispezione accertante l'assenza di un particolare di sicurezza.



Protezione idonea



di Livio CARLIN
 Ufficio apicoltura
 Direzione produzioni
 vegetali e servizi fitosanitari

LOTTA ALLA VARROASI 2010 CONSIGLI PRATICI PER GLI APICOLTORI

Anche quest'anno molti apicoltori hanno lamentato perdite di alveari. La causa è in primo luogo attribuibile alla varroasi o comunque a fattori correlati: colonie invernate con poche api e/o con presenza di virus e altri patogeni, che hanno causato spopolamenti delle colonie.

A questo va certamente aggiunto anche l'andamento climatico: l'autunno mite ha favorito i saccheggi con conseguente reinfestazione da varroa degli apiari, dopodiché il clima rigido dell'inverno, protrattosi per lungo tempo, ha sfavorito la sopravvivenza di quelle colonie già indebolite dalla varroasi, favorendo invece infezioni di *nosema spp* in alcuni apiari.

Ciò che emerge è un'elevata percentuale di perdite, che sembrerebbe imputabile principalmente ad una scarsa efficacia dei trattamenti effettuati con prodotti a base di timolo, talvolta unita ad infezioni da nosemiassi. Al momento nessuno è in grado di dire con chiarezza quali siano veramente le cause della sempre più scarsa efficacia riscontrata negli ultimi anni dai sopraccitati formulati, ma quel che è certo è che colonie fortemente infestate da varroa non si risanano più a sufficienza con il solo uso di questi prodotti.

In contrapposizione a ciò, gli apicoltori che si sono affidati al metodo "blocco di covata" abbinato a un trattamento con acido ossalico, hanno convalidato il metodo dichiarando soddisfazione per la vigoria delle colonie di api rinvenute alla ripresa primaverile.

Prendendo, pertanto, atto di queste valutazioni e del contesto nazionale, che in buona parte rispecchia quello valdostano, appare controindicato suggerire preparati a base di timolo come unica arma di lotta estiva alla varroa.

L'UFFICIO APICOLTURA CONSIGLIA, PER L'ANNO 2010, I SEGUENTI METODI DI LOTTA ALLA VARROASI:

- **Trattamento tampone estivo: tecnica del blocco di covata** con l'ingabbiamento della regina e successivo trattamento in assenza di covata con acido ossalico;
- **Trattamento autunno/invernale: acido ossalico** in assenza di covata.

In alternativa al metodo blocco della covata, come trattamento tampone estivo è possibile scegliere di affidarsi alla specialità medico-veterinaria APIVAR®, strisce in polimero plastico contenenti il principio attivo Amitraz, da posizionare all'interno dell'alveare secondo le indicazioni della casa produttrice (**NON AMMESSO IN APICOLTURA BIOLOGICA**).

Consigliando la tecnica del blocco di covata, si chiede agli apicoltori valdostani un ulteriore impegno nella gestione dei propri alveari, in quanto anche coloro che hanno scarsa dimestichezza con "l'organismo alveare" si troveranno nella necessità di maneggiare le api regine e a dover rispettare scrupolosamente le tempistiche di intervento, che vanno in simbiosi con la biologia dell'alveare e dell'acaro varroa. Con questo articolo cercheremo di descrivere dettagliatamente il modo di operare.

Per qualunque chiarimento al riguardo l'Ufficio apicoltura resta a disposizione degli interessati:

telefono 0165.275297/98,
 e-mail l.carlin@regione.vda.it
 oppure c.gerbelle@regione.vda.it.

BLOCCO DI COVATA, METODICA E MATERIALE NECESSARIO

Il metodo consiste nel creare un blocco della covata confinando l'ape regina all'interno di un'apposita gabbietta fissata su un favo centrale dell'alveare; grazie a questo intervento, dopo 24 giorni dall'ingabbiamento tutta la covata sarà sfarfallata portando così allo scoperto anche tutte le varroe presenti. Si dovrà, quindi, effettuare un trattamento con acido ossalico, che abatterà una buona percentuale delle varroe. Per ottenere tale condizione è sufficiente mantenere ingabbiata la regina per 19 giorni, in quanto la covata non risulta atta a ricevere varroe sino all'approssimarsi dell'opercolatura. Se si è optato per una gabbietta compresa di favetto interno, (foto 1) è conveniente e più agevole immerterla nell'alveare già a inizio primavera (aprile/maggio) posizionandola su un telaio nuovo con foglio cereo; ugualmente è possibile, anche se più macchinoso, ritagliare una porzione di favo da un telaio già costruito ed inserire la gabbietta nello spazio ri-

cavato (foto 2). Le gabbiette devono rimanere chiuse già dall'introduzione all'interno dell'alveare, in quanto le api hanno comunque libero accesso attraverso l'"escludiregina"; diversamente, si rischia che vengano costruiti favetti interni che fuoriescono dalle gabbiette, creando difficoltà al momento dell'ingabbiamento delle regine. Non deve invece destare preoccupazione se, al momento dell'ingabbiamento, il favetto interno alla gabbietta risulta occupato dal miele, in quanto con l'introduzione della regina le api dislocheranno altrove il miele per permetterle di deporre.

TEMPISTICA

- Le regine devono essere ingabbiate entro il 15-20 luglio (con regine marchiate si impiegano mediamente 10 minuti per alveare), dopodiché il favo con la regina ingabbiata va posizionato al centro del nido;
- dopo 19 giorni si provvede a liberare le regine, semplicemente aprendo leggermente la gabbietta o togliendo il tappo a seconda del modello utilizzato;

- dopo 24 giorni si procede ad effettuare il trattamento con acido ossalico gocciolato, soluzione 10/100/100 – 5 ml per favo/api. Allo stesso tempo è doveroso controllare l'avvenuta ripresa della deposizione delle regine. Nel caso di gabbiette provviste di favo interno, prima di effettuare il trattamento vanno asportati tutti i favetti contenenti covata, avendo cura di lasciare un "abbozzo" di cera che servirà alle api come appiglio per ricostruire un nuovo favo l'anno successivo;

- dopo la liberazione delle regine è importante nutrire alcune volte le colonie, in modo da stimolare un'abbondante deposizione di covata.

DIFFICOLTÀ RISCONTRABILI

In funzione delle gabbiette che si utilizzano si possono riscontrare orfanità e/o non riaccettazione delle regine in percentuali che variano dal 3 al 25%; operando con regine "vecchie" (più di 2 anni di età) le perdite possono risultare anche superiori. Considerando tutte le varie tipologie di gabbiette, è stato appurato che

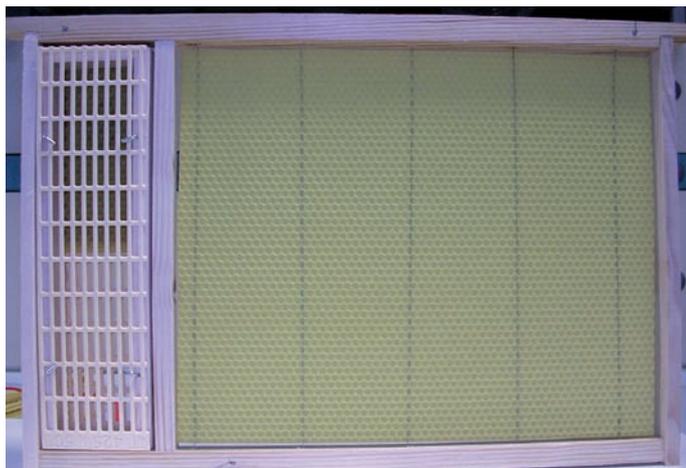


Foto 1



Foto 2



Foto 3

si hanno minori perdite utilizzando gabbiette “grandi” (foto 3), in quanto la regina può spostarsi nell'alveare in funzione delle temperature e, anche se in maniera ridotta, può continuare l'attività di ovodeposizione assicurando così anche un'immediata ripresa della covata dopo la liberazione. Alle colonie orfane risulta difficoltoso far accettare nuove regine. In questo caso è consigliabile l'inserimento di celle reali pronte allo sfarfallamento, mentre, se si vuole tentare di introdurre direttamente una nuova regina feconda, si consiglia di immettere preventivamente alcuni favi con covata prelevati da un'altra colonia: dopo alcuni giorni, previa eliminazione di eventuali celle reali allevate, si potrà introdurre la gabbietta contenente la nuova regina e... sperare in una buona riuscita.

ALTRE OSSERVAZIONI

Si ingabbia con i melari ancora posizionati, quindi è indispensabile l'utilizzo dell'escludiregina. È bene che le regine siano marchiate,

altrimenti si perde più tempo a cercarle. I meno esperti, che non hanno dimestichezza nel maneggiare le regine, possono procurarsi un'apposita “pinzetta” atta alla cattura e rilascio delle stesse (foto 4).

Le condizioni climatiche e il saccheggio in alcune postazioni possono essere un problema: per questo motivo in collocazioni particolarmente scarse di raccolto è importante ingabbiare le regine finché vi è una significativa importazione di nettare. Contrariamente, in un contesto di forte importazione di nettare si può verificare l'intasamento del nido: condizione improbabile in Valle, verosimile invece in territorio piemontese dove solitamente a fine luglio alcuni apicoltori valdostani trasferiscono i propri alveari per il raccolto di melata prodotta da *Metcalfa pruinosa*. Il metodo “blocco di covata” funziona efficacemente solo se l'infestazione da varroa non è già oltre la soglia. Diversamente le colonie non sono più in grado di fornire un'adeguata popolazione di api per superare l'inverno, tuttavia questo è un problema riscontrabile con qualsiasi altro tipo di trattamento conosciuto e autorizzato.

APIVAR®, METODO ALTERNATIVO AL BLOCCO DI COVATA

L'intervento prevede l'inserimento, all'interno degli alveari, di due strisce di materiale plastico che indicativamente vanno collocate negli spazi compresi fra terzo e quarto e fra settimo e ottavo favo; nel caso di nuclei inferiori ai 6 favi la dose va dimezzata (una striscia per colonia). Il formulato, con potere acaricida,



Foto 4

consente una cessione lenta e programmata nel tempo di micro quantità di principio attivo (p.a. Amitraz) che viene ripartito nell'alveare dalle api che vengono a contatto con le strisce. Di conseguenza, affinché il trattamento sia efficace le strisce vanno posizionate in modo che rimangano sempre a contatto con le api (permanenza delle strisce nell'alveare dalle 6 alle 8 settimane).

Il fatto che l'Apivar® rilasci il proprio principio attivo con lentezza risulta vantaggioso in quanto assicura una protezione contro eventuali reinfestazioni per lungo tempo. In colonie fortemente infestate può, però, risultare inefficiente: in tal caso, si consiglia di effettuare contemporaneamente all'Apivar® uno o più trattamenti con acido ossalico (ad esempio, un trattamento all'inserimento delle strisce e, se necessario, un altro dopo circa 25 giorni). L'Apivar® è un prodotto di sintesi che può rilasciare residui nell'alveare, pertanto **non è ammesso in apicoltura biologica**. Nel maggio del

2009 è entrato in vigore il Decreto Ministeriale del 29 aprile 2009, n. 53, recante “Modificazioni del regime di dispensazione di alcuni medicinali veterinari” e a seguito di tale provvedimento il formulato acaricida Apivar®, finora commercializzato liberamente, è stato riclassificato come specialità medico-veterinaria, quindi sottoposto all’obbligo di ricetta in copia unica non ripetibile, la cui vendita è ora riservata alle sole farmacie. Pertanto, **chi intende utilizzare tale prodotto è tenuto ad organizzarsi per tempo, sia in relazione alla ricetta veterinaria sia all’eventuale prenotazione del prodotto presso le farmacie.**



Al centro l'ape regina marchiata con il colore verde 2009

ACIDO OSSALICO IN FORMA SUBLIMATA

In ragione delle difficoltà operative e della pericolosità per l’operatore, la somministrazione di acido ossalico per sublimazione è sconsigliata. Tuttavia, anche se sono relativamente pochi gli apicoltori che utilizzano la sublimazione di acido ossalico come trattamento tampone estivo, impiegando apparecchi di testata validità, trattando ogni 3 giorni per almeno 6 volte consecutive (praticamente coprendo un intero ciclo di covata) e utilizzando dispositivi di protezione adeguati, si possono ottenere risultati soddisfacenti.

In relazione al **trattamento autunno/invernale** si sottolinea l’**importanza di operare in totale assenza di covata**: condizione essenziale per raggiungere un’adeguata efficacia acaricida (>90%) in quanto l’acido ossalico agisce esclusivamente sulle varroe in fase foretica, non produce invece alcun effetto sugli

acari protetti dall’opercolo all’interno delle celle di covata.

Da ultimo si rammenta che qualunque tipo di trattamento acaricida va effettuato in assenza dei melari e che in osservanza dell’Ordinanza del Presidente della Regione 10 maggio 2010, n. 140 “Norme per la profilassi della varroasi e delle altre malattie delle api in Valle d’Aosta” è obbligatoria in tutti gli apiari della Regione l’esecuzione dei trattamenti contro la varroasi, nonché la registrazione di tutti i trattamenti effettuati sull’apposito registro dei trattamenti farmacologici.

In conclusione, allevare api richiede sempre più conoscenze tecniche e capacità operative, senza dubbio una conduzione degli alveari approssimativa non è più possibile. Tuttavia, il comparto apistico/agricolo sta avanzando con passi da gigante, abbandonando “la chimica” e affidandosi a tecniche biomeccaniche che indubbiamente richiedono maggiore professionalità, ma che forse, salveranno l’ape e l’ambiente dallo sfacelo.

ACIDO OSSALICO - ATTENZIONE

Durante la stesura di questo articolo è stato emesso un comunicato da parte del Ministero della Salute, il quale sostanzialmente vieta l’utilizzo dell’acido ossalico in apicoltura in quanto privo di regolare autorizzazione all’immissione in commercio per uso apicolo. A tale riguardo, gli Istituti di Ricerca, le Associazioni Apistiche Nazionali e la Federazione Nazionale Ordine dei Veterinari stanno lavorando per giungere a un’autorizzazione d’uso in deroga nonché a una prossima registrazione di una nuova specialità veterinaria a base di acido ossalico contenente indicazioni specifiche per il trattamento della varroasi. Nell’ottica di salvaguardare l’intero patrimonio apistico nazionale, auspichiamo che una soluzione giunga in breve tempo.

Il Servizio Veterinario, in accordo con l’Assessorato, emetterà un comunicato riguardante i trattamenti da effettuarsi nella lotta alla varroasi per l’anno corrente non appena la questione riguardante l’utilizzo dell’acido ossalico sarà chiarita. Qualora l’utilizzo dell’acido ossalico risulti ancora illecito, sarà cura dell’Ufficio apicoltura e dei Servizi Veterinari cercare un eventuale prodotto alternativo, anche se ciò risulterebbe alquanto arduo.

di Lorenza
GRAND BLANC
Ufficio agriturismo
Direzione produzioni
vegetali e servizi fitosanitari
e Fabrizio BERTOLINO
Ricercatore in Pedagogia
generale e sociale presso
l'Università
della Valle d'Aosta

VERSO LA COSTITUZIONE DELLA RETE REGIONALE DELLE FATTORIE DIDATTICHE VALDOSTANE

INTRODUZIONE

In generale le fattorie didattiche possono essere definite come aziende agricole (spesso agrituristiche) che, opportunamente strutturate e attraverso un percorso di formazione degli operatori, si mettono al servizio dell'educazione del pubblico, in particolare quello rappresentato dai più giovani.

Nascono in una logica di multifunzionalità come servizio utile ad integrare le tradizionali fonti di reddito degli agricoltori e quale mezzo di valorizzazione della cultura contadina, ma nel corso degli anni diventano sempre più un elemento essenziale di un sistema formativo diversificato e articolato in cui con la scuola e la famiglia contribuiscono alla scoperta e valorizzazione del territorio, alla crescita di cittadini consapevoli di essere parte di un sistema (a cui tutti devono la propria sopravvivenza) e responsabili nella costruzione di un futuro sostenibile.

In Italia, il favore incontrato è dimostrato dalla crescita del settore: da poco meno di 300 fattorie didattiche ad inizio millennio fino ad oltre 2.100 lo scorso anno, con pic-

chi di abbondanza nelle Regioni Emilia-Romagna (330), Campania (240), Veneto (228) e Piemonte (227).

LA NORMATIVA REGIONALE

In Valle d'Aosta, ai sensi della legge regionale 4 dicembre 2006, n. 29 "Nuova disciplina dell'agriturismo", la fattoria didattica è un'attività agriturbistica, connessa e complementare all'esercizio dell'attività agricola, che deve comunque rimanere prevalente. Successivamente la Giunta, con deliberazione n. 3546 in data 5 dicembre 2008, ha definito le disposizioni applicative dell'art. 2, comma 2 della sopracitata legge concernente l'organizzazione delle fattorie didattiche stabilendo, in particolare, i requisiti professionali, tecnici e qualitativi richiesti per l'esercizio dell'attività. Le aziende agrituristiche che intendono svolgere attività didattica devono possedere specifici requisiti in termini di sicurezza, norme igienico-sanitarie, logistica e organizzazione aziendale. In questo quadro si inserisce la formazione degli operatori quale strumento necessario per gestire l'accoglienza, l'assistenza e l'accompagnamento delle scolaresche nell'azienda agricola.

Sintetizzando i passi finora compiuti (si veda anche l'articolo apparso sull'Informatore Agricolo n. 2 - 2009), a seguito del primo corso di formazione per operatori di fattoria didattica della Valle d'Aosta (realizzato dall'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali in collaborazione con l'Institut Agricole Régional, cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo) ventinove operatori sono risultati idonei all'esercizio, sette dei quali hanno già avviato la procedura amministrativa per l'attivazione dell'esercizio di fattoria didattica.



**IL SOSTEGNO DELL'AMMINISTRAZIONE REGIONALE
(L.R. 29/2006)**

La Regione disciplina e promuove le attività di agriturismo, connesse e complementari all'esercizio dell'attività agricola, anche mediante la concessione di agevolazioni economiche dirette al miglioramento delle relative aziende, al fine di: favorire lo sviluppo e il riequilibrio del territorio agricolo; agevolare la permanenza degli imprenditori agricoli nelle zone rurali attraverso il miglioramento delle condizioni di vita e l'incremento dei redditi aziendali; favorire la multifunzionalità in agricoltura e la differenziazione dei redditi agricoli; favorire la conservazione e la tutela del patrimonio edilizio rurale esistente, dell'ambiente, delle tradizioni e delle iniziative culturali del mondo agricolo; creare occupazione per i familiari dell'imprenditore agricolo; valorizzare i prodotti agricoli locali; ampliare la gamma tipologica dell'offerta turistica; intensificare i rapporti tra cultura urbana e cultura rurale.

Sono previste agevolazioni per:

- il recupero di fabbricati o loro porzioni, l'ampliamento o la nuova costruzione di fabbricati o di locali finalizzati all'esercizio dell'attività agrituristica
- l'acquisto di attrezzature e di arredi strettamente funzionali all'esercizio dell'attività agrituristica
- realizzazione di opere, compresi gli impianti e l'acquisto delle attrezzature e del materiale didattico

LE PROSSIME INIZIATIVE

Nella consapevolezza che la formazione iniziale e l'accreditamento sono solo un punto di partenza, l'Assessorato intende sviluppare e potenziare la *rete regionale delle fattorie didattiche*, una rete che potrà essere concepita come collegamento organizzativo in grado di permettere lo scambio di idee ed esperienze, ma anche come luogo protetto ove poter sperimentare attività inusuali e come strumento per catturare e coinvolgere nuovi soggetti, insegnanti e studenti in primis.

In un recente incontro con gli operatori di fattoria didattica sono state illustrate e condivise le principali azioni e iniziative in programma:

- definizione della *Carta della qualità e degli impegni delle fattorie*

didattiche, cioè di quel documento che, unitamente ai riferimenti legislativi, stabilisce i requisiti e gli adempimenti necessari (in termini di sicurezza, accoglienza, formazione, didattica, comunicazione, tariffe...) per poter operare in regime di fattoria didattica;

- predisposizione di una *guida informativa e di pagine web* specificamente dedicate all'informazione e promozione della realtà delle fattorie didattiche e delle iniziative da esse progettate;
- progettazione di momenti di incontro e presentazione delle proposte didattiche agli insegnanti;
- rielaborazione del logo dell'agriturismo, con l'inserimento della dicitura *fattorie didattiche*, con l'obiettivo di dotarsi di un chiaro elemento di riconoscibilità ed identità nelle attività di comunicazione.

**LE COLLABORAZIONI
IN ATTO**

Il progetto di rete regionale di fattorie didattiche, oltre all'adesione delle aziende stesse, ha trovato attenzione e supporto di importanti soggetti istituzionali. In collaborazione con l'Assessorato Istruzione e Cultura saranno concertate le azioni di coinvolgimento del mondo della scuola e la raccolta di testi e percorsi educativi inerenti le fattorie didattiche, l'educazione alimentare e l'ambiente, mentre con l'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali sarà effettuata una valutazione dei punti di forza e criticità dei nuovi servizi per l'infanzia, denominati *agri-nidi*. Una particolare rilevanza assume, nel processo di costruzione di sinergie tra i soggetti del territorio interessati a questa tematica, l'approvazione della convenzione tra



Fattorie didattiche: marchi identificativi di alcune reti regionali

l'Amministrazione regionale - Assessorato Agricoltura e Risorse naturali - e l'Università della Valle d'Aosta - Facoltà di Scienze della Formazione - avvenuta nella seduta della Giunta regionale del 16 aprile scorso.

È stata, così, formalizzata la costituzione di un gruppo di lavoro e la predisposizione di un piano delle attività congiunte attraverso cui rafforzare le collaborazioni già in atto (attualmente sono in corso di stesura tre tesi di laurea sulle fattorie didattiche e la coprogettazione di momenti informativi rivolti agli insegnanti in servizio e in formazione) e sviluppare un monitoraggio sulla

qualità delle proposte didattiche offerte dalle fattorie.

PER CHI VUOLE APPROFONDIRE

L'interesse suscitato dalla nascita e sviluppo delle fattorie didattiche (ma anche delle fattorie sociali, degli agri-nido, degli agri-asili e delle city farm) sia presso gli agricoltori che nella scuola ha stimolato la produzione di diversi testi. Tra i più recenti si segnalano: Giuseppe Orefice e Margherita Rizzuto, *Fattoria didattica, come organizzarla, come promuoverla,*

Agra, Roma 2009; Marco Boschetti e Giorgio Lo Surdo, *L'azienda agricola multifunzionale*, L'Informatore Agrario, Verona 2008; AA.VV. *Créer une ferme pédagogique: De l'idée à la réalisation*, Educagri Editions, Dijon 2007; Cristina Bertazzoni, *Fare scuola in fattoria*, L'Informatore Agrario, Verona 2005.

PER INFORMAZIONI

Assessorato Agricoltura e Risorse naturali, Direzione produzioni vegetali e servizi fitosanitari, Ufficio agriturismo, telefono 0165.275214/17/18 e-mail: t.cognein@regione.vda.it.



- UNE JOURNÉE DE RENCONTRES, DE PROMOTION ET DE DÉGUSTATION À LA MAISON DU VAL D'AOSTE

de Marilena BESENVAL
Secrétariat de l'Assesseur

LES VINS VALDÔTAINS À PARIS

Si les vins de la Vallée d'Aoste sont si particuliers c'est bien grâce à l'altitude et aux caractéristiques du sol, composé d'un mélange de roche graveleuse semi-fertile.

Les conditions climatiques de la Vallée d'Aoste ainsi que la particularité des terrains, leur exposition, position et inclinaison sont les points forts d'une viticulture de montagne qui, dans le contexte d'un environnement préservé, a su évoluer avec modernité et représente, aujourd'hui, une réalité tout aussi singulière en termes économiques.

C'est dans les années 60 que la Région Autonome Vallée d'Aoste a investi d'importantes ressources financières dans le secteur viticole et mis en place de nombreuses initiatives qui, au fil du temps, ont contribué à sauvegarder et développer la culture de la vigne.

Grâce aux efforts des valdôtains conscients de l'importance et de l'impact du binôme qualité-territoire, l'objectif préfixé a été atteint puisqu'en 1985 la Région Autonome Vallée d'Aoste a été l'une des premières en Italie à avoir obtenu une Appellation d'Origine Contrôlée qui, sous ce nom, regroupait toutes les productions obtenues sur son territoire.

Le caractère obstiné et fier des valdôtains les amène à croire en leur tradition et dans les ressources du terroir local. Ils se sont battus pour conserver leurs cépages indigènes qui, en étant moins célèbres que d'autres sont, pour cette raison, introuvables dans les pays limitrophes.

Pour une journée les vins valdôtains ont eu comme vitrine la ville de Paris.

Treize producteurs avec leurs meilleurs produits ont été les protagonistes d'im-





portantes rencontres avec la presse spécialisée ainsi que de moments de dégustation visés à sensibiliser les opérateurs commerciaux et œnologues de la capitale française. Théâtre de ces savoureux rendez-vous a été la Maison du Val d'Aoste, le nouveau siège de représentation de la Région qui a été inauguré il y a quelques mois en rue des Deux Boules. L'initiative a été organisée par l'Assessorat de l'agriculture et des ressources naturelles, en collaboration avec l'Institut National pour le Commerce.

Cela a donc été une parfaite occasion pour présenter à un marché plutôt intéressant treize vins qui sont le fruit du travail des maisons viticoles de toute la Vallée d'Aoste. Journalistes et techniciens du secteur ont pu goûter le *Côteau La Tour* 2007 de Les Crêtes d'Aymavilles, Le *Brut* 2007 de la Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle, le *Chambave Muscat Passito Prieuré* 2007 de la Crotta di Vegneron de Chambave, le *Pinot Gris Vigne Creton* 2008 des Frères Grosjean de Quart, le *Torrette Supérieur* du Feudo di San Maurizio

de Sarre, Le *Fumin* 2007 de l'Institut Agricole Régional d'Aoste, le *Fumin* 2007 de l'Atouéyo de Fernanda Sarraillon d'Aymavilles, l'*Enfer d'Arvier Classique* 2007 de la CoEnfer d'Arvier, le *Blanc de Morgex et de La Salle* 2008 de la Maison Albert Vevey, la *Petite Arvine* 2008 de la Source de Saint-Pierre, le *Blanc de Morgex et de La Salle* de la Maison agricole Ermete Pavese de Morgex, le *Nus Malvoisie* de Les Granges de Nus et le *Muscat Petit Grain* 2008 de la Maison agricole Dellio Daniela d'Aoste.

Nous pouvons vanter une bonne participation des experts et des représentants du monde commercial parisien et français.

Dans les derniers temps en Vallée d'Aoste la production du vin a bénéficié d'un grand essor et d'une forte impulsion qui a abouti en une augmentation de la production, entre autre, en terme de qualité.

Le même jour, les participants ont pu profiter d'un délicieux déjeuner préparé par Madame Daniela Borney qui, dans la meilleure tradition valdôtaine, a savamment cuisiné nos produits qui ont été très appréciés. ■



BUONI RISCONTRI PER I PRODOTTI VALDOSTANI AL FOODEX DI TOKYO

di Marilena BESENVAL
Segreteria dell'Assessore

La partecipazione dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali alla 35esima edizione del *Foodex* dal 2 al 5 marzo 2010 ha ottenuto un buon riscontro. I visitatori della Fiera sono stati circa 80.000, tra i quali numerosi importatori, distributori, ristoratori, grossisti, sommelier, giornalisti, food & beverages di alberghi, supermercati, grandi magazzini, catene di ristoranti. Questa fiera è ritenuta la più importante rassegna agroalimentare dell'area asiatica. Il Padiglione Italia, che ha ospitato 200 espositori su 3.000 metri quadrati di superficie, si è confermato il più grande padiglione straniero, secondo solo a quello del Giappone. L'importante presenza italiana rispondeva alle aspettative riposte nel mercato giapponese del settore alimentare e delle bevande. Per alcuni prodotti l'agroalimentare italiano occupa posizioni di assoluta preminenza, come nel caso del prosciutto crudo con una quota del 67,7%, dell'olio di oliva con il 55,9%, della pasta con il 53%. Sono ottimi anche i riscontri nel settore di vini, nel quale l'Italia si posiziona al secondo posto dopo la Francia, e dei formaggi, dove è dopo l'Australia, la Nuova Zelanda e la Francia.

L'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali era presente con uno stand istituzionale e le aziende che hanno aderito all'iniziativa sono le seguenti:

Cave Coopérative de l'Enfer - Cave des Onze Communes - Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle - Frères Grosjean - Institut Agricole Régional - La Crotta di Vegneron - La Kiuva - Les Crêtes di Charrère Costantino - Maison Bertolin - De Bosses Prosciuttificio - Cooperativa Latte e Fontina - Centrale del Latte.

All'interno dell'area dedicata alla Valle d'Aosta, sono stati offerti assaggi e informazioni sulle caratteristiche dei prodotti regionali di eccellenza, che sono stati particolarmente graditi per la loro genuinità.

Visto il buon successo dell'iniziativa è intenzione dell'Assessorato, in collaborazione con l'Ice (Istituto per il Commercio Estero) e la Camera Valdostana delle Imprese e delle Professioni, riproporre la partecipazione a questo evento nel 2011. L'obiettivo è quello di riuscire a instaurare le relazioni commerciali tra le aziende valdostane e gli operatori nipponici per proporre prodotti DOC, DOP e tradizionali sul mercato giapponese.



di Fabrizio BUILLET
 Ufficio promozione
 Direzione produzioni vegetali
 e servizi fitosanitari
 in collaborazione con la
 REDAZIONE

• L'ASSESSORATO AGRICOLTURA E RISORSE NATURALI HA PARTECIPATO PER LA 23^a VOLTA ALLA GRANDE KERMESSE DI VERONA

44° VINITALY

L'edizione 2010 di Vinitaly ha chiuso i battenti confermandosi il più importante evento internazionale dedicato al vino e al mondo agricolo che lo produce. La manifestazione ha registrato la presenza di 152 mila visitatori, 4.200 espositori, oltre 2.500 giornalisti accreditati provenienti da una cinquantina di Paesi e un incremento del 4,4% degli operatori esteri. Quest'anno l'evento è stato contrassegnato dall'illustre visita del Capo dello Stato Giorgio Napolitano, il quale ha affermato che il vino è l'emblema delle diversità e unità del paese.

Sono state cinque intense giornate all'insegna delle degustazioni e dei contatti commerciali, contraddistinte da un tumulto di lingue e dialetti diversi, da botti di tappi e da calici alzati, portati agli occhi poi al naso, per osservare e confrontare i colori e percepire gli aromi.

La Valle d'Aosta è presente alla kermesse da ben 23 anni e da allora molte vendemmie sono passate. La prima timida partecipazione risale al 1987, quando la nostra "Petite

Patrie" si presentava occupando 36 metri quadrati di superficie stand e proponendo agli operatori e ai consumatori del tempo i testimoni di una viticoltura di montagna in netta ripresa. Appena due anni prima, nel 1985, era stata istituita la denominazione unica Valle d'Aosta-Vallée d'Aoste DOC. I prodotti presentati erano ancora pochi, ma nuove etichette iniziavano ad inserirsi tra quelle che, fino ad allora, avevano rappresentato la nostra viticoltura, il Donnas e l'Enfer d'Arvier prodotti dalle omonime cooperative.

Ma questa è storia, una storia costruita, anno dopo anno, dai nostri tenaci vigneron, supportati nel loro impegno da una Amministrazione regionale attenta che, fin dall'inizio, ha creduto nella loro dedizione e che ancora oggi sostiene lo sviluppo di questa fondamentale attività agricola, che non solo promuove un territorio sotto l'aspetto paesaggistico ma lo protegge dal dissesto. Quest'anno la vetrina collettiva regionale organizzata dall'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali in rappresentanza della viticoltura valdostana si estendeva su una superficie di ben 276 metri quadrati che ospitavano, oltre allo spazio istituzionale, le sei cantine cooperative valdostane, quattordici aziende vitivinicole e due distillerie.

A manifestazione terminata è tempo di bilanci commerciali. Stiamo attraversando un periodo di profonda crisi economica e il vino, da tempo non più considerato alimento ma bene di consumo, sta patendo questo momento di recessione.

I rappresentanti delle aziende presenti alla collettiva regionale hanno espresso, nell'insieme, impressioni fiduciose. Il mercato sembra aver assorbito, almeno in parte, le problematiche economiche e le prospettive





per l'esportazione dei prodotti valdostani verso i mercati del Nuovo Mondo e dei paesi anglosassoni sono attualmente buone. Alcuni operatori hanno evidenziato perplessità riguardo al perduto carattere di professionalità dell'evento, altri hanno sottolineato la necessità di un rinnovamento della manifestazione con l'introduzione di qualche novità, in particolare nei servizi rivolti agli espositori, e l'opportunità di ridurre

le ore e le giornate di apertura.

Da questa edizione è emerso come la via del vino passi ormai anche attraverso il social network. Grazie a internet, nuovo strumento di comunicazione globale, anche i piccoli produttori vinicoli possono entrare direttamente in contatto con il consumatore. Si tratta di un nuovo modo di fare marketing a prezzi accessibili e con attività mirate che fa-

cilmente permettono di verificare la bontà dell'azione e di ottimizzare le risorse arrivando a colpire puntualmente il singolo potenziale cliente. Per concludere, l'ottimismo che si respira al termine dell'evento e il successo della partecipazione regionale rassicurano sulla volontà dei nostri viticoltori di lasciarsi alle spalle un periodo difficile.

Nell'ambito di Vinitaly si è svolta, come di consueto, la cerimonia di consegna della Medaglia di Cangiante ai Benemeriti della viticoltura italiana. L'onorificenza, una per ogni Regione italiana, viene assegnata ogni anno dall'Ente Autonomo Veronafiere su segnalazione delle Regioni stesse, per premiare una persona che si sia particolarmente distinta per aver saputo promuovere e valorizzare la cultura vitivinicola. La Medaglia per la Valle d'Aosta nel 2010 è stata consegnata dall'Assessore Giuseppe Isabellon a Maurizio Grange, titolare della Locanda Ristorante La Clusaz di Gignod. Sommelier professionista, Grange si è sempre adoperato nella promozione e valorizzazione delle specificità enologiche e i prodotti della gastronomia tradizionale della Valle d'Aosta, ponendo particolare cura negli abbinamenti. La sua grande passione per il vino lo ha portato a un costante lavoro alla ricerca delle migliori produzioni, con grande attenzione al mondo viticolo locale. Nella cantina del suo ristorante, rinomato locale che aderisce al contrassegno di qualità "Saveurs du Val d'Aoste", l'offerta dei vini è molto ampia e in grado di soddisfare ogni esigenza della clientela, alla quale egli non manca mai di trasmettere le sue conoscenze e il suo entusiasmo.





LASCIAMO ALLE PAROLE DI MAURIZIO GRANGE IL RACCONTO DELLA SUA PASSIONE

“Tutto ebbe inizio da un'osservazione di mio zio Gildo il quale, leggendo il giornale, mi disse che la Regione Autonoma Valle d'Aosta, in collaborazione con l' AIS, organizzava corsi per aspiranti sommelier.

Erano i tempi di Fulvio Casale, fiduciario regionale AIS, del Canonico Vaudan, direttore e ricercatore all'Institut Agricole Régional, di Charrère, Grosjean e i Fratelli Vai e della nascita dell'azienda Les Crêtes, dove iniziava l'uso della barrique.

In quegli anni frequentai i tre corsi e, il 16 giugno 1980, a soli 23 anni, divenni il sommelier professionista più giovane d'Italia.

Ricordo quegli inizi perché in Valle d'Aosta si viveva una certa sudditanza rispetto alle zone limitrofe, a causa dell'inferiorità qualitativa dei nostri vini rispetto a quelli piemontesi e svizzeri, per non parlare di quelli francesi. Ora la soggezione ha lasciato spazio all'orgoglio per aver raggiunto, e a volte superato, la qualità di quei vini, grazie ai nostri piccoli ma grandi vigneroni che, nel silenzio delle loro vigne e lontano dai riflettori, con impegno e costanza, in armonia con

la natura e nel rispetto delle stagioni, riescono ad ottenere quel risultato magico che è il vino. Non un vino, ma IL vino, che parla, trasmette emozioni e racconta questi territori.

Se tutto ciò rappresenta il passato, vorrei sognare, per il futuro, di ritrovare in Valle d'Aosta quel circuito di turisti tedeschi, austriaci, svizzeri che nei periodi di bassa stagione visitano le aziende vinicole, soggiornando nel nostro territorio e divenendone gli ambasciatori più convinti. E, volendo osare, si potrebbe sognare che tale circuito si possa estendere anche alle aziende agricole, come già avviene nelle aziende produt-

trici di formaggi caprini.

Forse non è poi tanto un sogno. Grazie alla collaborazione tra gli Assessorati all'Agricoltura e al Turismo, si mettono in parallelo i due capisaldi della nostra economia. Per questo sento il dovere di ringraziare i due Assessorati che hanno saputo cogliere l'occasione di questo clima politico per collaborare in una maniera così proficua. Che la Valle d'Aosta voglia ispirarsi al modello dell'Alto Adige? Se la collaborazione prosegue, come sta avvenendo per il contrassegno 'Saveurs du Val d'Aoste', sono convinto di sì.”



Maurizio Grange tra il vicepresidente di Veronafiere Claudio Valente e l'Assessore Giuseppe Isabellon

IL GUSTO DELLA VALLE D'AOSTA

di Roberto RONC
*Servizio sviluppo delle
 produzioni agro-alimentari
 e infrastrutture*

La Valle d'Aosta ha la fortuna e il privilegio di poter presentare numerosi prodotti che fanno della loro unicità un punto di forza, prodotti ricchi di profumi, colori e sapori, ma anche di professionalità, di serietà e di passione... è giusto, efficace e intelligente sostenere l'ottimismo e l'ambizione, ma al di fuori dei nostri confini, i prodotti valdostani sono veramente conosciuti?

Per poter rispondere a questa e ad altre domande, il personale dell'Ufficio promozione dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali, in occasione dell'ultima edizione di *Cheese*, ha consegnato a tutti i partecipanti agli *Ateliers de la Vallée* (momenti di degustazione dedicati ai prodotti DOP e DOC valdostani), un questionario che si componeva di 13 domande, le quali spaziavano dalla conoscenza del territorio valdostano ai suoi prodotti, con l'obiettivo di ottenere delle risposte che permettessero di avere un quadro realistico dalla percezione della Valle d'Aosta.

I questionari compilati sono stati 167; l'analisi delle risposte ha permesso di ricavare le seguenti conclusioni:

Alla prima semplice domanda, "**Conoscete i prodotti valdostani?**" il 96% dei presenti

ha risposto SI, solo cinque persone hanno sbarrato NO e due hanno lasciato la casella in bianco; risultato atteso e realistico, dal momento che la manifestazione si svolgeva a Bra, in Piemonte.

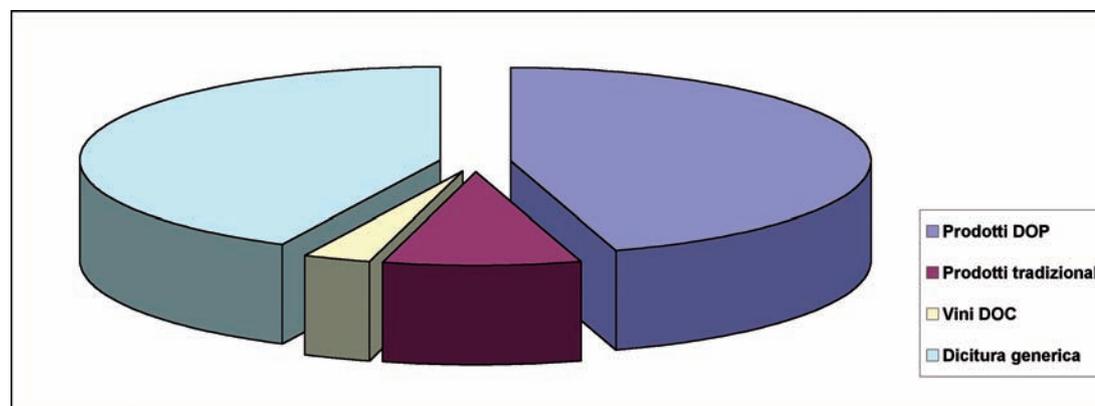
La seconda domanda, entrava un po' più nel dettaglio e chiedeva: "**Quali sono i prodotti valdostani che conoscete?**". Tutti i questionari hanno riportato almeno una dicitura di un prodotto che gli intervistati riconducevano alla Valle d'Aosta, tre persone ne hanno addirittura elencati cinque. In totale le segnalazioni sono state 327; di queste, 187 erano riferite in maniera specifica ad un prodotto valdostano (tab.1). Con soddisfazione si segnala che ben il 57% degli intervistati ha riportato la dicitura esatta del prodotto valdostano che conoscevano e che quindi, con ogni probabilità, comprano abitualmente.

Le segnalazioni riferite ai quattro prodotti DOP (Fontina, Valle d'Aosta Lard d'Arnad, Valle d'Aosta Fromadzo e Valle d'Aosta Jambon de Bosses), sono state complessivamente 148, così ripartite (tab.2):

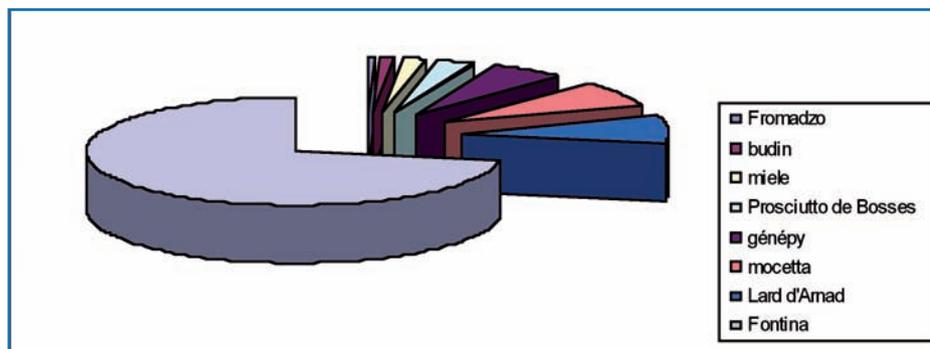
- La Fontina è stata citata 128 volte (86%), in particolare in ben 51 schede come singola e unica preferenza.

- Il Lardo d'Arnad è stato menzionato 14

PRODOTTI VALDOSTANI CONOSCIUTI DAI PARTECIPANTI AGLI ATELIERS DE LA VALLÉE



ELENCO PRODOTTI VALDOSTANI CONOSCIUTI DAI PARTECIPANTI AGLI ATELIERS DE LA VALLÉE



volte (9%).

- Il Fromadzo è stato citato una volta.
- Mancava la segnalazione precisa allo Jambon de Bosses, in 3 casi sostituito con la dicitura *prosciutto di Bosses* e due volte con un generico *jambon*.

Questa graduatoria conferma ancora una volta che il prodotto valdostano maggiormente conosciuto è la Fontina, principale DOP e immagine di punta del paniere enogastronomico valdostano.

L'ordine continua con il gruppo Prodotti tradizionali, che ha raccolto 29 citazioni; nel dettaglio la *mocetta* 14 preferenze, il *génépy* 10 volte, il *miele* 3 e i *budin* 2. Dieci questionari riportavano correttamente la dicitura esatta del vino: Blanc de Morgex et de La Salle, Chambave Muscat, Petit Rouge, Chardonnay e Pinot Noir. La classifica finisce con il gruppo delle segnalazioni generiche (che non riportavano esattamente il nome di un prodotto valdostano), così riassunte:



vino (13%), lardo (10%), formaggi (6%), liquore (3%), tegole (2%).

Il cibo è soprattutto cultura e la Valle d'Aosta può contare su un patrimonio unico e grande di tradizioni enogastronomiche, che solo attraverso la conoscenza, la partecipazione e l'impegno di tutti troverà la chiave del successo. *“Un consumatore informato compra più volentieri... un consumatore contento e consapevole torna e ricompra”*.

I PRODOTTI ENOGASTRONOMICI VALDOSTANI A ROMA

Venerdì 19 marzo scorso, a Roma, in occasione dell'inaugurazione del Centro Tecnico Federale delle bocce, l'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali, in collaborazione con il Comitato valdostano della Federazione Italiana Bocce, ha presentato uno stand per la degustazione dei prodotti enogastronomici della Valle d'Aosta.

La struttura sorge nella parte sud di Roma, si sviluppa su 35 mila metri quadrati e si compone di un palazzetto con otto campi coperti per tutte le specialità di gioco, piste



all'aperto con parziale copertura, tribune per seicento spettatori e numerosi servizi.

È una casa sportiva che diventerà punto di riferimento per milioni di appassionati italiani e stranieri. Alla cerimonia di apertura del nuovo impianto, unico al mondo per questo sport, erano presenti numerose autorità, tra le quali il Sindaco di Roma Gianni Alemanno e il Presidente del Coni Gianni Petrucci.

REALIZZATA TRA CAI, CERVIM E UNCEM UNA COLLABORAZIONE PER LA PROMOZIONE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI E VITIVINICOLI DEL TERRITORIO

di Gianluca MACCHI
Direttore CERVIM

Nel corso degli ultimi mesi, il CERVIM (Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viticoltura Montana), il CAI (Club Alpino Italiano) e l'UNCEM (Unione Nazionale Comuni, Comunità, Enti Montani) hanno deciso di avviare un'attività di collaborazione al fine di sottoscrivere un "Protocollo d'intesa" con l'obiettivo primario di trasformare i rifugi di montagna in "presidi culturali" dei rispettivi territori.

La sottoscrizione del Protocollo d'intesa, avvenuta a Milano nella sede del CAI il 30 marzo scorso, rappresenta il primo passo istituzionale per avviare iniziative che il CERVIM, il CAI e l'UNCEM intendono perseguire al fine di promuovere e valorizzare il patrimonio culturale presente sulle montagne italiane, con particolare riguardo al patrimonio enogastronomico.

La montagna, infatti, è una delle anime del territorio italiano, capace di concentrare valori specifici, e di essere portatrice dei caratteri del territorio. I rifugi ne rappresentano sovente il luogo di unione in cui si possono ritrovare e conoscere queste caratteristiche: fisiche, ecologiche e culturali che sono riscontrabili nei prodotti generati, in particolare in quelli agroalimentari.

Il rifugio di montagna rappresenta una sorta di crogiuolo, di ricettacolo degli elementi che caratterizzano un territorio. Un luogo dove si incontrano e si possono scoprire assieme le unicità di un territorio. La funzione principale dei rifugi è quella di fornire ospitalità e supporto a tutti i fruitori della montagna. Tale servizio è sovente elargito

in contesti sociali, economici e culturali unici che si distinguono significativamente gli uni dagli altri. Tali strutture sono presenti ovunque nel territorio italiano, spesso in zone disagiate ma di bellezza unica. Per questi motivi il CERVIM, il CAI e l'UNCEM ritengono che i rifugi siano i luoghi più rappresentativi dove poter creare aziende con lo scopo di far scoprire, accanto agli elementi che il rifugio già veicola, i prodotti enogastronomici.

I prodotti agro-alimentari racchiudono al loro interno tradizione, cultura, valori, conoscenza locale, e, forse la cosa più importante, l'autenticità del loro territorio di origine. Infatti derivano sempre dalla valorizzazione di una materia prima locale, sono il frutto di trasformazioni, generalmente su



Da sinistra Francesco Stévenin, Presidente CERVIM, Annibale Salsa, Presidente CAI ed Enrico Borghi, Presidente UNCEM

piccola scala, che racchiudono conoscenza tecnica locale e tradizione, sono fortemente legati al territorio, alle radici locali, attraverso un legame culturale e sociale che assegna al prodotto una dimensione che va oltre la struttura rigorosamente di nutrizione. Il prodotto agricolo o agro-alimentare trasformato, è il protagonista della valorizzazione del paesaggio, della cultura contadina e testimone speciale della vita di un territorio. Considerato, inoltre, che i produttori agricoli costituiscono il collante tra i prodotti e il territorio. Essi rappresentano infatti gli eredi di un "savoir faire" locale, portatori di valori specifici, artefici di una costruzione sociale e di una cooperazione che ha come risultato la qualificazione di un prodotto di cui i riferimenti sono l'origine e il gusto.

Le caratteristiche di qualità del prodotto sono pertanto irripetibili in altri luoghi, cioè al di fuori di quel particolare contesto economico, ambientale, sociale e culturale, e pertanto uniche. Il prodotto agroalimentare è la risultante di questa interazione, e incorpora un sapere costruito nel tempo e condiviso all'interno di una collettività territorializzata.

Questo processo di accumulazione

di conoscenza e di sedimentazione locale tramite interazione permette al prodotto di divenire l'espressione della società locale nella sua organizzazione, nei suoi valori, nelle sue tradizioni e nei suoi gusti adattati al contesto ambientale, economico, sociale e culturale del luogo.

Con il presente accordo ai rifugi alpini è trasferita la funzione di ambasciatori dell'identità territoriale. Essi diventano i presidi enogastronomici dei rispettivi territori. Ciò significa avere la possibilità di comunicare e far conoscere questi prodotti, i quali assumono importanza crescente anche nei confronti del visitatore, che ritrova nel prodotto un insieme di valori, quali la specificità dei fattori e dei processi di produzione impiegati in una determinata area di produzione e la specificità degli attributi propri del prodotto, che sono alla base del processo di valorizzazione.

Ciò formalizza il legame con il territorio e permette al prodotto enogastronomico di farsi portatore di una identità culturale economica e sociale, che i vari attori presenti sul territorio, fra quali i produttori, istituzioni locali, regionali vedere nazionali, devono cercare di valorizzare.

Attraverso il presente accordo le

parti si impegnano quindi ad offrire agli avventori, nei rifugi di montagna, i prodotti che caratterizzano il patrimonio agroalimentare locale, proprio in quelle zone dove tali prodotti sono nati con l'esclusiva funzione nutrizionale. Ciò permetterà agli avventori di conoscere e apprezzare le bellezze del territorio ma allo stesso tempo di essere messi a contatto, attraverso l'enogastronomia, con la cultura del territorio stesso. In questo modo inoltre l'origine diviene un indicatore della "qualità" del prodotto agro-alimentare agli occhi dei consumatori e dunque una importante risorsa che i produttori possono impiegare per informare e segnalare la specificità e l'unicità dei propri prodotti.

Inoltre le parti si impegnano a promuovere gli elementi che giustificano l'ancoraggio sociale alla zona geografica che si possono ritrovare nel prodotto, in particolare quelli:

- legati alla storia: esistenza storica del prodotto (provate da citazioni di fonti incroci bibliografici o la raccolta di prove orali), ragioni storiche dello sviluppo situato del prodotto e delle sue caratteristiche;

- legati alla tradizione collettiva: continuità delle pratiche, prove che queste pratiche (caratteristiche particolari delle materie prime utilizzate, spezie particolari, ecc..) erano comunemente utilizzate per la produzione del prodotto considerato (carattere collettivo delle pratiche), per il consumo locale.

Attraverso iniziative volte a far conoscere i luoghi e il modo in cui i prodotti enogastronomici sono prodotti. L'auspicio è che questo accordo favorisca la frequentazione della montagna da parte di un numero sempre crescente di cittadini.





- PROSEGUE IL CICLO DI INSERTI SPECIALI DEDICATI ALL'ATTIVITÀ DEI DIVERSI SETTORI DELL'ASSESSORATO

di Erik JACQUEMET
*Ufficio tecnico
sistemazioni idrauliche e
paravalanghe
Servizio sistemazioni
montane*

SERVIZIO SISTEMAZIONI MONTANE REALIZZAZIONE DEGLI IMPIANTI PARAVALANGHE

Il Servizio sistemazioni montane dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali svolge compiti finalizzati alla messa in sicurezza, salvaguardia e valorizzazione dei territori di montagna. Si occupa prevalentemente di sistemazioni idraulico-forestali sulla rete idrografica minore, con interventi che vengono realizzati principalmente dai cantieri in amministrazione diretta.

La pianificazione degli interventi è regolata sulla scorta di studi e ricerche di settore, nonché sulle indicazioni fornite dagli enti pubblici locali, con i quali permane un continuo e costruttivo rapporto di collaborazione finalizzato alla manutenzione del territorio nell'intento di operare attivamente sull'ottimizzazione della fruibilità dei percorsi e sul controllo del rischio idrogeologico.

Le squadre eseguono perlopiù interventi di costruzione e manutenzione di ruscelli, di canali irrigui, di opere idrauliche su torrenti minori, nonché di sistemazione di frane. I lavori, distribuendosi con capillarità nei luoghi dove fenomeni d'instabilità potrebbero trovare origine, costituiscono un contributo essenziale nella mitigazione del rischio idrogeologico e alla conservazione del territorio montano.

Una tipologia di intervento che, per la sua complessità, originalità e difficoltà esecutiva merita senz'altro di essere illustrata ai lettori dell'Informatore Agricolo, è quella relativa alla realizzazione di *impianti paravalanghe*, anch'essi realizzati in economia diretta dalle squadre di operai forestali del Servizio sistemazioni montane.

Gli impianti sono destinati a evitare, o almeno a limitare, il distacco di grosse masse nevose che possono provocare ingenti danni agli edifici e alla viabilità a valle. Queste strutture ferme, che agiscono da stabilizzanti sul manto nevoso, sono posizionate nella zona di potenziale distacco e agiscono sui meccanismi di scorrimento e slittamento del manto nevoso creando un punto in cui la neve non si può muovere.

La progettazione di un impianto paravalanghe inizia con lo studio preventivo della zona di intervento, mediante sorvolo con l'elicottero che si effettua generalmente nel periodo primaverile o nei giorni susseguenti a un'abbondante nevicata, al fine di avere una vista globale del versante e poter così individuare la nicchia di distacco, i punti critici in cui la massa nevosa è più instabile, cornici formate dall'azione eolica e i canalini percorsi dalla slavina.

Successivamente, dopo aver studiato il sito d'intervento, si procede al dimensionamento dell'impianto, utilizzando i dati nivometrici riferiti al territorio valdostano e le "direttive per le opere di premunizione contro le valanghe nella zona di distacco" definite dall'Istituto Federale Svizzero per lo studio della neve e delle valanghe di Davos.

Terminata la progettazione, i tecnici del Servizio sistemazioni montane procedono al trac-

ciamento e al picchettamento delle file sul terreno, seguendo la planimetria costruttiva specifica per ogni modello, in modo da localizzare i puntoni di sostegno e gli ancoraggi di monte e di valle ad interassi e distanze corrette (Fig.1).

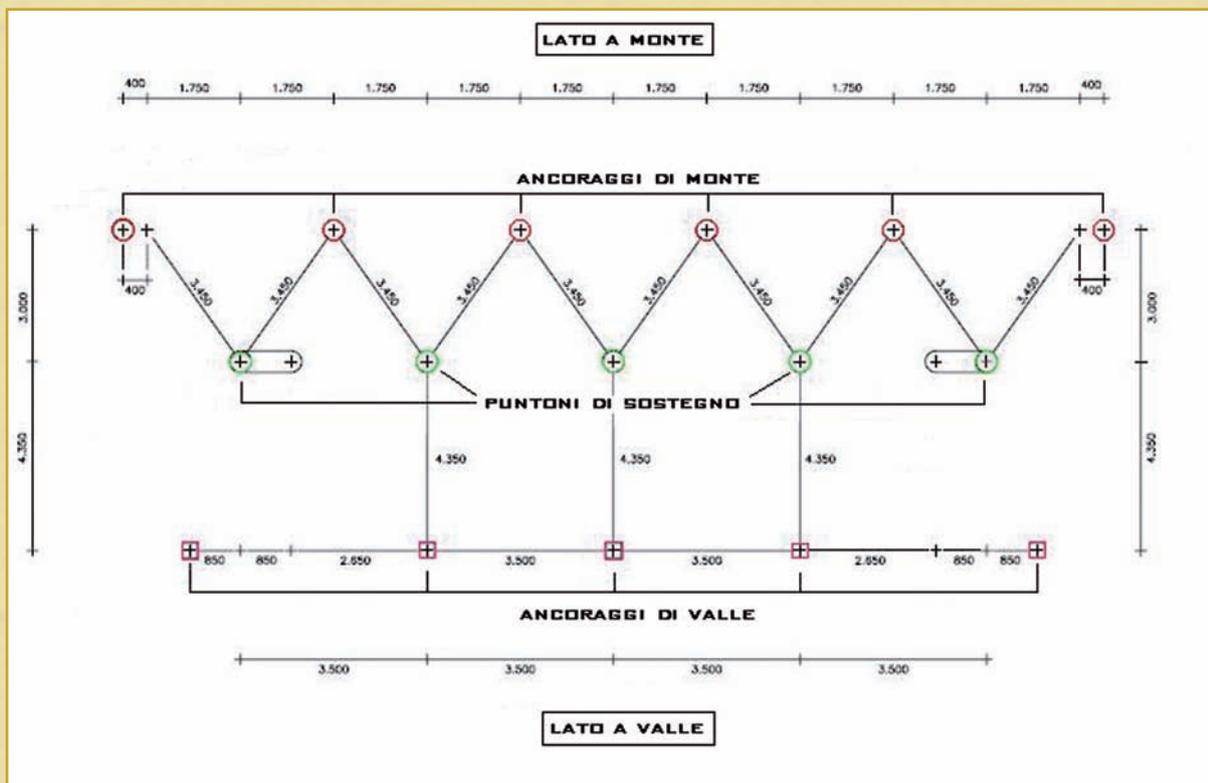


Fig. 1 – Esempio di planimetria costruttiva per paravalanghe modello DK 350

In questa operazione occorre avere l'accortezza di tracciare file il più possibile rettilinee e con la base dei puntoni disposte alla stessa quota, seguendo le curve di livello, in modo che i plinti di fondazione non emergano troppo dal terreno.

L'attività lavorativa in questione si svolge, per ovvi motivi legati alla quota e al clima rigido, nel periodo estivo, da fine giugno a settembre. La settimana lavorativa di un cantiere paravalanghe prevede la salita in quota il lunedì mattina, solitamente per mezzo dell'elicottero, vista la notevole distanza dei cantieri dal fondovalle. Le prime rotazioni del mezzo aereo sono generalmente dedicate al trasporto delle maestranze, mentre quelle successive sono adibite al conferimento dei materiali da opera in cantiere, dei carburanti e dei prodotti necessari alla permanenza in quota per tutta la settimana.

Le attività in cui si opera con il mezzo aereo suscitano sempre un po' di agitazione ed emozione, a causa del rumore assordante della turbina e dalla notevole quantità di aria mossa dalle pale. Le azioni e le operazioni sotto il mezzo aereo devono pertanto essere coordinate ed eseguite seguendo procedure prestabilite e pianificate in modo da operare in sicurezza. Le maestranze addette ai paravalanghe seguono, per questo, uno specifico corso abilitativo per poter operare con l'elicottero.



Foto 1 – Trasporto di un compressore nell'area di cantiere

La squadra forestale (composta da nove persone) permane sulla zona di intervento per quattro giorni continuativi, vivendo in un campo attrezzato allestito ad inizio stagione e dotato di tre box dormitorio, un box cucina, un box mensa refettorio e un box doccia (vedi foto 2). La settimana si sviluppa su dieci ore lavorative dal lunedì al mercoledì (dalle 7 alle 12 e dalle 13 alle 18) e nove ore il giovedì (dalle 7 alle 12 e dalle 13 alle 17). Gli orari e le giornate lavorate possono, però, subire variazioni in quanto fortemente condizionate dalle condizioni meteorologiche, che alle quote elevate sono velocemente mutevoli e severe (freddo, scarsa visibilità e pericolo di fulmini).



Foto 2 – Vista del campo allestito in quota in Loc. Tza de Noyer in Comune di Bionaz

L'attività di cantiere è divisa in varie fasi lavorative, ognuna delle quali presenta le sue difficoltà esecutive, accentuate dall'ambiente estremo in cui si opera. Per garantire la sicurezza del personale, vengono previste e predisposte, nella fase di allestimento del cantiere, apposite reti di protezione sia a valle che a monte, per arrestare l'eventuale caduta di massi a volte causata solo dal semplice passaggio di animali. Sono, inoltre, realizzati i camminamenti interni alla zona di lavoro, al fine di permettere trasferimenti più agevoli.

• **Attività alle trivelle (foto 3):**

questa fase di lavoro consiste nell'esecuzione dei fori, per il getto dei tiranti (lunghezza 6 metri) e delle barre dywidag per il sostegno dei puntoni. La prima difficoltà che si incontra è quella del piazzamento delle trivelle, dovuta principalmente alla ripidità dei versanti su cui si interviene, che rende difficoltosi e dispendiosi gli spostamenti.

Altro problema che incide in questa fase è legato all'alta quota e alla rarefazione dell'aria, che influiscono sul rendimento delle attrezzature: i compressori e le perforatrici in questo ambiente hanno, infatti, resa minore e questo influisce notevolmente sulla velocità di esecuzione dei fori. Durante le operazioni di trivellazione può accadere, soprattutto in aree dove il substrato è meno compatto, che la parete dello scavo crolli occludendo il foro stesso e nei casi più sfortunati provochi anche



Foto 3 – Attività alle trivelle

l'inceppamento della punta della trivella. Questo vuol dire dover ricominciare le operazioni da capo. Per questo motivo è difficile prevedere il numero di fori che si possono realizzare in una giornata. In genere, se le operazioni procedono senza grossi impedimenti, si arriva alla realizzazione di circa otto fori per giornata lavorativa utilizzando due trivelle.

- **Getto della boiaccia:**

questa fase consiste nel getto del cemento nei fori precedentemente realizzati, al fine di fissare i tiranti di monte e di valle (foto 4) e di realizzare i plinti su cui poggeranno i puntoni della struttura (foto 5). La boiaccia viene confezionata mediante l'utilizzo di impastatrici idrauliche che miscelano e pompano il cemento all'interno dei fori per mezzo di "culotte" in gomma. Questa attività generalmente non presenta grosse difficoltà ed imprevisti. Gli inconvenienti possono presentarsi nelle giornate particolarmente fredde, in cui l'acqua nei tubi e nella vasca di accumulo può gelare, rendendo impossibile la preparazione della malta cementizia. Generalmente si riesce a gettare circa trenta quintali di boiaccia al giorno.



Foto 4 – Vista di un tirante



Foto 5 – Vista dei plinti di appoggio

Terminata la realizzazione dei basamenti e degli ancoraggi si passa alla **fase di montaggio** della struttura, che può essere divisa in 3 sottofasi:

- **Sottofase di premontaggio a valle (foto 6):**

le parti della struttura che andranno a comporre le varie file dell'impianto paravalanghe vengono preassemblate secondo lo schema costruttivo e preparate nella zona di carico a valle con le varie funi di manovra già posizionate. Questa operazione richiede particolare attenzione nel rispettare la sequenza costruttiva.



Foto 6 – Vista dei puntoni e delle reti premontate a valle

• **Sottofase di premontaggio a monte:**

questa è senza dubbio la fase più delicata dell'intervento di realizzazione dell'impianto, nella quale tutte le figure professionali presenti sono coinvolte. Fondamentali e determinanti sono il coordinamento da parte del direttore dei lavori, nonché l'affiatamento e i sincronismi tra componenti della squadra, maestranze, direttore dei lavori e pilota dell'elicottero. Queste qualità si acquisiscono sia con la pianificazione a priori della procedura lavorativa da seguire, sia con l'esperienza accumulata nel corso degli anni.

Questa fase di montaggio deve essere realizzata in condizioni ottimali, in giornate con buona visibilità ed assenza di vento. Purtroppo accade a volte che il meteo avverso impedisca le operazioni, provocando rinvii e ritardi nel piano di lavoro.

Il direttore dei lavori è in contatto radio con il pilota, con il coadiutore a terra e l'assistente in zona di carico a valle. Le operazioni hanno inizio con l'aggancio dei pali, mediante l'ausilio di un bilancino, da parte dell'elicottero e il trasporto verso la zona d'installazione a monte (foto 7).



Foto 7 – Vista di una tratta trasportata dall'elicottero con l'ausilio del bilancino

Arrivato in prossimità della zona d'impianto l'elicottero, come da procedura, viene indirizzato nella corretta posizione grazie al contatto radio con il coadiutore a terra e all'aiuto visivo fornito dai due operai dotati di indumenti ad alta visibilità che si localizzano in direzione dei plinti di ancoraggio (foto 8).



Foto 8 – Vista delle operazioni in fase di avvicinamento

Una volta sulla perpendicolare i pali vengono calati e devono entrare in sede nei rispettivi alloggiamenti, costituiti

da bocce in acciaio zincato. Due operai hanno il compito di incastrare i puntoni di sostegno negli alloggiamenti, mentre gli altri si occupano di mettere in tiro la struttura legando le funi di premontaggio ai relativi ancoraggi di monte e di valle (foto 9 e 10) e a dei palanchini piantati a terra, utilizzati per stabilizzare gli elementi soprattutto in presenza di tratte corte.



Foto 9 – Vista delle operazioni di messa in opera



Foto 10 – Vista delle operazioni di messa in opera

Quando la struttura è stabile, due addetti salgono sui due pali per sganciare il bilancino (foto 11) e permettere così l'allontanamento dell'elicottero, che avviene solamente dopo che il pilota ha ricevuto il permesso via radio dal coadiutore a terra.



Foto 11 – Vista delle operazioni di sgancio del bilancino

Le operazioni si ripetono in sequenza sino al completamento dell'intera fila di pali. Come già sottolineato, queste procedure sono le più delicate e pericolose dell'intero processo realizzativo. Ogni soggetto interessato deve, infatti, svolgere il compito assegnatoli con estrema concentrazione, senza commettere errori

e in sincronismo con il resto della squadra. Il lavoro, già di per sé difficoltoso, è reso ancor più arduo dal contesto in cui si opera: elevata pendenza e presenza dell'elicottero, che provoca un rumore assordante e alza molta polvere, rendendo difficili le comunicazioni tra le maestranze che a volte possono comprendersi solo attraverso gesti convenzionali. Al fine di mitigare gli effetti dei disturbi esterni e ai sensi di legge tutti gli addetti sono dotati di idonei caschi muniti di dispositivi di protezione individuale antirumore e mascherina protettiva.

- **Sottofase di montaggio a monte:** questa sottofase è decisamente meno pericolosa della precedente e consiste nella sostituzione delle funi di premontaggio con i tiranti e i morsetti definitivi. Terminata questa operazione il montaggio della fila è concluso (figg. 2-3 e foto 12).

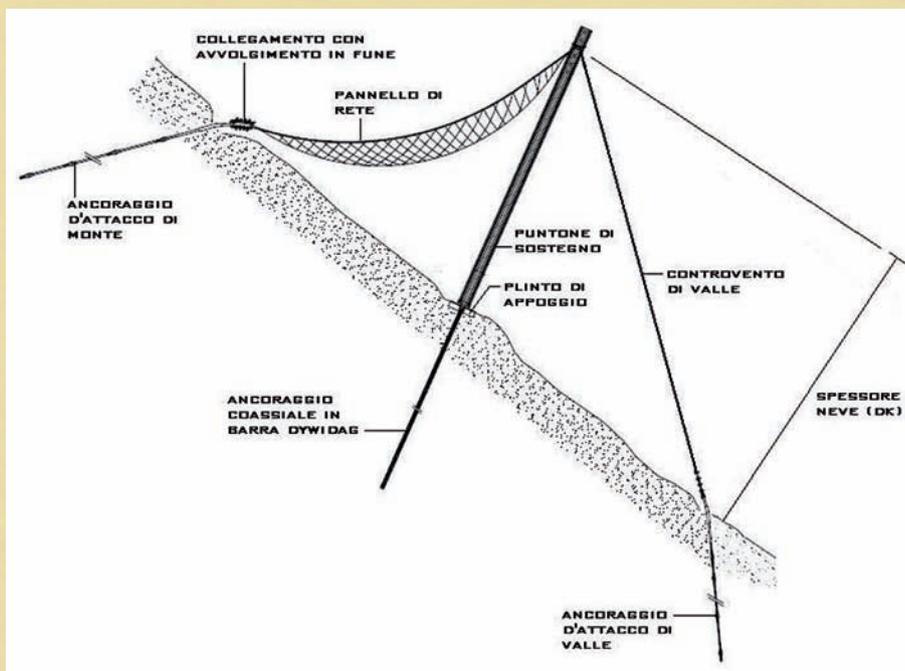


Fig.2 - Particolare costruttivo di una barriera fermaneve – Sezione tipo

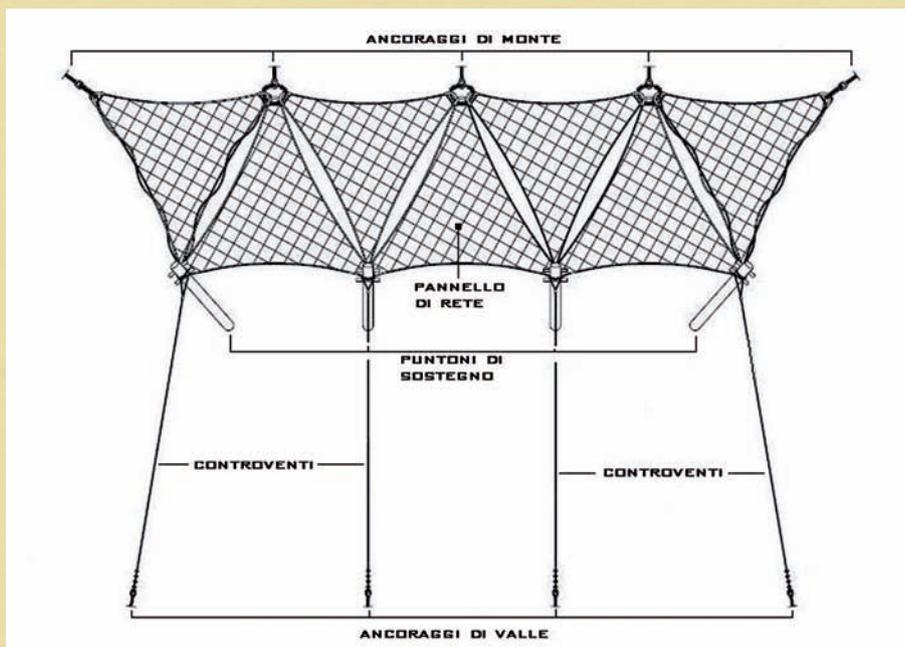


Fig.3 - Particolare costruttivo di una barriera fermaneve – Vista dall'alto



Foto 12 – Vista di una fila completata

Vista panoramica di alcune file realizzate nell'anno 2009

Nelle stagioni lavorative 2007, 2008, 2009 è stato realizzato l'impianto in loc. Tza de Noyer nel Comune di Bionaz al fine di mettere in sicurezza gli abitati di La Ferrere e Poullayes e la strada che conduce alla diga di Place Moulin.

Grazie all'impegno e alla collaborazione fra tecnici, operai della squadra forestale 544, autisti e addetti al magazzino del Servizio sistemazioni montane sono stati posati 525 m di paravalanghe a rete, così suddivisi:

DK 350									
FILA I 6 PALI 17,50 m	FILA 2 3 PALI 7,00 m	FILA 3a 5 PALI 14,00 m	FILA 3b 11 PALI 35,00 m	FILA 4a 8 PALI 24,50 m	FILA 4b 8 PALI 24,50 m	FILA 5a 5 PALI 14,00 m	FILA 5b 6 PALI 17,50 m	FILA 5c 5 PALI 14,00 m	TOTALE 57 PALI 168 m
TOTALE METRI ANNO 2007									168 M
DK 350									
FILA I CANALINO A 2 PALI 3,50 m	FILA I CANALINO B 7 PALI 21,00 m	FILA 2 CANALINO B 6 PALI 17,50 m	FILA 3 CANALINO B 4 PALI 10,50 m	FILA 4 CANALINO B 6 PALI 17,50 m	FILA 5 CANALINO B 2 PALI 3,50 m	FILA I CANALINO C 5 PALI 14,00 m	FILA 2 CANALINO C 4 PALI 10,50 m	TOTALE 36 PALI 98 m	
DK 300									
FILA 6 CANALINO B 3 PALI 8,00 m	FILA 3 CANALINO C 2 PALI 4,00 m	FILA 1A 5 PALI 16,00 m	FILA 1B 4 PALI 12,00 m	FILA 1C 2 PALI 4,00 m	FILA 2 3 PALI 8,00 m	FILA 3 4 PALI 12,00 m	FILA 4 5 PALI 16,00 m	TOTALE 28 PALI 80 m	
TOTALE METRI ANNO 2008									178 M
DK 350									
FILA I CANALINO D 4 PALI 10,50 m	FILA 2a CANALINO D 5 PALI 14,00 m	FILA 2b CANALINO D 5 PALI 14,00 m	FILA 3a CANALINO D 7 PALI 21,00 m	FILA 3b CANALINO D 6 PALI 17,50 m	FILA 4a CANALINO D 4 PALI 10,50 m	FILA 4b CANALINO D 10 PALI 31,50 m	FILA 5a CANALINO D 3 PALI 7,00 m	FILA 5b CANALINO D 7 PALI 21,00 m	TOTALE 51 PALI 147 m
DK 300									
FILA 6 CANALINO E 3 PALI 8,00 m	FILA 7a CANALINO E 2 PALI 4,00 m	FILA 7b CANALINO E 3 PALI 8,00 m	FILA 7c CANALINO E 4 PALI 12,00 m	TOTALE 12 PALI 32 m					
TOTALE METRI ANNO 2009									179 M

- PROGETTO INTERATTIVO PER LE SCUOLE ELEMENTARI, FINALIZZATO ALLA CONOSCENZA DI UN ANIMALE ANCORA MISTERIOSO

NELLA PELLE DEL LUPO

Il lupo ha fatto spontaneamente il suo ritorno in Valle d'Aosta, suscitando opposte sensazioni e infiniti dibattiti. In ambito scolastico, diversi docenti hanno scelto di proporre l'argomento nelle loro classi, chiedendo, per tale motivo, una specifica collaborazione alla Direzione flora, fauna, caccia e pesca, competente sia per la gestione degli animali selvatici che per l'educazione faunistico-ambientale, la quale sta conducendo una serie di studi proprio sulla presenza del lupo nella nostra regione. Le attività sono iniziate nel febbraio scorso con le dieci classi delle scuole elementari di Bret e Pallin di Saint-Christophe e proseguite in alcune classi della scuola elementare del Villair di Quart.

Il progetto è strutturato in due incontri per classe più un'eventuale uscita nel bosco. Durante la prima lezione, con il supporto di foto storiche e antichi documenti, sono illustrate la biologia e l'etologia del lupo e viene spiegata la storia del rapporto tra l'uomo e questo predatore, dai tempi in cui le due specie si sono incontrate. Per facilitare il meccanismo di identificazione con il lupo, uno degli animatori indossa una maschera con le fattezze dell'animale e i bambini possono rivolgergli domande sul suo modo di vivere.

Nell'incontro successivo si propone un test di verifica sugli argomenti sviluppati precedentemente e si svolge la rappresentazione di due leggende valdostane sul lupo, "Il lupo ed il calderaio" e "Il lupo e il campanaccio". Quest'ultima attività di animazione è quella che suscita il maggior coinvolgimento emotivo da parte dei bambini e degli insegnanti. Subito dopo, i bimbi vengono invitati a ripresentare le due leggende e ad interpretare i ruoli di noi educatori nell'atto di illustrare le caratteristiche etologiche e biologiche del lupo. Questa inversione dei ruoli, oltre a rappresentare un'ulteriore verifica su quanto hanno appreso i bambini nel corso delle lezioni, risulta particolarmente stimolante per gli alunni che, laddove sono Ronni e Nicole ad alzare la mano e a fare le domande, si sentono maggiormente protagonisti di queste interazioni.

di Ronni BESSI
Ufficio educazione faunistico-ambientale e piccola fauna
 e Nicole VESAN
*Ufficio per la fauna selvatica
 Direzione flora, fauna, caccia e pesca*



di Nicole VESAN
 Ufficio per la fauna selvatica
 Direzione Flora, Fauna,
 Caccia e Pesca

CARTA D'IDENTITÀ DELLA VIPERA ASPIDE

■ NOMI COMUNI IN ITALIANO, FRANCESE E LATINO

Vipera aspide o Vipera comune, Vipère aspic, *Vipera aspis*.

■ INDIRIZZO (HABITAT)

Vive in pianura e in montagna fino a 3000 m, ama luoghi aridi e caldi caratterizzati da una buona esposizione alla luce solare, la si trova sotto i sassi, in mezzo agli arbusti e nelle siepi ai margini dei boschi.

■ SEGNI CARATTERISTICI

La vipera è un serpente lungo meno di un metro, di colore grigio-marrone talora rossastro o giallastro con una striscia a zig-zag sul dorso. Esistono anche esemplari completamente neri. La testa è triangolare ed è più larga del corpo, l'occhio ha la pupilla verticale, la corta coda finisce bruscamente dopo il corpo cilindrico.

■ PROFESSIONE

Cacciatrice, predilige la caccia all'agguato e uccide le prede a sangue caldo con il veleno. I giovani esemplari preferiscono cacciare lucertole, insetti, grilli, cavallette, grossi coleotteri e invertebrati, mentre per quelli adulti le prede preferite sono micro mammiferi (topi e piccoli ghirri), anfibi (rane) e nidiacei di uccelli.

■ BIOLOGIA

Come tutti i rettili che vivono alle nostre latitudini, la vipera ha un ciclo di attività annuale che presenta due fasi ben distinte: una fase di attività compresa tra la primavera e l'autunno e una fase di vita latente nei mesi invernali più freddi. In primavera, quindi, le vipere fanno la loro comparsa all'aperto (prima i maschi e successivamente le femmine) per termoregolarsi. È possibile incontrarle di primo mattino o nel tardo pomeriggio, immobili e irrigidite dalla bassa temperatura corporea (quella ottimale si aggira sui 27/29 °C). Solitamente non accennano a muoversi o a fuggire alla presenza umana, ma affidano alla loro capacità di mimetizzazione la propria incolumità.

Le prime attività dopo il risveglio sono dedicate all'accoppiamento, precedute a volte da combattimenti ritualizzati molto vivaci e spettacolari tra i maschi. Le due vipere si affrontano emettendo brevi sibili, avvinghiandosi l'uno all'altro sollevando la parte anteriore del corpo e colpendosi ripetutamente con la testa senza mordersi.

Nei mesi di agosto e settembre le femmine danno alla luce 6-7 piccoli. I "viperootti", già da subito autosufficienti, sono in grado di inoculare da 1 a 3 mg di veleno (contro i 5 mg degli adulti), utili alle piccole vipere al fine di procurarsi il cibo.



Foto Anna Masiero



Foto Anna Masiero

■ LA PAROLA ALLA DIRETTA INTERESSATA

Sapete cosa significa "vipera"? Che partorisca piccoli vivi invece di deporre uova! Ma questo mio nome fa ancora troppa paura a tanta gente, e sicuramente non mi facilita la vita... E pensare che incontrarmi non è assolutamente frequente, anche in montagna. Io sono un rettile lento nei movimenti, molto timido e mite, che preferisce sempre fuggire o nascondersi se si sente minacciato. Solo quando sono impossibilitata a scappare, ad esempio se mi pestate, soffio e sibilo, per poi assumere la classica posizione difensiva con il corpo raccolto e la testa eretta (posizione a molla) e, come ultima arma, a volte posso mordere. Colgo l'occasione per ricordarvi che anch'io sono un animale a rischio, anch'io vengo predato e ucciso. I miei nemici sono la volpe, la martora, il cinghiale, gli uccelli rapaci e, infine, l'uomo. Sì, purtroppo il nemico più pericoloso per me siete proprio voi umani, che, forse perché non mi conoscete davvero, mi uccidete senza pensare all'utilità di noi vipere nell'equilibrio della natura. Ad esempio amiamo predare i topi, impedendone l'aumento spropositato che causa danni all'agricoltura e la propagazione di malattie a volte anche pericolose.

Anche se sarà un'impresa difficile, prima o poi riuscirò a fare cambiare idea a voi umani su noi vipere e serpenti. In fondo entrambi vogliamo una cosa sola: il rispetto reciproco. Voi uomini amate fare delle passeggiate in montagna senza incontrare sul vostro cammino animali pericolosi e per noi è la stessa identica cosa...



■ COSA FARE QUANDO SI VIENE MORSI DA UN SERPENTE

Prima di tutto è necessario sapere come si può riconoscere il morso della vipera da quello di un serpente innocuo, per non spaventarsi inutilmente.

Il segno caratteristico del morso di vipera sono due piccoli ma netti fori, più raramente uno, distanti l'uno dall'altro circa un centimetro. Questi segni vengono lasciati dalle zanne velenifere, e inizialmente tendono a circondarsi di un alone rossastro fino a diventare violacei. La caratteristica più evidente del morso da vipera è il dolore acuto, o meglio la sensazione di bruciore nel punto in cui è stato iniettato il veleno. Il morso di un serpente non velenoso, invece, lascia impronte di tutta la dentatura, generalmente sotto forma di forellini molto ravvicinati. Questi morsi non sono pericolosi in quanto la loro tossicità è nulla, e basta disinfettare come una normale ferita superficiale.



In caso di morso da vipera, ciò che è necessario fare (o non fare) può essere così riassunto:

- attivare immediatamente i soccorsi, chiamando il 118;
- tenere a riposo la vittima e sfilarle eventuali anelli e bracciali;
- disinfettare la lesione e immobilizzare la parte colpita mediante un bendaggio non compressivo;
- non agitarsi e soprattutto cercare di tranquillizzare la vittima. Informarla che ci sarà tutto il tempo per ricevere le cure adeguate, in quanto la dose normalmente inoculata da una vipera è circa un terzo di quella considerata letale per una persona adulta, e che quindi il suo organismo sta reagendo e facendo fronte alla sostanza estranea che gli è stata introdotta;
- evitare, per quanto possibile, che la persona morsa cammini, in quanto l'attività muscolare favorisce la diffusione del veleno;
- evitare di rimuovere il veleno dalla sede di inoculo, attraverso l'incisione, la spremitura, la suzione o l'applicazione di dispositivi a pressione negativa, in quanto il veleno entra in circolo per via linfatica e solo in piccolissima parte per via ematica;
- evitare l'applicazione del laccio emostatico, che può causare ischemia e una brusca immissione del veleno in circolo al momento della decompressione;
- non somministrare il siero anti-vipera. Si stima che in Europa il numero di persone morte a causa della somministrazione del siero sia quattro volte maggiore di quelle decedute per il morso stesso. Per tale motivo l'eventuale uso del siero antiofidico deve essere riservato all'ambiente ospedaliero.

Detto questo, la prima misura di prevenzione da adottare è quella di indossare un abbigliamento adeguato alle passeggiate in luoghi impervi (scarponcini da trekking o da montagna, calze, pantaloni lunghi) che mantenga coperte e protette le zone del corpo a rischio di morso. La seconda misura preventiva consiste nel porre la massima attenzione a dove si mettono le mani senza protezione (ad esempio durante la ricerca di funghi).

Ricordate! La vipera non attacca, ma si difende solo se minacciata seriamente da vicino. In caso contrario, alla presenza dell'uomo reagisce primariamente con la fuga!

Si ringraziano, per la gentile disponibilità e la segnalazione dell'esemplare raffigurato in queste pagine, i Signori Pierino Chentre ed Eraldo Deanoz, per le belle immagini in primo piano la fotografa naturalistica Anna Masiero e per la supervisione nella stesura dell'articolo l'erpetologo Ronni Bessi.

- SI RACCOMANDA DI SEGNALARE ALL'UFFICIO SERVIZI FITOSANITARI IL SUO EVENTUALE AVVISTAMENTO IN VALLE D'AOSTA

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

ATTENZIONE AL TARLO ASIATICO

Il tarlo asiatico o *Anoplophora chinensis Thomson* è un insetto originario dell'Estremo Oriente, appartenente alla famiglia dei Cerambicidi (coleotteri dalle lunghe antenne), arrivato accidentalmente in Europa (precisamente in Lombardia) nel 2000, forse attraverso il commercio di bonsai. Nella forma larvale esso si nutre del legno di numerosissime piante (aceri, faggi, betulle, ippocastani, ontani, noccioli, platani, salici, lagestroemie, rododendri, querce, olmi, meli, peri e agrumi), scavando profonde gallerie nel legno vicino al colletto. Le piante attaccate vengono destabilizzate nella struttura portante e per questa ragione possono schiantare al suolo.

CICLO BIOLOGICO

Gli adulti sfarfallano a partire dal mese di maggio e rimangono attivi fino alla fine di settembre. Dopo essersi accoppiati, depongono le uova sotto la corteccia in prossimità del colletto delle piante ospiti da cui nascono le larve che scavano gallerie di alimentazione nel tronco e nelle radici. Alla fine del ciclo larvale, della durata di undue anni, nascono gli adulti che escono dal legno bucando la corteccia. I fori, detti "di sfarfallamento", situati nella zona del colletto o sulle radici affioranti, sono ben riconoscibili in quanto sono spesso rivestiti di abbondante segatura e molto più grandi di quelli causati da qualsiasi altro insetto europeo (il diametro, infatti, va da 1,5 a 2 cm).

RICONOSCIMENTO DELL'INSETTO

Il corpo è nero puntinato di macchie bianche. Le antenne hanno segmenti alternati di colore nero blaugastro e bianco. Il maschio (a sinistra, nella foto) misura poco più di 2,5 cm dal capo all'addome e ha le antenne lunghe 2 volte il corpo, la femmina (a destra), dall'addome più largo e dotata

di antenne poco più lunghe del corpo, può raggiungere i 3,5 cm di lunghezza.

PERICOLOSITÀ

Vista la polifagia del tarlo asiatico, il suo arrivo può mettere a repentaglio il patrimonio agricolo e forestale e l'attività vivaistica di un intero territorio.

Per questa ragione l'insetto è diventato oggetto di un decreto di lotta obbligatoria e, in caso di ritrovamento, è indispensabile applicare misure di lotta molto severe per garantirne l'eradicazione. **Attualmente non vi sono segnalazioni in Valle d'Aosta**, ma l'Ufficio servizi fitosanitari è tenuto ad effettuare un monitoraggio per poter prendere prima possibile provvedimenti nel caso in cui il tarlo asiatico arrivasse nella nostra regione.



L'Assessorato chiede, pertanto, alla popolazione di contattare tempestivamente l'Ufficio servizi fitosanitari (località Grande Charrière n. 66, Saint-Christophe, tel. 0165/275405 - 340/0634624 - segreteria 0165/275401) in caso di avvistamento di esemplari somiglianti alla fotografia, nonché della presenza di fori di grandi dimensioni alla base o sulle radici affioranti delle piante potenzialmente ospiti. In caso di avvistamento di adulti, si consiglia di fotografare l'esemplare o, meglio ancora, di catturarlo e portarlo al suddetto Ufficio per consentirne la corretta identificazione (esistono specie locali simili, ma molto meno dannose, con le quali è possibile confonderli).

di Marco REINOTTI
e Odoardo ZECCA
Institut Agricole Régional

LA CONSERVAZIONE DEL GERMOPLASMA VITICOLO VALDOSTANO

IL PROGETTO

L'Institut Agricole Régional è sempre stato particolarmente attivo nella valorizzazione dei vitigni autoctoni valdostani. I primi lavori, svolti in collaborazione con l'Università di Torino e l'Assessorato regionale all'Agricoltura, sono iniziati prima del 1970 (Dalmasso *et al.*, 1963; Quaglino *et al.*, 1978) ed hanno portato alla omologazione di cloni di Petit rouge, di Nebbiolo Picotendro e alla selezione di alcuni biotipi di Moscato bianco e Vien de Nus (Mannini *et al.*, 1989; Mannini *et al.*, 1992). Si sono poi regolarmente succeduti nuovi progetti di selezione massale o clonale su Fumin, Cornalin, Mayolet, Prié rouge (Premetta), Prié blanc, Vuillermin, Bonda e di caratterizzazione viticola ed enologica (Moriondo *et al.*, 1998; Moriondo, 1999; Moriondo, 2001; Domeneghetti, 2006). Ognuno di questi progetti ha comportato la moltiplicazione e l'impianto di un considerevole numero di accessioni. Una parte di queste, in particolare quelle che, oltre ad essere esenti da virus, apparivano più promettenti dal punto di vista viticolo-enologico, hanno trovato una collocazione stabile nei vigneti dell'Institut, costituendo il nucleo originario dell'attuale collezione. Questo materiale ha contribuito allo sviluppo della viticoltura valdostana, soddisfacendo la domanda di materiale di propagazione di elevato pregio; tuttavia, proprio perché rispondente a esigenze di miglioramento varietale, non può rappresentare completamente la ricchezza, in termini di variabilità genetica, accumulata nel corso dei secoli nei vigneti della regione. I vecchi vigneti vengono rapidamente rimpiazzati da nuovi impianti, o vengono semplicemente abbandonati, riducendo in maniera irreversibile la diversità geneti-

ca lasciata alle nuove generazioni. Per far fronte a questa situazione, nell'autunno del 2007 l'Institut Agricole Régional ha avviato un nuovo progetto: l'ampliamento della collezione ampelografica e la costituzione di una "banca" del germoplasma viticolo valdostano, in grado di assicurare la conservazione di quanto resta del patrimonio genetico dei vitigni ritenuti autoctoni così come dei vitigni che, pur provenendo da altre regioni, sono coltivati in Valle d'Aosta da secoli, quali il Moscato bianco, il Nebbiolo, il Pinot grigio. Il progetto si differenzia da tutti i lavori effettuati in precedenza proprio perché, in questo caso, si reputa prioritaria la raccolta e conservazione del germoplasma ancora presente, indipendentemente dal valore viticolo-enologico delle singole piante, rispetto alla selezione dei soli individui giudicati particolarmente interessanti dal punto di vista strettamente produttivo. Il criterio di selezione adottato per l'inclusione nella collezione è dunque, innanzitutto, il valore di rappresentatività della diversità genetica esistente: oltre alle accessioni che presentano un elevato potenziale viticolo-enologico, la collezione comprende anche individui rappresentativi dei vitigni tradizionali di limitato interesse produttivo nonché individui di scarsa qualità benché appartenenti a vitigni tradizionali di pregio, purché rappresentativi della diversità genetica intravarietale.

Il progetto è realizzato in collaborazione con due istituzioni di primo piano nel panorama della ricerca ampelografica italiana: l'Istituto di Virologia Vegetale del CNR di Torino (il gruppo di ricerca coordinato dalla Prof.ssa Anna Schneider), che vanta un'esperienza pluridecennale in Valle d'Aosta, dove ha spesso collaborato con l'Institut Agricole Régional in progetti di caratterizzazione e valorizzazione di viti-

gni tradizionali, ed il laboratorio di genetica molecolare applicata della Fondazione Mach di San Michele all'Adige, coordinato dalla Prof.ssa Stella Grando.

Risulta fondamentale l'apporto dell'Assessorato all'Agricoltura e Risorse naturali della Regione Autonoma Valle d'Aosta: la Direzione produzioni vegetali e servizi fitosanitari partecipa all'attività di ricerca sul territorio di piante potenzialmente interessanti, come il laboratorio fitosanitario garantisce la verifica dello stato virologico di tutte le accessioni selezionate. I colleghi ricercatori fitopatologi, con la supervisione del Di.Va.P.R.A. - Entomologia e Zoologia applicate all'Ambiente dell'Università di Torino, garantiscono un attento monitoraggio dei vivai così come del vigneto collezione al fine di evitare la diffusione di fitoplasmosi (Legno Nero e Flavescenza Dorata).

Infine, non si deve dimenticare il significativo contributo offerto dai viticoltori, coinvolti nel progetto, sia con l'individuazione di biotipi potenzialmente interessanti, sia con informazioni su sinonimie, aree di diffusione, particolari modalità di coltivazione.

METODOLOGIA

L'individuazione delle piante-madri è piuttosto complessa (Fig. 1). Il primo passo consiste in una approfondita ricerca documentale e bibliografica, allo scopo di individuare riferimenti storici relativi ai vitigni, ai vigneti ed alle produzioni enologiche tradizionali, tenendo ben presente che nel corso del tempo numerosi sono stati gli scambi

commerciali con le regioni limitrofe ad opera di commercianti, vivaisti e famiglie che, trasferendosi o viaggiando, hanno introdotto o esportato viti. Questa fase di indagine preliminare è svolta in archivi pubblici e privati spesso in collaborazione con ricercatori specialisti o appassionati. Nel contempo vengono raccolte le indicazioni di viticoltori anziani o di loro familiari che segnalano la presenza di vigneti o di singole viti pluridecennali. In questa attività si è rivelata particolarmente preziosa la collaborazione dei tecnici della Direzione produzioni vegetali e servizi fitosanitari dell'Assessorato, esperti conoscitori del territorio e dei viticoltori che vi operano. A questo punto viene effettuato il primo sopralluogo in vigneto, volto all'identificazione ed alla selezione di potenziali accessioni. Più precisamente, vengono svolte le seguenti operazioni:

- la caratterizzazione ampelografica, ossia il riconoscimento del

vitigno ed eventualmente del biotipo (sottogruppo di un determinato vitigno, con caratteristiche morfologiche distinte). L'identificazione potrebbe richiedere ulteriori sopralluoghi in momenti diversi del ciclo vegeto-riproduttivo;

- una prima valutazione visiva dello stato sanitario;
- la codificazione della potenziale accessione, e la sua georeferenziazione tramite GPS (con un errore standard di circa un metro);
- la documentazione fotografica;
- un eventuale campionamento dalle foglie più giovani viene effettuato nel caso in cui la caratterizzazione ampelografica non sia considerata sufficiente per un'attribuzione certa dell'identità varietale mediante tecniche di genetica molecolare.

Lo stato virologico di tutte le piante selezionate è verificato mediante test ELISA, effettuati dal laboratorio

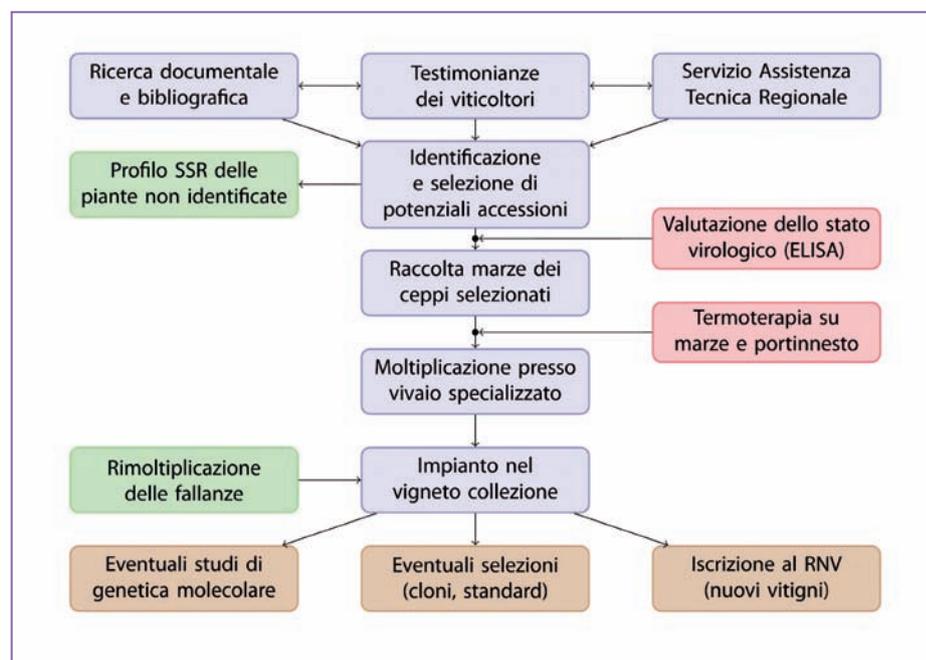


Fig. 1 - Diagramma di flusso della metodologia di lavoro

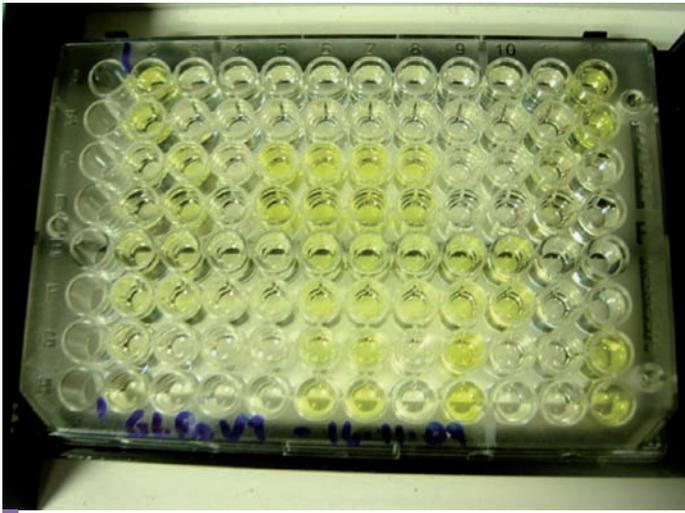


Fig. 2 - Piastra per il Test E.L.I.S.A., i pozzetti colorati di giallo indicano la presenza della virosi



Fig. 3 - Impianto delle barbatelle in vivaio

fitosanitario regionale su campioni di legno raccolti dopo la caduta delle foglie (Fig. 2). I virus analizzati sono: mosaico dell'arabis (ArMV), maculatura infettiva (GFKV), arricciamento della vite (GFLV), accartocciamento fogliare (GLRaV 1-2-3), scanalatura del legno di Kober (GVA). Idealmente, solo le accessioni sane sono incluse nella collezione, in un numero variabile da 1 a 3 accessioni per vigneto (e per vitigno), in funzione della variabilità morfologica riscontrata. Tuttavia, in alcuni casi l'esclusione di tutte le piante infette avrebbe come conseguenza una eccessiva riduzione della variabilità genetica intravarietale, o persino l'assenza, nella collezione, di vitigni per cui non esistono individui sani. Per fare fronte a questa situazione, una piccola frazione del vigneto collezione è destinata ad accogliere accessioni virosate. Se necessario, l'identità varietale delle nuove accessioni viene confermata dall'analisi del DNA. A tale scopo, è stato creato un database di marcatori SSR (microsatelliti) che riunisce una considerevole quantità di infor-

mazioni disponibili originariamente in diversi database pubblici e numerose pubblicazioni scientifiche. Le informazioni originarie sono state standardizzate e 'fuse' in modo da ottenere un unico record per ogni denominazione di vitigno. Tale procedura, particolarmente onerosa in termini di tempo, ha permesso di riunire in un'unica fonte di riferimento oltre 1500 profili. Il profilo dell'accessione incerta o sconosciuta, costituito da 10 marcatori microsatelliti standard, viene confrontato con il database di riferimento utilizzando sia software liberamente disponibile (Identity, Wagner H.W., 1999) sia procedure sviluppate ad hoc.

Durante l'inverno viene effettuato il prelievo delle marze. Sia le marze che i portinnesti (110R) sono sottoposti a termoterapia al fine di prevenire la diffusione di fitoplasmosi. Un vivaista specializzato provvederà quindi alla produzione di una decina di barbatelle per accessione; nella primavera successiva, queste saranno impiantate nel vigneto collezione (sette piante per ogni accessione)

(Fig. 3).

Nel prossimo futuro, la collezione potrà fornire la base per svariati progetti di ricerca: studi ampelografici ed ampelometrici, indagini di genetica molecolare, nuove selezioni di materiale di propagazione di qualità superiore (clonale, meglio ancora policlonale, o standard). Eventuali nuovi vitigni potranno essere iscritti al Registro Nazionale delle Varietà.

PRIMI RISULTATI

Attualmente la collezione ampelografica dell'Institut Agricole Régional, situata in località La Rochère ad Aosta, raccoglie 21 diversi vitigni autoctoni o coltivati tradizionalmente in Valle d'Aosta ed è costituita da 302 accessioni, in parte frutto dei precedenti lavori di selezione, in parte selezionati nel corso di questo progetto. Dall'inizio del progetto alla fine della stagione 2009 sono state codificate 770 potenziali accessioni; di queste, circa 330 saranno effettivamente incluse nella collezione ampelografica.



Fig. 4 - Grappolo di Theilly, sinonimo locale di Gouais blanc

Nel corso delle ricerche, sono stati effettuati ritrovamenti particolarmente degni di nota. Nei pressi dell'abitato di Perloz, è stato individuato un vitigno a bacca bianca, definito dal proprietario Theilly. La caratterizzazione ampelografica ha fatto supporre che si trattasse del noto vitigno Gouais blanc, ipotesi successivamente confermata dall'analisi dei profili molecolari. Il Gouais blanc è un antico vitigno molto diffuso in epoca medievale in tutta l'Europa centrale (Fig. 4). Recenti indagini filogenetiche hanno rivelato il ruolo chiave giocato dal Gouais nella nascita di molti vitigni di pregio, come lo Chardonnay, il Gamay, l'Aligoté, l'Auxerrois, il Colombard, il Furmint (Boursiquot J.-M. *et al.*, 2004). Il suo ritrovamento in Valle d'Aosta, insieme alle segnalazioni in diverse vallate montane piemontesi (Schneider *et al.*, 2006), conferma la sua probabile coltivazione in tutta l'area nord-occidentale dell'arco alpino; qui, tuttavia, non sembra aver lasciato discendenti di particolare pregio. Oltre ad attestare la coltivazione del

Gouais nella regione, questo ritrovamento presenta un ulteriore elemento di interesse: fornisce interessanti informazioni su un antico vino locale, ormai scomparso. Tilly, è infatti il nome di un noto vino bianco prodotto sino a qualche decennio fa nell'area di Perloz. La prima testimonianza in proposito risale al 1661 (Archivio Notarile Aosta, mappa Donnas, n° 1717, not. Vachier). Riccardo Di Corato, nel suo Viaggio fra i vini della Valle d'Aosta, cita un "bianco, celebre nei secoli scorsi, che si produceva nella frazioncina di Tilly e detto appunto bianco di Tilly" (Di Corato R., 1974). Numerose testimonianze orali raccolte in loco confermano la produzione di questo vino fino a tempi recenti, fornendo interessanti informazioni sui dettagli della produzione nonché sulle sue caratteristiche sensoriali (*si veda il box 'Testimonianze orali sulla produzione del vino Theilly' a pag. 43*).

In qualche caso l'analisi del DNA



Fig. 5 - Grappolo di Puppa de feya

non ha consentito, ad oggi, l'identificazione con un vitigno noto.

È questo il caso di una pianta, definita dal proprietario "Puppa de feya", che risulta geneticamente differente rispetto a tutti i vitigni con cui è stata confrontata finora, ma che mostra una somiglianza impressionante con il vitigno omonimo descritto minuziosamente nella seconda metà del XIX secolo. L'area di coltivazione dell'antico vitigno coincide con la zona in cui è avvenuto il ritrovamento. La corrispondenza di nome, luogo di coltivazione e caratteri ampelografici, rendono plausibile l'effettiva appartenenza della pianta ritrovata al vitigno di cui si erano ormai perse le tracce (Fig. 5). Pur non presentando un particolare interesse pratico (poiché purtroppo, in questo caso, si tratta di un vitigno di scarsa qualità dal punto di vista enologico), questa nuova identificazione lascia ben sperare circa le possibilità di nuove "scoperte" che vadano ad ampliare il quadro dell'attuale diversità genetica intervarietale e intravarietale. Una prima analisi del profilo molecolare, condotta su 18 marcatori microsatelliti, induce ad ipotizzare l'appartenenza della Puppa de feya alla famiglia dei vitigni autoctoni valdostani; in particolare, seppure si debba escludere un rapporto diretto genitore-figlio, è evidente uno stretto legame di parentela con il Neyret.

Infine, vale la pena ricordare che il progetto ha consentito l'individuazione di numerose viti centenarie, piante che meritano di essere conservate e tutelate, nel rispetto degli interessi privati, per le loro caratteristiche monumentali nonché come testimonianza della tradizione viticola valdostana (Fig. 6).



Fig. 6 - Vite di Prié blanc risalente all'ultimo dopoguerra

I viticoltori che posseggono vigneti o singole viti impiantate prima del 1970 sono invitati a contattare il dott. Marco Reinotti dell'Institut Agricole Régional (tel. 0165.215811, e-mail m.reinotti@iaraosta.it).

Si ringraziano:

i ricercatori fitopatologi IAR il Dott. Luca Bertignono e la Dott.ssa Ilaria Brunet; il Laboratorio Fitosanitario Regionale (ed in maniera particolare il Dott. Fabio Guglielmo); i tecnici dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali Paolo Crétier e Stefania Do-

zio; il Dott. Roberto Bertolin e il personale dell'Archivio Storico Regionale; i viticoltori che hanno fornito preziose informazioni e che hanno conservato i vitigni sopraccitati permettendone la moltiplicazione; il vivaista Antonio Bravo, Bollengo (Tò).

Bibliografia

Bergé A., Gouais. In Viala P., Vermorel P. (Ed.), 1903, *Ampélographie*, Masson, Paris. IV, 94-106.
Boursiquot J.-M., Lacombe T., Bowers J., Meredith C., 2004. *Le Gouais, un cépage*

clé du patrimoine viticole européen. Bulletin O.I.V. vol. 77, 875-876, 5-19.

Dalmaso G., Reggio L., 1963. *Principali vitigni da vino coltivati in Italia*. Tipografia Longo & Zoppelli, Treviso.

Di Corato R., 1974. *Viaggio fra i vini della Valle d'Aosta*. EDA, Torino.

Domeneghetti D., 2006. *Studio del profilo polifenolico ed aromatico di vini rossi da vitigni di antica coltivazione della Valle d'Aosta*. Tesi di dottorato di ricerca in Biotecnologia degli alimenti, Università del Sacro Cuore, Piacenza.

Mannini F., Schneider A., Gerbi V., Credi R., 1989. *Cloni selezionati dal Centro di Studio per il Miglioramento Genetico della Vite*, CNR, Torino. Grafica Offset, Torino, 27-29.

Mannini F., Schneider A., Gerbi V., Rigazio L., Avetrani R., 1992. *Selezione clonale dei principali vitigni valdostani: aspetti ampelografici, agronomici ed enologici*. Vignevini 6, 43-52.

Moriondo G., Praz G., Rigazio L., 1998. *Primi risultati della selezione massale dei vitigni autoctoni valdostani a minor diffusione: Fumin, Mayolet, Premetta e Prié*. Vignevini 5, 76-80.

Moriondo G., 1999. *Vini e Vitigni Autoctoni della Valle d'Aosta*, Institut Agricole Régional, Aosta.

Moriondo G., 2001. *Storia del Cornalin della Valle d'Aosta, una nobile varietà di vite da vino*. Riv. Viticoltura di Montagna, 13, 51-58.

Quaglino A., Gandini A., Canova A., Conti M., Mannini F., 1978. *La selezione clonale per il miglioramento della produzione vitivinicola valdostana*. Atti Accademia Italiana della Vite e del vino, Vol. XXX, 285-296.

Schneider A., Mannini F., 2006. *Vitigni del Piemonte, varietà e cloni*. Regione Piemonte, Tipolito Subalpina. 295-298.

Wagner H.W., Sefc K.M., 1999. *IDENTITY 1.0*. Centre for Applied Genetics, University of Agricultural Sciences, Vienna.

TESTIMONIANZE ORALI SULLA PRODUZIONE DEL VINO THEILLY

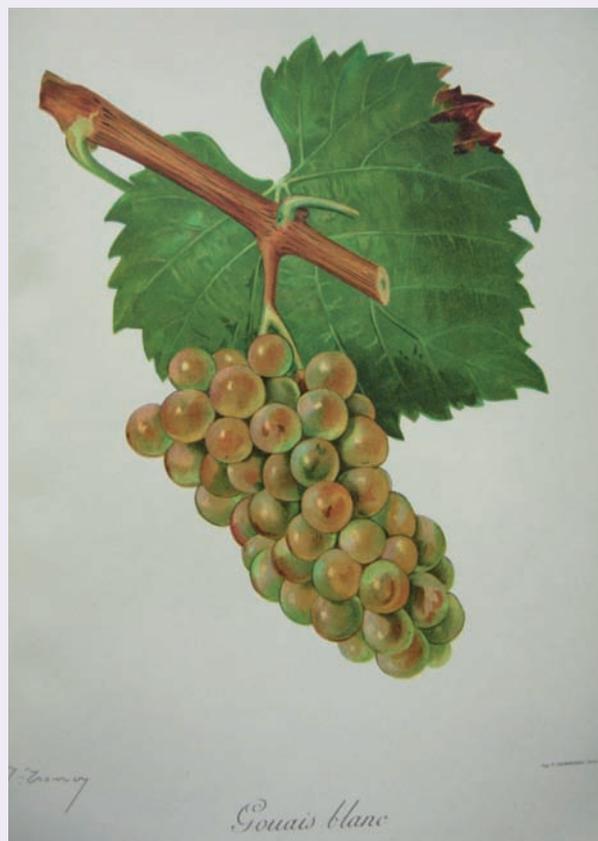
Fino alla seconda guerra mondiale, il Gouais blanc era diffusamente coltivato nell'area di Perloz, con il nome locale di Theilly; attualmente ne rimangono solo pochissime viti, coltivate in frazione Colléré (767 m s.l.m.) da Gianluigi Soudaz, che le ha ereditate dal padre Aldo. Questi possedeva altre vecchie viti di Theilly nella frazione sopra citata. Dovendo effettuare lavori di ristrutturazione, è stato costretto a estirparle, ma, prima di farlo, ha parlato di questa vecchia varietà al tecnico regionale Paolo Crétier, che gli ha consigliato di conservarne alcune talee, successivamente piantate nelle vicinanze. Durante la seconda guerra mondiale il vitigno era ancora coltivato, soprattutto nel capoluogo, dove, negli anni '80, era presente ancora qualche vite. Il suo abbandono è stato probabilmente dovuto alla difficile maturazione dell'uva ed alla possibilità di reperire facilmente vino rosso dai produttori del fondovalle.

Secondo la testimonianza di Rosier Bonin, Mira Charles, Eriberto Crétaz, Odetta Yoccoz, Alina Soudaz e Battistina Soudaz nell'area di Perloz venivano coltivati due vitigni a bacca bianca: il Prié blanc ed il Theilly, il primo, a maturazione più precoce, raggiungeva una buona gradazione alcolica, mentre il secondo, a maturazione più tardiva, si caratterizzava per una elevata acidità. A causa della differente epoca di maturazione (vendemmia a settembre per il Prié blanc, a ottobre per il Theilly) si era costretti ad effettuare due vinificazioni separate, oppure, talvolta, a miscelarli con le uve a bacca nera portate dalle vigne basse del Vignolet, nella zona di confine con Pont-St-Martin.

Il Theilly è ricordato come un vino molto acido; mentre il vino di Prié doveva essere consumato subito, il Theilly si conservava in botti per un anno intero. Il vino ottenuto dal Theilly aveva una scarsa gradazione, ma era buono e veniva bevuto durante le fienagioni per dissetare; la produzione veniva consumata tutta entro l'anno. A conferma di questa testimonianza, nella descrizione del vitigno fatta da Adrien Berget per l'Ampélographie di Viala e Vermorel, l'autore riporta che il Gouais blanc, per la sua acidità, durante l'estate era una bevanda rinfrescante per i lavoratori agricoli.

Raymond Juglair ricorda che suo padre, nel primo dopoguerra, possedeva numerose viti di Theilly nel capoluogo e produceva un vino in purezza. Suo figlio Danilo, all'assaggio delle microvinificazioni effettuate dall'IAR, ha riconosciuto le caratteristiche sensoriali tipiche del vino prodotto dal padre.

Secondo le testimonianze di Solange Soudaz e di Raymond e Danilo Juglair, il Theilly veniva coltivato in contropalliera a filari detti "gallerin" a ridosso dei muri, mentre il Prié blanc veniva allevato a pergola. La riproduzione delle viti avveniva per talea o per margotta.



Gouais blanc. Tavola tratta dal volume Ampélographie Traité Générale de Viticulture, a cura di P. Viala e V. Vermorel, Paris – Masson, 1901-1910

di Fabrizio PROSPERI
 Consulente viticolo
 della Direzione produzioni
 vegetali e servizi fitosanitari

TANTI PRODOTTI, UN UNICO PRINCIPIO ATTIVO: IL RAME CONTRO LA PERONOSPORA DELLA VITE

PREMESSA

Il rame, nelle sue varie formulazioni, è il principio attivo utilizzato da oltre un secolo contro la peronospora della vite.

Nonostante siano passati tutti questi anni, il rame rappresenta un indiscusso metodo di contenimento della *Plasmopara viticola*, al quale, nel corso del tempo, si sono affiancate (spesso sostituendolo), altre molecole dalle caratteristiche più diverse.

Nella viticoltura biologica e biodinamica il rame rappresenta ancora oggi l'unico principio attivo realmente efficace contro la peronospora, al quale spesso vengono abbinati infusi o macerati di erbe spontanee o preparati biodinamici (501) che hanno la funzione di potenziare l'effetto del rame e/o di limitarne il dosaggio.

A differenza di tutte le altre molecole

utilizzabili, il rame possiede la capacità di aggredire il fungo a diversi livelli e ciò implica l'impossibilità di "assuefazione" dell'agrofarmaco da parte del patogeno; ciò significa che in pratica non esiste il rischio di resistenza del fungo al rame, cosa che avviene con tutte le altre molecole, ad esclusione, fino ad ora, del Fosetyl-Al (ERRE SEI).

Dimostrando un'efficacia pari a quella degli altri principi attivi, si sta assistendo ad un lento ritorno all'utilizzo del rame, pratica spesso abbandonata a causa della concorrenza di agrofarmaci sistemici, citotropici o translaminari, che hanno la capacità, al contrario del rame, di penetrare nel vegetale e di attuare la difesa al suo interno, senza essere influenzati dalle precipitazioni dilavanti.

Il rame, infatti, è un prodotto di contatto e preventivo, pertanto la sua presenza sugli organi vegetali da proteggere deve avvenire prima che il fungo riesca ad instaurarsi.

La copertura fitoiatrica continua o i trattamenti fitosanitari effettuati in funzione delle previsioni meteo, quindi prima che si verifichi la precipitazione, rendono il rame un prodotto altamente valido e sicuramente meno "invasivo" rispetto alle altre molecole, dal punto di vista ambientale, di sicurezza per l'operatore e di sanità del prodotto finale.

EFFETTI SUL TERRENO

Il rame, essendo un metallo pesante, tende ad accumularsi nei primi strati del terreno, in cui influisce negativamente sulla vita microbica, sullo sviluppo di batteri, alghe, micorrize, funghi e lombrichi.



Macchia d'olio su pagina superiore



Peronospora larvata



Peronospora larvata su acini in accrescimento

Nel suolo non subisce alcuna metabolizzazione, né degradazione e viene allontanato solo dall'azione dilavante delle piogge.

Inoltre, se il terreno è acido, il rame può passare nella soluzione circolante, non essendo più trattenuto dai colloidi argillo-umici, diventando altamente fitotossico per la vite.

Anche il rame, quindi, rappresenta un "male necessario" contro la peronospora, soprattutto in viticoltura biologica e biodinamica.

Cerchiamo quindi di capire qualcosa di più sui vari formulati attualmente in commercio, ponendoci come obiettivo quello di utilizzare il prodotto più efficace al momento opportuno, per il contenimento del-

la malattia con il minor rilascio possibile di inquinanti nell'ambiente.

MECCANISMO DI AZIONE DEL RAME

Non è ancora del tutto chiaro come riesca a bloccare la peronospora, ma si suppone che modifichi la permeabilità della membrana cellulare, mediante la denaturazione delle proteine strutturali ed enzimatiche che la compongono.

Lo ione rame, inoltre, si sostituisce ad alcuni cationi essenziali, come idrogeno calcio, magnesio, formando dei chelati nella parete chitinoso di conidi, spore e micelio.

Lo ione rame, una volta penetrato nella cellula fungina, interferisce inoltre con numerose azioni enzimatiche, alterando i processi respiratori ed ossido-riduttivi.

Questi meccanismi di azione multisito si esercitano soprattutto in un blocco della germinazione di spore e conidi.

LE DIVERSE FORME DEL RAME

Quando si utilizzano prodotti a base di rame, spesso non si conoscono bene né le caratteristiche, né le formulazioni chimiche, in quanto si tende a confondere un

agrofarmaco con un altro sotto la stessa dicitura “verderame”.

Lo ione rame, che è il vero principio attivo dei formulati cuprici, si libera a contatto con le secrezioni della pianta e con l'anidride carbonica contenuta nell'acqua piovana.

Quanto più rapidamente e tanti più ioni vengono rilasciati in forma libera, tanto più attivo risulta il preparato.

La velocità con la quale avviene la liberazione degli ioni e le dimensioni fisiche delle particelle distinguono le diverse forme chimiche del rame; tanto più queste sono ridotte, tanto più rapidamente avviene il rilascio degli ioni e tanto meglio essi vengono distribuiti sulla superficie della pianta trattata.

SOLFATO DI RAME IN PUREZZA

Si presenta sotto forma di cristalli blu, solubile in acqua, che se usato tal quale sulla vegetazione, dimostra una scarsa aderenza e un rilascio repentino o molto abbondante di ioni rame che causano un'elevata fitotossicità.

POLTIGLIA BORDOLESE

Si tratta di una miscela di solfato di rame e idrossido di calcio (calce) che rappresenta il primo agrofarmaco utilizzato dal viticoltore fin dall'inizio della lotta contro la peronospora.

Il problema principale è quello di riuscire ad ottenere una soluzione tamponata, ovvero neutra, con l'ausilio delle cartine tornasole; se è troppo acida brucia le foglie e aderi-

sce poco alla vegetazione, se è troppo basica permane a lungo sulla vegetazione, ma non possiede un'efficace azione anticrittogamica contro la peronospora.

Le attuali poltiglie industriali sono chimicamente neutre ed hanno il pregio di persistere maggiormente sulla vegetazione rispetto alle altre formulazioni, ma hanno un rilascio di ioni rame molto lento.

SOLFATO TRIBASICO DI RAME

In questo caso il solfato di rame viene neutralizzato con idrossido di ammonio, conferendo una struttura molecolare tale da rendere subito disponibile parte del rame contenuto, mentre altra parte si solubilizza più lentamente, garantendo una graduale liberazione degli ioni rame, che permette, a sua volta, un'adeguata

persistenza di azione; in questo caso si riesce ad ottenere una buona efficacia del prodotto e una riduzione della quantità di rame distribuita.

OSSICLORURO DI RAME E CALCIO (TRIRAMICO)

Presenta un'azione più veloce del tetraramico, ma meno persistente, a causa della molecola poco stabile. Essa possiede una maggiore sicurezza di impiego in quanto tende a rilasciare una minor quantità di rame a parità di tempo rispetto agli altri ossicloruri.

OSSICLORURO TETRARAMICO

Possiede un'azione più lenta, ma più persistente; il rilascio finale di rame è maggiore di quello dell'ossicloruro triramico.



Peronospora su pagina inferiore

IDROSSIDO DI RAME

Si caratterizza per una liberazione massiccia ed istantanea di ioni rameici; rispetto ad altri sali rameici, l'idrossido possiede una migliore prontezza di azione, per la maggiore finezza delle sue particelle, una maggiore persistenza (o al pari degli altri e leggermente minore rispetto alla poltiglia bordolese) e migliore ridistribuzione, essendo in grado di rimobilitarsi sulla vegetazione in caso di forte umidità ambientale.

OSSIDO RAMEOSO

È leggermente fitotossico per la pianta ed è dotato di buona adesività sulla vegetazione trattata, in funzione delle dimensioni delle particelle di cui è composto. La sospensione in acqua è fortemente limitata nel tempo a causa dell'elevato peso specifico che tende a far precipitare il prodotto.

IDROSSISOLFATO DI RAME

Si tratta di un nuovo formulato che dovrebbe unire la prontezza d'azione dell'idrossido alla maggiore persistenza sulla vegetazione del solfato; i tempi di carenza, su alcuni prodotti commerciali, passano da 20 giorni a soli cinque.

GLUCONATO DI RAME

Anche in questo caso si tratta di una nuova formulazione in cui il rame è presente in una percentuale massima dell'8%; per il momento è commercializzato come concime fo-



Peronospora in allegazione su grappolo

gliare, ma la sua efficacia contro la peronospora è paragonabile a quella dell'idrossido, con il vantaggio di rilasciare nell'ambiente una quantità di rame ancora più bassa.

Attualmente è ancora in fase sperimentale come agrofarmaco contro la peronospora, ma i risultati ottenuti sono molto positivi.

Come si evince da questo elenco, le caratteristiche ed il relativo rilascio nell'ambiente di rame variano notevolmente a seconda del prodotto.

A parità di efficacia, quindi, conviene utilizzare il preparato che rilascia meno rame sull'uva e sul terreno e scegliere gli agrofarmaci complessi in cui il rame è associato ad altre molecole ad azione sistemica, citotropica o translaminare, sempre in

base a questo criterio.

CONCLUSIONI

Il rame continua a rappresentare un valido mezzo di contenimento della peronospora e, a differenza delle formulazioni del passato, può essere utilizzato senza particolari problemi durante tutto il ciclo vegetativo della vite, sapendo scegliere prodotti, tempi, modi e dosaggi adeguati alle condizioni ambientali, allo stadio fenologico raggiunto e alla pressione della malattia.

I tecnici regionali sono a disposizione per aiutare il viticoltore nella scelta del formulato più adatto alla situazione del proprio vigneto.

di Morgan DIEMOZ
e Ivan BARREL
Institut Agricole Régional

L'IRRIGAZIONE PER ASPERSIONE DEL MELO

In Valle d'Aosta la principale coltura arborea è rappresentata dal melo. Il fabbisogno idrico di questa specie durante il ciclo vegetativo è di circa 500-600 mm d'acqua, pari a 5000-6000 m³ per ettaro; circa il 50% dell'esigenza idrica è concentrata nei mesi estivi, da metà giugno (frutto noce) ai primi di settembre (raccolta).

Nella nostra regione, caratterizzata da un clima estremamente siccitoso e ventilato, con le precipitazioni concentrate soprattutto nel periodo invernale, e da terreni generalmente sabbiosi, con una debole ritenzione idrica, la pratica dell'irrigazione risulta indispensabile per la coltivazione del melo (Grafico 1).

L'irrigazione nel meleto ha un'importanza fondamentale in quanto consente di ottenere delle produzioni costanti e di buona pezzatura attraverso la regolazione delle attività fisiologiche della pianta. In particolare, con l'introduzione dei portainnesti deboli le cui radici hanno una limitata esplorazione del terreno, la corretta gestione dell'irrigazione riveste un ruolo determinante per la buona riuscita dell'impianto.

A tal fine diventa indispensabile conoscere il ruolo dell'acqua nel sistema pianta-terreno e disporre di tecniche appropriate per gestirla in maniera efficiente e razionale, senza sottovalutare fattori fondamentali come il tipo di terreno, i periodi critici della coltura e il bilancio idrico.

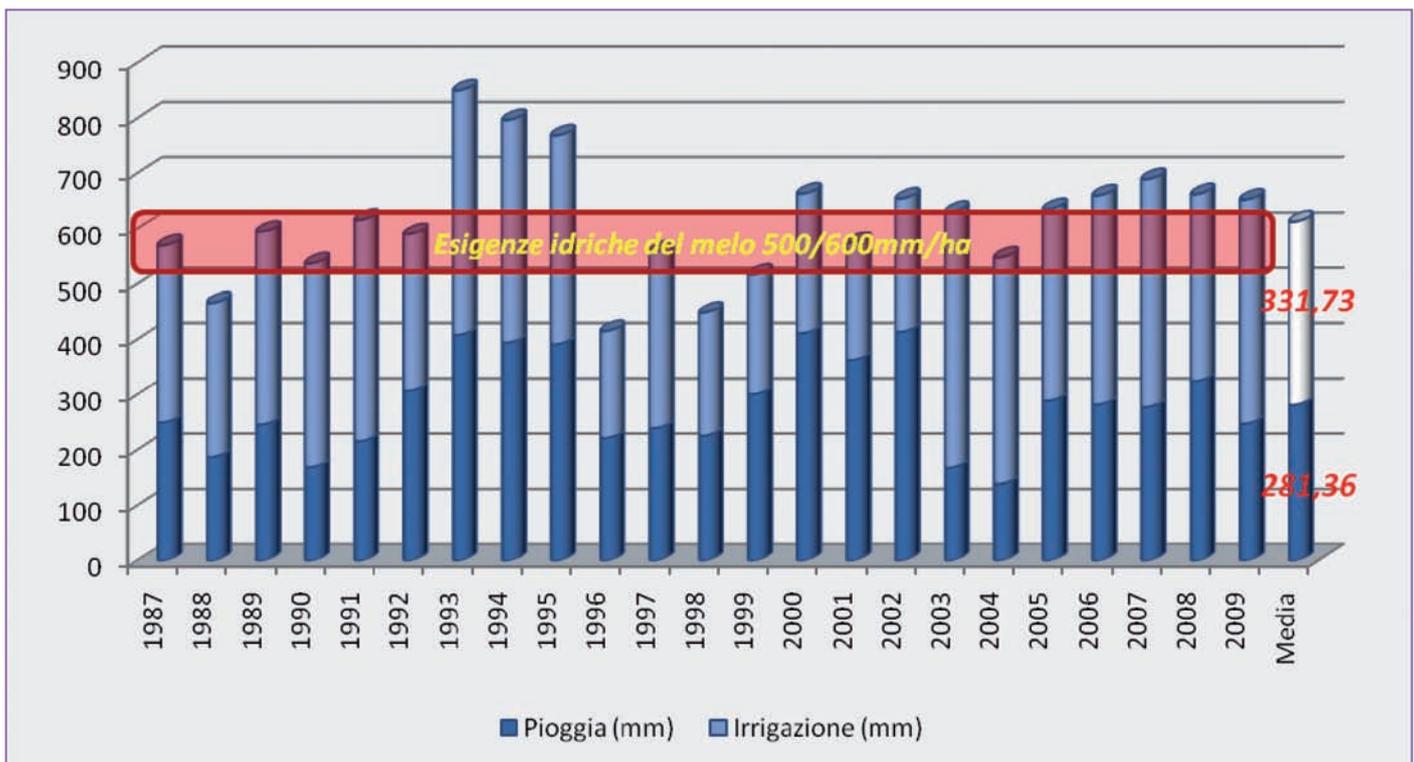


Grafico 1 - Raffigurazione, in riferimento al campo sperimentale dell'Institut Agricole Régional, delle precipitazioni totali, nel periodo vegetativo, cadute in Valle d'Aosta nel corso dei diversi anni, complementate con le quantità d'acqua apportate attraverso l'irrigazione sovrachiuma per soddisfare le esigenze idriche del melo

L'ACQUA NELLA PIANTA

L'acqua è essenziale per la vita delle piante in quanto, oltre ad esserne il costituente principale, regola le funzioni vitali delle cellule, permettendone la riproduzione e la crescita. Inoltre l'acqua agisce come componente principale delle reazioni biochimiche nella fotosintesi e nella respirazione, mantiene il turgore dei tessuti, permette la traslocazione delle sostanze nutritive e, grazie alla traspirazione, evita gli innalzamenti termici nelle ore più calde della giornata; la mancanza d'acqua quindi riduce considerevolmente le attività metaboliche provocando un progressivo appassimento della pianta fino alla morte. Si comprende dunque che una corretta gestione dell'acqua in un frutteto costituisce l'elemento determinante per lo sviluppo ottimale delle piante e dei frutti.

L'ACQUA NEL TERRENO

Il terreno costituisce la principale riserva d'acqua per la pianta. La sua capacità di ritenzione idrica è fortemente influenzata dalla granulometria (dimensione delle particelle) e dalla struttura (disposizione delle particelle): terreni costituiti da particelle fini (argilla e limo) o dotati di una buona struttura hanno una riserva idrica superiore rispetto a terreni con struttura degradata o costituiti da particelle più grandi (sabbia).

In base al contenuto di acqua nel suolo si distinguono tre situazioni diverse:

a) terreno saturo o alla capacità idrica massima (CIM): quantità mas-

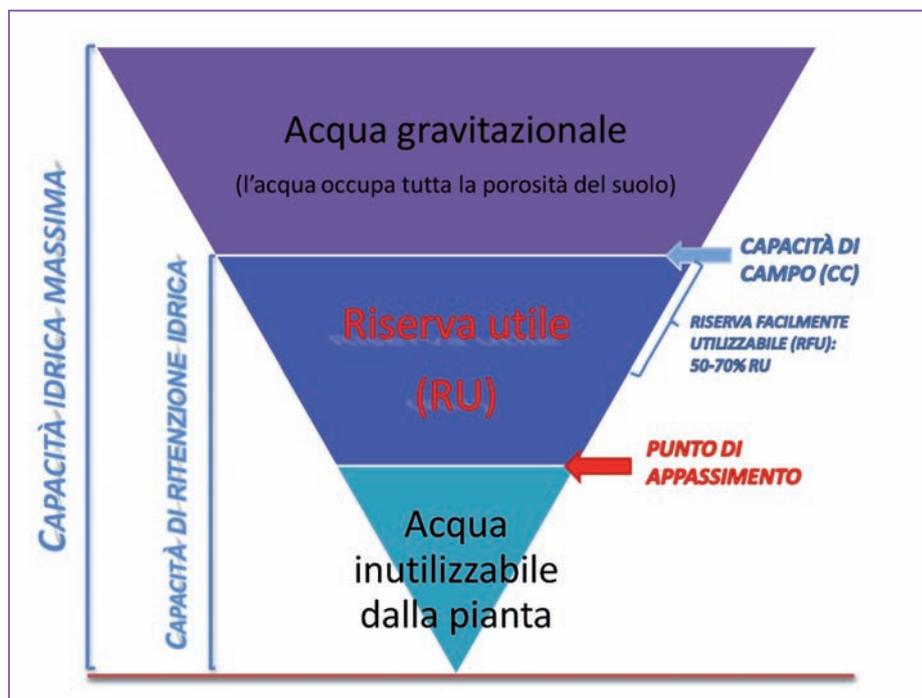


Figura 1 - L'acqua nel terreno

- simia di acqua che il suolo può contenere;
- b) terreno alla capacità di campo (CC): quantità massima d'acqua che il terreno riesce a trattenere;
- c) terreno al punto di appassimento

(PA): acqua trattenuta ma non utilizzabile dalle piante (Figura 1).

L'acqua compresa tra la capacità di campo e il punto di appassimento rappresenta la riserva che il terreno è in grado di tenere a disposizione

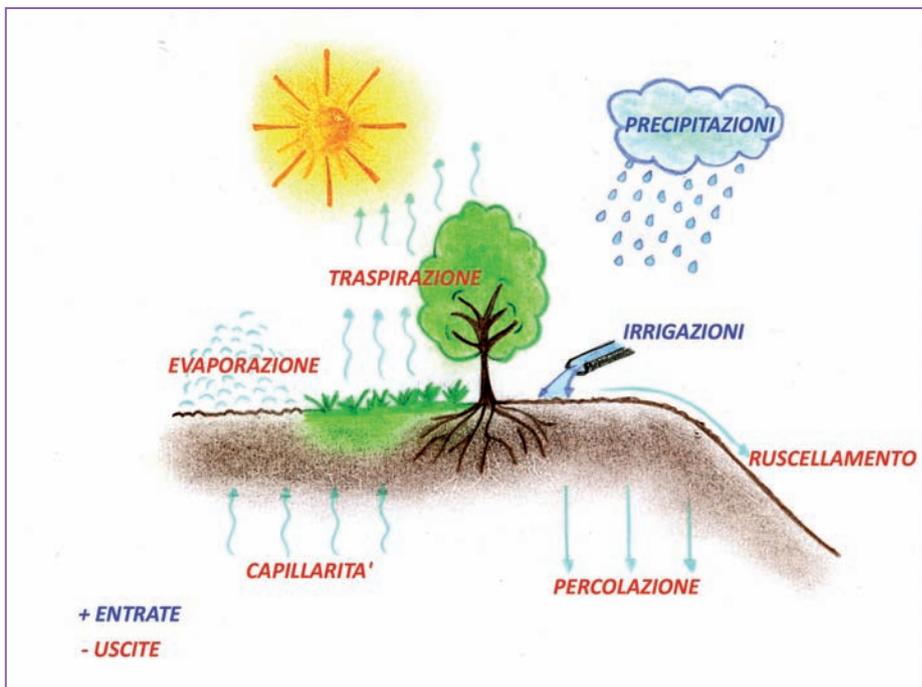


Figura 2 - Ciclo dell'acqua nel sistema suolo-pianta-atmosfera

delle piante (RU). Visto che più ci si avvicina al punto di appassimento maggiore è la forza con cui il terreno trattiene l'acqua, risulta importante definire la RFU, cioè l'acqua che la pianta riesce ad assorbire senza particolari difficoltà, che indicativamente rappresenta il 50-70% della RU (in funzione della tessitura).

BILANCIO IDRICO

La corretta gestione delle risorse idriche passa inevitabilmente per tutte quelle pratiche agronomiche che mirano alla razionalizzazione dell'acqua irrigua e all'aumento dell'efficienza dell'irrigazione. Una delle pratiche utilizzate nella metodologia tradizionale per definire il fabbisogno idrico delle colture è basata sulla determinazione del **bilancio idrico**. L'obiettivo è definire il volume d'acqua da somministrare alla coltura, attraverso l'irrigazione, in base ai quantitativi di acqua persi dal sistema suolo-pianta, attraverso l'evapotraspirazione. Il bilancio è dato quindi dalla differenza tra le entrate (precipitazioni e irrigazioni) e le uscite (traspirazione delle piante, evaporazione del suolo, ruscellamento, percolazione, ecc.). (Figura 2).

Bilancio idrico = [(precipitazioni + irrigazioni) – evapotraspirazione]
Per definire i volumi ed i turni d'irrigazione sarebbe opportuno che l'azienda disponesse di un pluviometro e di un evaporimetro, oppure che acquisisse i dati relativi a tali strumentazioni presso i servizi regionali.

La misurazione delle precipitazioni può essere determinata con diversi sistemi più o meno complessi.

Il sistema più avanzato e preciso consiste nell'utilizzo di stazioni meteorologiche, dotate di determinati strumenti e sensori, in grado di elaborare in tempo reale tutti i dati raccolti (precipitazioni,



Foto 1 - Capannina meteorologica

irraggiamento, vento, ecc.) (Foto 1). Il metodo più semplice ed economico si basa sull'utilizzo di un pluviometro costituito da un cilindro dotato di una scala graduata; l'acqua



Foto 2 - Pluviometro

che riempie il cilindro equivale alla pioggia caduta misurata in millimetri (mm). Con il pluviometro si possono ugualmente determinare anche i valori di acqua distribuiti con l'irrigazione (Foto 2).

È importante sapere che 1mm di pioggia o di irrigazione corrisponde a 1l/m² pari a 10.000 l/ha, cioè a 10m³/ha

L'evapotraspirazione è la perdita d'acqua da una coltura per evaporazione dal terreno e per traspirazione dalla pianta. L'intensità dell'evapotraspirazione è il risultato della combinazione di più fattori dipendenti dalla natura del terreno (granulometria, struttura, umidità), dal clima (temperatura, radiazione solare, umidità atmosferica, vento), dalla specie coltivata (superficie traspirante) e dalla tecnica colturale adottata (gestione del terreno). Il sistema più semplice per misurare l'evapotraspirazione consiste nell'utilizzo di un evaporimetro, costituito da una vasca riempita di acqua attraverso la quale vengono giornalmente misurati i millimetri (mm) persi per evaporazione (Foto 3).



Foto 3 - Vasca evaporimetrica

SPECIE	KC			
	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE
MELO	0,6	0,8	0,8	0,7

Fonte: CReSO

Tabella 1 - Coefficienti colturali del melo in funzione dei mesi con maggiore richiesta idrica

Per determinare i valori dell'evapotraspirato (ETm: evapotraspirazione massima) attraverso i quali si definiscono i volumi d'acqua da apportare alla coltura, si moltiplicano i millimetri persi per evaporazione (ETP) per un coefficiente colturale (Kc). I coefficienti colturali sono il risultato di una sperimentazione approfondita sull'evapotraspirazione legata alla copertura vegetazionale e alla profondità del suolo esplorata dalle radici (Tabella 1).

Esempio di un bilancio idrico, partendo da un terreno alla capacità di campo:

Considerando che in Valle d'Aosta i terreni sono tendenzialmente sab-

biosì, si riscontrano generalmente i seguenti valori (Fonte: Arboricoltura fruttiera, CIRTA):

- capacità di campo (CC): 80 mm (20% della capacità idrica massima);
- punto di appassimento (PA): 24 mm (6% della capacità idrica massima);
- riserva utile (RU) = 56 mm (14% della capacità idrica massima);
- Riserva facilmente utilizzabile (RFU) = 28 mm (7% della capacità idrica massima, ovvero il 50% della RU);
- profondità dell'apparato radicale: 40 cm;

L'irrigazione diventa necessaria

quando il deficit idrico supera la RFU. Il volume dell'apporto idrico corrisponderà alla RFU (circa 30 mm), visto che ulteriori quantità di acqua apportate saranno soggette a percolazione, non essendo trattenute dal terreno. Questa stima, basata sul principio del suolo come riserva idrica, è soprattutto valida per i sistemi di irrigazione per aspersione.

IL METODO IRRIGUO

L'irrigazione per aspersione sovrachioma è ancora molto diffusa nei meleti valdostani, ma per una corretta gestione irrigua è necessario conoscere bene alcune caratteristiche tecniche dell'impianto. (Foto 4).

Caratteristiche generali di un impianto:

- Numero di irrigatori per ettaro: 25-40;
- Portata per irrigatore: 1,2-1,5 m³/h;
- Pressione di servizio: 4-5 atm.

La conoscenza di questi parametri tecnici permette di determinare la pluviometria oraria (mm/h *m²) e, in base ai quantitativi da apportare, la durata dell'irrigazione.

Esempio:

- quantitativo da apportare: 28 mm;
- pluviometria oraria: 4,5 mm/h *m²;
- durata irrigazione: 28/4,5 = 6,2 h.

L'irrigazione nella frutticoltura, soprattutto nella realtà valdostana, è fondamentale in quanto consente di mantenere delle produzioni costanti e di buona qualità. Il sistema per aspersione sovrachioma, nonostante

DATA	ETP (mm)	KC	ETm (mm)	PIOGGIA (mm)	RFU (mm)	
25 - GIU	3,9	0,6	2,3	2,2	27,9	
26 - GIU	2,1	0,6	1,3	0,4	27,0	
27 - GIU	4,1	0,6	2,5	0	24,6	
28 - GIU	4,2	0,6	2,5	0	22,1	
29 - GIU	4,4	0,8	3,5	0	18,5	
30 - GIU	0,4	0,8	0,3	0	18,2	
01 - LUG	3	0,8	2,4	0,4	16,2	
02 - LUG	4,1	0,8	3,3	0	12,9	
03 - LUG	4,7	0,8	3,8	0	9,2	
04 - LUG	3,5	0,8	2,8	2,6	9,0	
05 - LUG	5	0,8	4,0	1	6,0	
06 - LUG	4,9	0,8	3,9	0	2,1	
07 - LUG	5,2	0,8	4,2	0	-2,1	IRRIGARE!



Foto 4 - Irrigazione per aspersione sovrachioma

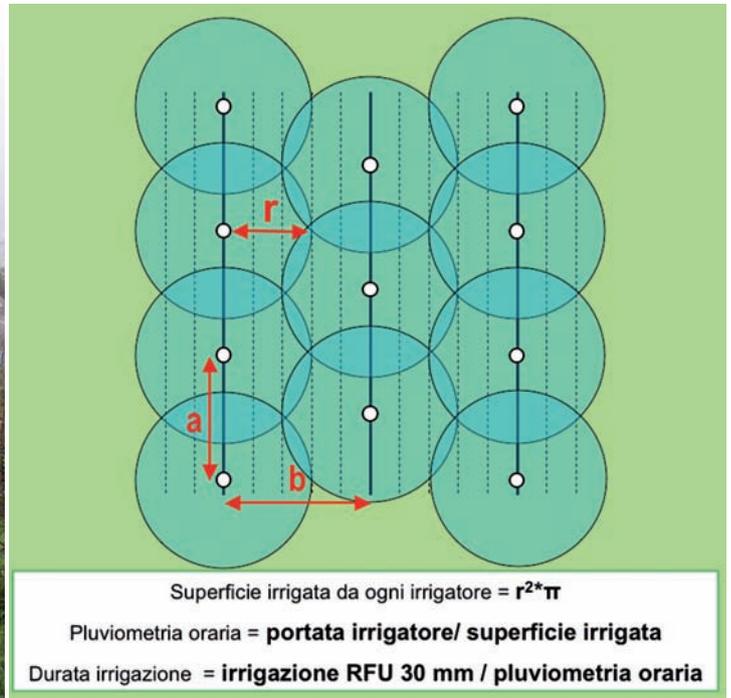


Figura 3 - Disposizione degli irrigatori nel frutteto (*r*: gittata; *a-b*: distanze irrigatori)

abbia molteplici vantaggi, necessita di una grande disponibilità di acqua che spesso nei nostri areali viene a mancare a causa dei turni fissi imposti dai consorzi irrigui. Alla luce di questo aspetto, nei frutteti più recenti sono stati introdotti i sistemi irrigui localizzati, come la microirrigazione e il gocciolatore, che consentono di massimizzare l'efficienza dell'irrigazione razionalizzando gli apporti (Foto 5).

È opportuno inoltre ricordare che l'acqua è un bene prezioso, non è una risorsa inesauribile e il suo utilizzo dunque deve essere partico-

larmente ponderato e fondato su precisi parametri di apporto. L'individuazione della precisa quantità di acqua da somministrare alle piante e del momento di intervento è indispensabile per l'ottenimento di buoni risultati produttivi, per evitare sprechi delle risorse idriche e peggioramenti delle caratteristiche qualitative dei frutti, con particolare riferimento alla conservabilità. Per stabilire le modalità di somministrazione dell'acqua è comunque necessario tenere conto della natura del terreno esplorato dai portainnesti deboli, particolarmente diffusi.

La tempestività, la regolarità d'intervento e la possibilità di modulare i quantitativi d'acqua erogati alle piante, sono i requisiti che un impianto irriguo deve soddisfare.

Risulta dunque di fondamentale importanza avere una buona conoscenza del terreno, delle esigenze irrigue della coltura e delle caratteristiche dell'impianto irriguo.

Tuttavia una corretta gestione dell'irrigazione, oltre alla tecnica, richiede anche una buona capacità di osservazione, dato che a volte sono sufficienti dei semplici accorgimenti per dare delle indicazioni importanti sullo stato idrico del suolo. Ad esempio, al raggiungimento del deficit idrico si denotano delle variazioni del turgore fogliare, un rallentamento dell'accrescimento dei germogli e dei frutti, come pure un avvizzimento della cotica erbosa, sintomo che gli strati di terreno esplorati dalle radici della coltura sono al limite della riserva facilmente utilizzabile.

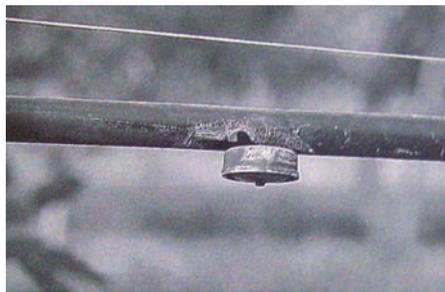
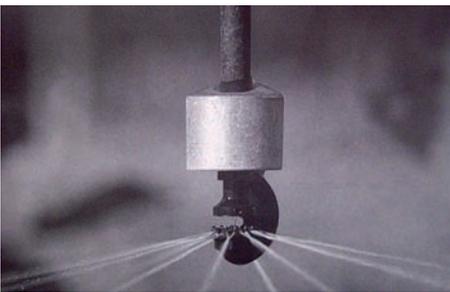


Foto 5 - Particolare di un micro-irrigatore e di un gocciolatore

QUAND LA MONTAGNE RENCONTRE LA PLAINE...

Ce fut une belle réunion, une mini communion : la Vallée d'Aoste descendue de ses sommets avec sa fontaine d'alpage et ses spécialités œnogastronomiques a fraternisé avec Coulommiers, son excellent fromage laitier et son savoureux Brie ! C'est à l'occasion de son annuelle « Foire aux fromages et produits des terroirs de France et d'ailleurs » que s'est déroulée cette réunion. Durant quatre jours, du vendredi 26 mars au lundi 29 sur le foirail de l'ancienne sucrerie de la bonne ville de Coulommiers quelques 350 exposants dépositaires de savoir-faire en matière d'élevage, de gastronomie et d'habitat partagèrent leurs connaissances et leurs productions avec 65000 visiteurs ! L'emplacement dévolu à notre belle Vallée était le même que celui qui nous était attribué l'an passé. Ce qui facilita beaucoup les contacts avec tous ceux qui cherchèrent le stand « Vallée d'Aoste » et les Valdôtains... L'emplacement juxta celui des confréries des diverses appellations du fromage de Brie :

de Meaux, de Melun, de Montereau ou de Provins. Les représentants des diverses confréries, en habit de grand apparat faisaient déguster leur excellent fromage !

Dès le vendredi, après le passage inaugural des autorités : M. le député-maire Riestler et l'organisateur de cette foire M. Jean-Paul Bosseau en tête, ce fut une litanie de patronymes valdôtains qui défila et se fit connaître auprès des courtois ambassadeurs de la Vallée que sont Ernesto et Mario de la Com.pro.val. Des noms représentatifs de la population valdôtaine du tunnel du Mont Blanc jusqu'à Carême la piémontaise avec une grande concentration en moyenne Vallée : Nus, Quart, Fénis et Saint-Marcel pour ne citer qu'eux... Nous en déduisons qu'un bureau officieux de recrutement faisait preuve d'une grande efficacité en ces périodes d'exil des Valdôtains entre les cités de Meaux et de Coulommiers.

En ces temps pas si lointains, les vaches laitières n'étaient pas encore rassemblées en gigantesques troupeaux gérés en stabu-

par Roger DUJANY
Fils d'émigrés valdôtains et
Président de l'ASUVP
(Association Sportive de
l'Union Valdôtaine de Paris)



lation libre. C'étaient les mains calleuses des vachers qui faisaient gicler le lait des nourricières mamelles... C'est donc une convergence d'intérêt qui orienta le flux migratoire des bergers du superbe Val d'Aoste vers les fermes briardes... Et ce sont les traces de cette période qui se manifestent lors de cette foire : exilés ayant fait souche en terre briarde, parents, enfants et petits-enfants qui se souviennent de leurs origines et expriment tous leur amour pour la Vallée... Des retrouvailles après s'être perdu de vue pendant plus de 40 ans, cela fait chaud au cœur... Certains visiteurs qui se souviennent qu'entre 15 et 20 ans ils durent pour les aider, tout comme leurs parents rudoyer les pis des vaches : les machines à traire n'avaient pas encore vu le

jour et c'était à poings serrés que les seaux se remplissaient... Alors que maintenant ce sont des robots qui sont à l'étude pour faire ce travail !!! Il y a encore des anciens qui connaissent cette époque. Ils sont de moins en moins nombreux. L'an passé le vétéran de ces anciens, Antoine Hérin originaire de Valtournenche était encore des nôtres. A 96 ans il affichait une santé qui laissait entrevoir un avenir centenaire... Hélas cette année il n'était plus parmi nous...

Jean-Marc Grange, Ennio Pont et Daniel Chamois, qui sont à l'origine de la participation valdôtaine à cette foire, assurèrent une présence soutenue tout au long de ces quatre jours. Ils n'oublient pas que leur jeunesse s'est déroulée en cette communauté

d'exilés. Deux d'entre eux sont retournés en Vallée, le troisième réside toujours tout près de Coulommiers. Merci Messieurs pour votre heureuse initiative.

En bref, ce fut une belle foire qui connut son apothéose le samedi soir par une « Fromage-party ». Ce dîner-spectacle dansant enthousiasma 600 convives qui firent une ovation au chanteur Salvatore Adamo. Nos amis Ernesto et Mario se dirent satisfaits de l'ambiance et de l'accueil qui leur fut prodigué. Des projets de déplacement de la foire en un autre lieu se sont faits entendre. Ils sont en relation avec la possible construction d'édifices sociaux sur l'emplacement actuel de la foire. Cette éventualité n'est envisagée que pour 2012 dans l'avenir le plus proche.

CONSEGNATI DODICI NUOVI CONTRASSEGNI "SAVEURS DU VAL D'AOSTE"

Giovedì 3 giugno scorso gli Assessori Aurelio Marguerettaz e Giuseppe Isabellon hanno consegnato dodici nuovi contrassegni "Saveurs du Val d'Aoste", che portano a 72 il numero delle imprese che fino ad ora hanno ottenuto il prestigioso marchio istituito a tutela e valorizzazione dei prodotti agroalimentari ed enogastronomici della tradizione valdostana.

Le dodici *new entries* sono: i ristoranti Le Vieux Pommier di Courmayeur, Bar Restaurant Alpage di Breuil Cervinia a Valtournenche, Meublé Chacaril di Pila a Gressan, Les Granges di La Thuile, Willy Bar di Valtournenche, Le Petit Coq di Ayas e La Torretta Hôtel di Challand-Saint-Anselme; l'azienda alberghiera La Roche di Signayes ad Aosta; gli esercizi commerciali Adret-Casa della Meridiana di Bard, La Bottegaccia di Aosta, La Maison des Gourmands di Valtournenche e Cheese & Wine di Courmayeur.



ASSESSORATO AGRICOLTURA E RISORSE NATURALI CONTATTI PRINCIPALI

Assessore

GIUSEPPE ISABELLON

Località Grande Charrière, 66 – 11020 Saint-Christophe (AO)

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

Segreteria particolare dell'Assessore

Segretario

SALVATORE PORCÙ

tel. 0165.275409 e-mail s.porcu@regione.vda.it

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA

Località Grande Charrière 66, Saint-Christophe
Centralino 0165.275420

Coordinatore

ERMINIO NEYROZ

tel. 0165.275400 e-mail e.neyroz@regione.vda.it

Servizio pianificazione agricolo-territoriale
e strutture aziendali

Capo servizio

FABRIZIO SAVOYE

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

Direzione politiche comunitarie
e miglioramenti fondiari

Direttore

LUCA DOVIGO

tel. 0165.275414 e-mail l.dovigo@regione.vda.it

Direzione produzioni vegetali e servizi fitosanitari

Direttore

CORRADO ADAMO

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

Servizio sviluppo delle produzioni agro-alimentari
e infrastrutture

Capo servizio

MARIA PIA INVERNIZZI

tel. 0165.275291 e-mail p.invernizzi@regione.vda.it

DIPARTIMENTO RISORSE NATURALI E CORPO FORESTALE

Località Amérique 127/A, Quart

Centralino 0165.776330

Coordinatore

CRISTOFORO CUGNOD

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

Servizio sentieristica

Capo servizio

LUIGI BIANCHETTI

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

Servizio sistemazioni montane

Capo servizio

MASSIMO PASQUALOTTO

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

Direzione flora, fauna, caccia e pesca

Direttore

PAOLO OREILLER

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

Servizio aree protette

Località Grand Chemin 21, Saint-Christophe

Capo servizio

SANTA TUTINO

tel. 0165.527328 e-mail s.tutino@regione.vda.it

Direzione foreste e infrastrutture

Direttore

FLAVIO VERTUI

tel. 0165.776222

e-mail f.vertui@regione.vda.it

Comandante del Corpo Forestale della Valle d'Aosta

Località Grande Charrière 6/A, Saint-Christophe

EDI PASQUETTAZ

tel. 0165.527352 e-mail ed.pasquettaz@regione.vda.it

Vicecomandante del Corpo Forestale della Valle d'Aosta

Località Grande Charrière 6/A, Saint-Christophe

SILVANO NICHELE

tel. 0165.527358 e-mail s.nichele@regione.vda.it



Région Autonome
Vallée d'Aoste
Regione Autonoma
Valle d'Aosta



Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste

Regione Autonoma
Valle d'Aosta
Assessorato Agricoltura
e Risorse naturali

in collaborazione con



Association Régionale
Eleveurs Valdôtains



Association régionale
Amis des Batailles de Reines

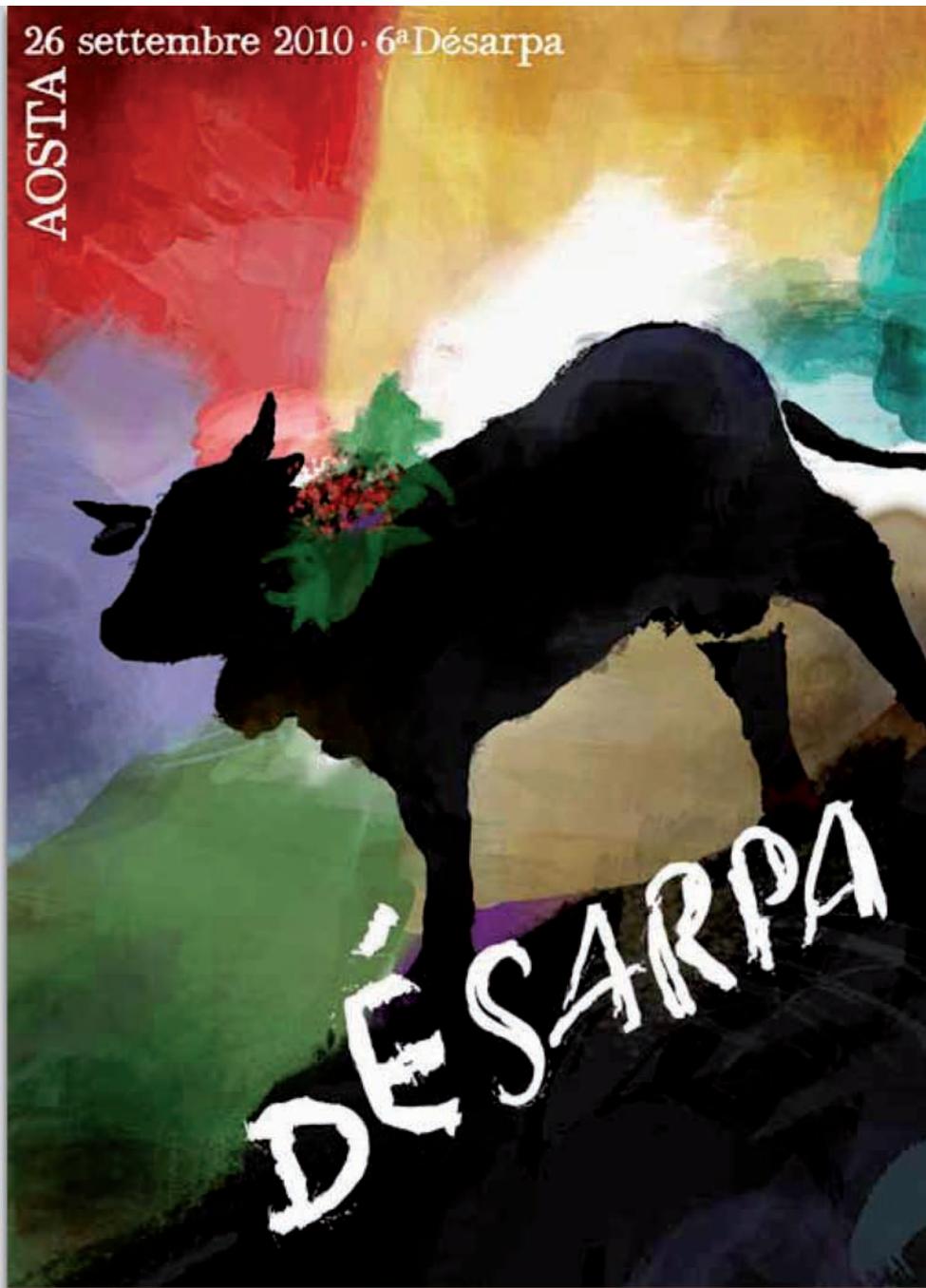


con il patrocinio del
Comune di Aosta

www.regione.vda.it/agricoltura

26 settembre 2010 · 6^a Désarpa

AOSTA



Domenica 26 settembre 2010, ad Aosta, torna la Désarpa

Non perdetevi l'occasione di assistere a questa grande e unica manifestazione, che celebra il ritorno a valle delle mandrie dagli alpeggi al termine della stagione estiva. Venite a vedere il corteo delle mucche, delle capre e delle pecore lungo le vie di Aosta, venite a gustare i prodotti del nostro territorio, portate i vostri bambini a visitare una vera fattoria nel centro cittadino!

Vi aspettiamo!

ULTIM'ORA

Dal 28 giugno sino al termine dei lavori, l'Ufficio periferico di Pont-Saint-Martin sito in via Circonvallazione n. 13 sarà temporaneamente trasferito nell'ufficio contiguo a lato nord dello stesso caseggiato. Il numero telefonico dell'ufficio (0125.807757) potrebbe subire delle interruzioni, pertanto si invitano gli utenti a chiamare, in caso di necessità, i numeri 0125.806843 oppure 331.6988820. L'Assessorato ricorda che all'Ufficio periferico di Pont-Saint-Martin sono a disposizione i seguenti servizi: perito di zona e anagrafe e bonifica sanitaria (orario: lunedì 9-12/14-16 e giovedì 9-12), viticoltura per la Bassa Valle (orario: lunedì 9-12).

IN BREVE

Il Consiglio regionale ha approvato all'unanimità il disegno di legge che definisce i criteri per l'accertamento, la valutazione e l'indennizzo dei danni provocati dagli animali predatori al patrimonio zootecnico e per l'attuazione di misure preventive. Il provvedimento detta una disciplina di sostegno e salvaguardia al settore dell'allevamento, in particolare quello ovicaprino, gravemente colpito a seguito della ricomparsa del lupo nella nostra regione. Tra le misure previste vi sono l'indennizzo del 100% delle perdite subite, il risarcimento delle spese veterinarie in caso di ferimenti, l'introduzione di misure preventive atte a mitigare l'impatto degli animali predatori sul patrimonio zootecnico – quali le recinzioni idonee per il contenimento degli animali al pascolo, i cani da guardia adeguatamente addestrati e la presenza costante in alpeggio del pastore – e l'introduzione di metodi ecologici di intimidazione. In questo modo sarà migliorata la conduzione dell'allevamento, si avrà una maggiore razionalizzazione dell'organizzazione aziendale e si aumenterà il livello di benessere animale.

Si è riunito il Comitato di Sorveglianza del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013, organismo adibito all'accertamento dell'efficacia del PSR. Tra i suoi compiti vi sono l'esame e l'approvazione dei criteri di selezione delle operazioni finanziate a titolo di ciascuna misura, la verifica periodica dei progressi compiuti nella realizzazione degli obiettivi del Programma, l'esame dei risultati e la proposta di eventuali modifiche. Nel corso dell'incontro è stato evidenziato che il PSR della Valle d'Aosta risulta tra quelli più efficaci, in termini di capacità di spesa, a livello nazionale. Il PSR della nostra Regione rientra infatti – insieme ai Programmi delle Regioni Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Veneto, Marche e Umbria e delle Province Autonome di Trento e Bolzano – tra quelli che, al 31 dicembre 2009, hanno effettivamente liquidato la quota loro assegnata dall'Unione europea nel 2007 a valere sul Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale-FEASR.

L'AREV, Association Régionale Éleveurs Valdôtains, ha reso noto il calendario di *Alpes Ouverts 2010*. L'undicesima edizione della consolidata manifestazione alla scoperta della vita in alpeggio e dei suoi prodotti si terrà sabato 24 luglio all'Alpage Ourty di Champorcher, sabato 31 luglio all'Alpage Tsa de Chaligne di Gignod, lunedì 9 agosto all'Alpage Vaeton di Torgnon, venerdì 20 agosto all'Alpage La Châtelaine di Pila a Gressan e martedì 24 agosto all'Alpage La Commune de By a Ollomont. Per informazioni: www.arev.it.