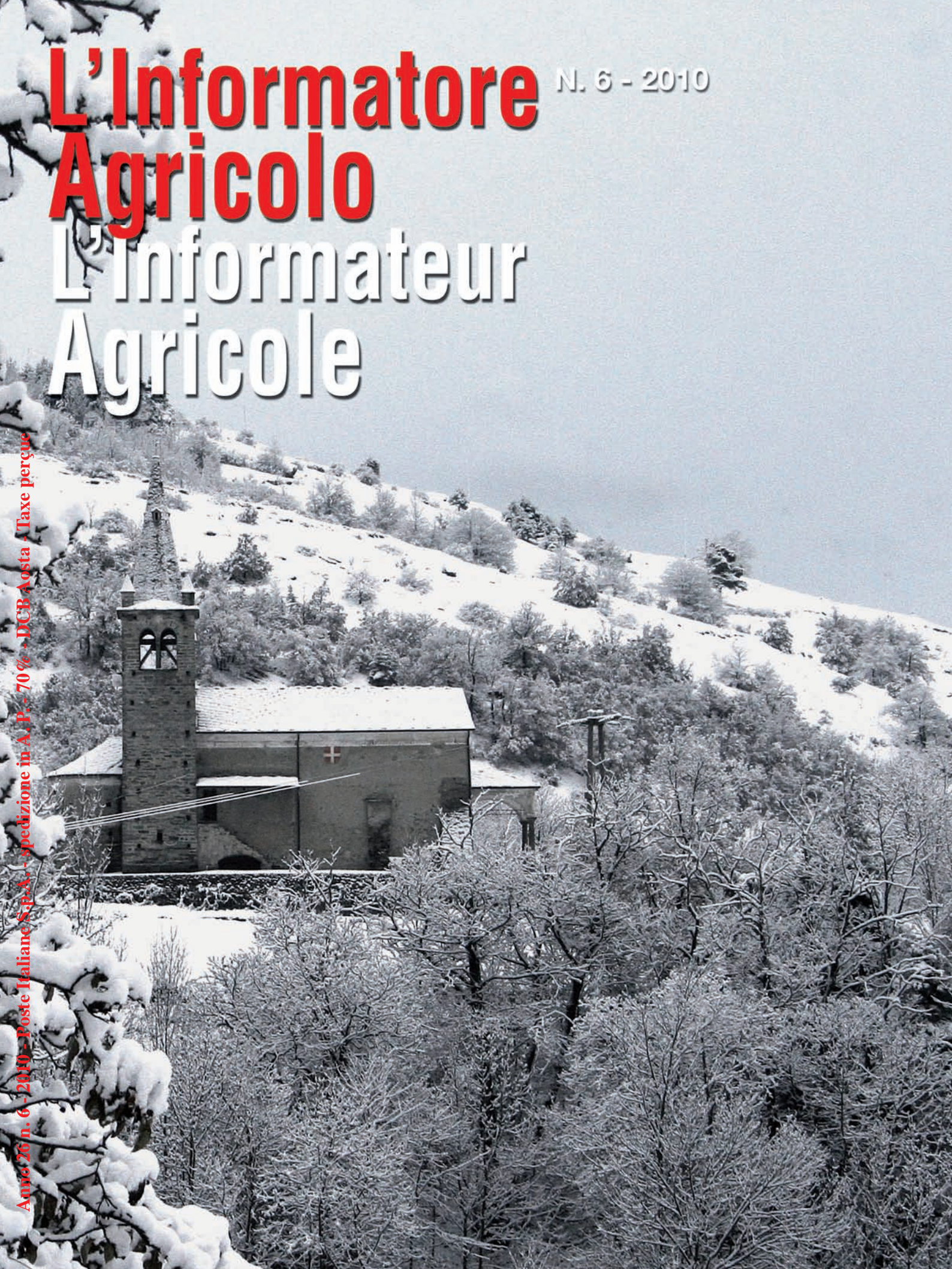


L'Informatore Agricolo

N. 6 - 2010

L'Informateur Agricole

Anno 26 n. 6 - 2010 - Poste Italiane S.p.A. - spedizione in A.P. - 70% - DCB Aosta - Taxe perçue



- 1 • EDITORIALE - ÉDITORIAL**
Giuseppe ISABELLON

FAUNA

- 2 • LA CONSERVAZIONE DEL RINOLOFO MAGGIORE IN OCCASIONE DEI LAVORI DI RESTAURO DELLA CATTEDRALE DI AOSTA**

Elena PATRIARCA e
Paolo DEBERNARDI

- 6 • LE TARTARUGHE PALUSTRI: LA TRACHEMYS SCRIPTA ELEGANS E LA TRACHEMYS SCRIPTA SCRIPTA**

Dario VALLET,
Barbara MONTERUBBIANO
e Nicole VESAN

LA NATURA A SCUOLA

- 10 • UNA CORONELLA A LEZIONE DI BAMBINI**

Ronni BESSI
e Nicole VESAN

VITICOLTURA

- 12 • TUTTI (O QUASI) I NUMERI DEL VINO**

Massimo BELLOCCHIA

FATTORIE DIDATTICHE

- 15 • ATTIVATA LA RETE REGIONALE DELLE FATTORIE DIDATTICHE: SETTE SONO GIÀ OPERATIVE**

Lorenza GRAND BLANC
e Fabrizio BERTOLINO

- 20 • CON LA FAMIGLIA NELLE FATTORIE DIDATTICHE DELLA VALLE D'AOSTA**

Silvana PIOTTI
e Alessandro ROTA

RIORDINO FONDARIO

- 22 • MIGLIORAMENTO E INFRASTRUTTURAZIONE DEI TERRENI AGRICOLI A VENS**

Mila ARMAND

INSERTO

- 25 • IL LABORATORIO DELL'ASSESSORATO AGRICOLTURA E RISORSE NATURALI**

Sara VALLET,
M. Pia INVERNIZZI
e Tecnici del Laboratorio

MIGLIORAMENTI FONDIARI

- 33 • NOVITÀ NEL SETTORE DEI MIGLIORAMENTI FONDIARI**

Giovanni VAUTERIN

DIFESA FITOSANITARIA

- 38 • ORGANISMI DA QUARANTENA E ALTRE AVVERSITÀ DEI VEGETALI IL CUI MONITORAGGIO È REGOLAMENTATO A LIVELLO COMUNITARIO**

Rita BONFANTI

MANIFESTAZIONI

- 43 • MARCHÉ AU FORT 2010**
- 46 • SALONE DEL GUSTO 2010**
Corrado ADAMO
- 47 • UN VILLAGGIO ALPINO NEL CUORE DI AOSTA**
- 48 • CONCORSO FONTINA D'ALPAGE 2010**
Corrado ADAMO
- 50 • IMMAGINI DAL 53° COMBAT FINAL**
Foto di Daniele RONC
- 53 • XVI CONCORSO MIELI DELLA VALLE D'AOSTA E VII SAGRA DEL MIELE E DEI SUOI DERIVATI**
Livio CARLIN
e Francesca SEZIAN

3ª DI COPERTINA

- CENSIMENTO DELL'AGRICOLTURA**

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 Cugnod,
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*
Église de Moron, Saint-Vincent
Photo de Daniele Ronc

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

Recentemente l'Autorità di Gestione del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013, operante presso il Dipartimento agricoltura, è stata convocata a Bruxelles dalla Commissione europea per l'annuale incontro bilaterale previsto dai regolamenti comunitari. Gli argomenti trattati hanno riguardato l'avanzamento e l'esecuzione finanziaria del PSR sul bilancio comunitario al 31 dicembre 2010, le prospettive future e le eventuali modifiche al Programma.

Nel corso dell'incontro la delegazione del nostro Assessorato ha esposto i risultati conseguiti dal Programma, durante il quale sono stati erogati contributi cofinanziati per un ammontare di oltre quaranta milioni di euro. Si tratta di una performance ottimale, che consente di evitare il rischio del cosiddetto "disimpegno automatico", cioè il recupero, da parte dell'Unione europea, della quota del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (Feasr) che risultasse non spesa dopo due anni dall'assegnazione.

Nel frattempo prosegue, anzi si intensifica, a livello comunitario e nazionale, il dibattito sul possibile futuro della PAC (politica agricola comune) al termine dell'attuale periodo di programmazione. Sono personalmente impegnato, a fianco di rappresentanti di altre Regioni dell'arco alpino italiane e straniere, affinché le politiche agricole future tengano in massima considerazione le problematiche e le necessità dell'agricoltura di montagna.

In occasione dell'uscita dell'ultimo numero di quest'anno dell'Informatore Agricolo, desidero porgere a tutti i lettori del nostro giornale sinceri auguri di Buone Feste e di un prospero e sereno 2011.



Giuseppe Isabellon
Assessore all'Agricoltura e Risorse naturali

ÉDITORIAL

Récemment, l'autorité de gestion du programme de développement rural 2007-2013 qui œuvre au sein du Département de l'agriculture, a été convoquée à Bruxelles par la Commission européenne pour la réunion bilatérale annuelle prévue par les règlements communautaires. Les sujets traités à cette occasion ont porté sur l'avancement et l'exécution financière du Plan de développement rural sur le budget communautaire au 31 décembre 2010, sur les perspectives futures et sur les

éventuelles modifications du programme.

Au cours de cette réunion, la délégation de notre Assessorat a exposé les résultats du programme, durant lequel des aides cofinancées ont été octroyées pour un montant de plus de 40 000 000 d'euros. Il s'agit d'un excellent résultat qui permet d'éviter le risque du « désengagement automatique », c'est-à-dire de la récupération par l'Union européenne de la part du Fonds européen agricole pour le développement rural FEADER qui n'avait pas été dépensée dans les deux ans suivant son octroi.

Par ailleurs, le débat sur l'avenir possible de la PAC au terme de la période actuelle de programmation se poursuit et s'intensifie, tant à l'échelon communautaire que national. Je m'engage personnellement, aux côtés de représentants d'autres régions italiennes et étrangères de l'arc alpin, afin que les futures politiques agricoles tiennent compte le plus possible des problèmes et des besoins de l'agriculture de montagne.

Avec la publication du dernier numéro de l'Informateur agricole de l'année 2010, je souhaite aux lecteurs de notre journal de joyeuses fêtes de Noël, ainsi qu'une très heureuse année 2011.

Giuseppe Isabellon
Assesseur à l'agriculture et aux ressources naturelles

di Elena PATRIARCA
e Paolo DEBERNARDI
*Chiroterologi, consulenti
del Servizio aree protette*

LA CONSERVAZIONE DEL RINOLOFO MAGGIORE IN OCCASIONE DEI LAVORI DI RESTAURO DELLA CATTEDRALE DI AOSTA

La conservazione dei chiroteri (i pipistrelli) è materia complessa. Normative regionali, nazionali e internazionali ne prescrivono la stretta tutela, ma per concretizzare tale disposizione occorre che si instaurino rapporti di collaborazione fattiva fra molteplici soggetti, spesso impegnati in settori che apparentemente non hanno nulla a che vedere con la tutela della fauna.

Il caso del rinolofo, o ferro di cavallo, maggiore (*Rhinolophus ferrumequinum*) ne è un chiaro esempio. È una specie facilmente individuabile nei siti di rifugio poiché si

appende alle volte penzolando col corpo libero nel vuoto; riconoscibile, ad un'osservazione ravvicinata, dalle dimensioni (apertura alare di circa 35-40 cm e lunghezza testa-corpo di 6-7 cm: una delle specie di taglia maggiore fra i nostri chiroteri) e per la presenza di una peculiare conformazione nasale, inferiormente a forma di ferro di cavallo (una sorta di "imbuto acustico" che serve per direzionare gli ultrasuoni che gli esemplari emettono dalle narici). In Italia è ascritta alla categoria di status "vulnerabile", identificante un probabile rischio di estinzione nel medio termine.



Esemplare adulto di rinolofo maggiore: particolare facciale

Predilige contesti di bassa o media altitudine, caratterizzati da un mosaico di formazioni forestali, prati e pascoli, ancor meglio se con presenza di zone umide: tali ambienti producono abbondanza e varietà di insetti, fra i quali i lepidotteri e i coleotteri che rappresentano le principali prede della specie, e nel contempo garantiscono la disponibilità

degli elementi strutturali - margini forestali, siepi e filari arborei - che gli esemplari costeggiano negli spostamenti, evitando, invece, il volo negli ampi spazi aperti. Per il riposo diurno, il letargo e la riproduzione, il rinolofo maggiore si rifugia in grotte o in ambienti artificiali che offrono, similmente, grandi volumi tranquilli e con microclima adatto, come

può accadere nelle miniere dismesse e negli edifici monumentali con locali non utilizzati o scarsamente utilizzati dall'uomo (sottotetti, scantinati). Pur tollerando una modesta luminosità diurna nei rifugi, evita le luci artificiali e, per spostarsi e cacciare, ricerca ambienti caratterizzati da condizioni naturali di oscurità notturna.

Trattandosi di specie sedentaria (di norma effettua spostamenti fra siti invernali ed estivi contenuti entro un massimo di 60 km) per essere idoneo ad essa un territorio deve realizzare, entro poche decine di chilometri, tutte le condizioni ambientali citate. È quanto accade in Valle d'Aosta, dove l'alternanza di formazioni forestali e agroecosistemi a conduzione tradizionale, nel fondovalle e sui primi versanti, corrisponde a buone aree di caccia per la specie, mentre miniere abbandonate, chiese e castelli offrono siti adatti al suo rifugio; nella regione, inoltre, la presenza di paesaggi bui garantisce ancora il rispetto di questa e delle moltissime altre specie sensibili all'inquinamento luminoso (la Valle d'Aosta è, in Italia, una delle aree in cui tale forma di alterazione ambientale è meno cospicua).

Perseguire l'obiettivo della conservazione del rinolofo maggiore obbliga ad occuparsi della molteplicità delle componenti ambientali e degli aspetti citati: tralasciarne uno significherebbe vanificare il lavoro fatto per gli altri e nell'iter del Sito di Importanza Comunitaria IT1205034, che tutela gli ambiti più importanti per la conservazione dei chiroteri attualmente noti in Valle d'Aosta, se n'è tenuto debitamente conto. All'atto della sua prima individuazione, nel SIC è stato incluso il complesso mi-



Il vano della cattedrale, prima e dopo il rifacimento della copertura



Piccoli rinolofi appigliati a travi della vecchia copertura conservate nel restauro: prima del rifacimento del tetto e dopo l'intervento.

nerario in cui sverna la quasi totalità degli esemplari di rinolofa maggiore rilevati nella regione, e quando, alcuni anni dopo, è stata scoperta la colonia riproduttiva che utilizza dalla primavera all'autunno i sottotetti della Cattedrale d'Aosta, anche tale ambito è stato inserito nella perimetrazione del SIC. Il sito minerario

e la cattedrale distano circa 5 Km e, data la vicinanza, si ritiene che gli esemplari di rinolofa maggiore che li frequentano in gran parte coincidano, spostandosi fra i due siti nel corso dell'anno.

Quella della cattedrale è l'unica colonia riproduttiva di rinolofa maggiore nota in Valle d'Aosta e una

delle poche rimaste nell'Italia Nord-occidentale: in tutto il Piemonte, al presente, se ne conosce un'unica altra e nessuna in Liguria, e benché sia probabile che esistano alcune colonie non ancora scoperte a causa dell'incompletezza delle indagini finora svolte, è evidente che la specie versa in condizioni di grave rarefazione. La stretta tutela della colonia della cattedrale è dunque importantissima: la sua perdita comporterebbe quasi certamente l'estinzione del rinolofa maggiore in Valle d'Aosta ed effetti negativi sulla conservazione della specie di portata extraregionale.

Negli ultimi tre anni si è lavorato per garantire la tutela della colonia in concomitanza degli importanti lavori che hanno interessato i sottotetti della cattedrale: in un primo tempo finalizzati all'adeguamento e al potenziamento degli impianti tecnologici e speciali dell'edificio, successivamente alla manutenzione straordinaria delle coperture e della facciata del fabbricato che ospita la sacrestia monumentale. Questi ultimi lavori hanno coinvolto direttamente il vano che la colonia utilizza dal periodo dei parti al termine dello svezzamento dei piccoli.

Il rifacimento del tetto del locale rappresentava una necessità a causa della copertura sconnessa, che poteva pregiudicare lo stato di conservazione di quella parte dell'edificio e dei beni contenuti, mettendo anche a rischio la stessa colonia di chiroteri, che nella fase biologica citata necessita di un microclima mite e stabile. L'intervento risultava nel contempo problematico, in quanto una sua esecuzione senza tener adeguatamente in conto le particolari esigenze dei chiroteri avrebbe potuto

to significare un gravissimo disturbo alla colonia e la perdita dell'idoneità del sito di rifugio.

Il Servizio Aree Protette dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali, in accordo con la Direzione Restauro e Valorizzazione dell'Assessorato dell'Istruzione e Cultura, ha richiesto che la progettazione dei lavori fosse subordinata alle seguenti condizioni:

- esclusione di qualsiasi sopralluogo nel locale durante il periodo di presenza della colonia (decorrente da metà giugno a metà agosto; nei periodi immediatamente precedenti e successivo i rinolofi utilizzano un'altra ala dei sottotetti);
- adozione di un calendario dei lavori all'interno del periodo settembre - metà aprile, ossia durante l'assenza degli esemplari nel locale e in modo da prevedere anche un tempo utile per la dissoluzione di eventuali odori dovuti alle lavorazioni;
- conservazione e ricollocazione di travi della vecchia copertura accanto ai nuovi elementi del tetto, in modo da garantire la presenza di elementi "familiari" ai rinolofi;
- utilizzo di prodotti a base di sali di boro (borace), innocui per i pipistrelli, negli eventuali trattamenti del legno;
- conservazione degli accessi utilizzati dagli esemplari per andare e venire dal sito (i rinolofi accedono ai rifugi in volo e necessitano di finestre sufficientemente ampie);
- nel rifacimento della copertura, astensione dall'inserimento di strati intermedi isolanti almeno su parte della superficie, in modo da conservare spazi adatti alle specie di chiroterteri che possono utilizzare gli interstizi del tetto come rifugi o come vie di accesso al sottotetto (ad es.: *Pipi-*

strellus pipistrellus, *Pipistrellus kuhlii*, *Hypsugo savii*, *Eptesicus serotinus*);

- stoccaggio e, a lavori ultimati, ricollocazione nel sito di parte del guano presente sul solaio, nell'eventualità che il medesimo possa favorire il ritorno dei rinolofi.

Si è inoltre riconosciuta la necessità di procedere, alla fine degli interventi e per almeno un anno, al monitoraggio delle condizioni microclimatiche interne, al fine di valutare la necessità di eventuali piccoli interventi correttivi.

Sulla base di tali indicazioni, i progettisti, in costante raccordo coi chiroterologi incaricati del monitoraggio della colonia, hanno redatto un progetto che il Servizio Aree Protette ha giudicato pienamente idoneo alle finalità di conservazione dei chiroterteri. La ditta esecutrice avrebbe potuto avviare l'intervento nel marzo 2009; assieme ai progettisti e alla direzione dei lavori si è tuttavia convenuto che iniziando in tale data eventuali imprevisti avrebbero potuto determinare il protrarsi delle attività oltre i termini stabiliti per non interferire con la colonia e si è pertanto deciso di rinviare l'inizio delle attività al successivo autunno.

I lavori sono iniziati a fine ottobre 2009. Il rifacimento del tetto del vano utilizzato dai rinolofi è stato terminato in data 10/12/09. Sono quindi stati realizzati gli altri lavori in programma, compreso il trattamento delle strutture in legno, ultimato il 23/02/10; in seguito il locale è stato mantenuto in condizioni di piena tranquillità.

I rinolofi hanno ricominciato a visitarlo nella seconda metà di giugno, preferendo tuttavia utilizzare, in una fase iniziale, un vano adiacente, nel

quale non erano stati effettuati lavori. A inizio luglio gran parte della colonia si è reinsediata nel vano originario e a fine mese la ricolonizzazione è risultata completa, con grande soddisfazione di tutti.

È importante evidenziare che, dal confronto coi demografici rilevati negli anni precedenti, la consistenza numerica della colonia (un centinaio di esemplari adulti prima dei parti) non ha subito variazioni. Da anni la colonia viene regolarmente censita effettuando riprese degli esemplari nella fase di uscita serale dal rifugio: si utilizzano termocamere o telecamere ad alta sensibilità abbinata a illuminatori a infrarossi (entrambi i sistemi non disturbano i chiroterteri); col successivo conteggio sul video è possibile verificare esattamente il numero degli esemplari usciti, mentre per conteggiare gli eventuali individui rimasti nel rifugio, al termine delle riprese si effettua un rapido sopralluogo nel sito. Gli esemplari osservati in tali occasioni all'interno del locale interessato dal restauro (piccoli nati nell'anno ancora incapaci di lasciare il rifugio) sono risultati appigliati alle vecchie travi, che già venivano utilizzate allo scopo e che sono state conservate nell'ambito della ristrutturazione.

Grazie alla collaborazione fra i vari soggetti coinvolti - Servizio Aree Protette, Soprintendenza, Curia vescovile, progettisti e ditta che ha eseguito i lavori - possiamo oggi affermare che la tutela della colonia è stata efficacemente garantita.

Ci auguriamo infine che l'intervento di tutela integrata dei beni culturali e ambientali messo in atto possa avere valore esemplificativo: un'esperienza da replicare, nei casi simili, a livello nazionale.

di Dario VALLET
e Barbara
MONTERUBBIANO
Ufficio Territoriale CITES
Corpo forestale della Valle
d'Aosta
e Nicole VESAN
Ufficio per la Fauna
Selvatica

• LE TARTARUGHE DALLE ORECCHIE ROSSE E DALLE ORECCHIE GIALLE

LE TARTARUGHE PALUSTRI: LA TRACHEMYS SCRIPTA ELEGANS E LA TRACHEMYS SCRIPTA SCRIPTA

CARATTERISTICHE DELLE SPECIE

Queste deliziose tartarughe d'acqua dolce appartengono al genere *Trachemys*. Una sottospecie si chiama *Trachemys scripta elegans*: denominata tartaruga dalle orecchie rosse a causa delle macchie di colore rosso poste sulle membrane timpaniche. Peculiarità che la differenzia dall'altra sottospecie di tartaruga d'acqua dolce, la *Trachemys scripta scripta*, la quale presenta invece una colorazione delle macchie timpaniche di colore giallo (tartaruga dalle orecchie gialle).

Le *Trachemys scripta* sono originarie del centro e del sud degli Stati Uniti, in particolare della valle del Mississippi e dei suoi affluenti (Alabama, Oklahoma, Arkansas, Kansas, Tennessee e Missouri). Questi rettili occupano un'ampia varietà di habitat, dai piccoli stagni ai fiumi. Sono specie diurne e prediligono acque calme con fondale melmoso, ricche di piante acquatiche. Sebbene siano delle abilissime nuotatrici le *Trachemys* trascorrono molto tempo ad esporsi al sole: l'esposizione av-

viene su rocce o tronchi semisommersi. Questo tipo di comportamento, tipico dei rettili, ha la funzione di termoregolazione, ossia del raggiungimento di una temperatura corporea ottimale.

Le dimensioni degli animali adulti variano in funzione del sesso. Il carapace degli individui di sesso maschile, nella *Trachemys s. scripta* può raggiungere la dimensione massima di 13 cm, nella *T. s. elegans* raggiunge maggiori dimensioni (fino a 21 cm). In entrambe le sottospecie le femmine arrivano a misurare anche 28 cm. Le due sottospecie presentano colori del carapace differenti. La *T. s. elegans* presenta una colorazione marrone chiara e su ogni singolo scuto si possono notare delle striature giallo/verdastre che tendono a scurire con l'età. La *T. s. scripta* presenta invece un carapace di colore verde acceso da giovane, colorazione che tende a scurire con l'età fino anche diventare totalmente nera. Segno peculiare di questa sottospecie, oltre ad avere una colorazione delle membrane timpaniche gialla, è dato dal fatto di avere delle striature giallastre sulla pelle.



Carapace di un esemplare di *Trachemys scripta elegans*
Fonte: Corpo forestale della Valle d'Aosta

ALLEVAMENTO IN CATTIVITA'

Questi rettili possono vivere molto a lungo, anche 30 anni! L'allevamento in cattività risulta essere quindi molto impegnativo e non solo a causa della longevità della specie. La *Trachemys*, se da piccola non



*Carapace di un esemplare di *Trachemys scripta scripta**
Fonte: Corpo forestale della Valle d'Aosta

crea grossi problemi gestionali (fino a 10 cm di lunghezza del carapace è sufficiente utilizzare un acquario di dimensioni di 60cmx30cmx30cm), crescendo necessita di un acquaterrario proporzionalmente più ampio (dimensioni necessarie per un esemplare: 100cmx50cmx50cm; dimensioni per 2 esemplari: 120cmx60cmx60cm) fornito di zona emersa. La profondità dell'acqua per le neonate tartarughe si aggira intorno ai 5 cm, mentre per gli esemplari adulti dovrebbe essere pari alla lunghezza del carapace. Per una corretta gestione di questi animali bisogna munire l'acquaterrario di un termoriscaldatore per l'acqua e di una lampada riscaldante a raggi ultravioletti (UVB), elemento quest'ultimo di fondamentale importanza: queste tartarughe necessitano di una temperatura che va dai 25° C ai 30° C in corrispondenza della zona asciutta, così da creare un punto in cui possano riscaldarsi come se si esponessero al sole. Bisogna, inoltre, evitarne

qualsiasi schermatura (anche solo con un vetro trasparente!) perché renderebbe tale accorgimento del tutto inutile in quanto arresterebbe i raggi ultravioletti necessari per permettere a questi animali di fissare la vitamina D3. Nel caso in cui si decidesse di porre l'acquaterrario vicino ad una finestra bisognerebbe prestare molta attenzione ad evitare il surriscaldamento degli animali, evento che potrebbe causarne anche la morte!

L'alimentazione in cattività di queste tartarughe palustri non crea particolari problemi in quanto esistono in commercio alimenti già pronti. Bisogna solo tenere in considerazione due fondamentali accorgimenti. Prima accortezza sta nel fornire una varietà, la più ampia possibile, di alimenti (pesciolini, lumache, lombrichi, gamberetti, verdure). Il mangime costituito da soli gamberetti essiccati può sviluppare gravi carenze vitaminiche. Altro aspetto da tenere in considerazione è legato all'igiene

delle acque dove queste si alimentano. A tal fine è meglio evitare di fornire loro mangimi troppo grassi ed oleosi o somministrare dosi eccessive di cibo in quanto potrebbero causare un intasamento dei filtri, con una conseguente degradazione della qualità dell'acqua.

Un elemento poco conosciuto ma importantissimo per una manipolazione corretta delle *Trachemys* è che possono essere **portatrici di malattie trasmissibili all'uomo**, in particolare la **Salmonellosi**. Spesso questi rettili risultano infetti ed ospitano le Salmonelle nel loro intestino, senza che ciò comporti loro alcun disturbo (per questo definiti "portatori sani"), eliminano poi le Salmonelle con le feci riuscendo in tal modo ad infettare chi ne viene in contatto. Per un adulto sano le possibilità di ammalarsi sono molto scarse in quanto il suo sistema immunitario le tiene facilmente sotto controllo. Ciò non vale però per gli individui



*Particolare della testa della *Trachemys scripta scripta**
Fonte: Corpo forestale della Valle d'Aosta

molto giovani (i neonati ed i bambini fino a 5 anni) oppure per le persone anziane il cui sistema immunitario è compromesso, per i quali il rischio è maggiore. Tali categorie di persone dovrebbero quindi evitare ogni contatto, diretto o indiretto, con qualunque tipo di rettile!

INQUINAMENTO BIOLOGICO CAUSATO DALLE *TRACHEMYS*

Come spiegato in precedenza i problemi sorgono nel momento in cui questi animali raggiungono dimensioni tali per cui è necessario attrezzarsi in maniera adeguata!

A questo punto, per i detentori risulta spesso più facile, veloce ed economico liberarsi di un tale "ingombro" abbandonando le tartarughe in laghetti, fiumi, canali ed anche fontane.

L'immissione in acque superficiali dei suddetti soggetti, a livello nazionale, sta provocando l'estinzione della tartaruga palustre europea, l'*Emys orbicularis*. Avendo quest'ultima un temperamento più remissivo e timi-



Trachemys scripta elegans in acqua
Fonte: Corpo forestale della Valle d'Aosta

do delle tartarughe americane, parte svantaggiata nella lotta sia per il cibo sia per il territorio (anche l'*Emys* necessita di zone emerse per il suo riscaldamento).

Per quanto riguarda la Valle d'Aosta, la presenza di queste tartarughe nei suoi laghi sta portando al depauperamento biologico degli stessi. Infatti, la *Trachemys* reca danni considerevoli ad anfibi, piccoli rettili e ad alcune piante acquatiche riducendone la densità, a scapito della biodiversità propria di questi piccoli ambienti. Non va inoltre dimentica-

to che, mentre al di fuori della nostra regione questi animali riescono a sopravvivere al periodo invernale, in Valle d'Aosta esistono pochi ambienti, con microclimi particolari (da tutelare quindi in maniera più rigorosa!), dove queste tartarughe riescono a passare indenni l'inverno, negli altri casi questi animali vanno incontro a morte per congelamento nel corso dei mesi più rigidi.

Da alcuni anni è stata vietata l'importazione di esemplari di *Trachemys s. elegans* (tartaruga dalle orecchie rosse) a livello comunitario con l'inserimento di questa specie negli allegati di protezione della Convenzione di Washington (n.d.r. CITES). Il problema però non è stato risolto: la *Trachemys s. scripta* (tartaruga dalle orecchie gialle) che, a livello ecologico, è del tutto identica alla *T. s. elegans*, viene importata regolarmente e senza alcuna restrizione.

A causa di tutti i motivi sopraindicati, nei mesi di agosto e settembre 2010, il personale del Corpo forestale della Valle d'Aosta - Ufficio CITES -, unitamente al personale dell'Ufficio per la Fauna Selvatica, a



Trachemys catturata dal personale del Corpo forestale
Fonte: Corpo forestale della Valle d'Aosta



Operazione di classificazione tassonomica della *Trachemys* catturata
Fonte: Corpo forestale della Valle d'Aosta

seguito di segnalazione della presenza di alcuni esemplari di *Trachemys* in un laghetto, dopo avere verificato che, la presenza degli stessi in quel particolare ambito, avrebbe causato un danno biologico irreversibile alla fauna e alla flora protetta presente, al

fine di evitare una morte certa degli esemplari abbandonati, causata dai rigori dei mesi invernali, ha proceduto alla cattura e al trasferimento degli esemplari presso una struttura autorizzata e attrezzata per la loro corretta gestione. Considerato l'ele-



Confronto tra una neonata tartaruga e l'esemplare adulto
Fonte: Campagna contro l'abbandono delle tartarughe a cura di AAE Associazione Animali Esotici ONLUS
(in collaborazione con l'Ufficio Diritti Animali del comune di Milano)

vato numero di esemplari abbandonati in tutta Italia le strutture suindicate non sempre sono disponibili ad accogliere altri esemplari. Dopo le operazioni di cattura e trasferimento, il personale del Corpo forestale ha provveduto ad effettuare le relative indagini, al fine di risalire ai responsabili dell'abbandono, previsto come reato dal Codice Penale e punito con l'arresto fino ad un anno o con l'ammenda da 1.000 a 10.000 €. Al fine di arginare il fenomeno dell'abbandono il Corpo forestale intensificherà i controlli presso i privati detentori di *Trachemys*, per verificarne la legale detenzione e la corretta gestione.

CONSIGLI

In cui si decida di comprare una *Trachemys*, è quello di essere ben consci del fatto che questo animale necessiterà di **particolari e prolungate "attenzioni"** (acquistatela solo se siete disposti ad occuparne per parecchi anni, a crearle un habitat idoneo, ad alimentarla e curarla in maniera adeguata). Nel caso in cui siate già in possesso di un esemplare di questa specie e non riusciate più a gestirlo in maniera corretta, **NON ABBANDONATELO** in un laghetto, oltre alla possibilità che possa morire a causa dei rigori del freddo e che possa causare un vero disastro ambientale, incorrereste in una sanzione penale.

Infine, considerato che la normativa nazionale di riferimento prevede per le tartarughe di terra l'obbligo di dotarle di microchip, si segnala che tale obbligo verrà probabilmente applicato anche alle *Trachemys*.

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

• DA UNA VASCA, A UNA SCUOLA, ALLA LIBERTÀ NEI PRESSI DI UN CASTELLO

UNA CORONELLA A LEZIONE DI BAMBINI

Il tutto ha avuto inizio quando io, cucciolo di Coronella austriaca ancora inesperta in quanto nata solo da qualche settimana, sono caduta in quella che voi Umani chiamate “vasca di irrigazione” in Alta Valle. Avrei potuto, di lì a poco, morire annegata o di freddo, quando all'improvviso e per mia fortuna un Umano si è accorto nella mia piccola presenza e invece di uccidermi ha pensato bene di chiamare le guardie forestali della Stazione di Pré-Saint-Didier.

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

Tatanga Mani, nativo americano



Queste ultime sono subito intervenute e mi hanno portata al caldo e all'asciutto in un contenitore adeguato. Successivamente è stato contattato l'Ufficio educazione faunistico-ambientale e piccola fauna sia per la mia identificazione (“ma questo che serpente è???”) sia per approfittare di questa occasione per farmi conoscere almeno ai bambini di una scuola. Così è avvenuto! Ronni e Nicole mi hanno, infatti, presentato ai bambini di due classi della scuola elementare di Bret-Saint-Christophe. Prima di farmi apparire in scena i due animatori hanno però simulato un recupero di un serpente di gomma, affinché i partecipanti a questa esperienza imparassero come avviene nella realtà questo tipo di operazione. Quindi è stato il mio turno di uscire allo scoperto tra la timorosa curiosità dei piccoli presenti, convinti ancora che i serpenti siano viscidi e cattivi. C'è da dire che, invece di tenermi rinchiusa nella classica scatola di plastica trasparente (al di là della quale tutti sono degli eroi), sono stata lasciata libera di muovermi tra le mani e sulle braccia di un animatore. In questo modo il mio primo incontro con quei cuccioli d'uomo è diventato per loro tranquillizzante ed educativo. A questa fase sono seguite tante domande sulla mia vita, sulle mie abitudini e su quale sarebbe stato il mio prossimo futuro.



Uscita da scuola sono stata molto dolcemente collocata tra le calde pietre di un muretto nei pressi di un antico castello. Finalmente sono ritornata libera di proseguire la mia avventura!

LA CORONELLA AUSTRIACA IN BREVE

Questo piccolo serpente, la cui lunghezza è di circa mezzo metro da adulto, vive spesso lungo i bordi dei boschi o sui sentieri in località soleggiate. Come tutti i serpenti locali **NON VELENOSI** ha la pupilla rotonda. Una caratteristica di questa specie è la presenza di una banda scura che da ciascun lato del collo attraversa gli occhi e arriva fino alle narici. Le femmine di Coronella non depongono uova, ma partoriscono mediamente una decina di piccoli che sono subito autosufficienti.



Il 26 novembre la Giunta ha approvato la deliberazione n. 3423 concernente la sostituzione dell'allegato alla deliberazione n. 2918 del 29 ottobre 2010, relativa all'approvazione, ai sensi della l.r. 3/2002, per il periodo novembre 2010/maggio 2011, della prosecuzione del programma di sorveglianza/protezione della rinotracheite infettiva bovina in Valle d'Aosta.

A seguito delle considerazioni espresse dal mondo zootecnico valdostano la Giunta, con il nuovo atto deliberativo, apporta due variazioni al precedente. La prima riguarda l'annullamento del divieto di partecipazione alle manifestazioni di interesse zootecnico per gli animali positivi all'IBR, mentre la seconda consentirà agli allevatori di ottenere il contributo per la sostituzione dei capi IBR positivi (fino a un massimo di sei) senza avere il vincolo di macellazione dei rimanenti capi eventualmente risultati positivi all'interno del medesimo allevamento. Per gli allevamenti che presentano animali positivi permangono, comunque, il divieto di compravendita di tali capi e la prosecuzione dell'azione di vaccinazione per l'intero allevamento.

Nell'ambito del programma di sorveglianza/protezione della rinotracheite infettiva bovina restano invariate le altre azioni previste per il periodo novembre 2010/maggio 2011, tra le quali si ricordano il monitoraggio di tutti i bovini di età superiore ai 12 mesi, il contributo per la sostituzione dei capi positivi (fino a sei), le misure di compensazione a favore degli allevatori che mettono in atto azioni virtuose di sorveglianza e di protezione degli allevamenti e la somministrazione di colostro *IBR/free*.



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

TUTTI (O QUASI) I NUMERI DEL VINO

A vendemmia conclusa, le prime valutazioni sulla produzione 2010 sono indubbiamente più che positive.

Iniziando dall'aspetto qualitativo, il 2010 è sicuramente il "millesimo" delle sorprese: un'annata che, nelle stime preventive di fine agosto, risultava poco più che mediocre si è trasformata invece, grazie a un autunno splendido, in un'annata buona con diverse punte di ottimo.

La stagione era partita in ritardo, con temperature basse e condizioni invernali che si sono protratte fino a primavera avanzata. Il germogliamento è quindi risultato posticipato di una decina di giorni, anche se indubbiamente rigoglioso grazie alla buona dotazione idrica invernale. Ritardate sono state altresì fioritura e allegagione, in minima parte anche interessate da fenomeni di colatura, causa pioggia e termometro in discesa. Tale ritardo si è protratto sin dopo la fase di invaiatura, a causa di un'estate più

fresca del normale, fino alle vendemmie delle varietà più precoci.

A questo punto si è verificata la "svolta": circa cinquanta giorni caratterizzati da condizioni di sole e ventosità elevata, con precipitazioni molto circoscritte e di minima quantità, tanto che le stime di fine agosto, che davano incrementi produttivi del 10% circa, grazie all'effetto "asciugatura" dell'autunno si sono ridotte ad incrementi del 2-3%, con un andamento molto irregolare tra le varie zone della Valle d'Aosta.

Per quanto riguarda le date di raccolta, queste sono state ritardate mediamente di due settimane per i precoci (Müller Thurgau, Chardonnay, Pinot neri e grigi, ecc.), con vendemmie tra la seconda e la terza decade di settembre, per poi tornare ad essere "normali" per le varietà più tardive, con raccolta attorno al 20-25 di ottobre (Nebbiolo, Petit rouge, Fumin, ecc.). Da un punto di vista quantitativo, sono stati raccolti circa



Conferimento del Torrette alla Cave des Onze Communes (terza settimana di ottobre)



Conferimento del Nebbiolo alle Caves Coopératives de Donnas (23 ottobre)

20.000 quintali di uva con un calo, anche importante, per alcuni bianchi e rossi precoci e un buon incremento per quasi tutti gli autoctoni. Nell'insieme, si registrano quantitativi in linea con l'anno scorso per il Centro Valle, leggeri incrementi per la Bassa Valle – che però era “reduce” da due annate scarse – e incrementi decisamente più consistenti per l'Al-

ta Valle.

Se consideriamo la sola produzione “qualificata”, ossia i vigneti iscritti all'albo “Valle d'Aosta Doc”, su circa 230 ha censiti a fine 2009 il più rappresentativo è risultato il vitigno Petit rouge, che con le sottodenominazioni Torrette (38 ha), Petit rouge (6 ha), Enfer d'Arvier (5 ha)

e Chambave (4 ha) costituisce quasi un quarto di tutta la produzione Doc. Al secondo posto si trova il Prié blanc con 28 ha e al terzo il Nebbiolo, che con le sottodenominazioni Donnas (19 ha), Arnad-Montjivet (4 ha) e Nebbiolo (2 ha) arriva complessivamente a 25 ha. Ciò significa che tre vitigni sono alla base del 46% di tutta la Doc “Valle d'Aosta” o “Vallée d'Aoste”.

L'andamento dei vigneti reimpiantati, nel periodo 2002/2009, è stato di circa 15 ha all'anno, con un picco di 20 ha nella campagna 2005/2006 e una progressiva tendenza al ribasso (11 ha nella campagna 2008/2009). Il vitigno che ha avuto il maggior incremento nel periodo 2000/2009 è il Fumin, passato da 3 a 13 ha, seguito a ruota dal Pinot gris e dalla Petite Arvine, entrambi passati da 3 a 10 ha. Per concludere, in 9 anni la superficie a denominazione è aumentata di 68 ha, passando dai 162 ha del 2000 ai 230 del 2009 con un incremento percentuale del 44%. In Valle d'Aosta operano sei cantine cooperative (Cave du Vin Blanc





Campionatura di uve Petit rouge



*Particolare di scarico manuale
nella tramoggia della diraspatrice*

de Morgex et de La Salle, Cave Coopérative de l'Enfer di Arvier, Cave des Onze Communes di Aymavilles, La Crotta di Vegneron di Chambave, La Kiuva di Arnad e Caves Coopératives de Donnas) e trentotto piccoli produttori, trentasei dei quali riuniti nell'associazione *Viticulteurs Encaveurs*.

A causa della sua ridotta estensione, delle evidenti difficoltà dovute alla pendenza che contraddistingue

il suo territorio e dell'eccessiva parcellizzazione dei vigneti, a livello nazionale la Valle d'Aosta compare, tra le regioni italiane, nella voce "altre" assieme a Liguria, Molise, Basilicata, Umbria e Calabria, tutte caratterizzate da produzioni molto limitate. Dei circa 45 milioni di ettolitri prodotti in Italia con la vendemmia 2010 meno dello 0,4 per mille parla valdostano, mentre le prime quattro regioni per numeri produttivi (Vene-

to, Sicilia, Emilia Romagna e Puglia) costituiscono complessivamente il 60% della produzione nazionale.

A dispetto dei "freddi dati", la vitivinicoltura valdostana raggiunge punte di indiscussa eccellenza e non è raro trovare vini valdostani tra i primi posti nelle classifiche di concorsi in campo nazionale e internazionale.



Dettagli del polmone di alimentazione delle linee di vinificazione



ATTIVATA LA RETE REGIONALE DELLE FATTORIE DIDATTICHE: SETTE SONO GIÀ OPERATIVE



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

Le fattorie didattiche sono aziende agrituristiche i cui operatori, opportunamente formati, svolgono anche attività di tipo didattico. Principalmente le fattorie didattiche si distinguono dalle aziende agricole che svolgono occasionalmente visite aziendali in quanto: gli operatori hanno frequentato specifici corsi di formazione; sono strutturate per accogliere scolaresche e gruppi; dispongono di spazi e locali attrezzati per lo svolgimento di attività didattiche; dispongono di servizi igienici dedicati; prevedono un approccio interattivo tra operatori, insegnanti e ragazzi; accolgono un numero di utenti adeguato rispet-

to alla disponibilità degli operatori presenti in azienda.

Nel numero 3/2010 dell'Informatore Agricolo avevamo illustrato il percorso verso la costituzione della rete regionale delle fattorie didattiche. Oggi, in Valle d'Aosta, sono operative sette fattorie didattiche che, benché di recente istituzione, costituiscono sicuramente, per un pubblico molto ampio ed eterogeneo, una opportunità di conoscenza e scoperta della vita degli animali e delle specie vegetali, delle produzioni tipiche e tradizionali del territorio, dell'origine dei prodotti alimentari, della storia e della

MAPPA DELLE FATTORIE DIDATTICHE



cultura contadina. Il loro più profondo significato risiede, però, nelle attività laboratoriali fondate sull'importanza delle esperienze dirette, delle attività pratiche, dell'“imparare facendo”, rivolte al mondo scolastico.

CONOSCIAMO LE AZIENDE

Agriturismo *Le Rêve*, Courmayeur



L'azienda agricola, di tipo familiare, è da sempre dedita all'allevamento di capre. Attualmente alleva circa novanta capi di razza camosciata delle Alpi per la produzione di latte. Vi sono, inoltre, cavalli, vitelli e pecore. Adiacenti alla struttura si estendono gli orti e il lamponeto, per la produzione di succhi di frutta e marmellate, confezionati dalle padrone di casa ed utilizzati in agriturismo.

Attività didattiche

1. la storia dell'allevamento caprino in Valle d'Aosta;
2. l'azienda agricola e il territorio circostante: visita alla stalla, illustrazione del ciclo vitale e dell'alimentazione degli animali nelle diverse fasce di età;
3. le proprietà e la trasformazione del latte caprino: confronto con il latte vaccino; differenza tra le varie tecniche di lavorazione del latte (casalinga, artigianale e in-

- dustriale);
4. il laboratorio “formaggi della Valdigne” (degustazione guidata).
Fiorella Milliery, tel. 0165 842861
www.agriturismo.com/le Reve

Agriturismo *Lou Rosé*, Donnas



L'azienda produce cereali, principalmente mais, per la produzione di farina da polenta; percorrendo un breve tratto di strada sterrata si possono osservare i campi e giungere al laboratorio artigianale dove è possibile assistere alla macinazione dei cereali e alla trasformazione in dolci. Nel 2005, nell'antica cascina Rosé risalente al 1700, ha avuto inizio l'attività agrituristica, che offre servizio di camere con prima colazione e propone le attività di fattoria didattica.

Attività didattiche

1. la storia dei cereali in Valle d'Aosta;
2. la preparazione del terreno e la semina dei cereali: mais in primavera (aprile-maggio), segale in autunno (ottobre-novembre);
3. la raccolta dei cereali: mais in autunno (ottobre), segale in estate (luglio);
4. alla scoperta dei vari tipi di farine (uso dei 5 sensi);
5. dai cereali ai biscotti e altri prodotti (tecniche di lavorazione

casalinga, artigianale e industriale);

6. il laboratorio “campionato dei biscotti” (degustazione guidata).
Monica Genestreti, tel. 320 2990713
www.lourose.it



Agriturismo *Le Bonheur*, Fénis



L'azienda agricola, ad indirizzo zootecnico e ortofrutticolo, si trova a 500 metri dal castello di Fénis. Sono allevati bovini, cavalli, pony, asini, maialini vietnamiti e animali di bassa corte tra cui oche, galline, anatre, pavoni e conigli. Sono inoltre presenti l'orto e il frutteto, per la produzione di alimenti utilizzati nel ristorante.

Attività didattiche

1. un cavallo per amico: educare alla conoscenza dell'animale;
2. la cura, l'alimentazione e la ferratura del cavallo, la messa in sella;
3. una passeggiata a cavallo della

- durata di circa 20 minuti;
4. un insolito pollaio: descrizioni e differenze delle varie specie avicole (galline, pavoni, oche, anatre...); riconoscere le differenti uova ed imparare a romperle con la giusta tecnica;
 5. la raccolta di ortaggi, piante spontanee e/o erbe aromatiche stagionali per la preparazione di piatti prelibati;
 6. la preparazione e la degustazione di frittelle e "flan";
 7. l'utilizzo dell'energia alternativa: fotovoltaico, solare e cippato.
- Luigina Voyat, tel. 0165 764117
www.agriturismolebonheur.com



Agriturismo Genuinus, Nus



È un'azienda biologica ad indirizzo ortofrutticolo dove vengono coltivati piccoli frutti (lamponi, more, ribes rosso/bianco/nero, uva spina rossa e bianca) per la produzione di confetture, succhi di frutta, salse,

aceti aromatizzati e sciroppi. Sono presenti piante di noci, per la produzione di olio, erbe aromatiche e orti. L'azienda è dotata di un proprio laboratorio di trasformazione. Gli animali sono rappresentati dalle api, che rivestono un ruolo essenziale per l'azienda stessa.



Attività didattiche

1. le differenze tra agricoltura tradizionale e biologica: le certificazioni;
2. riconoscere i semi e gli ortaggi attraverso i sensi, preparazione del terreno, semina in campo, illustrazione degli attrezzi da lavoro;
3. imparare a conoscere le piante dei piccoli frutti, le tecniche colturali (es. la potatura). La trasformazione dei frutti in marmellate, succhi, aceti balsamici, ecc.;
4. l'agristoria;
5. giochi di degustazione con crostate e sciroppi;
6. l'osservazione delle fasi di crescita e maturazione dei piccoli frutti e l'importanza dell'acqua come risorsa limitata;
7. imparare a conoscere le piante del bosco e i loro prodotti attraverso l'utilizzo dei sensi;
8. i metodi di coltivazione di un tempo a confronto con quelli moderni: giochi e indovinelli sull'utilizzo dei diversi attrezzi

- da lavoro;
9. visita all'apiario e allo smielatore, illustrazione dell'attrezzatura apistica e degustazione del miele;
 10. i diritti dei bambini e dei ragazzi, secondo quanto indicato nel "Manifesto dei diritti naturali di bimbi e bimbe" di G. Zavalloni.
- Elisa Dorrier, tel. 347 9792697
www.genuinus.it

Agriturismo Maison Rosset, Nus



Nel 1998 la famiglia Rosset costruisce un nuovo fabbricato rurale, al fine di delocalizzare l'azienda agricola al di fuori del centro storico. Questa scelta nasce dall'esigenza di creare un'azienda più funzionale, razionale ed al passo coi tempi. Ad indirizzo zootecnico, l'azienda alleva trentacinque bovine delle razze Valdostana pezzata rossa, pezzata nera e castana per la produzione di latte e carne; l'allevamento comprende anche i maiali per la produzione di salumi e animali di bassa corte.

Attività didattiche

1. la visita dell'azienda agricola: la stalla e la mungitura; il pollaio e la raccolta delle uova; la porcilaia e la preparazione del pasto per i maiali e la conigliera;
2. le caratteristiche e l'alimentazio-

- ne degli animali della fattoria;
- 3. gli attrezzi agricoli e il loro utilizzo;
- 4. il laboratorio di trasformazione dal latte al formaggio;
- 5. le differenze tra i diversi tipi di formaggio;
- 6. la preparazione e la degustazione del gelato;
- 7. il risparmio energetico: cippato e fotovoltaico.

Elena Rosset, tel. 0165 767176
www.maisonrosset.it



Agriturismo La Reina, Pollein



L'azienda è ad indirizzo zootecnico. Sono presenti due stalle: la prima ospita quaranta bovine di razza Valdostana pezzata nera e castana e racconta di *bosquets*, di *Reines* e di *combats* e della tradizione tramandata, da più di cinquant'anni, da que-

sta famiglia di agricoltori; la seconda struttura ospita vitelli, allevati a stabulazione libera, e manzi. Sono visitabili, inoltre, il pollaio, la conigliera, il frutteto e l'orto.

Attività didattiche

1. "allevatore per un giorno": il lavoro dell'agricoltore, la visita della stalla e la conoscenza degli animali e del loro ciclo vitale nell'azienda zootecnica;
2. "Batailles de Reines: che passione!": la storia, la tradizione e la preparazione dei *bosquets*;
3. la vita nel pollaio e nella conigliera: conoscere le caratteristiche e l'utilità della gallina in azienda, accudire i conigli e osservare il loro comportamento;
4. il "museo contadino": conoscere gli attrezzi agricoli utilizzati in passato e confronto tra il lavoro dei contadini di ieri e di oggi.

Ileana Vierin, tel. 0165 253775
www.lareina.it



Agriturismo Boule de Neige, Torgnon



Azienda agricola, a conduzione familiare, a indirizzo zootecnico. Vi si allevano bovini di razza Valdostana pezzata rossa, il cui latte viene trasformato, nel piccolo caseificio dell'azienda, in formaggi stagionati (tra cui il *Bleu de Torgnon*), freschi e yogurt. Vi sono anche animali da cortile, due caprette e un asino e si coltivano patate, viti, ortaggi e piccoli frutti. È un'azienda moderna nel rispetto delle tradizioni, che dispone di impianto fotovoltaico, sistema di mungitura a lattodotto, ed essiccatoio per il fieno.

Attività didattiche

1. alla scoperta dell'azienda agricola: le caratteristiche, le abitudini e la cura degli animali; la mungitura manuale e meccanica, giochi tematici con i prodotti e gli attrezzi agricoli;
2. conoscere le piante spontanee del territorio e il loro utilizzo culinario e tradizionale nell'azienda agricola;
3. in casera per fare il formaggio: ripercorrere le fasi di trasformazione del formaggio attraverso attività manuali, creative e sensoriali; degustazione guidata dei formaggi aziendali;
4. la preparazione dello yogurt: ripercorrere le fasi della produzione dello yogurt, naturale e alla frutta, attraverso attività manuali, creative, sensoriali e degustazioni;
5. dall'agricoltura tradizionale all'agricoltura moderna: viaggio nell'evoluzione agricola attraverso i diversi attrezzi utilizzati nel tempo e le modalità di lavoro nonché la trasformazione del territorio; possibile abbinamento con la visita al museo etnografico

- di Torgnon;
6. il rispetto dell'ambiente: il sistema azienda agricola a "rifiuti 0";
 7. l'utilizzo di energie alternative in azienda: il fotovoltaico.

Aline Perrin, tel. 328 1272841

www.agriturismitorgnon.it



PER PRENOTARE UNA VISITA IN FATTORIA

La visita deve essere prenotata direttamente presso la fattoria didattica prescelta. Il costo per lo svolgimento dell'accoglienza in fattoria varia in relazione alle attività svolte, al numero di partecipanti, ai servizi offerti e ai tempi delle visite.

**13 OTTOBRE 2010:
SEMINARIO
"PROGETTIAMO INSIEME:
INCONTRO TRA INSEGNANTI
ED OPERATORI
DI FATTORIA DIDATTICA"**

Il 13 ottobre scorso l'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali ha presentato la nuova rete delle fattorie didattiche valdostane, la cui guida è stata pubblicata a fine estate ed è scaricabile dal sito www.regione.vda.it/agricoltura, nella sezione ad essa dedicata.

L'iniziativa è stata un'occasione di incontro tra insegnanti e operato-

ri, che ha permesso di riflettere sul significato educativo delle fattorie didattiche: i relatori hanno, infatti, fornito importanti spunti per attività interdisciplinari e laboratoriali sul mondo rurale. Le dichiarazioni di soddisfazione e interesse da parte degli insegnanti stimolano a continuare il confronto a distanza anche attraverso l'inserimento dei materiali presentati sul sito regionale.

All'incontro ha partecipato un centinaio di persone, la maggior parte delle quali insegnanti delle scuole dell'infanzia e primaria e studenti della facoltà di Scienze della Formazione che saranno impegnati nel lavoro di tesi o in un tirocinio presso alcune scuole dell'infanzia che aderiscono alle attività delle fattorie. Tra gli insegnanti presenti sono state estratte sette visite gratuite con le rispettive classi.

L'evento, organizzato in collaborazione con l'Assessorato Istruzione e Cultura e l'Università della Valle d'Aosta, si è concluso con una degustazione dei prodotti aziendali offerta degli operatori e con la visita guidata alla fattoria didattica agriturismo Maison Rosset di Nus, che ha ospitato l'evento.

UN'ULTIMA RIFLESSIONE

Nella nostra Regione, caratterizzata da un territorio in cui è ancora forte ed evidente la presenza dell'agricoltura e dell'allevamento (e di ampie aree naturali), oltre un terzo degli abitanti risulta concentrato nella città di Aosta e in alcuni Comuni del fondovalle (Pont-Saint-Martin, Saint-Vincent, Châtillon, ecc.). Diventa quindi particolarmente importante interrogarsi su quali finalità educative le fattorie didattiche debbano perseguire nei confronti dei bambini.

Dal confronto avviato il 13 ottobre sono emerse alcune possibili prospettive di lavoro:

- la crescita della consapevolezza del ruolo sociale e multifunzionale del mondo rurale, in una prospettiva di valorizzazione della figura dell'agricoltore;
- la creazione di una rete di relazioni tra produttori e giovani consumatori volta alla promozione di un consumo consapevole e di una alimentazione sana;
- il consolidamento dei legami dei giovani con il loro territorio in un'ottica di conoscenza e salvaguardia dell'ambiente, nonché di sperimentazione di stili di vita sostenibili.

Nella consapevolezza che si tratta di vere e proprie sfide culturali, un primo dato incoraggia a proseguire: ad oggi sono già novanta le classi delle scuole dell'infanzia e primaria prenotate per svolgere, nella prossima primavera, le attività proposte dalle fattorie didattiche valdostane.

Per ulteriori informazioni:
Assessorato Agricoltura e Risorse naturali, Ufficio agriturismo
tel. 0165 275214

www.regione.vda.it/Agricoltura.



di Silvana PIOTTI
 Ufficio formazione e
 aggiornamento professionale
 Direzione produzioni vegetali
 e servizi fitosanitari
 e Alessandro ROTA
 Ufficio programmazione e
 monitoraggio PSR
 Direzione politiche
 comunitarie e miglioramenti
 fondiari

CON LA FAMIGLIA NELLE FATTORIE DIDATTICHE DELLA VALLE D'AOSTA

Mercoledì 20 ottobre scorso ben 170 persone, tra genitori e bambini, si sono avventurate alla scoperta della fattoria didattica in occasione dell'iniziativa "Con la famiglia nelle fattorie didattiche della Valle d'Aosta", promossa dall'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali nell'ambito della *1ª settimana della famiglia*.

L'iniziativa è stata realizzata nell'ambito di un percorso comune attraverso il quale l'Assessorato Sanità, salute e politiche sociali ha coinvolto gli Assessorati Agricoltura e Risorse naturali, Istruzione e Cultura, Opere pubbliche, difesa del suolo ed edilizia residenziale pubblica, Turismo, sport, commercio e trasporti e oltre 23 soggetti pubblici e privati, quali Comuni e Comunità montane, associazioni di volontariato e istituzioni scolastiche, con l'obiettivo comune di confrontarsi e far conoscere le azioni avviate a favore della famiglia da parte di tutti gli attori pubblici e privati.

La giornata è stata finanziata dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) nell'ambito delle azioni di promozione e pubblicità previste dal Programma di Sviluppo Rurale 2007-13 e ha visto l'adesione

di cinque fattorie didattiche valdostane.

L'attività di fattoria didattica in Valle d'Aosta è normata dalla l.r. 29/2006: si tratta di un'azienda agrituristica, opportunamente strutturata, che accoglie gruppi scolastici e pubblico in genere con la finalità di condurli alla scoperta della vita degli animali, delle produzioni tipiche del territorio, dell'origine dei prodotti che consumano e delle tradizioni rurali, attraverso l'organizzazione di percorsi didattici ed esperienze pratiche.

I titolari di attività agrituristica (o i loro familiari) che nel 2009 hanno espresso la volontà di avviare una fattoria didattica hanno partecipato ad un percorso formativo di 78 ore progettato dall'Assessorato Agricoltura, cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo e realizzato dall'Institut Agricole Régional di Aosta. Attualmente sono sette le aziende agrituristiche che si sono attrezzate per svolgere attività didattica in azienda (vedi articolo precedente).

L'iniziativa "Con la famiglia nelle fattorie didattiche della Valle d'Aosta" ha raccolto un ampio successo di pubblico, con grande soddisfazione da parte degli organizzatori; alcune aziende hanno coperto tutti i posti disponibili fin dai primi giorni di promozione dell'iniziativa e si stima che una settantina di persone non abbia potuto aderire proprio a causa del raggiungimento della capienza massima.



Alcuni momenti dell'animazione "Gli animali della fattoria" nell'azienda agrituristica Le Bonheur di Fénis

Le fattorie didattiche che hanno aderito all'iniziativa sono:

- Azienda Agrituristica **Boule de Neige** (Torgnon) con l'animazione "*Dal foraggio al formaggio*"
 - Azienda agrituristica **Lou Rosé** (Donnas) con l'animazione "*Chicco e la sua famiglia*"
 - Azienda agrituristica **Genuinus** (Nus) con l'animazione "*Le meraviglie dell'autunno*"
- Azienda agrituristica **Maison Rosset** (Nus) con l'animazione "*Scopriamo l'azienda agricola*"
- Azienda agrituristica **Le Bonheur** (Fénis) con l'animazione "*Gli animali della fattoria*"

LA POLITICA AGRICOLA REGIONALE A FAVORE DELLA FAMIGLIA

Il 95% delle aziende agricole valdostane è a conduzione diretto-coltivatrice, ovvero gestita direttamente dal titolare con la sua famiglia: si può quindi affermare che tutti gli aiuti previsti dalla Politica agricola regionale (rappresentata dal Programma di Sviluppo Rurale 2007-13 e da alcune leggi regionali di settore) hanno un'incidenza più o meno marcata sulla vita dei nuclei famigliari che risiedono ed operano in ambiente rurale.

Il PSR 2007-2013 pone particolare attenzione alla famiglia agricola, cercando di perseguire i seguenti obiettivi:

- agevolare il ricambio generazionale, attraverso l'insediamento di giovani agricoltori e il prepensionamento;
- garantire l'integrazione del reddito agricolo attraverso adeguate misure di compensazione degli svantaggi naturali;
- migliorare le condizioni generali di vita (servizi essenziali, accessibilità, diversificazione delle attività, ospitalità rurale);
- sviluppare progettualità locali che abbiano come tema portante *“La famille dans son paysage montagnard”*.

IL PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2007-2013 E LE MISURE PER LA FAMIGLIA

Asse 1 – Competitività

- **INSEDIAMENTO DI GIOVANI AGRICOLTORI:** premio per il primo insediamento in agricoltura di giovani (<40 anni), anche in forma societaria (insediamento multiplo). L'insediamento può avvenire in aziende già esistenti, anche nella stessa famiglia (cessione padre ➤ figlio), o come nuova azienda. Il premio è in parte in conto capitale, in parte in conto interessi (premio massimo: 70mila € per insediamenti singoli; max. 110mila € per insediamenti multipli - max 2 beneficiari).
- **PREPENSIONAMENTO DEGLI AGRICOLTORI:** premio per la cessione di azienda da parte di agricoltori con almeno 55 anni; il premio è maggiorato se la cessione d'azienda è a favore di giovani agricoltori (18mila €); il premio è erogato per un massimo di 10 anni, fino al raggiungimento dell'età pensionabile.

Asse 2 – Ambiente

- **INDENNITÀ COMPENSATIVA DEGLI SVANTAGGI NATURALI PER AGRICOLTORI DELLE ZONE MONTANE:** premio a superficie a favore di aziende agricole che operano in Valle d'Aosta (territorio interamente “montano”); per le aziende medio-piccole è un'integrazione al reddito fondamentale che rappresenta una quota rilevante del reddito aziendale.

Asse 3 – Diversificazione e qualità della vita

- **DIVERSIFICAZIONE IN ATTIVITÀ NON AGRICOLE:** sostegno agli agricoltori e ai membri della famiglia agricola per l'avvio di attività diverse da quella agricola, purché connesse alla stessa, quali: utilizzo di energie rinnovabili (fotovoltaico, uso biomasse), realizzazione di punti vendita e/o di strutture per l'ospitalità rurale (in connessione con la LR 29/06 - agriturismo e fattorie didattiche), forme di accoglienza/assistenza a soggetti deboli.
- Sostegno alla creazione di microimprese: micro-imprese partecipate da agricoltori e membri della famiglia agricola per la fornitura di servizi di mantenimento del patrimonio ambientale delle aree rurali.
- Servizi essenziali: attivazione di servizi all'infanzia e alle fasce deboli della popolazione (anziani, disabili, ecc.); servizi di prossimità di interesse collettivo; servizi di informatizzazione e telecomunicazione.

Asse 4 – Approccio LEADER

Progettazione locale (*dal basso*) affidata ai 3 Gruppi di Azione Locale (GAL) costituitisi nel 2010 (Alta Valle, Media Valle e Bassa Valle). Il tema portante dell'approccio Leader è *“La famille dans son paysage montagnard”*. I GAL hanno redatto specifici Piani di sviluppo locale (PSL) che prevedono progetti da attivare attraverso le misure dell'Asse 3 del PSR 07-13: tali progetti devono avere una ricaduta diretta sul settore agricolo (almeno il 50% in termini finanziari).

di Mila ARMAND
Vice-presidente del
Consorzio di miglioramento
fondiario Vens

• **ULTIMATO IL PRIMO LOTTO DEI LAVORI PREVISTI NELL'AMBITO DEL PIANO DI RIORDINO FONDIARIO**

MIGLIORAMENTO E INFRASTRUTTURAZIONE DEI TERRENI AGRICOLI A VENS



Sull'Informatore Agricolo n. 6/2007 avevamo dato conto del probabile inizio l'anno successivo dei lavori di miglioramento fondiario previsti nell'ambito del piano di riordino fondiario nel comprensorio di Vens, villaggio di Saint-Nicolas.

Non è andata proprio così, perché l'inizio dei lavori c'è stato nel 2009, tuttavia ad oggi, novembre 2010, possiamo apprezzare anche visivamente gli effetti degli interventi di bonifica agraria e di infrastrutturazione dei terreni posti tutt'intorno al villaggio, perché è stato finalmente portato a conclusione il primo lotto.

L'APPALTO DEI LAVORI

Il Consiglio Direttivo del Consorzio il 6 marzo 2008 aveva deliberato l'indizione della gara per l'appalto dei lavori del primo lotto con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Alla scadenza del bando, fissata per il 5 maggio 2008, erano pervenute 8 offerte. Nel frattempo era stata nominata la Commissione di aggiudicazione, composta dalla scrivente in qualità di Presidente, dall'Ingegnere Andrea Gadin, quale membro esperto, e dal funzionario della Comunità Montana Marco Marcoz. Il giorno successivo, il 6 maggio, la Commissione di aggiudicazione, riunita in seduta

pubblica, ha aperto le 8 buste e verificato la completezza della documentazione richiesta dal bando per partecipare alla gara per tutte le otto offerte.

Nei giorni seguenti la Commissione si è riunita in sede riservata per tre sedute nel corso delle quali sono state valutate le sette relazioni tecniche richieste nel bando e riguardanti rispettivamente i lavori di bonifica agraria, di semina, di costruzione delle opere di sostegno, di realizzazione dell'impianto di irrigazione e delle vasche; l'organizzazione del cantiere; l'assistenza post operazione.

Il compito non è stato semplice, tuttavia la metodologia di valutazione adottata – che consiste nell'analizzare una prima volta le proposte assegnando ad ognuna un punteggio e in seguito valutare una seconda volta ogni singola offerta in rapporto alle altre ed assegnare un secondo punteggio - ha permesso ai membri della Commissione d'aggiudicazione di stilare una prima graduatoria provvisoria.

Il 22 maggio la Commissione ha aperto pubblicamente le buste contenenti l'offerta economica, il cui punteggio, sommato a quello ottenuto per l'offerta tecnica, ha determinato la graduatoria finale: miglior offerente è risultata l'Impresa Saudin P&C di Aosta.

LA TRASFORMAZIONE DEL PAESAGGIO

Avuti in consegna i lavori, l'Impresa Saudin si è messa all'opera alacrememente e con un notevole spieghamento di mezzi. Dopo un primo intervento di asportazione



Il panorama di Vens prima dell'inizio dei lavori e durante i lavori

della cotica erbosa e movimento terra è intervenuta una nutrita squadra di operai specializzati che ha realizzato i muri necessari in alcune zone a ridurre le pendenze troppo accentuate: man mano che passavano le settimane assistevamo, con un po' di emozione, alla trasformazione di terreni il cui profilo era rimasto immobile per decenni.

Dopo la sospensione per il periodo invernale, a primavera di quest'anno i lavori sono ripresi e sono proseguiti praticamente senza soluzione di continuità.

Alla fase di completamento dei muri si è affiancata l'attività di pulizia delle superfici, comprensiva del taglio degli alberi e dei cespugli e, naturalmente, in parallelo i lavori di captazione dell'acqua irrigua e di realizzazione delle vasche.

Nel momento in cui scrivo buona parte della superficie è stata livellata e seminata; l'impianto di irrigazione - suddiviso in quattro settori - è praticamente completato: sono state realizzate due vasche - di cui una, la principale, a monte del comprensorio -

-, con annesse due cabine di manovra. Altre due cabine di manovra sono state ricavate lungo le strade poderali poste una a monte e l'altra a valle del villaggio.

Nel complesso la superficie migliorata, senza la zona degli orti, è pari a circa 95.500 m², di cui circa 76.000 m² di superficie a prato irriguo e i rimanenti 19.500 m² a pascolo.

Il colpo d'occhio, specie per chi ha ben in mente com'era il paesaggio di Vens prima dei lavori, è sbalorditivo: in particolare la zona degli orti, a valle del villaggio, ha subito la trasformazione più netta.

Percorrendo a piedi tutto il comprensorio si scoprono intere zone, prima invase da cespugli e infestanti di ogni genere o addirittura scomparse sotto le fronde di alberi cresciuti disordinatamente, ora nuovamente fruibili e coltivabili.

La prima impressione che se ne ricava è di ordine e pulizia, ciò che rivaleva anche agli occhi di un estraneo l'intero abitato.

In secondo luogo, la percezione è quella di un villaggio rinato a nuo-

va vita, con nuove potenzialità di sviluppo, sia in termini di ripopolamento che di fruizione turistica.

LA COLTIVAZIONE DEI TERRENI MIGLIORATI

Nel corso dell'assemblea generale del Consorzio di Miglioramento Fondiario Vens del 13 giugno 2010, preso atto dell'assenza nel villaggio di aziende agricole attive, si è deliberato all'unanimità di lanciare attraverso un pubblico avviso la ricerca di un unico conduttore cui affidare la coltivazione dei terreni migliorati e infrastrutturati.

Il Consiglio direttivo si è dunque attivato in tal senso ricercando pubblicamente un affittuario, che, oltre alla regolare corresponsione del canone annuo concordato, garantisca di lavorare correttamente mantenendo i terreni in buone condizioni agronomiche e ambientali e si impegni a

- eseguire almeno uno sfalcio annuale sugli appezzamenti destinati a



La zona a nord e a est del villaggio è stata completata per prima



Emozionante vedere irrigati Les Cleives e Le Champs des Hugo. Foto L. Sage

prato irriguo;

- concimare regolarmente con materiale organico tutte le parcelle;
- effettuare una regolare manutenzione delle scarpate e delle zone declive;
- non condurre in nessun periodo e su nessuna superficie pascolo stanziale, neanche in caso di pratica della stabulazione libera;
- effettuare una regolare manuten-

zione della viabilità rurale;

- usare in modo adeguato le macchine al fine di non produrre danni alla cotica;
- pulire con regolarità scarichi e canali di scolo per evitare fenomeni di erosione dei suoli;
- gestire correttamente le acque e l'impianto di irrigazione, provvedendo alla manutenzione ordinaria di quest'ultimo;

- adottare le opportune misure per evitare la propagazione di vegetazione indesiderata o di infestanti.

Le offerte degli interessati saranno valutate tenendo in considerazione una serie di parametri, fra cui i mezzi organizzativi e tecnici dell'azienda, la metodologia di coltivazione, le attività aggiuntive e i progetti per il futuro.



I terrazzamenti della zona degli orti, a sud del villaggio. Foto L. Sage

Nel momento in cui chiudo l'articolo abbiamo registrato alcune manifestazioni d'interesse, per cui siamo ragionevolmente ottimisti circa l'individuazione di un conduttore che saprà soddisfare i requisiti richiesti e garantire ai proprietari una buona coltivazione dei loro appezzamenti.

La speranza è che, d'ora in poi, tutti i residenti a Vens, anche quelli provvisori, si sentano maggiormente in dovere di curare l'esterno delle loro abitazioni e le aree circostanti e magari siano anche invogliati ad intensificare lo sfruttamento degli orti e dei campi.

Vens è vivo e il suo futuro è nelle nostre mani.

IL LABORATORIO DELL'ASSESSORATO AGRICOLTURA E RISORSE NATURALI

di Sara VALLET,
M. Pia INVERNIZZI
e i Tecnici del
*Laboratorio
Servizio sviluppo
produzioni agro-alimentari
e infrastrutture*

Lil Laboratorio dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali fornisce assistenza tecnica agli agricoltori e alle aziende, siano esse singole o associate, attraverso lo svolgimento di analisi nel settore agro-alimentare e la divulgazione ed elaborazione dei dati.

Il Laboratorio, operativo sin dagli anni Sessanta, è cresciuto negli anni sia come dimensioni che come numero di analisi e interventi di assistenza erogati. La struttura è organizzata in diversi settori: Settore Latte, Settore Agrochimico – che analizza Foraggi, Miele e Terreni –, Settore Vino e Settore Fitosanitario.

Nello specifico il Laboratorio effettua analisi su campioni di latte crudo, cagliate fresche e formaggi, foraggi freschi ed affienati, mangimi, suoli agrari di prati, pascoli, frutteti e vigneti, mieli delle diverse tipologie, mosti, vini, grappe, distillati, analisi fitopatologiche su matrici vegetali. La sezione di analisi sensoriale analizza formaggi, mieli, vini e salumi. Dal 1996 il Laboratorio è entrato a far parte dei laboratori accreditati e ad oggi, dopo quindici anni, continua ad operare nel rispetto della norma UNI CEI EN 17025 tramite l'applicazione di un Sistema di Gestione della Qualità ormai consolidato.



ACCREDITAMENTO

Il laboratorio è accreditato secondo le norme internazionali per l'assicurazione della qualità UNI CEI EN ISO/IEC 17025, ovvero opera secondo precise norme adottate a livello internazionale per assicurare la buona qualità dei risultati analitici.

Pur non essendo l'accreditamento un obbligo normativo, le strutture competenti hanno scelto di aderirvi volontariamente per offrire ai propri utenti ulteriori garanzie sulle capacità operative e sulla qualità dei risultati delle analisi. E' stato redatto un Manuale della Qualità in cui è dichiarata la Politica della Qualità, approvata dalla direzione del laboratorio, che dichiara l'impegno a mantenere e a migliorare il Sistema di gestione della qualità adottato, conformemente alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e ai documenti dell'ente di accreditamento ACCREDIA, e riporta gli obiettivi che il laboratorio si impegna a raggiungere.

Il laboratorio ha ottenuto il primo accreditamento già nel 1996, fra i primi in Italia nel settore agro-alimentare, ed è quindi da 15 anni che investe tempo ed energie per mantenere costantemente la conformità alle norme internazionali ed adeguarsi ai cambiamenti da queste richiesti.

A livello nazionale il laboratorio è soggetto a verifica annuale da parte dell'ente italiano di accreditamento denominato ACCREDIA, che valuta la competenza a svolgere correttamente le analisi e accerta che i metodi analitici utilizzati siano confacenti agli scopi prefissati.

Ad oggi le analisi accreditate da ACCREDIA sono 13, così suddivise per le diverse matrici analizzate:

- **LATTE:** Acidità (MPLA 01), Carica batterica totale – metodo Spiral System (MPLA 08), Cellule somatiche (ISO 13366-2/ FIL 148-2:2006), Coliformi a 30°C (FIL IDF 73B:1998 parte 1), Coliformi totali – metodo Spiral System (MP LA 09), Grasso, proteine, lattosio (FIL IDF 141C:2000), Microrganismi a 30°C (DM 26/03/1992 SO n° 67 GU n° 90 16/04/1992 All. 2 p.to IV), Punto di congelamento (DM 26/03/1992 SO n° 67 GU n° 90 16/04/1992 All. 2 p.to I), Sostanze inibenti (MPLA 23);
- **MIELE:** Contenuto di acqua (UNI 10934: 2001), Idrossi-metil-furfurale (HMF) (UNI 10935: 2001 Cap 4);
- **TERRENI:** Sostanza organica (da calcolo) (DM 13/03/1999 SO n° 185 GU n° 248 21/10/1999 Met. VII.3), Azoto totale (MPTE 11).



ORGANIZZAZIONE

Il laboratorio è organizzato per analizzare campioni provenienti da diverse matrici: latte e derivati, miele, terreni, foraggi, vino, e materiale vegetale per la determinazione di fitopatologie.

Tutti i campioni da analizzare devono essere campionati e conservati seguendo specifiche procedure; il campionamento è l'operazione che permette di ottenere un campione rappresentativo di una determinata partita da analizzare. La corretta esecuzione delle operazioni di campionamento è di fondamentale importanza ai fini del risultato analitico; un errato cam-



pionamento introdurrà un errore su tutte le determinazioni, dando luogo a risultati scorretti e a successivi grossolani errori di interpretazione. Le procedure di campionamento possono essere richieste direttamente alla segreteria del laboratorio e visualizzate sul modulo di accettazione dei campioni.

I campioni possono essere campionati e consegnati al laboratorio da tutti i tecnici che effettuano assistenza tecnica sul territorio regionale o direttamente dai titolari delle aziende agricole e dal personale delle strutture di trasformazione; fanno eccezione i campioni di foraggio e terreno che devono essere campionati esclusivamente dai tecnici abilitati.

Il laboratorio utilizza metodi aggiornati e attrezzature di ultima generazione e tecnologicamente avanzate, pertanto i risultati analitici possono essere costantemente tenuti sotto controllo anche tramite confronti con gli altri laboratori distribuiti sul territorio nazionale. Le capacità operative del laboratorio sono inoltre verificate attraverso la partecipazione a circuiti interlaboratorio nazionali ed internazionali che permettono di valutare nel tempo l'efficienza del laboratorio.

L'esecuzione delle analisi è affidata a un team costituito da sedici tecnici analisti, dal personale di segreteria a cui si affiancano il Responsabile della Qualità e il Responsabile del Laboratorio; la professionalità e l'esperienza di svariati anni (per alcuni pluridecennale) garantisce l'accuratezza e la precisione dell'esecuzione delle analisi e dei risultati analitici ottenuti.

LATTE E DERIVATI

Il settore latte analizza campioni di latte e derivati provenienti da caseifici cooperativi, da caseifici privati o anche da singole aziende, allo scopo di fornire assistenza tecnica agli allevatori e alle strutture di trasformazione esistenti sul territorio regionale.

Sono effettuate analisi per la determinazione di parametri chimici (grasso, proteine, caseine, lattosio, residuo secco magro, urea, inibenti, punto di congelamento, pH, acidità, lattefermentazione) e microbiologici (carica batterica, coliformi totali, *Escherichia coli*, proteolitici, lieviti e muffe). I parametri analizzati servono a verificare l'attitudine del latte alla trasformazione lattiero-casearia, principalmente per la produzione di Fontina DOP, ma anche per valutare il rispetto delle normative in materia di igiene e sicurezza degli alimenti.

Presso i caseifici cooperativi il campionamento è eseguito direttamente dal personale specializzato del laboratorio, due volte al mese, secondo una pianificazione mensile stabilita dal laboratorio; tutti gli altri utenti possono effettuare direttamente il campionamento seguendo in maniera scrupolosa le procedure previste; tutte le informazioni necessarie per effettuare correttamente l'operazione, nonché i contenitori sterili necessari, possono essere richiesti alla segreteria del laboratorio.





TERRENI

Si analizzano campioni di terreno provenienti da prati, vigneti, frutteti e altre coltivazioni, con lo scopo di fornire assistenza tecnica agli agricoltori per ottimizzare la gestione delle concimazioni ed individuare le attitudini pedologiche.

Si determinano i seguenti parametri: pH, calcare totale e attivo, sostanza organica, azoto, fosforo, microelementi (ferro, manganese, zinco e rame) e macroelementi (calcio, magnesio e potassio), capacità di scambio cationica e granulometria (sabbia, limo e argilla).

FORAGGI

Si analizzano campioni di foraggio provenienti dalle aziende agricole valdostane allo scopo di ottimizzare la preparazione delle razioni alimentari degli allevamenti.

Sono inoltre analizzati numerosi campioni conferiti dall'Institut Agricole Régional, i cui risultati sono utilizzati per progetti di ricerca e sperimentazione.

Il laboratorio determina, su campioni di fieno e di mangime, i seguenti parametri: umidità, proteine grezze, fibra grezza, lipidi grezzi, ceneri grezze, fosforo, macroelementi (calcio, potassio, magnesio), microelementi (ferro, rame, zinco, manganese), frazioni fibrose (ADF, ADL, NDF), zuccheri e (solo nei mangimi) amido.



MIELE

Si determinano in routine le seguenti analisi: colore, contenuto di acqua, HMF, conducibilità elettrica, pH, acidità libera, sostanze insolubili.

Il laboratorio, inoltre, effettua analisi per verificare la qualità dei campioni che partecipano al Concorso dei Mieli della Valle d'Aosta, annualmente organizzato dall'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali in collaborazione con il Consorzio Apistico della Valle d'Aosta. Sui campioni ammessi al concorso è effettuata anche l'analisi sensoriale, che permette di valutare la qualità e l'origine botanica del miele basandosi sulle sue caratteristiche organolettiche. In Valle d'Aosta si producono mieli di millefiori e melata, nonché mieli mo-

nofflorali di castagno, rododendro, tarassaco e tiglio; l'analisi sensoriale dei campioni del concorso è effettuata, oltre che dal personale del laboratorio, anche da assaggiatori esterni che hanno acquisito conoscenza tecnica ed esperienza pratica nella valutazione delle caratteristiche organolettiche del miele partecipando a corsi specifici in analisi sensoriale del miele.

VINO

Nel settore vino sono analizzati campioni di uva, mosto, vino e grappe o distillati; quindi, a seconda della fase di lavorazione in cui è stato effettuato il campionamento, sono richiesti parametri diversi.

Di norma si determinano SO₂ libera, SO₂ totale, alcol, acidità totale, acidità volatile, pH. Possono essere inoltre richieste altre determinazioni quali: zuccheri, acido malico, acido lattico, stabilità proteica, stabilità tartarica, indice di filtrabilità, ecc.

Sul 70-75% dei campioni destinati alla vendita il personale del laboratorio effettua anche l'analisi sensoriale.

Il campionamento è effettuato direttamente dai richiedenti o, nel caso delle aziende imbottigliatrici, può essere effettuato dai tecnici del laboratorio.



SETTORE FITOSANITARIO

Il settore fitosanitario analizza differenti campioni vegetali prelevati dai tecnici dell'Ufficio servizi fitosanitari nell'ambito delle attività di monitoraggio svolte in conformità alle disposizioni fitosanitarie comunitarie (direttiva 2000/29/CE) e nazionali (D.lgs. 214/2005) e agli specifici decreti di lotta obbligatoria alle avversità delle piante emanate a livello comunitario, nazionale e regionale.

Nell'ambito del controllo di organismi nocivi su coltivazioni erbacee agrarie, sono sottoposti ad analisi tuberi e piante di *Solanum tuberosum* (patata) per la presenza degli agenti di marciume batterico *Ralstonia solanacearum* e *Clavibacter michiganensis* ssp. *sepedonicus* e per la presenza dei nematodi cisticoli *Globodera rostochiensis* e *Globodera pallida*. Nell'ambito del controllo di organismi nocivi su coltivazioni legnose agrarie, vengono svolte le seguenti analisi: (i) diagnosi dei fitoplasmi agenti della Flavescenza dorata e del Legno nero (*Grapevine flavescence dorée phytoplasma* e *Grapevine bois noir phytoplasma*) su campioni fogliari di vite; (ii) diagnosi dei fitoplasmi agenti degli Scopazzi del melo (*Apple proliferation phytoplasma*) su campioni fogliari e radicali di melo; (iii) diagnosi di *Erwinia amylovora*, agente del colpo di fuoco batterico, su campioni fogliari e legnosi derivanti da pomacee. Nell'ambito del controllo di organismi nocivi delle piante ornamentali, urbane e forestali, sono svolte analisi per la presenza del fungo *Gibberella circinata*, agente del cancro resinoso del pino, su campioni legnosi di *Pinus sylvestris*, ed analisi per la presenza dell'oomicete *Phytophthora ramorum*, agente del disseccamento del rododendro, su campioni fogliari di piante ornamentali in vivaio (*Rhododendron* spp., *Pieris* spp., *Viburnum* spp...), e su campioni legnosi da alberate urbane di parchi e giardini.

Il laboratorio del Settore Fitosanitario si occupa inoltre della diagnosi delle principali virosi della vite per la certificazione di materiale da moltiplicazione in campi di piante madri.

CAMPIONI ANALIZZATI

Nella tabella è riportato il numero complessivo dei campioni analizzati annualmente dal Laboratorio e il numero delle singole analisi. Più dell'80% delle analisi è effettuato dal Settore latte e circa il 10% dal Settore vino.

Anno	n. campioni analizzati	n. parametri analizzati
2005	125.965	690.456
2006	121.023	664.631
2007	120.729	675.365
2008	118.321	669.807
2009	121.287	691.775

CONSEGNA DEI CAMPIONI E TRASMISSIONE DEI RISULTATI ANALITICI

I campioni possono essere consegnati alla segreteria del laboratorio dal lunedì al venerdì, per i campioni di latte e derivati con orario dalle 8.30 alle 10.30 (il venerdì sono effettuate solo analisi chimiche), per le altre tipologie di campioni la consegna può essere effettuata dalle 8.30 alle 14.00.

La trasmissione dei Rapporti di prova contenenti i risultati analitici avviene sempre tramite posta ordinaria alla quale si affianca, per le matrici latte, foraggi e miele, la trasmissione via internet mediante la pubblicazione dei dati sul sito regionale (www.regione.vda.it alla voce Agricoltura, Area riservata) che avviene immediatamente in successione alla redazione dei Rapporti di prova. Questa tipologia di trasmissione consente agli utenti di visualizzare e stampare i propri risultati analitici entro poche ore dal termine delle analisi e offre l'opportunità di utilizzare un formato informatico dei dati per qualsiasi successiva elaborazione.

Regione autonoma Valle d'Aosta - Area riservata

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

Link | Mappa del sito | Novità | Contatti | Posta certificata | ITA | FRA | cerca

Agricoltura > Area riservata

Agricoltura Area riservata

Turisti >

Imprese e agricoltori >

Video >

Carburante agricolo

Area riservata

■ Risultati analisi latte

■ Risultati analisi foraggi

■ Risultati analisi miele

■ Uffici periferici DPVSE

■ Elenco produttori saveurs

L'Assessore

L'accesso a questa area è riservato agli utenti registrati.

● Risultati analisi latte

● Risultati analisi foraggi

● Risultati analisi miele

● Uffici periferici DPVSE

● Elenco produttori saveurs

Pagina a cura dell' Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali © 2000-2010 Regione Autonoma Valle d'Aosta
Condizioni di utilizzo | Crediti | Contatti | Segnala un errore | Aggiornata il 27/2/2009

Inoltre, da qualche anno, nel settore latte l'invio dei risultati dei campioni avviene anche mediante l'utilizzo di sms personalizzati che sono trasmessi direttamente ai cellulari degli utenti interessati. Questo sistema consente ai singoli allevatori di conoscere i risultati relativi al proprio campione di latte in tempi estremamente rapidi e ovunque si trovino; in questi termini il sistema trova quindi una fondamentale applicazione per i titolari degli alpeggi che possono conoscere i dati del loro latte stando in alpeggio.

Il sistema di trasmissione dati via sms è ad oggi una prerogativa del nostro laboratorio, non esiste infatti un analogo sistema in laboratori operanti nel settore con i quali siamo in collegamento a livello nazionale.

Il sistema di trasmissione tramite sms è gratuito e accessibile a tutti gli utenti del laboratorio, sia per gli allevatori che conferiscono a un caseificio, indifferentemente privato o cooperativo, sia per i singoli trasformatori.

L'attivazione del servizio di trasmissione internet e sms deve essere richiesta direttamente alla segreteria del laboratorio mediante la compilazione e sottoscrizione di un modulo in cui devono essere inseriti i dati identificativi dell'utente ed il numero di cellulare al quale si vogliono ricevere i risultati.

Infine, gli utenti possono ottenere rapide informazioni circa i propri risultati analitici, soprattutto per i settori latte e vino, telefonando direttamente alla segreteria del laboratorio (per il settore latte dalle 14.00 alle 16.30).

In ogni caso, il personale tecnico è a disposizione per fornire informazioni relative alle modalità analitiche, al tipo di analisi da effettuare sui campioni, ai rapporti tra cliente e laboratorio, all'incertezza di misura dei metodi, ecc. Alcune di queste informazioni sono altresì disponibili sul modulo di campionamento ed accettazione campioni in distribuzione presso la segreteria.

E
S
E
M
P
I
O

D
I

U
N

R
A
P
P
O
R
T
O

D
I

P
R
O
V
A



Assessorat de l'agriculture
et des ressources naturelles
Assessorato agricoltura
e risorse naturali

Servizio sviluppo delle produzioni agro-alimentari
e infrastrutture
Laboratorio Settore Latte
Loc. Grande Charriere, 66 - 11020 St. Christophe
Tel. 0165/275305 - 0165/275319
email: p.invernizzi@regione.vda.it



LAB N° 0133
Membro degli Accordi di Mutuo
Riconoscimento EA, IAF, e ILAC

RAPPORTO DI PROVA N°

Tipo Campione : Latte vaccino
N° Campioni : 18
Campionato da : Tecnico Laboratorio secondo la POLA 02
Data campionamento : 30/11/2010(Mattino)
Data consegna : 30/11/2010
Inizio analisi : 30/11/2010
Fine analisi : 01/12/2010
Data emissione : 01/12/2010

Richiedente:

Risultati prove campioni

Cod. Analisi	01	02	27	03	04	30	06	08	15	10	11	13	14
ACCREDIA			*		*	*		*	*		*		*
Codice Campione	Gr	Pro	Caseine	Latt	Rsm	Urea	Cell x1000	pH	CBS Bcs x1000	Coli	Proteo	Inib	Lattferm
12	3,69	3,41	2,60	4,80	9,01	25,10	416		15	0	0	-	
14	3,60	3,41	2,63	4,74	8,95	18,68	341		82	0	400	-	
16	3,85	3,36	2,58	4,83	8,99	17,82	30		2	0	200	-	
20	3,57	3,20	2,50	5,03	9,03	26,46	23		2	0	200	-	
21	3,88	3,06	2,40	4,95	8,81	21,25	47		2	0	200	-	
22	3,87	3,63	2,79	4,79	9,22	22,37	469		13	0	0	+	
23	3,66	3,38	2,64	4,94	9,12	25,09	113		4	0	1400	-	
25	3,89	3,44	2,62	4,82	9,05	24,67	93		5	600	1200	-	
28	3,30	3,47	2,67	4,85	9,11	25,02	126		11	0	5200	-	
30	4,10	3,68	2,81	4,82	9,30	20,48	64		9	0	400	-	
32	3,20	3,37	2,62	4,74	8,91	17,12	704		11	0	800	-	
33	3,36	3,24	2,51	4,82	8,86	19,84	317		12	0	0	-	
36	3,47	3,33	2,57	4,78	8,91	17,93	687		10	0	0	-	
49	3,28	3,18	2,48	4,75	8,74	13,30	145		6	0	0	-	
50	3,68	3,42	2,65	4,90	9,12	17,64	21		2	200	200	-	
52	3,61	3,54	2,72	4,77	9,11	23,17	120		12	400	2200	-	

Risultati prove caldaie

Cod. Analisi	01	02	27	03	04	30	06	08	15	10	11	13	14
ACCREDIA			*		*	*		*	*		*		*
Codice Campione	Gr	Pro	Caseine	Latt	Rsm	Urea	Cell x1000	pH	CBS Bcs x1000	Coli	Proteo	Inib	Lattferm
Cal 1	3,46	3,35	2,60	4,81	8,96	19,06	291	6,66	28	200	1200	-	+
Cal 2	3,64	3,37	2,59	4,84	9,01	21,79	200	6,65	9	0	400	-	+

ESEMPIO DI TRASMISSIONE DATI VIA SMS

da +39 348 5158445

LabLatte 09/10/2010 - Camp. 19- Gra=3,57; Pro=3,49; Lat=4,68; Res=8,97; Cel=455; Col=1600; Prt=0; ini=-; Cbs=47; Ure=20,92

Legenda:

Data di prelievo del campione analizzato; Camp.= Campione n° 19; Gra.= Grasso; Pro.=Proteine; Lat.= Lattosio; Res.= Residuo secco; Cel.= Cellule somatiche; Col= Coliformi; Prt.= Proteolitici; Ini.= Inibenti; Cbs.= Conta microbica; Ure.= Urea.

CONTATTI

ASSESSORATO AGRICOLTURA E RISORSE NATURALI

LOC. GRANDE CHARRIÈRE, 66
11020 SAINT-CHRISTOPHE (AO)
TEL. 0165/275420-275401
FAX 0165/275304
E-MAIL: p.invernizzi@regione.vda.it

RESPONSABILE DI LABORATORIO:

DOTT.SSA M. PIA INVERNIZZI (p.invernizzi@regione.vda.it)

ASSICURAZIONE QUALITÀ:

DOTT.SSA SARA VALLET (s.vallet@regione.vda.it)

SEGRETERIA LABORATORIO 0165 275305-275319

SETTORE LATTE 0165/275320-275323

SETTORE AGROCHIMICO 0165/275313

SETTORE VINO 0165/275306

SETTORE FITOSANITARIO 0165/275405-5365

ORARI CONSEGNA CAMPIONI

I CAMPIONI DI LATTE E DERIVATI POSSONO ESSERE CONSEGNATI ALLA SEGRETERIA DEL LABORATORIO DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ DALLE 8.30 ALLE 10.30 (IL VENERDÌ SONO EFFETTUATE SOLO ANALISI CHIMICHE).
PER I CAMPIONI DI FORAGGI, TERRENI, MIELE, VINO L'ORARIO PER LA CONSEGNA DEI CAMPIONI È DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ DALLE 8.30 ALLE 14.00.

CONSULTAZIONE RISULTATI ANALITICI SUL SITO INTERNET:

WWW.REGIONE.VDA.IT ALLA VOCE AGRICOLTURA, AREA RISERVATA

• CONTRIBUTI A FAVORE DI AZIENDE AGRICOLE E DI PROPRIETARI NON CONDUTTORI

NOVITÀ NEL SETTORE DEI MIGLIORAMENTI FONDIARI

Con deliberazione del 22 ottobre 2010, n. 2834, la Giunta regionale ha ridefinito i criteri di applicazione della legge regionale del 12 dicembre 2007, n. 32, Titolo III, *Disciplina degli interventi regionali in materia di agricoltura e di sviluppo rurale*. È stata, pertanto, abrogata la precedente deliberazione 7 novembre 2008, n. 3190.

Si evidenziano, di seguito, gli aspetti normativi di rilievo, rimandando il lettore alla versione integrale della deliberazione disponibile all'indirizzo www.regione.vda.it, percorso Agricoltura/Imprese e agricoltori/ Consorzi di miglioramento fondiario/Normativa.

Gli uffici della Direzione politiche comunitarie e miglioramenti fondiari restano a disposizione per qualsiasi ulteriore precisazione in merito. I nuovi modelli per la presentazione delle domande saranno disponibili a partire dal mese di gennaio 2011.

TIPOLOGIE DI INTERVENTI FINANZIABILI

Sono finanziabili ai sensi degli artt. 50 (*Investimenti nelle aziende agricole*) e 51 (*Conservazione di paesaggi e fabbricati rurali tradizionali*) le seguenti tipologie di interventi:

- a) costruzione e sistemazione di acquedotti rurali;
- b) costruzione e sistemazione di canali irrigui, impianti di irrigazione e di fertirrigazione, con le limitazioni di cui all'art. 50, comma 4, lettera c), della l.r. 32/2007;
- c) costruzione e sistemazione di strade e piste rurali che consentano la viabilità aziendale e/o pluriaziendale;
- d) costruzione e sistemazione di monorotaie, di teleferiche e di fili a sbalzo che sostituiscono la viabilità rurale;
- e) miglioramento e sistemazione di terreni agrari e di pascoli;

di Giovanni VAUTERIN
*Ufficio miglioramenti
fondiari e opere irrigue
Direzione politiche
comunitarie e miglioramenti
fondiari*



Ru Neuf - Gignod



Plan de Verraz - Ayas

f) dotazione di attrezzature e macchinari fissi a servizio di impianti irrigui, di monorotaie, di teleferiche e di fili a sbalzo.

Gli interventi di miglioramento fondiario a servizio di aziende di fondovalle o mayens sono finanziati ai sensi dell'art. 50 della l. r. 32/2007, mentre gli interventi a servizio di alpeggi sono finanziati ai sensi dell'art. 51 della l.r. 32/2007.

BENEFICIARI

Possono beneficiare degli aiuti previsti dalla citata legge regionale:

- a) i titolari delle aziende agricole regolarmente iscritte all'Anagrafe regionale delle aziende agricole valdostane, di cui alla legge regionale 28 aprile 2003, n. 17 – *Istituzione e gestione del Sistema informativo agricolo regionale (SIAR) e dell'Anagrafe regionale delle aziende agricole valdostane*;
- b) i proprietari non conduttori del-

le strutture o dei terreni destinati all'attività agricola, oggetto di richiesta di finanziamento, regolarmente iscritti, ai fini esclusivamente anagrafici, all'Anagrafe regionale delle aziende agricole valdostane, di cui alla citata legge.

Le forniture di attrezzature e macchinari non sono finanziabili ai proprietari di immobili destinati ad attività agricola, non titolari o conduttori di azienda agricola.

INTENSITÀ DELL'AIUTO

Per gli interventi realizzati nel fondovalle e nei mayens sono concessi contributi in conto capitale, nelle seguenti percentuali:

- a) **50 per cento** della spesa ammissibile;
- b) **60 per cento** della spesa ammissibile, per gli investimenti sottoscritti da "giovani agricoltori" entro cinque anni dall'insediamento.

Per gli interventi realizzati negli al-

conto capitale, nelle seguenti percentuali:

- a) **75 per cento** della spesa ammessa per gli interventi di infrastrutturazione dei fabbricati d'alpe mediante costruzione, sistemazione o ammodernamento di acquedotti rurali, strade e piste d'accesso ai fabbricati rurali, costruzione e sistemazione di monorotaie, di teleferiche e di fili a sbalzo che sostituiscono la viabilità rurale, nonché per le spese e gli oneri di progettazione ad essi inerenti, purché si tratti di interventi che **non comportino** aumento della capacità produttiva aziendale.
- b) **50 per cento** della spesa ammessa per gli interventi che comportano aumento della capacità produttiva aziendale e per le spese e gli oneri di progettazione ad essi inerenti; detto limite è incrementato di ulteriori 10 punti percentuali se l'iniziativa è effettuata da "giovani agricoltori" entro cinque anni dall'insediamento, che non abbiano superato i 40 anni di età al momento della sottoscrizione della domanda di determinazione della spesa ammessa a contributo.

I requisiti per l'ottenimento della maggiorazione prevista per i "giovani agricoltori", cioè per coloro che rispettano i criteri previsti dall'art. 22 del regolamento CE n. 1698/2005, devono essere dimostrati all'atto della presentazione della domanda di determinazione della spesa ammissibile a contributo.

Possono quindi beneficiare della maggiorazione prevista gli agricoltori:

- a) di età inferiore a 40 anni che si insediano per la prima volta in un'azienda agricola in qualità di titolare dell'azienda;



Frutteti a Saint-Pierre

- b) che realizzano un investimento entro i cinque anni dall'insediamento;
- c) che possiedono conoscenze e competenze professionali adeguate;
- d) che presentano un Piano aziendale per lo sviluppo dell'attività agricola;
- e) che rispondono a tutti gli altri requisiti previsti dalla deliberazione della Giunta regionale n. 792 del 26 marzo 2010.

La qualifica di "giovane agricoltore" si estende anche alla società agricola costituita da un giovane agricoltore, con le limitazioni contenute nella citata deliberazione della Giunta regionale n. 792/2010.

REQUISITI E CONDIZIONI DI AMMISSIBILITÀ

Possono beneficiare dei contributi le aziende agricole che possiedono i seguenti requisiti:

- essere titolari di partita IVA con classificazione delle attività economiche "01";
- essere iscritte all'Anagrafe regio-

nale delle aziende agricole valdostane, di cui alla legge regionale 28 aprile 2003, n. 17;

- operare in Valle d'Aosta con proprie unità aziendali, intendendo con esse fondi e strutture, anche articolate su più immobili, finalizzate allo svolgimento dell'attività agricola;
- soddisfare i parametri di redditività agricola e dimensione aziendale minima come definiti dalla deliberazione della Giunta regionale n. 2128 del 6 agosto 2010;
- avere la titolarità dei beni immobili sui quali si effettuano i miglioramenti fondiari oggetto di contributo.

Possono altresì beneficiare dei contributi i "proprietari non conduttori" e i "piccoli proprietari coltivatori" che possiedono i seguenti requisiti:

- essere iscritti, ai fini esclusivamente anagrafici, all'Anagrafe regionale delle aziende agricole valdostane, di cui alla l.r. 17/2003;
- avere la titolarità dei beni immobili sui quali si effettuano i miglioramenti fondiari oggetto di contributo.

Le informazioni e i dati contenuti nel Sistema Informativo Agricolo Regionale (SIAR), di cui alla legge regionale 28 aprile 2003, n. 17, sono utilizzati dalla struttura regionale competente ai fini dell'istruttoria dei procedimenti amministrativi di competenza relativi ai soggetti iscritti.

Il richiedente titolare di azienda agricola deve essere conduttore unico di tutti i terreni oggetto della richiesta e il proprietario, non conduttore agricolo, deve avere la piena disponibilità dei terreni oggetto di intervento. In entrambe le ipotesi, nel caso di realizzazione di bonifiche agrarie o di impianti di irrigazione possono essere ammessi a finanziamento anche interventi su superfici gestite da altra azienda agricola, previo consenso di quest'ultima, qualora la loro esclusione dal comprensorio di bonifica comprometta la razionalità e l'organicità dell'intervento stesso e qualora la superficie in argomento risulti inferiore rispetto a quella direttamente coltivata dal richiedente.

Dopo il provvedimento di concessione dell'aiuto (impegno di spesa) non saranno ammessi subentri al titolare della domanda di contributo, salvo cause di forza maggiore e altri gravi motivi. La richiesta, debitamente motivata, deve essere inoltrata alla struttura competente prima della liquidazione di qualsiasi contributo e le condizioni di subentro saranno stabilite dalla Giunta regionale su proposta del dirigente della struttura competente.

Gli interventi sono ammissibili a finanziamento qualora **non** siano stati realizzati prima dell'approvazione del contributo da parte della Giun-

ta regionale, salvo il caso di iniziative intraprese per ragioni d'urgenza al fine di garantire la prosecuzione dell'attività agricola o di prevenire danni a persone, animali o cose, le quali possono essere avviate a seguito di specifica autorizzazione secondo le procedure previste dall'art. 14, allegato 1, della DGR 2834/2010.

LIMITAZIONI DI CARATTERE GENERALE

Non sono ammesse a contributo domande il cui importo degli investimenti risulti inferiore a **cinquemila** euro, IVA e spese accessorie escluse.

Tale importo minimo è ridotto a **duemilacinquecento** euro nel caso di opere necessarie al ripristino dei danni causati da gravi eventi atmosferici e/o naturali – con esclusione di qualsiasi onere relativo al mancato guadagno in seguito a perdite di produzione – e nel caso di impianti di irrigazione a goccia effettuati su colture specializzate non annuali.

Le spese ammissibili a contributo sono quelle effettivamente e definitivamente sostenute dal beneficiario finale. Ai fini della loro verificabilità e controllabilità, queste devono corrispondere a “pagamenti effettivamente effettuati”, comprovati da **fatture esibite in originale** e dai relativi **giustificativi di pagamento** (bonifico bancario, ricevuta bancaria, vaglia o bollettino postale, assegno non trasferibile con la copia della traenza) ai sensi della vigente normativa fiscale.

Non sono ammessi a finanziamento singoli interventi che comportino un aiuto pubblico **superiore a 250**



Ru Herbal - Challand-Saint-Anselme

mila euro per singolo beneficiario, né spese per interventi di ordinaria e straordinaria manutenzione.

Ai sensi della normativa comunitaria vigente e ai sensi dell'art. 50, comma 4, lettera c) della l.r. 32/2007, è vietata la concessione di aiuti per la realizzazione di drenaggi, impianti e opere per l'irrigazione, a meno che tali interventi consentano di ridurre di almeno il 25% il precedente consumo di acqua. Per precedente consumo d'acqua si deve intendere la media dei consumi idrici calcolati sulla base di un numero significativo di anni, in relazione al tipo di coltura praticato.

Sono tuttavia ammessi a finanziamento anche gli impianti irrigui da realizzarsi su terreni incolti con le limitazioni di cui all'art. 21, comma 1, lett. g) della DGR 2834/2010, allegato 1.

PRESTAZIONI DI MANODOPERA E DI MACCHINARI AZIENDALI

Le opere in economia – intese come prestazioni volontarie di manodopera e di macchinari aziendali effettuate direttamente dal beneficiario o dai suoi collaboratori – possono essere ammesse ad agevolazione, qualora siano riconducibili alla normale attività svolta dall'imprenditore agricolo. Per normale attività si intende quella che l'imprenditore agricolo è in grado di porre in essere, disponendo di attrezzature e professionalità sufficienti, con il lavoro proprio, della sua famiglia e dei suoi dipendenti, secondo le vigenti disposizioni di legge.

Il materiale necessario per l'esecuzione delle opere in economia deve essere documentato da fatture quietanzate oppure da scontrini parlanti che dovranno essere allegati alla con-



Ru d'Arlaz - tratto di canale tra Challand-Saint-Anselme e Montjovet

tabilità dei lavori eseguiti.

In sede di presentazione della domanda di determinazione della spesa ammissibile a contributo, le prestazioni di manodopera e di macchinari aziendali in economia devono essere distinte dai lavori affidati ad altre imprese, che saranno invece oggetto di contabilità e di fatturazione separata.

La mancata distinzione o dichiarazione che individua, in origine, le categorie d'opera dei lavori che il richiedente intende realizzare per proprio

conto e con i propri mezzi, preclude il diritto di beneficiare dell'agevolazione prevista per detti lavori.

Le prestazioni complessivamente effettuate in economia, nell'ambito degli investimenti aziendali finanziabili ai sensi della l.r. 32/2007, sono ammissibili nel **limite massimo di 50 mila euro annui**.

I documenti abilitativi, previsti dalla vigente normativa urbanistica e di pianificazione territoriale, dovranno riportare, tra gli esecutori delle opere ammissibili a finanziamento,

anche il nominativo del beneficiario del contributo.

SCADENZE E VINCOLO DI DESTINAZIONE

Le domande preventive di ammissibilità a contributo possono essere presentate nel periodo compreso tra il **1° gennaio** e il **30 giugno** di ogni anno.

I soggetti beneficiari e i proprietari dei beni agevolati non possono mutare la destinazione e l'uso dichiarati, prima che siano decorsi:

- cinque anni** dalla data di acquisto, nel caso di attrezzature e macchinari;
- quindici anni** dalla data di ultimazione dei lavori, nel caso di interventi di miglioramento fondiario e di realizzazione di infrastrutture aziendali.

I proprietari dei beni agevolati dovranno utilizzare per finalità agricole, direttamente o tramite terzi, le superfici oggetto di finanziamento per tutta la durata del vincolo di destinazione previsto.



Arvier - vigneti a picco sulla Dora Baltea



Introd - Capoluogo

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

ORGANISMI DA QUARANTENA E ALTRE AVVERSITÀ DEI VEGETALI IL CUI MONITORAGGIO È REGOLAMENTATO A LIVELLO COMUNITARIO

A partire da questo numero dell'Informatore Agricolo saranno pubblicate le schede di riconoscimento degli organismi nocivi per i vegetali per i quali è previsto un piano di controllo territoriale da parte dei servizi fitosanitari

L'ufficio servizi fitosanitari è tenuto per legge ad esercitare la vigilanza sullo stato fitosanitario del territorio di propria competenza, quello compreso tra i confini regionali, per verificare la presenza di organismi nocivi ai vegetali, anche attraverso analisi specialistiche, come stabilito dall'art. 50, comma c) del D.Lgs. 214/2005.

Una parte molto importante di questa attività è occupata dal monitoraggio degli organismi detti "da quarantena" ovvero quel gruppo di parassiti e agenti di malattie delle piante, ritenuti particolarmente pericolosi per i danni che possono arrecare all'agricoltura o all'ambiente perché poco diffusi o non ancora presenti nella Comunità europea.

La lista degli organismi da quarantena è in continua evoluzione in quanto la libera circolazione delle merci tra Paesi, anche molto distanti, aggrava il rischio di introduzione in Europa di nuovi parassiti e patogeni.

Per facilitare la raccolta dei dossier riguardanti i diversi organismi, il servizio fitosanitario centrale, che ha sede presso MIPAAF, ha recentemente incaricato dei referenti (uno per ogni parassita o patogeno oggetto di controllo) appartenenti nella maggior parte di casi al personale dei servizi fitosanitari regionali e scelti tra soggetti in possesso di particolari competenze nei riguardi del parassita o del patogeno di cui devono occuparsi. Essi, a cadenza annuale e nel rispetto dei termini imposti per legge, hanno l'incarico di farsi inviare le relazioni prodotte dai servizi fitosanitari regionali e di compilare

il report d'insieme riguardante lo stato fitosanitario dell'intero territorio nazionale riferito all'organismo nocivo assegnato.

Anche la Valle d'Aosta, coinvolta come tutte le altre Regioni in questa rete, è tenuta a riferire, nelle scadenze fissate dalle numerose norme in materia, gli esiti della sorveglianza fitosanitaria effettuata nel proprio territorio.

I lettori ricorderanno che la descrizione di una parte degli organismi da quarantena (quelli riguardanti la patata) è stata trattata in un recente articolo a firma di Fabio Guglielmo (Informatore Agricolo n. 4/2010), ora estenderemo la trattazione a tutti gli altri parassiti e patogeni oggetto di programmi di sorveglianza territoriale da parte dei servizi fitosanitari regionali.

Nella tabella n. 1) sono elencati gli organismi da quarantena per i quali vige l'obbligo di relazione annuale, nella stessa tabella sono riportati anche i riferimenti di legge che regolamentano i controlli, le scadenze per l'invio delle relazioni e i risultati dei controlli effettuati nella nostra regione nell'anno 2010.

Oltre ai suddetti organismi, ve ne sono altri che devono essere ugualmente monitorati, ma per i quali non vi è l'obbligatorio di invio di relazione alla comunità europea (vedi tabella n. 2).

A partire da questo numero dell'Informatore Agricolo, escludendo quelli che sono già stati oggetto di precedenti articoli, pubblicheremo delle schede di riconoscimento dei parassiti e patogeni di cui vige l'obbligo di monitoraggio per i servizi fitosanitari regionali, schede che riteniamo utili ai lettori anche ai fini di segnalazioni all'ufficio competente sulla loro presenza nel territorio e su eventuali danni arrecati alle colture.

Tab. n. 1: lista degli organismi nocivi oggetto di monitoraggio e per i quali vige l'obbligo di inviare relazione annuale alla Comunità europea

n. Organismo nocivo	Data prov.to italiano	Data pub.ne su G.U.	Norme Comunitarie che regolamentano i contenuti	Data invio relazione annuale al SFG	Data invio relazione alla Com.ne UE	Oggetto della relazione	Risultato monitoraggio 2010
1 Verme delle radici del mais <i>Diabrotica virgifera virgifera</i>	8/04/2009	30/06/2009 n° 149	Dec. 2003/766/CE Dec. 2006/564/CE Rac. 2006/565/CE Dec. 2008/644/CE	30 nov	31 dic	Notifica dei risultati delle osservazioni annuali nelle aree di produzione del mais. Notifica di nuovi ritrovamenti e demarcazione delle eventuali aree	Presente
2 Tarlo asiatico <i>Anoplophora chinensis</i>	09/11/2007	16/02/2008 n°40	Dec.2008/840/CE Dec.2010/380/CE	31 gen	30 apr	Notifica risultati delle ispezioni ed elenchi zone delimitate	Assente
3 Cinipide del castagno <i>Dryocosmus kuriphilus</i>	30/10/2007	19/02/2008 n°42	Dec.2006/464/CE	30 ott	31 dic	Notifica risultati controlli annuali	Presente
4 Punteruolo rosso delle palme <i>Rhynchophorus ferrugineus</i>	09/11/2007 in recepimento	13/02/2008 n°37	Dec.2007/365/CE Dec.2008/776/CE Dec.2010/467/CE	31 gen	28 feb	Notifica risultati dei controlli ufficiali, elenco zone delimitate, mappe e piano d'azione	Non eseguito (*)
5 Nematode del pino <i>Bursaphelenchus xylophilus</i>			Dec.2006/133/CE Dec.2008/340/CE Dec.2008/378/CE Dec.2008/684/CE Dec.2008/790/CE Dec.2008/954/CE Dec.2009/420/CE Dec.2009/462/CE	30 nov	15 dic		Assente
6 Virus del mosaico del pepino <i>Pepino Mosaic Virus (PepMV)</i>	04/04/2002 24/04/2003	25/06/2002 n°147 17/06/2003 n°138	Dec.2004/200/CE	10 set	30 nov	Notifica dei risultati, degli studi ufficiali sulle presenze dell'organismo nocivo sul territorio	Non eseguito (*)
7 <i>Phytophthora ramorum</i>	28/11/2002	22/01/2003 n°17	Dec.2002/757/CE Dec.2004/426/CE Dec.2007/201/CE	15 nov	1 dic	Notifica dei risultati della sorveglianza ufficiale annuale	Assente
8 Cancro resinoso del pino <i>Gibberella circinata</i>			Dec.2007/433/CE	30 nov	15 dic	Notifica risultati delle indagini ufficiali, elenco zone delimitate e misure adottate	Assente
9 Colpo di fuoco batterico <i>Erwinia amylovora</i>	10/09/1999 n°356	15/10/1999 n°243	Dir.2000/29/CE all.IV.B, punto21.e).aa	10 apr	1 mag	Zone Tampone	
			Dir.2000/29/CE art. 2.I.h	20 dic	31 dic	Zone Protette (la Valle d'Aosta è zona protetta)	Assente
10 Flavescenza dorata della vite	31/5/2000	10/07/2000 n°159		28 feb		(La Valle d'Aosta conserva il comune di Sarre come zona focolaio)	Rilevata la presenza nel 2006/2007
			Dir.2000/29/CE art. 2.I.h	20 dic	31 dic	Zona Protetta (Basilicata)	

SEGUE TABELLA DA PAGINA PRECEDENTE

n.	Organismo nocivo	Data prov.to italiano	Data pub.ne su G.U.	Norme Comunitarie che regolamentano i contenuti	Data invio relazione annuale al SFG	Data invio relazione alla Com.ne UE	Oggetto della relazione	Risultato monitoraggio 2010
11	Tristezza degli agrumi <i>Citrus Tristeza Virus (CTV)</i>	22/11/1996	05/12/1996 n°285	Dir.2000/29/CE	30 nov	1 dic	Risultati indagini e controlli effettuati	Non eseguito (*)
12	Scopazzi del melo <i>Apple proliferation phytoplasma</i>	23/2/2006	14/03/2006 n°61	Dir.2000/29/CE	28 feb		Risultati indagini per rilevare la presenza e dichiarazione status delle aree (La Valle d'Aosta e zona d'insediamento)	Si

(*) il monitoraggio non è stato effettuato per la mancanza o la scarsa importanza economica in Valle d'Aosta del vegetale bersaglio dell'organismo nocivo

Tab. n. 2: lista degli organismi nocivi oggetto di monitoraggio e per i quali non vige l'obbligo di inviare relazione annuale alla Comunità europea

n.	Organismo nocivo	Data prov.to italiano	Data pub.ne su G.U.	Norme Comunitarie che regolamentano i contenuti	Data invio relazione annuale al SFG	Data invio relazione alla Com.ne UE	Oggetto della relazione	Risultato monitoraggio 2010
1	Processionaria del pino <i>Traumatocampa pityocampa</i>	17/04/1998 30/10/2007	01/06/1998 n°125 16/02/2008 n°40		Nessun obbligo di relazione			Presente
2	Malsecco degli agrumi <i>Phoma tracheiphila</i>	17/04/1998	02/06/1998 n°126		Nessun obbligo di relazione			Non eseguito (*)
3	Cocciniglia greca del pino <i>Marchalina hellenica Campania</i>	27/3/1996	05/04/1996 n°81		Nessun obbligo di relazione			Non eseguito (*)
4	Cocciniglia della corteccia del Pino marittimo <i>Matsucoccus feytaudi</i>	22/11/1996	05/12/1996 n°285		Nessun obbligo di relazione			Non eseguito (*)
5	Cancro colorato del platano <i>Ceratocystis fimbriata</i>	17/4/1998	01/06/1998 n°125		Nessun obbligo di relazione			Assente
6	Cocciniglia di San José <i>Quadraspidiotus perniciosus</i>	17/4/1998	01/06/1998 n°125	Dir.2006/91/CE	Nessun obbligo di relazione			Presente
7	Sharka Plum Pox Virus (PPV)	28/07/2009	09/10/2009 n°235		Nessun obbligo di relazione			Non eseguito (*)

Inizieremo a trattare la diabrotica del mais.

DIABROTICA O VERME DEL MAIS

Il verme del mais (nome scientifico *Diabrotica virgifera virgifera* Le Conte), è un coleottero di origine centro americana, appartenente alla famiglia dei crisomelidi.



Larva di diabrotica del mais
Foto tratta da "Insetti esotici e tutela ambiente"

DIFFUSIONE

In Europa è stato segnalato per la prima volta in Serbia nel 1992, nelle vicinanze dell'aeroporto internazionale di Belgrado e da lì ha cominciato a diffondersi nel resto dell'Europa centro-orientale. Il primo avvistamento in Italia risale al 1998 (Veneto) e tutt'oggi è insediato in tutte le regioni del nord e nel Lazio.

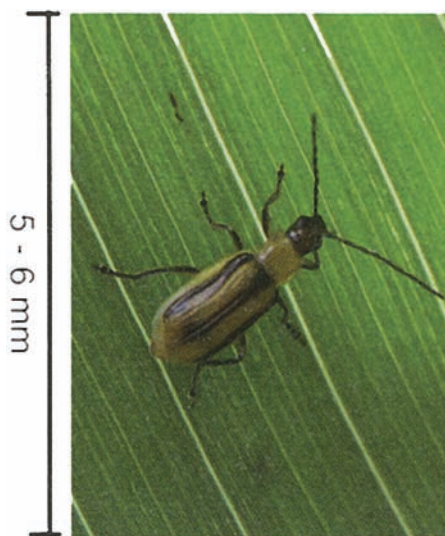
L'insetto si è diffuso nel nostro continente, presumibilmente, tramite il trasporto su gomma di materiale vegetale o terra. La diabrotica è in grado di spostarsi anche attivamente con volo proprio, coprendo notevoli distanze.

PIANTE OSPITI

Il crisomelide può svilupparsi su diverse specie vegetali appartenenti alla famiglia delle Poacee, ma solo il mais è l'ospite privilegiato ed è anche l'unica pianta che consente lo sviluppo di popolazioni elevate. Gli adulti sono stati trovati pure su Asteracee, Fabacee e Cucurbitacee.

MORFOLOGIA

L'adulto è lungo 5-6 mm, il capo è nero, il corpo giallo-verde. Nelle femmine si possono notare striature longitudinali più scure sulle elitre (ali), mentre nei maschi vi è un'unica macchia bruna. Le uova sono bianco crema o giallo pallido e misurano 0,5 mm; la larva, lunga a maturità fino a 15-18 cm, è bianca o giallo chiaro con testa color nocciola e ha una placca scura sulla parte terminale (tergale). Le pupe, che si trovano solo nel terreno, sono color bianco e tendono a divenire più scure con la maturità.



Adulto di diabrotica del mais
Foto tratta da "Insetti esotici e tutela ambiente"

BIOLOGIA

In Europa la diabrotica compie una sola generazione l'anno. L'uovo sverna sotto terra ad una ventina di cm di profondità. Nelle zone più calde della pianura padana le larve nascono a partire da fine aprile e iniziano a nutrirsi delle radici di mais. In Valle d'Aosta si presume che lo sviluppo larvale inizi nel mese di giugno. Dopo circa 30 giorni gli insetti si impupano e rimangono in quello stadio per circa 2 giorni prima di trasformarsi in adulti.

Nella nostra regione la comparsa degli adulti (che si nutrono invece della parte aerea del cereale) avviene da metà luglio (nella bassa Valle) fino a metà agosto (nei comuni centrali). A una settimana circa dall'inizio del volo, gli insetti si accoppiano e cominciano a ovodeporre nel terreno. Nel corso della vita, una femmina può produrre qualche centinaio di uova.

SINTOMI E DANNI

Le perdite di produzione su mais sono dovute soprattutto all'attività delle larve che si nutrono delle radichette e scavano gallerie nelle radici più grosse, determinando una riduzione nell'assorbimento degli elementi nutritivi e dell'acqua a cui consegue un rallentamento nello sviluppo delle piante e una predisposizione ad attacchi fungini.

Gli adulti, invece, provocano lievi scarificature alle foglie e, solo in caso di forte infestazione, producono seri danni in quanto sono in grado di ridurre il numero dei fiori fecondati e favorire la penetrazione di funghi che producono aflatossine.

In presenza di popolazioni consi-

stenti (rese più estreme dalla monosuccessione della coltura) le piante allettano, assumendo il tipico portamento chiamato “a collo d’oca” dovuto al piegamento degli steli che, per reagire alla caduta, riprendono a crescere con una curvatura alla base.

PREVENZIONE, MONITORAGGIO E LOTTA

L’organismo, per la sua estrema dannosità, è stato riconosciuto come specie da quarantena e inserito nella lista A” dell’EPPO. In Italia la lotta è regolamentata con il decreto ministeriale del 21 agosto 2001 pubblicato sulla G.U. 239 del 13/10/2001.

Il monitoraggio viene realizzato, secondo un apposito protocollo internazionale, con l’ausilio di trappole a feromoni sessuali costituiti da un foglio in plastica trasparente adesivo che viene avvolto a un apposito supporto all’altezza delle spighe o attorno ad una pianta di mais.

Le trappole devono essere collocate prima del picco di presenza degli adulti e restare in campo fino a metà-fine settembre, per un totale di circa 2-2,5 mesi di esposizione.

Per quanto riguarda la lotta, nella zona a indirizzo maidicolo (esclusa quindi la Valle d’Aosta), si è potuto constatare che la strategia chimica (molto usata negli USA) è poco efficace e troppo costosa e va comunque integrata con adeguate tecniche agronomiche. L’unico mezzo per prevenire la comparsa di popolazioni elevate è l’abbandono della monosuccessione, cui possono essere abbinate altre pratiche agronomiche che rendano più difficoltosa la



Mais allettato con portamento a collo d’oca dal sito regione Piemonte - servizi fitopatologici

sopravvivenza dell’insetto, quali le lavorazioni estive del terreno e l’uso preferenziale di ibridi a radici profonde facilmente rigenerabili in caso di attacco.

SITUAZIONE IN VALLE D’AOSTA

La coltivazione di mais nella regione Valle d’Aosta interessa circa 7 ha su una superficie complessiva di seminativi pari a 40 ha.

Poco meno della metà della superficie a mais (circa 3 ha per autoconsumo) è coltivata da una quarantina di coltivatori su piccoli appezzamenti (dimensione media dei campi: 150 mq). Solo 2 aziende coltivano mais su superfici più importanti. Molto diffuso è l’utilizzo di semente autoprodotta di vecchie varietà locali.

La pratica della rotazione, salvo qualche caso sporadico, è la norma. Nel 2010 il monitoraggio è stato effettuato con trappole a feromoni che sono state disposte nei comuni

di Donnas (2 trappole), Arnad (1 trappola), Sant-Marcel (1 trappola) e Aosta (2 trappole).

Nella bassa valle le catture sono iniziate dalla seconda decina di luglio (Arnad e Donnas) e si sono protratte fino alla raccolta (fine settembre) con una media stagionale di 160 individui/trappola. Nei comuni più interni alla valle, le catture sono iniziate in epoca più tardiva (metà agosto), si sono concluse entro fine agosto e sono state molto più ridotte (media stagionale 13 individui /trappola).

Nonostante il parassita sia presente nella nostra regione, la situazione fitosanitaria non è per nulla preoccupante in quanto non si sono mai visti allettamenti del mais e neppure danni significativi alle pannocchie, anche nelle zone a più elevata intensità di catture. È necessario comunque continuare con la pratica della rotazione e inserirla nei rari casi in cui non è stata ancora adottata.

• GALLERIA FOTOGRAFICA DELLA 7^A EDIZIONE, SVOLTASI A BARD DOMENICA 10 OTTOBRE

MARCHÉ AU FORT 2010







di Corrado ADAMO
 Direttore
 Direzione produzioni
 vegetali
 e servizi fitosanitari

SALONE DEL GUSTO 2010

L'edizione di quest'anno (Torino, 21-25 ottobre) del Salone del Gusto, la nota kermesse internazionale legata al cibo, era dedicata ai prodotti e ai loro territori.

Il tema scelto è indubbiamente di particolare importanza per la Valle d'Aosta. Il collegamento tra produzioni tradizionali e materie prime utilizzate permette di far conoscere ai consumatori la politica di difesa delle realtà montane, attraverso la presentazione di prodotti che, nel tempo, non hanno voluto prendere il treno della tecnologia spinta oltre ogni eccesso, di prodotti che hanno mante-

nuto una tradizione familiare e comunitaria. Tutto ciò rende possibile, ad esempio, gustare Fontina Dop e Fontina Dop d'alpeggio dai grandi profumi, legati alla diretta lavorazione del latte crudo ottenuto da razze bovine valdostane autoctone, o la freschezza e il corpo di grandi vini raccolti sotto la Doc Valle d'Aosta, dove la scelta culturale di mantenere i vitigni autoctoni a fianco di alcuni vitigni internazionali premia l'impegno, l'ingegno, la professionalità e l'amore per la propria terra di generazioni di paysans valdôtains.

La qualità dei nostri prodotti è stata riconosciuta dai molti visitatori che hanno affollato lo stand della Valle d'Aosta nei cinque giorni di apertura del Salone del Gusto, i quali hanno capito il messaggio di legame al territorio e di mantenimento di una cultura agricola della montagna che si è voluto trasmettere.

Allo stesso tempo, durante le fasi di inaugurazione del Salone, l'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali, in collaborazione con Caseus Montanus e alla presenza del Ministro dell'Agricoltura, ha potuto presentare le proprie produzioni di qualità – Dop, Doc e prodotti tradizionali – ad un vasto e qualificatissimo pubblico.



• TERZA EDIZIONE DEL *MARCHÉ VERT NOËL*, IL MERCATINO DI NATALE ORGANIZZATO DAL COMUNE DI AOSTA IN PIAZZA CAVERI DAL 3 DICEMBRE AL 6 GENNAIO, DOVE SEMPRE PIÙ LUSINGHIERI SONO GLI APPREZZAMENTI PER L'AMBIENTAZIONE ALPINA REALIZZATA DAL PERSONALE SPECIALIZZATO DELL'ASSESSORATO AGRICOLTURA E RISORSE NATURALI (DIREZIONE FORESTE E INFRASTRUTTURE E DIREZIONE FLORA, FAUNA, CACCIA E PESCA)

UN VILLAGGIO ALPINO NEL CUORE DI AOSTA



di Corrado ADAMO

Direttore

Direzione produzioni
vegetali e servizi fitosanitari

CONCORSO FONTINA D'ALPAGE 2010

Si è svolto, anche quest'anno, il Concorso Fontina d'Alpage, che ha permesso una rinnovata partecipazione dei produttori d'Alpe a un concorso che valorizza il loro lavoro all'alpeggio nel periodo estivo durante il quale le mandrie, avvicinandosi al periodo di fine lattazione, producono un latte più ricco in lipidi e proteine e meno ricco in acqua. Questo fatto, insieme alla flora alpina pascolata in quota e alla "mano dell'uomo", conferisce note aromatiche inconfondibili e una morbidezza della pasta eccezionale. La Fontina, nella sua unicità, esprime comunque qualità organolettiche diverse e per questo, è ormai riconosciuto da tutti, più che di Fontina è corretto parlare di Fontine d'alpeggio, dai profumi e dalla struttura della pasta diverse tra loro ma tutte inconfondibili se paragonate ad altri formaggi, seppur appartenenti alla stessa famiglia delle paste semicotte. Il Concorso in sé ha radici antiche risalenti, secondo le fonti, a quelli organizzati già a fine '800, quando evidentemente era già abitudine valorizzare la qualità dei nostri formaggi ed in particolare di quello che già allora caratteriz-

zava la nostra produzione; formaggi che già allora e fin dal '500 erano ricercati nei vicini mercati piemontesi e lombardi.

Il grande pubblico locale e turistico, che apprezza la Fontina per profonda conoscenza ma anche per gratitudine per ciò che questo formaggio unico rappresenta per la cultura agricola e per la tradizione valdostana, trova al suo fianco i grandi estimatori delle regioni limitrofe, e non solo, che da secoli ormai acquistano il nostro formaggio. Questa qualità intrinseca e fortemente legata al territorio ha trovato conferma nell'asta delle Fontine d'alpeggio, svoltasi lo scorso anno a Torino e quest'anno sulla piazza di Milano, nell'ambito di Golosaria. Un successo avallato dalla stampa locale e nazionale che rappresenta un piccolo contributo nel riconoscimento del lavoro degli allevatori e trasformatori valdostani.

Allo stesso tempo gli *stakeholders* locali hanno potuto apprezzare e valutare la selezione delle migliori 10 Fontine d'alpeggio nella cornice del Forte di Bard, dove l'Assessorato Agricoltura ha voluto dare il via a questo evento che è poi proseguito a Golosaria Milano, che ha



Il pubblico dell'asta di Golosaria



La vincitrice del concorso Carla Abram con il Presidente Rollandin

visto la premiazione delle prime tre classificare il 21 novembre ad Aosta e che si è concluso con la manifestazione Grolle d'Oro-Formaggi d'Autore, organizzata da Caseus Montanus dal 2 al 4 dicembre.

Le Fontine giunte in finale sono ri-

sultate tutte di ottima qualità con caratteristiche al gusto molto apprezzate per la loro morbidezza, la loro dolcezza e corretta maturazione con sentori di nocciola e fieno che hanno entusiasmato tutti i giudici, gli appassionati, i ristoranti acquirenti che hanno partecipato all'asta, nonché le diverse categorie professionali che hanno partecipato all'evento 2010, a partire dagli allevatori e dai produttori e stagionatori fino ai ristoratori valdostani inseriti nel circuito "Saveurs du Val d'Aoste". Soddisfazione è stata altresì espressa dal Consorzio Produttori Fontina.

I VINCITORI E GLI ALTRI FINALISTI

La vincitrice è stata Carla Abram, con la Fontina prodotta nell'alpeggio Borègne di Valgrisenche (altitudine 1900 metri, 60 bovine monticate, numero di fascera 364). Il secondo premio è stato assegnato a

Michel Fragno, per la Fontina proveniente dall'alpeggio Bren di Fénis (quota 1850 metri, 65 bovine monticate, fascera numero 105). Al terzo posto si è classificato Piero Lorenzo Jocallaz, con la Fontina prodotta nell'alpeggio Thoules di Saint-Pierre (altitudine 2000 metri, 75 bovine monticate, fascera 179). L'attestato di quarto ex-aequo è stato assegnato agli altri sette finalisti: Giovanna Papa, alpeggio Letanaz di Saint-Nicolas, fascera 376; Leo Betemps, alpeggio La Lechère di Bionaz, fascera 221; Elio Munier, alpeggio Marchaussy di Pollein, fascera 415; Az. Agr. Pra D' Arc, alpeggio Pra d'Arc di Saint-Rhémy-en-Bosses, fascera 280; Iolanda Plat, alpeggio Les Eculés di La Salle, fascera 166; Aldo Vercellin Nourissat, alpeggio Masco-gnaz di Ayas, fascera 452; Cassiano Treboud, alpeggio Plan Vélé di La Thuile, fascera 12.

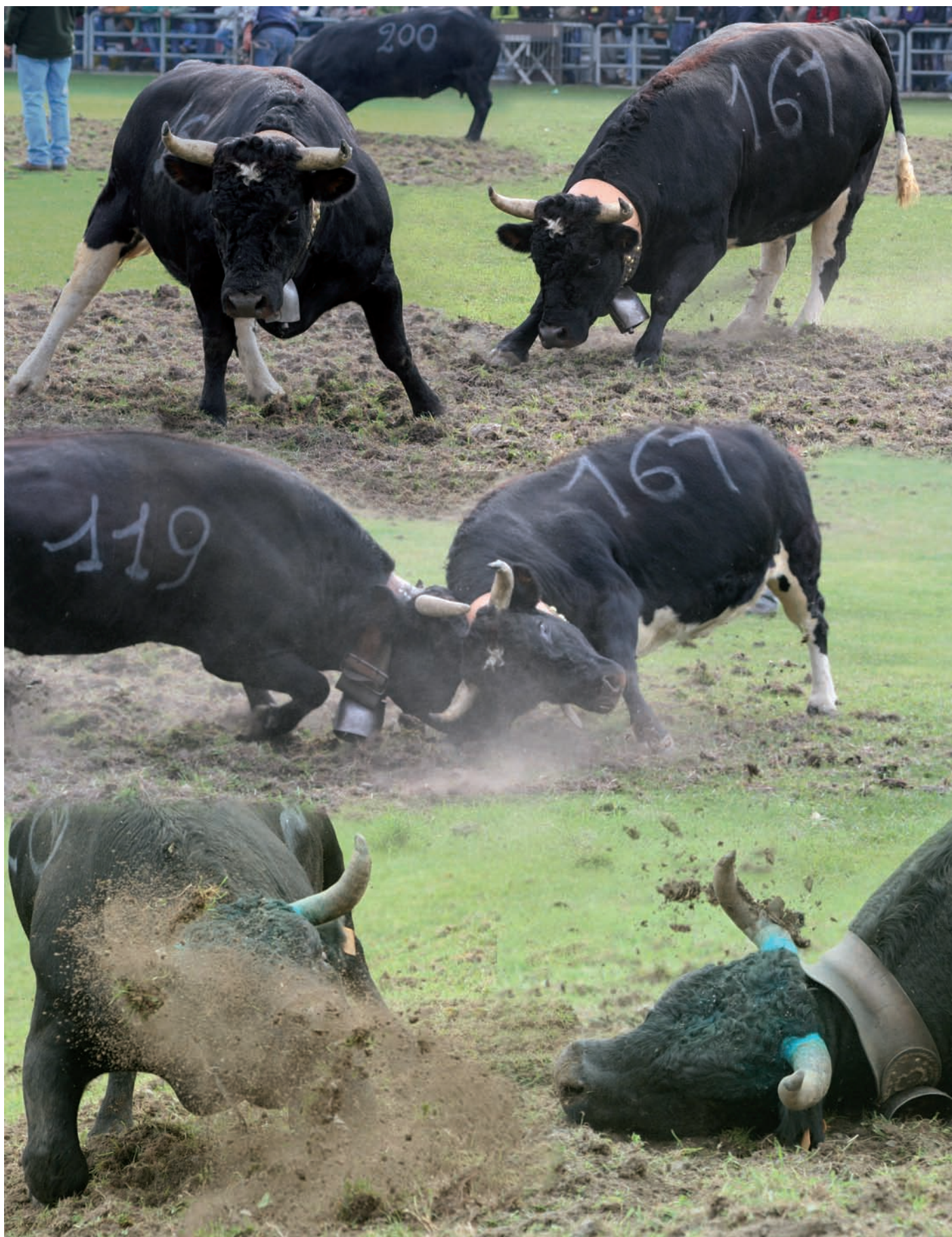


Il giorno della premiazione

Foto di Daniele RONC

IMMAGINI DAL 53° COMBAT FINAL







XVI CONCORSO MIELI DELLA VALLE D'AOSTA E VII SAGRA DEL MIELE E DEI SUOI DERIVATI

A Châtillon, Città del Miele valdostana, dal 28 al 31 ottobre scorso si è tenuta la settima edizione della *Sagra del Miele e dei suoi derivati*. Nell'ambito della manifestazione, domenica 31 ha avuto luogo la premiazione del *Concorso Miele della Valle d'Aosta*, consolidata rassegna organizzata da ben sedici anni dall'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali con l'obiettivo di valorizzare le peculiarità uniche del nostro miele e di dare ampio risalto al settore apistico e all'impegno dei numerosi apicoltori operanti in Valle d'Aosta.

Il programma della Sagra, evento realizzato in collaborazione tra Assessorato, Comune e Proloco di Châtillon e Associazione Consorzio Apistico della Valle d'Aosta, ha avuto inizio giovedì 28 ottobre con l'accoglienza di 297 bambini delle scuole primarie e dell'infanzia di Châtillon e di sette ragazzi del C.E.A. (Centro Educativo Assistenzia-



di Livio CARLIN
Ufficio apicoltura
e Francesca SEZIAN
Ufficio promozione
Direzione produzioni
vegetali e servizi fitosanitari



I premiati del XVI Concorso Miele della Valle d'Aosta



le). Il percorso informativo-didattico proposto, denominato “Il mondo magico delle api” è iniziato nei vialetti del Parco Passerin d’Entrèves, alla scoperta delle secolari piante monumentali presenti. Nei pressi del Castello, guidati dal personale dell’Associazione Consorzio Apistico della Valle d’Aosta, i partecipanti hanno potuto osservare la vita all’interno di un apiario, attraverso un’apposita arnia in vetro. La passeggiata è proseguita fino all’ex Hôtel Londres, dove un simpatico apicoltore ha spiegato ai partecipanti l’utilizzo delle diverse arnie e dei vari attrezzi dell’apicoltura del passato, collocati presso il Museo valdostano di apicoltura. I tecnici dell’Assessorato hanno, infine, illustrato i processi della smielatura, deliziando i bambini con un assaggio di miele appena estratto e spalmato su pane di segale.



Venerdì 29 i ragazzi dell'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon, supportati dai loro insegnanti, hanno preparato una cena dedicata alla Sagra, mentre sabato 30 si è svolto un incontro tecnico rivolto agli apicoltori, con la presenza del dott. Luca Allais (responsabile della Commissione Sanitaria UNAAPI) che ha presentato una relazione sulle varie tecniche biomeccaniche utilizzabili per combattere la varroasi ed elogiato il lavoro svolto in questi ultimi anni dai tecnici dell'ufficio apicoltura e dagli apicoltori valdostani.



La giornata di domenica 31, *clou* della manifestazione, si è svolta purtroppo sotto una pioggia battente che non ha permesso di svolgere l'attività informativo-didattica prevista, ossia la visita ad una apposita struttura in plexiglass che permette di avvicinarsi senza rischi ad un alveare.

Gli altri eventi in programma si sono invece tenuti regolarmente: gli apicoltori hanno allestito i banchi e proposto le loro produzioni agli appassionati, intervenuti numerosi nonostante il maltempo. In una sala stracolma, all'ex Hôtel Londres consensi e applausi ha ricevuto la proiezione del video "*Valle d'Aosta: dove apicoltura è sinonimo di passione e dove l'ape è ancora in sinergia con l'uomo e la natura*". Il video, strumento didattico prodotto dall'Assessorato, è frutto di un intenso lavoro finalizzato alla promozione dell'eccellente qualità dei nostri mieli, che sempre più spesso ricevono importanti riconoscimenti al di fuori della nostra regione.



Infine si è svolta la premiazione del Concorso seguita da una degustazione dei mieli premiati, che ha concluso in bellezza una buona annata per il nostro miele e per gli eventi ad esso dedicati.



**XVI CONCORSO MIELI DELLA VALLE D'AOSTA
I NOMI DEI PRIMI TRE CLASSIFICATI NELLE DIVERSE CATEGORIE
E LE RELATIVE LOCALITA' DI PRODUZIONE**

MILLEFIORI CHIARO

- 1° premio Patrick ROUX – NUS, Capoluogo
- 2° premio Franco COLLIARD – BARD, località San Giovanni
- 3° premio Marco LAMBERT – CHARVENSOD, località Tornalla

MILLEFIORI SCURO

- 1° premio Romano GERBORE – SAINT-PIERRE, frazione Rumiod
- 2° premio Rosa COSTANZO – FÉNIS, località Cors
- 3° premio Fulvio NORO – CHAMPORCHER, frazione Mellier

RODODENDRO

- 1° premio Mario Graziano VIRDIS – PERLOZ, località Praz

TARASSACO

- 1° premio Marie Claire DHERIN – BRUSSON, frazione Vollon
- 2° premio Delcisa JOLY – BRUSSON, frazione Vollon
- 3° premio Sergio BICH – TORGNON, frazione Chesod

TIGLIO

- 1° premio Lara BERLIER – INTROD, località Plantey
- 2° premio Sergio BICH – ANTEY-SAINT-ANDRÉ, frazione Fiernaz
- 3° premio Elisa CARDELLINA – VILLENEUVE, località Croix Blanche

CASTAGNO

- 1° premio Pacifico VALLOMY – LILLIANES, località Tournoun
- 2° premio Diego LATELTIN – ARNAD, frazione Echallod inferiore
- 3° premio Delcisa JOLY – ARNAD, località Và

CENSIMENTO DELL'AGRICOLTURA

È ormai operativo da oltre un mese il 6° Censimento generale dell'Agricoltura. Un appuntamento che si rinnova ogni dieci anni e che viene gestito e coordinato dall'Istat, l'Istituto nazionale di statistica.

Gli obiettivi dell'indagine sono diversi:

- fornire un quadro informativo statistico sulla struttura del sistema agricolo e zootecnico a livello nazionale, regionale e locale;
- consentire l'aggiornamento del registro delle aziende agricole mediante l'integrazione di database di fonte amministrativa;
- assolvere agli obblighi di rilevazione statistica stabiliti dai Regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio.

Fin dai primi giorni di ottobre l'Istat ha inviato alle aziende presenti nella lista censuaria una lettera informativa, illustrante gli obiettivi, i tempi e le modalità di rilevazione. Nella lettera sono inoltre riportati l'indirizzo del sito web, l'indicazione del numero verde al quale rivolgersi per ottenere ulteriori informazioni e le istruzioni per accedere al questionario on line, nel caso in cui l'azienda fosse interessata a compilare direttamente e autonomamente il questionario su web.

Le strutture regionali coinvolte nell'attività sono il servizio Capo dell'Osservatorio economico e sociale della Presidenza della regione, che svolge le funzioni di Ufficio regionale di Censimento, ed il servizio Pianificazione agricolo territoriale e strutture aziendali dell'Assessorato all'Agricoltura e Risorse naturali. L'organizzazione ha previsto poi il ricorso a 20 rilevatori e a 2 coordinatori intercomunali.

L'obiettivo prioritario che si è posta la Regione è stato quello di ridurre al minimo il cosiddetto "fastidio statistico" ampliando le possibilità di compilazione assistita. L'intervistato, infatti, una volta contattato dal rilevatore potrà scegliere di fissare un appuntamento:

- presso il proprio domicilio;
- presso la sede principale e le sedi periferiche dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali;
- oppure ancora presso il proprio Comune o un Comune limitrofo.

Le aziende agricole hanno ricevuto una lettera da parte dell'Amministrazione regionale nella quale sono state precisate tutte queste informazioni e, soprattutto, dove è stato indicato il nome e cognome ed il cellulare di servizio del rilevatore incaricato di contattare l'imprenditore agricolo per la rilevazione.

I rilevatori sono stati dotati di un cartellino di riconoscimento (badge) e hanno l'obbligo di contattare preventivamente telefonicamente gli imprenditori per fissare l'appuntamento. Tali riferimenti sono anche utilizzabili per avere maggiori informazioni o precisazioni e per altre necessità connesse alle attività censuarie.

In ultimo è necessario ricordare che la rilevazione censuaria è prevista dal Programma statistico e che pertanto è inserita nell'elenco delle indagini che comportano un obbligo di risposta. Nel caso di mancata fornitura dei dati richiesti, accertata dai competenti uffici di censimento, è prevista l'applicazione di sanzioni amministrative.