



PROGETTO NEPROVALTER

Le zone marginali del territorio alpino sono accomunate da un contesto socio-economico che ha dimostrato di non essere in grado di soddisfare pienamente gli attuali bisogni della popolazione locale. Di conseguenza le aree alpine sono state progressivamente abbandonate e l'ambiente è andato incontro ad un successivo degrado. La legislazione attuale offre però la possibilità di intervenire per favorire lo sviluppo rurale delle aree marginali.

OBIETTIVI

Il progetto NEPROVALTER, della durata di tre anni (2003-2006), si pone i seguenti obiettivi:

- il rilancio economico-sociale e la salvaguardia ambientale di zone marginali dell'area alpina e prealpina;
- la valorizzazione del patrimonio culturale e delle tradizioni dei luoghi di montagna.

ATTIVITÀ

Per concretizzare tali obiettivi NEPROVALTER intende:

Promuovere la diffusione delle tecniche biologiche di allevamento impiegando le razze locali (razze bovine Valdostana pezzata rossa e Valdostana pezzata nera-castana) per la produzione di **carne biologica** da utilizzare sia per la vendita diretta sia per la produzione di trasformati.

Promuovere la produzione **lattiero-casearia biologica** e diversificarla pur mantenendo il legame con la tradizione per offrire al consumatore la qualità legata alla cultura del prodotto.

Valorizzare le **produzioni agroalimentari locali** legate alla tradizione e alla cultura delle popolazioni dell'arco alpino. Promuovere il territorio attraverso i suoi prodotti e soddisfare le richieste di qualità, salubrità e tracciabilità da parte del consumatore.

Sviluppare una rete transnazionale di **fattorie didattiche** e di **fattorie sociali**, ovvero di aziende agricole e/o agrituristiche nelle quali spazi e coltivazioni vengono dedicati alle visite di gruppi scolastici e di persone svantaggiate.

PARTNERS

- Regione Friuli Venezia Giulia - Direzione Regionale dell'Agricoltura e della Pesca, Italia (Lead Partner)
- Provincia di Pordenone - SAASD Settore Agricoltura Aziende Sperimentali Dimostrative, Italia (Project managing)
- BAL - Federal Research Institute for Agriculture in Alpine Regions, Austria
- Land Karnten - Amt der Kartner Landesregierung, Austria
- Provincia Autonoma di Bolzano - Ripartizione 22 Formazione Professionale Agricola, Forestale e di Economia Domestica, Italia
- Regione Liguria - Assessorato Agricoltura e Turismo, Italia
- Regione Autonoma Valle d'Aosta - Assessorato Agricoltura, Risorse naturali e Protezione civile, Servizio Politiche comunitarie, Italia
- Regione Veneto - Direzione Regionale Politiche Agricole Strutturali, Italia
- University of Ljubljana - Biotechnical Faculty, Agronomy Department, Slovenia



**Rete delle produzioni agricole caratteristiche
per la valorizzazione
e la conoscenza del territorio alpino**

PER ULTERIORI INFORMAZIONI

Contattateci

**Assessorato Agricoltura, Risorse naturali
e Protezione civile**

Direzione Politiche agricole e Sviluppo zootecnico
Servizio Politiche comunitarie
Ufficio Programmi multisettoriali
e Cooperazione transfrontaliera

**Loc. Grande Charrière, 66 - Saint-Christophe
11020 Valle d'Aosta**

tel: +39 0165 275260 - fax: +39 0165 275290

e-mail: c.galliani@regione.vda.it

www.neprovalter.org

**PRODOTTI
BIOLOGICI**

**PRODOTTI
LOCALI**



AREA PILOTA VALLE DI RHÊMES

Per promuovere la produzione di carne biologica e di prodotti lattiero-caseari biologici, il progetto coinvolge come area pilota la Valle di Rhêmes che comprende i comuni di Introd, Rhêmes-Saint-Georges e Rhêmes-Notre-Dame.

Il comune di Introd, sito a 880 m s.l.m. su un terrazzo dominante la valle della Dora Baltea, è posto all'imbocco della vallata. Molto nota la località Les Combes, scelta ripetutamente dal Papa Giovanni Paolo II per i suoi riposi di preghiera.

Risalendo la valle si incontra il comune di Rhêmes-Saint-Georges, tranquillo centro per vacanze posto a 1218 m s.l.m. al limitare del Parco Nazionale del Gran Paradiso, certificato UNI EN ISO 14001 dal 2003 per la gestione ambientale.

Rhêmes-Notre-Dame è l'ultimo comune della valle di Rhêmes posto a 1723 m s.l.m., meta turistica nel Parco Nazionale del Gran Paradiso molto frequentata dagli amanti della natura.

L'area pilota è rappresentativa delle caratteristiche della Regione Valle d'Aosta per quanto riguarda la geografia, l'ambiente, e gli aspetti socio-economici; di conseguenza **questo modello può essere esteso ad altre realtà.**

Sul territorio sono presenti delle fattorie convenzionali che si stanno orientando verso l'agricoltura biologica. Inoltre, la Valle di Rhêmes è da sempre attenta ad una gestione agricola eco-compatibile (allevamento animale estensivo, alimentazione con foraggi locali, ecc.), così che la conversione al biologico può essere considerata la naturale evoluzione dell'agricoltura locale.



OBIETTIVI

- sostenere gli agricoltori nella fase di conversione dall'agricoltura convenzionale a quella biologica;
- promuovere la conoscenza delle peculiarità dei prodotti biologici e dei prodotti locali attraverso la sensibilizzazione del consumatore;
- creare un modello di gestione agricola del territorio che sia incentivo, a livello regionale, per altre realtà simili.

PRODUZIONI AGRICOLE LOCALI

In Valle d'Aosta sono presenti numerose tradizioni gastronomiche legate al territorio montano e alla cultura agricola. Partendo da materie prime locali si ottengono diversi prodotti, un tempo unica ricchezza delle famiglie contadine: carni, latticini, vino e miele.

Le diverse tecnologie utilizzate per la preparazione dei prodotti sono diventate delle tradizioni da tramandare di padre in figlio. L'identità di questi prodotti è strettamente legata al territorio, quindi salvaguardarli significa sostenere la montagna e contribuire a frenare lo spopolamento che la caratterizza.

Nell'area pilota della Valle di Rhêmes sono stati individuati, tra gli altri, questi prodotti locali che ancora oggi vengono ottenuti da procedimenti tradizionali e vanno ad arricchire la gastronomia locale:

- **Boudin – Sanguinaccio:** salume prodotto con lardo di maiale, patate, barbabietole rosse e sangue di maiale fresco, aromatizzato con aglio, pepe, cannella, chiodi di garofano e noce moscata;



- **Saouseusse – Salsiccia:** salume preparato con carne tritata di bovino, lardo di maiale, aromatizzato con spezie;
- **Motsetta – Mocetta:** striscia di carne, di capra, bovino o camoscio, che viene ricoperta di sale, spezie ed erbe aromatiche e successivamente essiccata;
- **Beuro de crama – Burro di panna:** prodotto dalla sbattitura della panna ottenuta per affioramento dal latte;
- **Reblec – Primosale:** formaggio dal gusto delicato che ricorda un po' quello del latte fresco ottenuto dalla coagulazione del latte intero.

OBIETTIVI

Il progetto si propone di:

- sensibilizzare il consumatore alle peculiarità del prodotto locale e sostenere indirettamente le aree marginali attraverso i loro prodotti agricoli;
- preservare e diffondere una coscienza culturale e storica dei metodi di produzione affinché questo patrimonio storico-culturale non vada perso.

