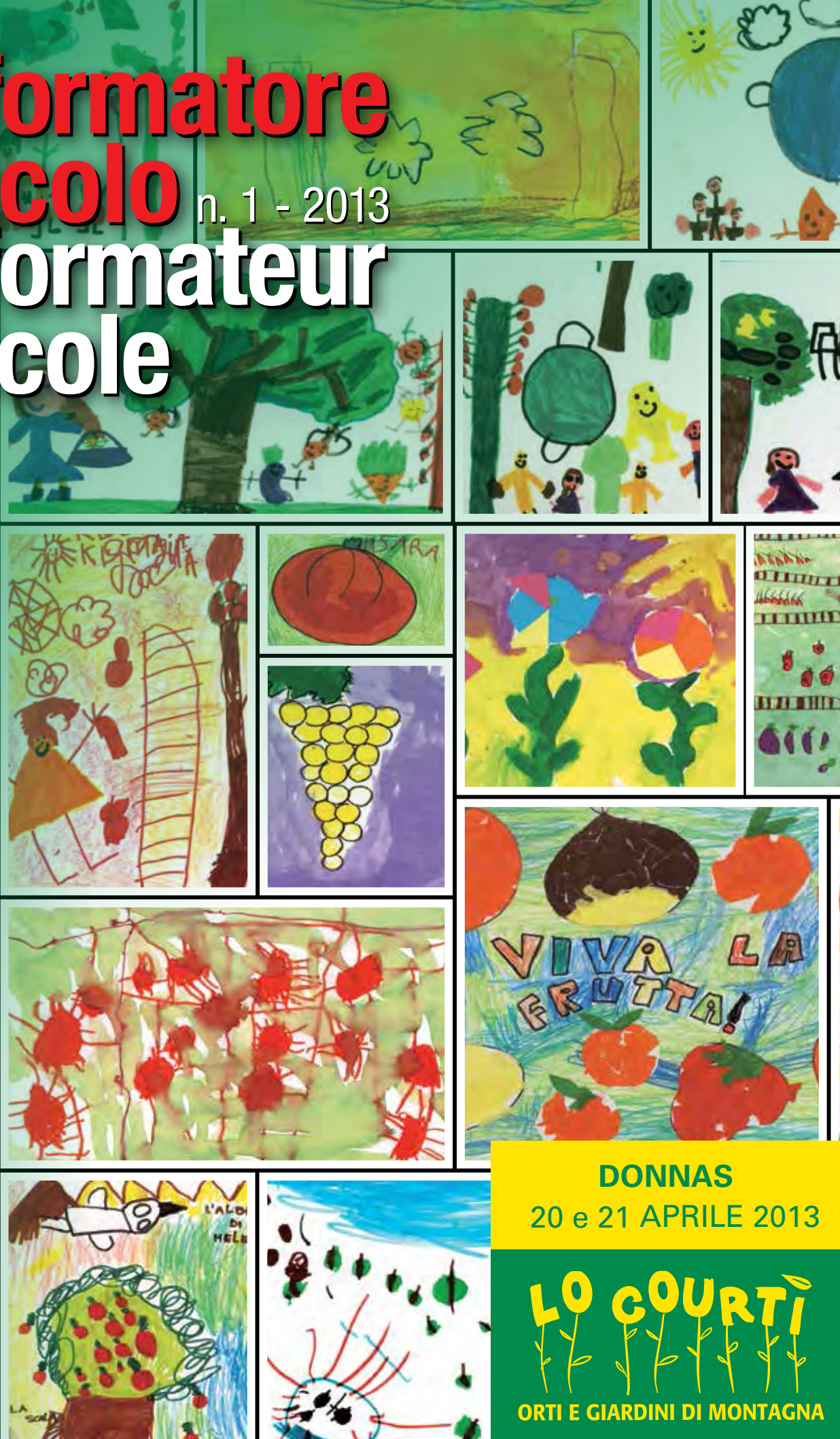


L'Informatore Agricolo n. 1 - 2013 L'informateur Agricole

Anno 29 - 2013 - Poste Italiane S.p.a. - spedizione in A.P. - 70% - DCB Aosta - Taxe perçue

In caso di mancato recapito inviare al CDM di Aosta per la restituzione al mittente,
che si impegna a corrispondere il diritto fisso



DONNAS
20 e 21 APRILE 2013

LO COURTI
ORTI E GIARDINI DI MONTAGNA

PRODUZIONI VEGETALI

1 Il ribes

HISTOIRE LOCALE

4 **Les rapports entre les paysans et leur seigneur, au déclin du monde féodal**

Tiziana Brix

DIFESA FITOSANITARIA

10 **Nuove segnalazioni di flavescenza dorata della vite in Valle d'Aosta**

Rita Bonfanti

APICOLTURA

18 **Attività del Consorzio apistico**

Sergio Giovannoni

PIANTE MONUMENTALI

20 **Addio all'Ippocastano monumentale di Tour d'Héréráz a Perloz**

Giorgio Cuaz
Luca Magri

INSERTO

Lo Courti

LA NATURA A SCUOLA

27 **Serpenti: da sacri a dannati, dalla inutile strage all'utile recupero**

Ronni Bessi

SENTIERI DI MONTAGNA

30 **Quei curiosi ometti di pietra che indicano la strada al viaggiatore**

Raffaele Collavo
Pietro Giglio

AREE PROTETTE

34 **Istituite in Valle d'Aosta le prime Zone Speciali di Conservazione**

Santa Tutino

37 **Camp de base de l'Espace Mont-Blanc. Le attività delle scuole di Courmayeur**

Ornella Cerise

INSTITUT AGRICOLE RÉGIONAL

40 **Sintesi dell'attività di ricerca e sperimentazione svolta dall'Institut Agricole Régional nel triennio 2009-2011**

Andrea Barmaz

46 **Trent'anni di Institut Agricole Régional**

Augusto Chatel

3ª DI COPERTINA

In breve

L'Informatore Agricolo L'Informateur Agricole

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

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

Direzione e redazione - *Direction et rédaction*

Località Grande Charrière, 66
11020 Saint-Christophe - AO
Tel. 0165.275384
Fax 0165.275312
E-mail: InformatoreAgricolo@regione.vda.it

Direttore responsabile - *Directeur responsable*

Sandra Bovo
E-mail: s.bovo@regione.vda.it

Comitato di Redazione - *Comité de rédaction*

Monica Bonin, Cristoforo Cugnò,
Edi Pasquettaz, Salvatore Porcù

Redazione - *Rédaction*

Monica Bonin

Fotografie - *Photographies*

Ove non diversamente specificato,
archivio Assessorato Agricoltura e Risorse naturali

Foto di copertina - *Photo de couverture*

Locandina della manifestazione Lo Courti

Progetto grafico e stampa

Projet graphique et impression

Tipografia Testolin Bruno - Sarre (Ao)
Matthieu Carlon

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

**Questo numero del giornale esce in periodo preelettorale.
Nel rispetto della "par condicio", ex L. 28/2000, non
compare, quindi, il consueto editoriale dell'Assessore.**

Il ribes

di Ugo Lini

Ufficio produzioni vegetali – Produzioni vegetali e servizi fitosanitari

Famiglia: Saxifragaceae

Nome scientifico: *Ribes spp.*

Nome francese: Groseille

Nome dialettale: Reusen a bran, Peuquén a bran

Origine

Nord Europa. Oggi è diffuso in tutti i Paesi temperati freddi e lungo la catena alpina. In Valle d'Aosta le condizioni per la sua crescita sono ottimali e lo si può trovare allo stato spontaneo, negli orti oppure in vere e proprie coltivazioni.

Caratteristiche

È una pianta perenne di aspetto cespuglioso e con portamento eretto, che può raggiungere anche i due metri di altezza. Molto vigorosa e produttiva, emette facilmente dal ceppo nuovi getti che servono al rinnovo dei rami. Può essere allevata anche a filari (palmetta, fusetto), come il melo. Predilige un terreno a reazione neutra, pH 6-7 e le basse temperature invernali, che favoriscono una migliore fruttificazione. Se ne sconsiglia la coltivazione in terreni troppo calcarei e siccitosi.

Trapianto

In primavera, utilizzando piante a riposo vegetativo oppure allevate in vaso. L'impianto autunnale, nella nostra regione, è sconsigliato perché le temperature basse non permettono il buon radicamento delle piante.

Raccolta

Tra giugno e agosto, a seconda dell'altitudine.

Consumo

Fresco, da solo o insieme ad altri piccoli frutti o nella macedonia, oppure per la preparazione di dolci, confetture e succhi di frutta.

Proprietà

Il ribes contiene molte vitamine (A, B, C) e sali minerali.

Varietà consigliate

- *Ribes rubrum* (Ribes rosso): Rovada, Junifer, Rondom, Perfection
- *Ribes sativum* (Ribes bianco): Versailles Blanc
- *Ribes nigrum* (Ribes nero): Noir de Bourgogne, Tsema

Terreno e clima

Non è esigente in fatto di clima, resiste bene al freddo anche a meno 20-30° C in presenza di rami ben lignificati. I ribes non hanno particolari esigenze pedo-climatiche e si adattano bene anche in terreni poco fertili, a pH neutro (6-7), non troppo siccitosi



Fiore di ribes rosso

o troppo umidi. Il ribes può crescere anche a quote elevate, resiste bene al freddo, anzi richiede un periodo di freddo invernale per fruttificare. Le condizioni climatiche della Valle d'Aosta sono ottimali per il ribes. L'esposizione del terreno ottimale è a sud-



Frutto di ribes nero

est, sud, sud ovest, mentre è da sconsigliare quella a nord, nord-ovest.

Nella nostra regione è coltivato sino a 1400 metri sul livello del mare.

Impianto

L'impianto del ribes si esegue preferibilmente a inizio primavera, utilizzando piante a riposo vegetativo oppure coltivate in vaso. Le distanze consigliate per l'allevamento a cespuglio sono di 1,5 m sulla fila e 2 m tra le file. Il ribes può essere anche allevato a filari (palmetta, fusetto) come il melo: in tal caso l'impianto necessita di un'impalcatura costituita da pali e fili di ferro, con distanze di 2,5 m tra le file e un metro tra una pianta e l'altra. Questa tecnica dà ottimi risultati, però è più costosa.

Nelle zone dove le precipitazioni nevose sono abbondanti, anche per l'allevamento a cespuglio si consiglia di utilizzare un tutore per ogni pianta. Per assicurare un maggiore attecchimento delle piante, è necessario accorciare del 50% la parte aerea della pianta e le radici nel caso delle piante a radice nuda a riposo vegetati-

vo. Nel caso di piante allevate in vaso, bisogna accorciare la parte aerea del 50% e conservare intatta la zolla di terra che avvolge le radici, avendo l'accortezza di non interrirla troppo.

Per quanto riguarda la concimazione di fondo, ogni cento metri quadrati di superficie occorrono 400 kg di letame bovino ben maturo oppure compost. In caso di forti carenze di elementi nutritivi occorre provvedere all'utilizzo di concimi granulari o fogliari. Per impedire lo sviluppo delle infestanti e per migliorare la maturazione dei frutti si consiglia di effettuare la pacciamatura con agritela, segatura o

paglia. Qualora non si utilizzi la pacciamatura si consiglia l'inerbimento interfilare e la lavorazione superficiale del terreno sulla fila.

La coltura richiede irrigazioni frequenti; l'impiego di manichetta forata per irrigazione localizzata dà ottimi risultati, garantendo anche un notevole risparmio di acqua. Per la potatura delle piante allevate a cespuglio è necessario provvedere all'arieggiamento, svuotando il centro e mantenendo la vegetazione sui bordi, e provvedere a parziale rinnovo con eliminazione alla base dei rami che hanno superato i tre anni e di quelli secchi, che sono sostituiti con quelli di un anno sviluppati dal ceppo.



Pianta di ribes con irrigazione a goccia



Piante di ribes ottenute da seme



Particolare di ramo e gemme di ribes rosso

Il sistema più pratico per la moltiplicazione delle piante è per talea legnosa, in autunno a caduta delle foglie oppure a fine inverno raccogliendo i rami eliminati dalla potatura. Successivamente si preparano le talee, lunghe da 20 a 50-60 cm, che vanno poste a radicare in un terriccio a base di torba (50%) e sabbia (50%) oppure direttamente nel terreno a dimora. Le talee di ribes ottengono rapidamente un buon apparato radicale. Anche la divisione di cespi può essere un ottimo metodo di moltiplicazione, mentre la semina è usata raramente dato che non riproduce fedelmente le caratteristiche della pianta madre. La raccolta è scalare. La resa è di 150-200 chilogrammi ogni cento metri quadrati di superficie coltivata per il ribes rosso e di 80-120 chilogrammi per quelli nero e bianco. Una persona ben allenata raccoglie 5-6 kg l'ora. La conservazione in frigorifero può durare anche un mese, mentre fuori dal frigorifero una settimana circa.

Parassiti e malattie

I ribes possono essere attaccati dagli afidi (pidocchi), che



Ribes bianco



Ribes nero

si combattono con un trattamento invernale a base di olio, oppure irrorando le piante, appena si presenta il problema, con acqua e sapone bianco di Marsiglia.

Altro parassita che può causare danni sensibili è la Sesia,

la cui larva scava gallerie nei rami. Contro la Sesia è necessario tagliare i rami colpiti e bruciarli.

Il mal bianco, infine, che danneggia foglie e frutti, può essere combattuto con trattamenti a base di zolfo o di propoli.



Ribes rosso



*Ribes rosso
frutto a inizio maturazione*

Les rapports entre les paysans et leur seigneur, au déclin du monde féodal

de Tiziana Brix

Bureau des consortiums d'amélioration foncière – Politiques régionales de développement rural

Les fonds documentaires nous ont laissé des traces précieuses de l'histoire du passé. La documentation valdôtaine qui porte sur les fiefs - les concessions des terres sous charge de fidélité - abonde en inféodations et reconnaissances entre propriétaires et inféodés. Celui qui avait un fief pouvait le « donner à bail » (confier) aux particuliers ou aux communautés villageoises, qui étaient en contrepartie assujettis à des « cens » annuels : ils devaient payer le loyer de la terre, pour partie en argent et pour partie en nature (chapons, autres volailles, etc.) ou sous forme de journées de travail (corvées), à l'entretien des routes et à la réfection des ponts. Selon la coutume, les propriétaires des fiefs et les inféodés pouvaient néanmoins réaliser des aliénations.

Le système seigneurial dominait donc la vie paysanne. L'exploitation des bois, des pâturages et des eaux était concédée par des contrats d'origine coutumière, sous condition d'hommage. En Vallée d'Aoste comme ailleurs, où cela était d'usage - en Savoie et dans le Dauphiné, surtout - c'était un véritable *contrat d'albergement*¹ de l'usage des fiefs, concédé pour une période donnée à des paysans groupés en communautés de hameaux ou de cantons. Selon un célèbre juriste du XVI^e siècle, Francesco Mantica, dans certaines régions, il y avait une parfaite correspondance entre le contrat d'albergement et le bail emphytéotique ou emphytéose. La continuité du contrat prenait la forme d'acte de reconnaissance. La configuration géographique de notre vallée avait favorisé le pâturage extensif par des groupes de familles ou de hameaux et les communautés paysannes se regroupaient pour améliorer leurs conditions de vie, pour travailler la terre et pour se répartir les tâches agricoles. Alfredo Padula, qui

possède des connaissances approfondies en matière de consorceries valdôtaines, affirme que celles-ci sont des unions de villages ou de hameaux et non pas de particuliers².

Le document pris en examen permet de suivre l'évolution du système féodal au commencement du XVIII^e siècle et consiste en un renouvellement de reconnaissance, passé en la paroisse d'Avise le 15 juin 1707, par les hommes et *heremants*³ des villages de Cerelle (aujourd'hui Cerellaz), Vens et Cerlogne, fiefs des paroisses d'Avise et de Saint-Nicolas-de-Civoye (aujourd'hui Saint-Nicolas), assujettis à la juridiction du tribunal d'Avise. Il s'agit d'un manuscrit complet et officiel en version originale, composé de 28 folios en format 29 x 38,5 reliés en livre, numérotés jusqu'à la page 97. Les pages de 98

¹ *Encyclopédie méthodique jurisprudence, dédiée et présentée à monseigneur Hue de Miromesnil, garde des sceaux de France*, tome premier, Paris, Panckoucke, 1782, page 261 : « Albergement, s.f. et albergement, s.m. (jurisprudence). On fait principalement usage du mot d'albergement en Dauphiné : il répond à ce que les autres coutumes appellent emphytéose, et celles du Maine et de l'Anjou, bail à viage. L'albergement se fait ordinairement pour quatre-vingt-dix-neuf ans, mais il peut se faire aussi pour un temps moins considérable ; on peut y insérer telles conditions qu'il plaît aux contractants : par exemple, il est permis de stipuler que le fonds albergé retournera dans les mains du bailleur avant l'expiration du terme, si le preneur aliène le fonds ou décède sans enfants. L'albergement est une espèce de sous-acasement, qui ne donne pas lieu aux droits de lods et ventes ; mais il en seroit dû si l'albergement se faisoit moyennant une somme d'argent, parce qu'alors on le regarderoit comme une vente. Voyez bail emphytéotique, emphytéose. »

à 107 sont blanches. Sur la dernière page, on peut lire : « Acte relatif au commun de Vens 1707 ».

Les communautés avaient été convoquées, par assignation, le dimanche précédent dans les paroisses d'Avise et de Saint-Nicolas. La cérémonie se déroula en plusieurs étapes, en la paroisse d'Avise, au manoir seigneurial et dans le tribunal de la grande tour. Ce genre de cérémonie devait généralement avoir lieu en présence de témoins, ici Jean-Joseph Prestian et Jean-Louis Usel, qui étaient au service du seigneur, tandis que le curé Jean-Baptiste Charles et le vicaire Jean-Léonard Lyabel veillaient à la gestion du spirituel. Les notaires « ducaux royaux » Nicolas-François Lyabel et Jean-Martin Obert, agissant comme procureurs et commissaires spécialement députés au renouvellement des reconnaissances du château d'Avise pour le baron François-Gaspard d'Avise, assurèrent l'exécution des actes matériels.

Le rite commença par l'énoncé de l'identité des reconnaissants, désignés par leurs noms et leur filiation paternelle. Étaient présents les résidents des villages de

Cerellaz, Vens et Cerlogne « *tant à leur nom propre que en qualité que sus, que tous ensemblement de tous les autres mannants et habitants et possédants des biens rière ledit ressort ...* »⁴, quelques-uns en leur nom personnel et au nom de leurs frères absents, comme héritiers et successeurs universels des biens de leurs pères ou mères ; d'autres, en tant que conjoints de personnes absentes ; d'autres, comme administrateurs de leurs fils ; d'autres, au nom de leurs neveux, belles-sœurs et beaux-frères. Les familles concernées sont les suivantes :

- 1) Villages de Vens et de Cerlogne : Thomasset, Armand, D'Henry, Domeyne, Cerlogne, Armand alias Queraz, Parix, D'Hugoz, Domeine, Tisseur, Clavel, Martinod, Gadin, Bernin, Forestier, Charance, Lavy, D'Aymonet, Vagnieur, Chantel, Coudrey, Leonardaz, Lyabel dit Clavel, Lavy dit Clavel ;
- 2) Village de Cerelle : Guidon, De Plan, Ruffier, Ducloz, Leonardaz, Thomasset, Vautier, Lyabel, Clavel, Ador, Chantel, Junod, Vagneur, Vallet, Lavy, Brisc, Jaquin, Preilian, Thomasset.

Ce document est particulièrement intéressant parce qu'il nous présente la réalité de l'époque et permet au lecteur de découvrir une scène caractérisée par la rigidité des séquences et des formules en usage. Les traces du rite ou de la tradition ressortent dans la façon dont les intéressés prêtent serment, en étendant la main sur les Saintes Écritures, confirmant ainsi leur engagement. La reconnaissance dépasse le rapport et engendre un véritable engagement de soumission, car les « jureurs » reconnaissent être soumis aux impôts et devoir à leur seigneur, outre la fidélité et l'hommage, l'assistance personnelle. Suit le recensement des biens garantis par la reconnaissance, c'est-à-dire la description du fief des Ordines. Les biens ne sont pas identifiés par leur surface et leur qualité, mais par la description de leurs limites territoriales.⁵

Une autre étape pour les locataires consiste à reconnaître l'obligation de payer au seigneur, à perpétuité. Ensuite, la reconnaissance précise la nature économique du prélèvement et détermine exactement le cens payable ainsi que l'indication du jour. L'obligation que le paysan doit à son seigneur et qui porte sur une concession par celui-ci est constituée de

2 Alfredo PADULA, *Le consortherie della Valle d'Aosta*, Aosta, Tipografia Cattolica, 1911, page 33: "Si agiunga infine che le Consortherie sono unioni di villaggi, di frazioni e non di privati, (particuliers). Non può dirsi infine che la proprietà appartenga alle singole frazioni perché la loro funzione è prevalentemente di delimitazione territoriale delle Consortherie, ed abbiamo già visto come il Coutumier distingue i rappresentanti dei villaggi da quelli delle Consortherie."

"Fidelite" - Page 86 - La promesse de fidélité faite à la première personne

aces Nobles hoins successeur
 de Lausayants, Laquelle
 fidelité tous ledits hommes
 et Confeillants sus nommez
 pour eux et leurs et pour
 lesquels respectivement ils
 agissent et pour leurs femme
 respectivement de leur bon
 gre pure franche et libre
 Esloie ainsy et comme
 mieue decroit raison et
 coutume du present pais
 Mais faire le tout moyennant
 leur serment par Chacun
 d'eux sus respectivement
 presté a Jourd' a terre
 d'heure jointes le bonnet
 et la Ceinture D'ed et de
 leur gauche bapant le
 poulce dudit Seigneur Baron
 Justant ainsy quil est de
 leurs coutumes en signe de craise
 et fidelite respectivement

acesd'it Seigneur Justant icy sy
 mesent stipulant et reculant
 Ont fait et ordonné humbement
 Confeillants aussy et reconnoiss.
 tout ledit dessus a leur non
 et pour lesquels dessus respu.
 uement ils agissent a s'be
 vouloir et devoir estre nommez
 Lieges heromans et fadables
 dudit Seigneur Lausay et
 sous l'ommodole punition
 et sous la puissance de son
 J'aine fidelles et obeyssants
 mieux qua un autre Seigneur
 et que tels ont este et
 accoustumés d'estre eux
 malis et leur predecesseurs
RYMELTANS
 aussy comme de s'be consepant
 de leur non et pour lesquels
 dessus respectivement ils
 agissent moyennants leur
 serment sus par eux et

62 et Entière puis saine Laquelle ledit
 Seigneur instant par la teneur
 du present Instrument esdits
 heremants et a leur posterité
 Donner, et concéder, et Dones en auant
 En Nire trois Doines, et hommes
 Sufisants a l'exercice de l'office
 de Mestralerie toutes fois et
 quantes que esdits hommes
 heremants et Et leurs Suddits
 sera veu estre expedient de
 l'honneur, et ieu de Dieu les presenter
 audit tres Illustre Seigneur
 instant, lequel Seigneur et les
 siens soient tenus et deuient
 dedits trois hommes a eux
 pour part dedits heremants
 presentes Estire et mendre
 celluy qui leur semblera plus
 Capables et plus Sufisant, et
 que mieue leur accordera en
 mestral et pour Mestral dedits
 heremants et celluy par eux

60
 Elle a la presentation desdits
 heremants Constituez audit
 Office de Mestralerie dum
 beneficence. SOUZ les profits
 Chargez prerogatives et honneurs
 a tel office Theus et par les
 mestraue dudit mandement
 accoutumés de supporter et
 perceuoir lequel mestral soit
 tenu et doibue tous les ans
 de la part dudit Seigneur Dauise
 et dedits heremants et a leur
 dite posterité Notifier un
 jour SAINT a la feste
 de saint Lau, et saint Gal
 la réparation des Chemins et
 Estral publicq depuis le Pont
 de l'usogne Jusques a Barmez
 Charopery soit les fins dudit
 mandement Dauise et a icelle
 réparation soient interuenus,
 tems et doibunt assister un
 homme de Deus, et deux hommes

deux types de redevances : la première payable en argent, la deuxième en nature. Pour le réalbergement, les paysans versent au seigneur la somme de trente-six florins petits poids de Savoie, monnaie courante à Aoste, et sont tenus de lui fournir, annuellement et perpétuellement, trois chapons à chaque Carême, à savoir un donné par les paysans de Vens et deux par ceux de Cerellaz. En outre, les villageois de Vens doivent payer dix-huit deniers – monnaie ancienne ayant cours à Aoste – de *chairnage* lorsque S.A.R. vient au Val d'Aoste et à chaque fête de la Saint-Martin ; ceux de Cerellaz doivent verser neuf deniers de *chairnage* à chaque fête de la Saint-Martin. Il faut ajouter à cela quarante-huit sols de cens annuel et perpétuel, payable à chaque fête de la Saint-Martin.

Toute concession féodale requiert un serment de fidélité par chacun desdits particuliers, au nom de ceux pour lesquels ils agissent et de leurs femmes. La promesse de fidélité est faite à la première personne et conclut l'accord. La formulation du serment met le jureur à la merci de son seigneur du fait de la formule : « *de leur bon gré pure franche et libre vollonté ainsi et comme mieux est de coustume du present pays d'Aoste faire se peut par leur serment par un chacun d'iceux presté, à genoux, à terre, à mains jointes, le bonnet et la ceinture ostés et de leur bouche baisant le pouce dudit très illustre seigneur instant ainsy qu'il est de coustume en signe de vraye humilité singulierement faite audit tres illustre seigneur* ». Ils reconnaissent être, vouloir et devoir être hommes liges, assujettis à la juridiction, aux impôts du seigneur et à sa punition, lui obéissant tout comme leurs prédécesseurs. Chacun des jureurs s'engage sous serment à ne pas porter

atteinte à la vie, ni à la personne du seigneur, lui promet sous la foi du serment obéissance envers et contre tout, s'engage à procurer honneur, utilité et profit à son seigneur et à ses héritiers. Le serment d'aide comprend l'engagement à respecter le seigneur et à l'aider, contre quiconque tenterait de lui nuire. Son énoncé est enrichi par l'obligation d'empêcher tout déshonneur et dommage dudit seigneur, de n'assister à aucun « conseil » par lequel le seigneur puisse perdre la vie, recevoir lésion ou injure. Tout de suite après, vient la clause de défense : les « communiens » promettent à leur seigneur secours, « faveurs » et défense. Pour ce qui est du devoir de veiller au bon état des chemins, la reconnaissance mentionne la « mistralie »⁶. Les « heremants » doivent ainsi élire trois hommes aptes à exercer l'office

3 Le mot *heremant* est répété plusieurs fois dans le texte : “*Che arimanno significhi libero, né più né meno, appare manifesto specialmente da Ratchis 1, 4, 10, 14... Arimannus conservossi attraverso tutto il medio evo, nel senso appunto di uomini liberi, come provano i documenti del Muratori e del Liruti, riferiti anche dal Savigny. Ma arimanni o armani aveva fino all'epoca longobardica anche un altro significato, quello di libero distrettuale, soggetto ad una data giurisdizione*” citato in: Antonio PERTILE, Storia del diritto italiano dalla caduta dell'impero romano alla codificazione, vol. III, storia del diritto privato, Padova, premio stabilimento tipografico alla Minerva dei fratelli Salmin, 1871, note 2, page 100.

4 Charles DU FRESNE DU CANGE, G.A. Louis HENSCHÉL, Pierre CARPENTIER, Glossarium mediae et infimae latinitatis, tomus septimus, Parisiis, Didot, 1850, *Mannant signifie habitant, villain*, (page 224); *Resort signifie juridiction* (page 58).

5 pages 39-40 : « Le fief des Ordines lequel git en Cerelle au lieudit Cenglaz lequel fief tiennent les Antonioz Deplan et leurs consorts, leurs hoirs soit causeayants de Louys d'Aymerisc Vuillermod et de ses freres et neveux, d'allieurs a fief et recogneu en faveur dudit tres illustre seigneur instant tendant iusques a la crestaz de Vedun et le flun de la val de Verthosan et dès ledit flun iusques au lieudit Fontanaz Vorbé et de là tendant iusques a la folatery droit tendant iusques a la sonjonaz du mont qui sont dit et appellés Laulettaz et de là tendant au lieudit Chantel de la Dannaz subsequement de là tendant au lieudit Gorrette, laquelle Gorrette tiennent les hoirs soit causeayants de Vuillermé Gadin et le torrent de Charbonnieres et les monts dessous Cerelle et de là tendant audit fief des Ordines premier confins ... »

de « mestralerie ». Ces hommes doivent être présentés audit seigneur et à ses héritiers, qui confieront la charge de « mistral » à celui qui leur semblera le mieux à même de l'exercer. Le seigneur et lesdits heremants chargent le « mistral » de notifier – tous les ans, à la fête de Saint-Luc et Saint-Gal – la réparation des chemins, depuis le pont de Liverogne (Leverogne) jusques à Barmaz Charopery, soit aux limites du mandement d'Avise. A ces réparations sont tenus de travailler tous les ans, depuis le soleil levant jusqu'au couchant, un homme de Vens et deux hommes de Cerellaz. Suit la mention des amendes, six sols et demi, monnaie courante à Aoste. S'intercalent d'autres clauses pénales, prévoyant des sanctions. Toute personne qui endommage les canaux d'irrigation, encourt une peine pécuniaire de soixante sols; celui qui restreint la largeur

des chemins ou occupe la chaussée est puni de soixante sols d'amende.

Viennent ensuite les règles à observer par les hommes qui veulent aliéner et vendre leurs biens. Ils sont tenus de s'adresser d'abord au propriétaire le plus proche et, si celui-ci refuse, aux autres « hérémants ». Si ces derniers n'acceptent pas, ils sont tenus de recourir au seigneur ou à ses héritiers. En cas de refus de ces derniers, ils peuvent vendre la chose à qui bon leur semblera.

La reconnaissance est soutenue par l'énonciation de la précédente reconnaissance, passé le 13 février 1675 en faveur du seigneur Antoine-Marie-Balthazar d'Avise.

L'acte se poursuit par une seconde reconnaissance, avec un second serment de fidélité, de la même teneur et substance. Il était en effet considéré qu'une seule reconnaissance ne suffisait pas pour établir la taillabilité et que, le poids de deux reconnaissances étant majeur, la communauté se rendrait compte mieux de ses obligations.

Quatre-vingts ans après la rédaction de cette reconnaissance, la France connaît ses premières révoltes paysannes : elles aboutiront à l'abolition des droits féodaux par les révolutionnaires, la Nuit du 4 août 1789.

En Vallée d'Aoste, l'affranchissement des cens féodaux avait été établi par un arrêté pris en 1784, dont l'application fut confiée à la Royale Délégation.

En mettant fin aux privilèges seigneuriaux, l'abolition des droits féodaux a soulagé la misère des paysans et représenté sans aucun doute une victoire : ses conséquences sociales et économiques modifieront radicalement la vie, ainsi que le droit à la terre et au travail de ces derniers.

6 Jean-Pierre MORET DE BOURCHENU VALBONNAIS, *Mémoires pour servir à l'histoire de Dauphiné sous les Dauphins de la maison De La Tour Du Pin*, Paris, Imbert De Bats, 1711, page 112 : « Chap. VI Du Mistral – Le Mistral, Mistralis, Ministerialis Negotiorum Gestor : termes synonymes, selon M. du Cange, qui designoient anciennement en France un Officier qui rendoit la justice aux habitans d'une terre. ... Le mistral d'ordinaire faisoit la recette des droits seigneuriaux tant fixes que casuels ... Quelquefois aussi il étoit chargé de la culture des fonds... Le Mistral avoit d'ordinaire pour récompense de ses soins, le tiers des lods des amendes et de tous les autres revenus casuels. ... Il faisoit payer les débiteurs même par saisie de leurs biens si le cas le requeroit : et comme préposé à la régie des fonds, non-seulement il les faisoit valoir, mais il en dispoit comme il le jugeoit à propos ; il les donnoit en échange ou à bail emphiteotique, ou il les vendoit à prix d'argent, auquel cas il en investissoit luy même les acquereurs. »

Nuove segnalazioni di **flavescenza dorata della vite** in Valle d'Aosta

La flavescenza dorata, grave malattia della vite eradicata con successo nel 2006, è stata rilevata nuovamente nell'estate 2012, in alcuni vigneti situati nei comuni di Aymavilles e Gressan

di Rita Bonfanti

Ufficio servizi fitosanitari - Produzioni vegetali e servizi fitosanitari

Sei anni dopo la sua prima comparsa in territorio valdostano, avvenuta nel 2006, nell'estate dello scorso anno sono stati di nuovo segnalati alcuni casi di infezione di flavescenza do-

rata, una grave fitopatia della vite il cui agente eziologico è il microrganismo denominato *grapevine flavescence doré phytoplasma*.

Il primo ritrovamento del 2012 ha interessato alcuni

ceppi di varietà Petite arvine presenti nel comune di Aymavilles. Questo focolaio non ha, però, destato grande preoccupazione tra i tecnici dell'Ufficio servizi fitosanitari, poiché le poche piante infette (tre in totale) erano confinate in un solo vigneto e nei loro tessuti era stato rilevato un dosaggio estremamente ridotto del fitoplasma.

Il secondo focolaio, individuato a luglio nel comune di Gressan, è apparso invece preoccupante per il numero elevato di piante infette presenti (quasi 800) e la sua estensione. In ottemperanza al Decreto Ministeriale 31/05/2000, l'Ufficio servizi fitosanitari ha provveduto subito all'applicazione delle misure per la lotta obbligatoria in Valle d'Aosta, con l'approvazione dei provvedimenti dirigenziali n. 2510 del 07/06/2012 e n. 3247 del 24/07/2012 (per prenderne visione utilizzare la pagina di ricerca all'indirizzo www.regione.vda.it/amministrazione/atti). Tali provvedimenti istituiscono due zone focolaio di flavescenza dorata, il primo nel comune di Aymavilles e il secondo a cavallo tra i comuni di Gressan e di Charvensod



Barbatella di Petit rouge affetta da flavescenza (ritrovamento del 2006 in Valle d'Aosta)



Cartografia zona focolaio di Gressan - Charvensod

e impongono, in queste aree, la distruzione di qualsiasi pianta di vite che presenti sintomi della malattia (anche senza analisi di conferma) e la lotta all'insetto vettore, che deve essere effettuata nei tempi e nei modi più opportuni alla sua riuscita.

Per verificare l'entità della diffusione dell'epidemia e per aiutare i viticoltori nel riconoscimento delle piante sintomatiche (quelle che in base alle disposizioni di lotta obbligatoria devono essere tempestivamente distrutte), i tecnici dell'Ufficio servizi fitosanitari hanno ispezionato a più riprese le due zone focolaio, mentre ad Aymavilles non sono state trovate altre piante sintomatiche, a Gressan-Charvensod sono state con-

trassegnate tutte le piante sintomatiche rinvenute ed è stata accertata la loro eliminazione da parte dei conduttori.

Nel corso di queste ispezioni sono stati prelevati anche campioni di foglie da sottoporre ad analisi di laboratorio allo scopo di verificare l'estensione dell'epidemia per valutare la necessità di allargare l'area attualmente interessata dalla lotta obbligatoria).

A differenza di quanto avvenuto nel 2006, quando la flavescenza dorata era stata rinvenuta solo su pochissime barbatelle prontamente strappate, per l'epidemia di Gressan si è capito subito che non era prevedibile una rapida eradicazione della malattia, a causa della lunga permanenza in campo delle piante infette che ha permesso la diffusione del fitoplasma tutt'intorno. Per combattere in modo efficace la malattia sarà, quindi, necessario effettuare la lotta al vettore in modo molto rigoroso e ispezionare accuratamente ogni pianta di vite, non solo quest'anno, ma anche negli anni a venire, al fine di individuare ed eliminare tempestivamente i ceppi malati che dovessero comparire in futuro. Dato che la flavescenza dorata può arrecare seri danni al settore se non combattuta per tempo, è necessario che ogni viticoltore si senta coinvolto in prima persona in un'azione preventiva, segnalando tempestivamente i casi sospetti all'Ufficio servizi fitosanitari.

Sintomatologia della malattia e nozioni fondamentali di difesa, per riconoscere le piante malate e realizzare una lotta efficace

Sintomi Precoci nel vigneto (foto Settore fitosanitario Regione Piemonte)



Mancato germogliamento, che conferisce l'aspetto di spalliera vuota



Cortecia imbrunita nella parte interna del legno



Internodi raccorciati sui germogli, foglie più piccole del normale e spesso bollose



Disseccamento delle infiorescenze

Apparizione dei sintomi

I sintomi si distinguono in: precoci (che compaiono già al germogliamento) e tardivi (che compaiono in estate). I sintomi precoci sono abbastanza atipici, in quanto identici a quelli provocati da gelate primaverili o da carenze di elementi nutritivi, mentre i sintomi tardivi sono molto caratteristici e inconfondibili, anche se del tutto uguali a quelli provocati da un altro fitoplasma (meno dannoso), l'agente della malattia chiamata "legno nero" (stolbur o bois noir). Per distinguere la flavescenza dorata dal legno nero è indispensabile procedere all'esame di laboratorio, anche se, di solito, nel caso di flavescenza dorata i sintomi estivi si manifestano prima di quelli del legno nero (luglio nel



Disseccamenti e appassimenti del grappolo

primo caso, agosto nel secondo). Gli organi interessati dai sintomi sono i grappoli, i tralci e le foglie.

Sintomi sui grappoli

Nelle manifestazioni precoci (primaverile) le infiorescenze o i grappolini disseccano e cadono. Nelle manifestazioni tardive i grappoli raggrinziscono progressivamente fino a

disseccare in modo parziale o totale. Anche la presenza di acinellatura può essere dovuta a infezioni di flavescenza dorata.

Sintomi sui tralci

Nelle piante malate, i tralci appaiono di consistenza gommosa e tendono a piegarsi verso il basso, conferendo alla pianta un aspetto prostrato.

La lignificazione non avviene o avviene solo parzialmente.

Nel periodo più avanzato della stagione, i tralci poco lignificati a volte si ricoprono alla base di piccole pustole scure dall'aspetto oleoso.

Sintomi sulle foglie

La lamina fogliare s'ispessisce e diventa bollosa, di con-



Foglia ripiegata



Lamina fogliare ispessita e bollosa



Tralcio non lignificato



Tralcio con pustole nere



Foglie di vitigno a bacca bianca bollose e accartocciate

sistenza cartacea. I bordi della foglia si arrotolano verso il basso, fino ad assumere una forma a triangolo.

La colorazione del lembo di solito diventa giallo-dorata nei vitigni a uva bianca, mentre assume una tonalità rosso vinoso in quelli a uva nera.

Le colorazioni anomale della foglia possono riguardare uno o più settori delimitati dalle nervature o estendersi a tutta la lamina.

Gli arrossamenti o gli ingiallimenti possono comunque variare di intensità in base all'età della pianta o del tipo di vitigno.

Vitigni infetti a bacca rossa, come nel caso della foto seguente, hanno assunto una colorazione gialla anziché rossa.

Nel caso specifico del focolaio ritrovato a Gressan nel 2012 sono state rinvenute anche piante le cui foglie sono diventate bollose e coriacee, ma hanno conservato il colore

verde originale nonostante la presenza dell'infezione.

Sintomatologia su vite americana (uva fragola)

Anche le viti americane (uva fragola) derivate da *Vitis labrusca* manifestano una marcata sensibilità alla malattia. I sintomi fogliari sono, però, differenti da quelli che compaiono su *Vitis Vinifera* (vite europea). Le viti americane affette da flavescenza dora-



Foglia con lamina bollosa e accartocciata di vitigno a bacca rossa



Colorazioni anomale che interessano solo alcuni settori della foglia



Colorazioni anomale che interessano l'intera lamina



Vitigno rosso con foglie gialle



Vite affetta da FD le cui foglie hanno conservato la colorazione verde



Sintomi di flavescenza dorata su vite americana

ta non presentano in genere cambiamenti di colore, se non rare decolorazioni della lamina fogliare che ricordano i sintomi di mosaico. La produzione viene invece gravemente compromessa, poiché i grappoli presentano colatura e acinellatura o non arrivano a maturazione. Dato che le piante infette possono contribuire in modo importante alla diffusione della malattia, è necessario effettuare i controlli e i trattamenti anche su viti americane.

Modalità di trasmissione

Il fitoplasma agente causale della FD si trasmette da una pianta all'altra per mezzo di un insetto vettore, il cicadellide *Scaphoideus titanus* (Ball) o attraverso l'innesto eseguito con materiale di propaga-

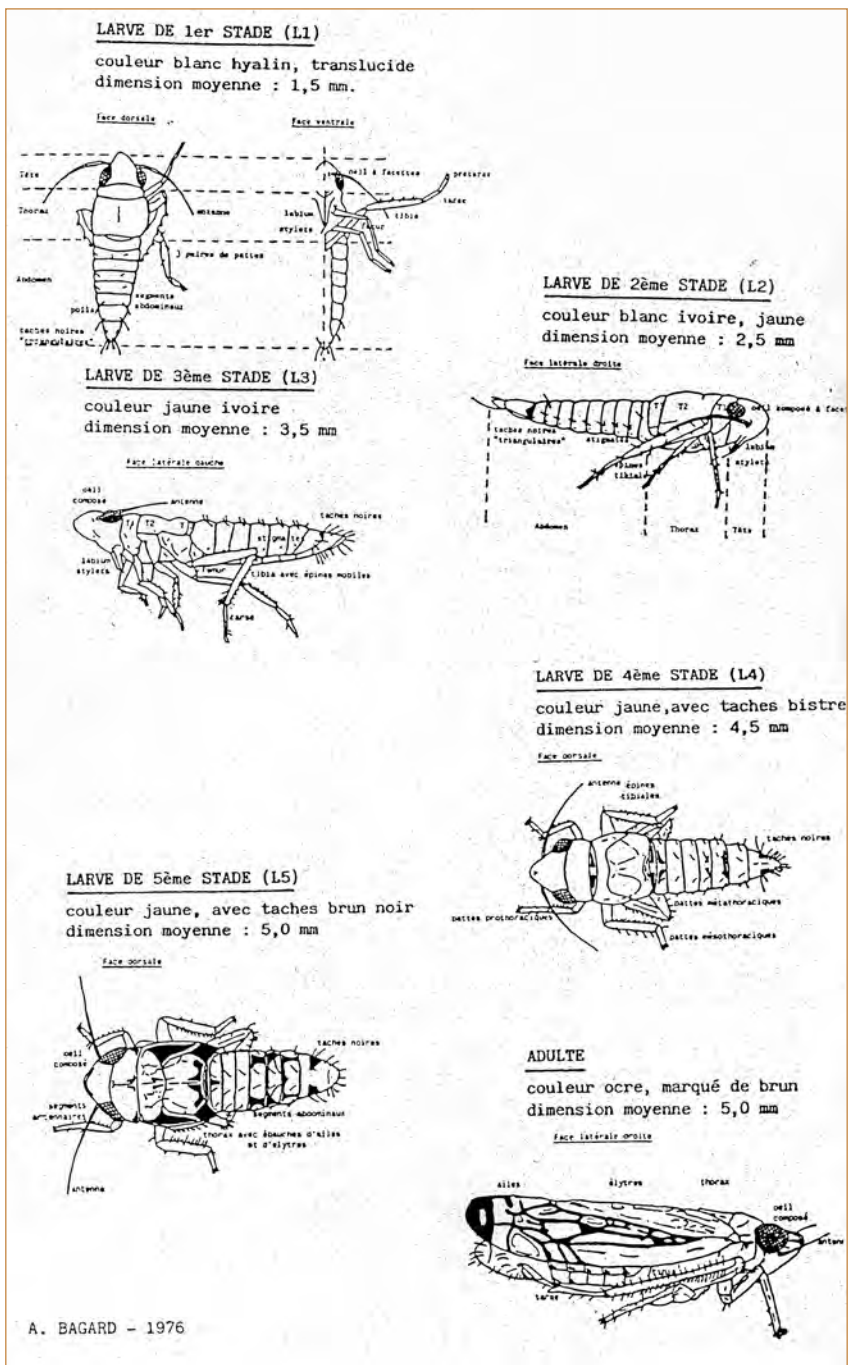
zione infetto. L'insetto vettore non provoca danni diretti alla vite, ma la sua presenza aumenta il rischio di trasmissione della malattia.

Ciclo dell'insetto vettore

L'insetto vettore presenta una sola generazione all'anno. Sverna come uovo sotto il ritidoma (corteccia) dei tralci di due o più anni. Verso la metà di maggio nascono le prime neanidi. La schiusura delle uova si protrae per un mese con un massimo delle nascite attorno alla prima decade di giugno. I primi adulti compaiono verso la fine di giugno e si possono trovare fino a tutto settembre. Per acquisire l'agente patogeno, l'insetto deve alimentarsi per circa una settimana su una pianta infetta; segue un pe-

riodo di latenza di due-tre settimane, nel quale il fitoplasma si moltiplica nel corpo del cicadellide, passando dall'intestino all'emolinfa per finire poi nelle ghiandole salivari. Un'ulteriore settimana è richiesta perché si compia il processo di inoculazione della vite. Riassumendo, la cicalina non può trasmettere la malattia prima di 25-30 giorni da quando ha iniziato ad alimentarsi su una pianta infetta.

L'insetto rimane infettivo per tutta la vita e può trasmettere il fitoplasma a un numero indefinito di piante. Ne consegue che luglio, agosto e settembre sono i mesi in cui vi è un maggior rischio di trasmissione della malattia ad opera del vettore. Le uova



Adulto di *Scaphoideus titanus* (foto Regione Piemonte)



Larva di *Scaphoideus titanus*



Esuvia di *Scaphoideus titanus*

Fasi di sviluppo dello Scaphoideus titanus (Ball)

deposte da *Scaphoideus titanus* danno sempre origine a individui sani. Perciò gli insetti che nascono nell'anno successivo dovranno di nuovo acquisire il fitoplasma dalle piante infette prima di essere in grado di trasmettere la malattia.

Lotta alla Flavescenza dorata

Preso atto che la flavescenza dorata è una delle fitopatie più temibili della vite, da più ormai tredici anni il Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali ha approvato un decreto che impone la lotta obbligatoria alla malattia e al suo vettore DM n. 21442 del 31 maggio 2000.

Misure da adottare

Per combattere la malattia bisogna procedere all'estirpo. La lotta al vettore è, invece, una misura preventiva.

Estirpo e distruzione delle piante infette

Purtroppo non esistono mezzi chimici per combattere il fitoplasma. L'eliminazione (comprensiva della radice) di qualsiasi pianta che manifesti sintomi (senza necessità di analisi di conferma) non è soltanto un obbligo di legge, ma è uno dei pochissimi mezzi di cui si dispone per poter salvaguardare i vigneti da epidemie di flavescenza dorata. Nelle zone focolaio, l'estirpo deve avvenire subito dopo il rinvenimento di piante sintomatiche. Nelle altre zone è opportuno, al primo apparire di sintomi sospetti, avvisare l'Ufficio servizi fitosanitari che procederà con le analisi di laboratorio.

Lotta al vettore

I trattamenti contro il vettore servono a ridurre il rischio di infezione. Nelle zone focolaio la lotta al vettore è un obbligo di legge. L'Ufficio servizi fitosanitari, in ottemperanza al decreto di lotta obbligatoria, attua il monitoraggio territoriale del vettore. Ad eccezione della Bassa Valle, dove la densità di popolazione è medio-alta, nelle altre zone essa può variare anche sostanzialmente da un vigneto all'altro, perciò è necessario, prima di procedere al trattamento, verificare l'effettiva presenza dell'insetto all'interno del vigneto al fine di evitare trattamenti superflui.

Per monitorare il vettore esistono due sistemi: il primo si attua nella stagione primaverile sulle forme larvali, con ispezioni visive delle foglie basali di almeno un centinaio di ceppi (serve l'aiuto di una lente d'ingrandimento). Il riconoscimento della specie è facilitato dalla presenza di due macchie nere triangolari sull'ultimo urite.

Il monitoraggio estivo, che riguarda gli adulti, si realizza con trappole cromotropiche gialle appese nel vigneto ed esaminate settimanalmente.

In caso di presenza del vettore, nel periodo primaverile (indicativamente nel mese di giugno) bisogna procedere con uno o più trattamenti contro le forme larvali di *Scaphoideus titanus*. In zona focolaio non esiste una soglia minima d'intervento, perché il ritrovamento di un solo esemplare giustifica l'intervento. I trattamenti estivi vanno fatti solo nel caso in cui il/i trattamento/i primaverile/i non abbiano abbattuto le popolazioni. Qualora si utilizzassero prodotti insetticidi appartenenti alla categoria dei fostorganicici (clorpirifos o clorpirifosmetile), occorre acidificare l'acqua impiegata per la preparazione della miscela e trattare nelle ore più fresche pena l'inattivazione del prodotto. Il momento opportuno per intervenire verrà comunicato con avvisi fitosanitari diramati attraverso i consueti canali (apposite bacheche nelle sedi dell'Assessorato, sito internet e avvisi sms).

I tecnici sono a disposizione per ogni approfondimento sull'argomento.

(foto R. Bonfanti)



Macchie triangolari sull'ultimo urite, che aiutano a identificare l'insetto vettore



Trappola cromotropica per il monitoraggio degli adulti

Attività del Consorzio apistico

di Sergio Giovannoni

Presidente dell'Associazione Consorzio apistico della Valle d'Aosta



Il 2013 sembra essere iniziato abbastanza bene per il settore apistico. “Toccano ferro”, pare che le nostre api abbiano passato abbastanza bene l'inverno; quegli apicoltori che hanno dato una prima occhiata ai loro apiari hanno trovato api vive e vegete. Certo, qualche caso di moria non manca, ma dovrebbe trattarsi di pochi casi isolati. Il mese di febbraio è stato un poco altalenante, in quanto ad andamento meteorologico, ma non vi è stato troppo vento e alcune belle giornate hanno favorito il risveglio. Adesso, se marzo e aprile saranno clementi, occorrerà seguire bene le famiglie fornendo loro miele o candito e nuovi telaini per permettere loro di ben svilupparsi.

Anche l'attività del nostro Consorzio è iniziata con un primo piccolo successo: gli apicoltori hanno diligentemente e prontamente risposto all'appello di denunciare, nei tempi stabiliti, gli alveari posseduti. Al 31 di-

cembre 2012, quindi, il censimento ha fatto registrare un piccolo aumento del numero delle arnie in Valle d'Aosta: siamo arrivati a 6.275. Questo successo è in parte dovuto al fatto che in autunno non vi sono state perdite significative, ma soprattutto al fatto che quasi tutti gli apicoltori hanno inviato la loro denuncia e quindi possiamo disporre di un dato reale e confortante da inviare alle autorità competenti, sia a livello regionale che nazionale. È di fondamentale importanza, sia per il singolo apicoltore che per l'intero settore, avere tutti gli alveari denunciati in tempo utile: ciò permette sicuramente, da un lato, di non incorrere in sanzioni, ma soprattutto di beneficiare dei vantaggi che offre il titolo di apicoltore attivo: per fare solo un esempio, si possono acquistare attrezzature con un contributo elevato al 50% anziché al 30% e si può usufruire di aiuti possedendo anche un solo alveare e

senza il requisito di avere un minimo di terreni coltivati o di essere conduttori di azienda agricola. Per la comunità degli apicoltori avere tutti gli alveari dichiarati in tempo permette di ben figurare sia a livello regionale che nazionale e di poter avanzare stime e considerazioni più attendibili per i progetti futuri: tutto il lavoro di ricerca, assistenza, informazione, promozione ecc. si basa sostanzialmente su questo dato, quindi è di fondamentale importanza che il numero annuale di alveari esistenti sia il più possibile reale e attendibile. Altro vantaggio è quello di poter usufruire di un contributo maggiore a livello del Regolamento CE 1234/07: questa è la legge base che sostanzialmente può assicurare i fondi per gli acquisti di attrezzature da parte dei singoli apicoltori e permettere di finanziare tutte le attività del nostro Consorzio. Così possiamo continuare ad organizzare corsi, convegni, predisporre attività informativa, pianificare azioni di ricerca e avviare iniziative di tutela e promozione per i nostri apicoltori e per i nostri prodotti.

In questa ottica generale, quest'anno è stato avviato il corso di introduzione all'apicoltura. L'iniziativa si rivolge a chi è privo di esperienza e vuole iniziare l'attività o a chi ha appena iniziato con pochissime famiglie. Il corso è organizzato dall'Associazione Consorzio Apistico della Valle d'Aosta, in

stretta collaborazione con l'Ufficio apicoltura dell'Assessorato regionale dell'Agricoltura e Risorse naturali. Gli iscritti sono tanti: siamo arrivati a 60 adesioni! Ciò comporta un maggior peso organizzativo e alcuni piccoli disagi per i partecipanti: ad esempio le lezioni teoriche debbono essere svolte nell'aula del vivaio regionale, in quanto la saletta della nostra sede a Saint-Marcel non è sufficientemente grande. Il corso presenta una novità rispetto alle passate edizioni: è in programma una lezione aggiuntiva a Châtillon per la visita al Museo dell'Apicoltura, alla nostra cereria artigianale e per qualche considerazione conclusiva sull'apicoltura biologica.

Per il futuro sono previsti almeno altri due corsi, indicativamente per metà aprile: il primo sull'allevamento delle regine e sulla formazione dei nuclei, il secondo sull'analisi sensoriale del miele. La prima iniziativa è rivolta ad apicoltori che abbiano una certa esperienza e un numero significativo di alveari e prevede un numero massimo di 15 partecipanti. La seconda iniziativa è rivolta a tutti, ma con priorità a chi opera nel set-

tore. In entrambi i casi, comunque, la precedenza sarà data agli iscritti al Consorzio.

Saranno avviati, poi, alcuni progetti di ricerca fra cui quello che intende verificare se utilizzando fogli cerei con misura ridotta delle cellette si possa avere un riscontro positivo nella lotta alla varroa. Questo sistema potrebbe dare un aiuto alle nostre api nel contrastare il loro "fastidiosissimo" parassita senza intervenire con prodotti chimici; non è però una pratica facilissima, poiché occorre procedere in modo scientificamente corretto per poter disporre di dati attendibili. Lo studio comporta un lavoro di almeno tre anni, quindi per il responso bisognerà attendere.

Sono allo studio, infine, molti altri progetti riguardanti la gestione della nostra sede di Saint-Marcel e del nostro apiario, quindi si rivolge un caloroso appello a tutti gli apicoltori volenterosi perché prendano contatti con noi e offrano collaborazione (con possibilità di un minimo riconoscimento economico). In particolare, per giovani con una minima esperienza e in possesso di titolo di studio nel

settore (tecnico agrario, diploma dell'Institut Agricole, laureati o laureandi in Agraria, Veterinaria, Scienze Naturali, Biologia, Scienze Forestali) potrebbe esserci la possibilità di un incarico retribuito a tempo almeno parziale. Per informazioni e per l'invio di curriculum ci si può rivolgere alla nostra segreteria (tel. 3273981789) oppure inviare una e-mail all'indirizzo apiculturavda@libero.it.

Per concludere, recentemente siamo stati alla Fiera dell'Apicoltura di Piacenza Apimell, giunta alla 30ª edizione. I quarantadue partecipanti si sono dimostrati soddisfatti dell'esperienza. La fiera non era molto grande ma erano presenti diverse aziende espositrici, anche se non molte provenienti dall'estero, quindi il quadro è sembrato prevalentemente riferito alla realtà italiana. Non figuravano novità eclatanti, ma si sono viste molte versioni di arnie, tra cui diverse in materiale isolante, molte versioni di trappole per il polline, molti modelli differenti di tute e maschere e alcune lodevoli iniziative di inserimento sociale di persone con problemi, persone che possono trovare nel lavoro legato all'apicoltura una occasione di partecipazione o di riscatto. Come di consueto, assieme ad Apimell vi era "Seminat", fiera del settore florovivaistico e la nuova manifestazione "Mangiare sano", alla sua seconda edizione. Questa offerta, sufficientemente varia, ha consentito di trascorrere in modo utile e piacevole la giornata e anche di conoscersi meglio tra apicoltori, condividendo passione e impegno e favorendo lo scambio di pratiche o spunti operativi utili per mantenere vitale questo importante settore.



Addio all'Ippocastano monumentale di Tour d'Héréráz a Perloz

di **Giorgio Cuaz e Luca Magri**

Ufficio verde pubblico, vivai e piante monumentali – Flora, fauna, caccia e pesca

Un albero si può considerare monumentale quando per età, dimensioni, valore culturale, storico-paesaggistico e specificità botanica o ecologica si differenzia dagli altri presenti sul territorio.

La prima forma di protezione degli alberi monumentali risale, in Italia, alla legge n. 1497 del 29 giugno 1939, che nei primi 3 articoli stabilisce che sono soggetti a vincolo legislativo “*le cose immobili che hanno cospicui caratteri di bellezza naturale o di singolarità geologica (art. 1); le ville, i giardini e i parchi che, non contemplati dalla legge per la tutela delle cose d'interesse artistico o storico, si distinguono per la loro non comune bellezza (art. 2); i complessi di cose immobili che compongono un caratteristico aspetto avente valore estetico e tradizionale*”. Si percepisce nel legislatore, già allora, una sensibilità volta a proteggere anche i parchi e i complessi di cose immobili che compongono e caratterizzano gli aspetti di un paesaggio.

La Regione Autonoma Valle d'Aosta, con la l.r. n. 50 del 21 agosto 1990 “*Tutela delle piante monumentali*”, si impegnava, con la prima legge specifica in Italia, nella protezione attiva di questi storici beni vegetali. In questi anni l'Amministrazione regionale ha protetto e gestito un capitale arboreo e



L'ippocastano monumentale di Tour d'Héréráz prima dell'abbattimento. Evidente è la compromissione basale del fusto (foto autori)

arbustivo che oggi supera i 140 esemplari, oltre ai 285 esemplari radicati nelle sei foreste di protezione della Valle. Parliamo anche di arbusti poiché sono stati inclusi nell'elenco, in quanto rari o particolarmente interessanti, anche viti e altri esemplari di minori dimensioni, oltre alle piante di alto fusto.

Nel dichiarare la monumentalità di una pianta la Regione ne diventa il tutore, assumendosi la responsabilità e l'onere di compiere le cure necessarie per mantenerla vitale, farla conoscere e assicurarne la stabilità. Per tutelare questo patrimonio botanico, storico e paesaggistico è necessario elaborare dei piani di gestione che tengano conto delle evoluzioni, nel tempo, sia della pianta sia del suo contesto e che ne supportino lo sviluppo vegetativo sorvegliandone l'aspetto sanitario e della sicurezza, cioè la stabilità dell'albero nel tempo. Nella sua naturale evoluzione, infatti, quando una pianta è troppo vecchia rischia di schiantarsi al suolo.

Tra i numerosi "patriarchi" vegetali censiti in Valle d'Aosta si inseriva anche l'Ippocastano della chiesa di Tour d'Héréráz in comune di Perloz. Questa pianta, di circa novant'anni di età, era stata dichiarata monumentale per la sua vicinanza al complesso storico della chiesa e della torre campanaria di Tour d'Héréráz, già antica fortezza medioevale.

Come abbiamo detto, per una pianta di età avanzata il fattore di rischio più elevato è lo schianto al suolo. Per evitare questi gravi incidenti, la cui responsabilità ricade interamente sul proprietario o sul gestore ufficiale del bene, nel nostro caso la Regione, occorre monitorare periodicamente la pianta sia sotto l'aspetto fitosanitario, curandone eventuali fitopatie, sia sotto l'aspetto della sicurezza, in modo da valutarne sempre la propensione al cedimento.

Nell'analisi della valutazione della stabilità degli alberi vi sono diversi metodi di indagine. Vi è, ad esempio, il metodo VTA, che si basa sia sulla valutazione visiva dei difetti del tronco e dei rami legati alle sollecitazioni che l'albero subisce, sia su un'analisi biomeccanica e statica del vegetale, confrontata con le conseguenti reazioni del legno a questi traumi o sollecitazioni. L'albero, infatti, costruisce più legno laddove subisce più sollecitazioni: basti osservare, ad esempio, i contrafforti radicali che sostengono il fusto di molti alberi alla loro base. Anche la determinazione delle specie fungine che aggrediscono e degradano i tessuti legnosi è fondamentale e, non ultima in caso di dubbio, una dettagliata indagine dei tessuti legnosi con tecniche non invasive, tramite tomografo sonico o altri sistemi analitici che rilevano lo stato di compromissione dei tessuti legnosi all'interno del fusto.



Prova penetrometrica con resistograph sul colletto di un platano monumentale (foto autori)

Altri metodi di studio della stabilità sono emersi in questi anni: i metodi Sim e Sia che, basandosi su numerose prove di trazione e di sollecitazione statica, hanno elaborato calcoli schematici per valutare il carico di rottura del fusto o il ribaltamento della zolla in condizioni meteorologiche estreme. Le due scuole di pensiero, se conosciute e utilizzate integrate in modo appropriato, costituiscono un vero e proprio strumento di gestione del verde verticale per la sicurezza delle nostre alberate.

Rimane sempre l'incognita dell'apparato radicale; attualmente vi sono tecniche di indagine ancora poco utilizzate perché laboriose e costose, ma che in casi particolari possono essere impiegate per valutare la sanità delle radici, come per esempio l'*arboradix*.

Nel caso dell'Ippocastano di Tour d'Héréraz, già alcuni anni fa era stato rilevato un attacco fungino al colletto dell'albero. Parte del micelio era stata prelevata per essere identificata dal laboratorio dell'Ufficio servizi fitosanitari dell'Assessorato. I risultati evidenziavano un attacco di *Armillaria* (*Armillaria mellea* o specie analoghe): questo fungo, chiamato volgarmente "famigliola", si trova spesso in gruppi di numerosi carpofori bruni al colletto degli alberi ed è uno specifico parassita dell'apparato radicale del quale si nutre, degradandone in modo irreversibile i tessuti legnosi.

Nonostante gli immediati trattamenti curativi, eseguiti sul tronco e sulle radici, l'infezione fungina ha continuato il suo decorso sui tessuti radicali, risalendo in parte anche sul fusto come si vede nella prima foto. Questo particolare fungo distrugge le radici, destabilizzando pericolosamente l'albero e provocando lo schianto improvviso anche di esemplari che presentano una chioma ancora verde e spesso sana. Tale situazione apparente e ingannevole sullo stato di sanità dell'albero rende l'attacco di *Armillaria* una patologia funginea particolarmente temuta in ambiente urbano.



Carpofori di *Armillaria* (foto Sandro Dallou)

Per queste ragioni l'Ufficio verde pubblico, vivai e piante monumentali ha approfondito le valutazioni del caso, con il supporto delle metodologie sopra elencate e di un dottore forestale specializzato, al fine di determinare la stabilità dell'albero. Gli esami hanno evidenziato una situazione critica e la possibilità di cedimento improvviso dell'intero albero. Non essendo possibile adottare soluzioni valide per mantenere l'albero in piedi senza snaturarne il valore paesaggistico ed estetico (potature eccessivamente drastiche), si è deciso per l'abbattimento. La decisione è stata autorizzata da apposita conferenza dei servizi, a cui hanno partecipato tutti i soggetti interessati.

La gestione ecologica moderna degli spazi in ambiente urbano vede gli alberi come i protagonisti evidenti del miglioramento delle condizioni di vita all'interno di un'area edificata. Ai molteplici benefici apportati dagli alberi, tra cui il miglioramento della qualità dell'aria e la vivibilità dei luoghi, le piante monumentali aggiungono forti valori storici, paesaggistici ed ecologici. Per assicurare la vita a questi vegetali anche in ambienti sfavorevoli come quello cittadino, l'ente pubblico assegna strutture e personale, ciascuno con compiti specifici. Sia il professionista forestale sia le maestranze debitamente formate sono, dunque, figure fondamentali che accompagnano con impegno e professionalità il "verde verticale" nella sua "avventura" urbana, salvaguardandone la sicurezza, la salute e il mantenimento delle valenze ecologiche, estetiche e paesaggistiche.



DONNAS
20 e 21 APRILE 2013

LO COURTÌ

ORTI E GIARDINI DI MONTAGNA

www.regione.vda.it
INFO 0165 275393 • 0165 2752 15

SABATO 20 APRILE

ore 20.30

Biblioteca comprensoriale
piazza XXV Aprile, 6

Incontro-dibattito sul tema
L'Orto e lo sviluppo sostenibile

interverranno:

Il Sindaco di Donnas

Gilles Miserez

Direttore Centre de Formation professionnelle
nature et environnement de Lullier

Sandro Neyroz

Tecnico dell'Institut Agricole Régional

Ugo Lini

Tecnico dell'ufficio produzioni vegetali,
Assessorato Agricoltura e Risorse naturali

L'Assessore regionale all'Agricoltura
e Risorse naturali



DOMENICA 21 APRILE

ore 9.30 borgo di Donnas
Apertura della manifestazione
con la Banda musicale di Donnas

dalle ore 9.30 alle ore 18

Esposizione-mercato

- Mercato Lo Tsaven
Campagna Amica dei prodotti
agroalimentari
- Prodotti da vivaio: piante, fiori
e ortaggi destinati al trapianto
- Macchine agricole per l'orto
e il giardino
- Specie avicole: galli e galline
dai più svariati piumaggi

dalle ore 10 alle ore 18

Biblioteca comprensoriale
Esposizione "Lo courti visto dai bambini"
disegni ed elaborati degli alunni
delle scuole dell'infanzia di Donnas e Vert

dalle ore 11 alle ore 11.30

Attività didattico-informative:

Pacciamatura dell'orto

a cura dell'Institut Agricole Régional

dalle ore 11.30 alle ore 12.30

Attività didattico-informative:

Torta di carote

Gnocchi di patate con farina di segala

a cura della Fondazione

per la Formazione Professionale Turistica
di Châtillon

dalle ore 12 alle ore 15

Pranzo

a cura della Pro loco di Donnas
(Assiette valdôtaine, zuppetta alle erbe, soursa de Donnas, minestrone e crostata alla frutta)

dalle ore 14

Località Chignas
Batailles des Chèvres

dalle ore 15

Animazione musicale
con il **Coro Viva Voce**

dalle ore 15 alle ore 15.30

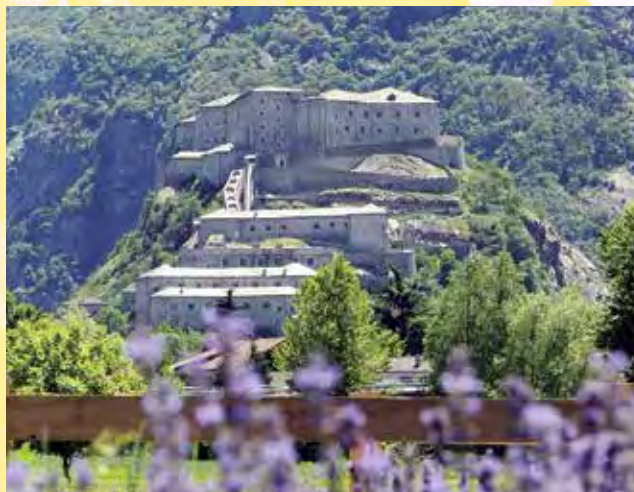
Attività didattico-informative:

Irrigazione dell'orto
a cura dell'Institut Agricole Régional

dalle ore 15.30 alle ore 17

Attività didattico-informative:

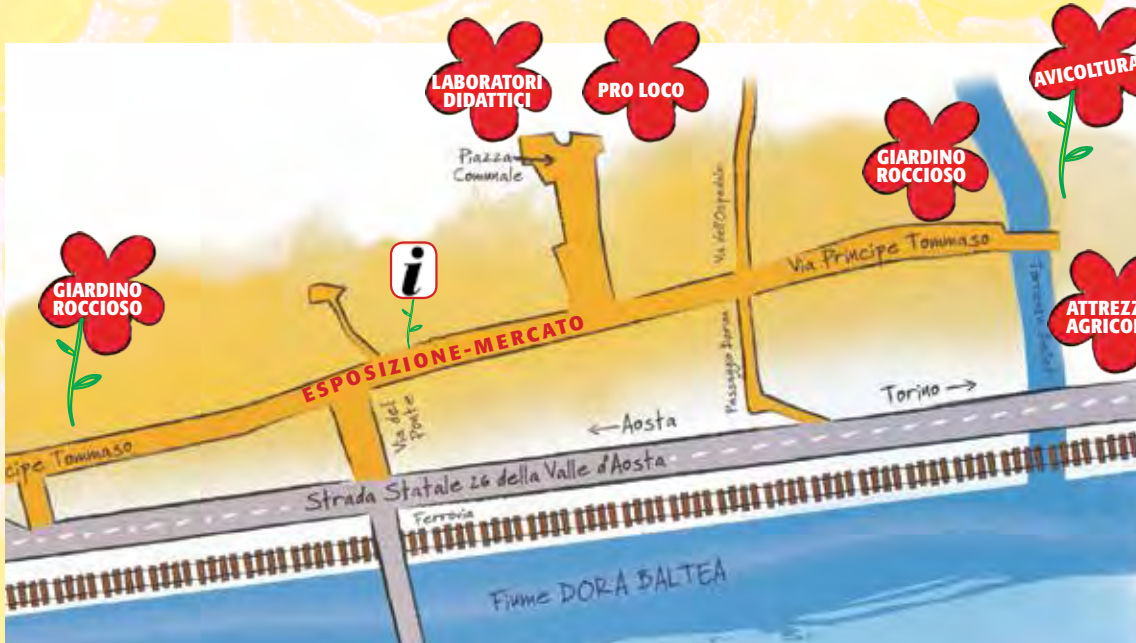
Giardiniera con i prodotti dell'orto
a cura della Fondazione
per la Formazione Professionale Turistica
di Châtillon



A fronte di 20 euro di spesa per l'acquisto di prodotti in esposizione, si potrà beneficiare di un ingresso ridotto al Forte di Bard. Per una spesa di 30 euro, uno sconto del 20% per un ingresso alla Social spa Terme di Saint-Vincent.

Il buono sconto potrà essere ritirato presso il punto informativo del Forte di Bard e delle Terme di Saint-Vincent presente nel borgo.





Luoghi di interesse da visitare:
Ecomuseo Latteria di Treby
 Via Treby
 Orario: dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 18

Museo della vite e della viticoltura
 Via Roma
 Orario: dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 18

Le cantine, che ora ospitano il museo, furono la prima sede delle Caves coopératives, dal 1971 al 1976, e videro il battesimo del "Donnas" a primo D.O.C. della Valle d'Aosta.



Serpenti: da sacri a dannati, dalla inutile strage all'utile recupero

Interventi sul territorio e formazione
per le nuove guardie forestali

di **Ronni Bessi**

Ufficio fauna selvatica - Flora, fauna, caccia e pesca



"... 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

Molte persone hanno, ancora oggi, paura dei serpenti. Per non dare nulla per scontato, dobbiamo chiederci se questa paura sia istintiva nella nostra specie e se sia giustificata da un'effettiva pericolosità di questi animali. Proveremo a rispondere a questa domanda analizzando quale fu l'originaria relazione che gli esseri umani ebbero con i serpenti e, nel contempo, cercando di spiegare i motivi che furono alla base di tale relazione.

Tutti gli studi a questo proposito dimostrano che per decine di migliaia di anni i nostri lontani antenati, per generazioni e generazioni, considerarono i serpenti animali sacri in assoluto e per nulla malvagi o repellenti. Al contrario, li credevano esseri intimamente legati al potere generatore e rigeneratore della Grande Dea preistorica, che ovunque fu la prima divinità naturale elaborata dai nostri progenitori per darsi delle spiegazioni rassicuranti sull'origine della vita, di loro



Il recupero di una vipera per la sua successiva liberazione



Le nuove Guardie forestali imparano a recuperare un serpente

stessi, delle piante e degli altri animali e sul significato della morte e del ciclo delle stagioni. Perché proprio il serpente fu ritenuto il più sacro tra tutti gli animali, tanto da essere continuamente raffigurato anche nelle più antiche incisioni rupestri? Proviamo a guardare questo animale così misterioso con gli occhi di un nostro "nonno" di cinquantamila anni fa, quando la divisione tra mondo umano e mondo naturale non esisteva ancora, anzi, sarebbe apparsa inconcepibile. Quali caratteristiche di questo animale avrebbero maggiormente acceso curiosità, attenzione e soprattutto immaginazione di quel nostro lontano parente? Sicuramente i suoi occhi, apparentemente sempre aperti, quindi con il magico potere di guardare sempre e non dormire mai. Un essere, quindi, a cui nulla potrebbe sfuggire. Poi la sua capacità di rientrare (morire) nella Madre Terra a ogni autunno e di sorgere (rinascere) dalla stessa a ogni primavera, come le piante. Infine, la sua manifesta

immortalità, che si dimostrava ciclicamente quando, nell'arco di pochi minuti, abbandonava la sua pelle logora e scolorita e i suoi occhi opacizzati dall'età, uscendone con nuova pelle e nuovi occhi, dando prova di saper sconfiggere la vecchiaia. Il culto del serpente ha, dunque, origini antichissime. Risalirebbero a circa 70 mila anni fa, in una caverna del Botswana in Africa, le tracce, individuate da un team di archeologi, della venerazione di una roccia raffigurante una divinità a forma di serpente e identificata come un pitone. I primi abitanti dell'Australia, 55 mila anni fa, elaborarono un mito secondo il quale una donna, denominata "la Madre di tutti" giunse dal nord di questa immensa terra sotto forma di serpente e partorì i loro antenati. Gli stessi grandi fiumi, con il loro corso serpentino che fu considerato simbolo di rigenerazione della Grande Dea – che toglieva e poi ridava la vita – nell'antichità furono spesso chiamati Madri e videro installarsi sulle loro rive le

più importanti civiltà di allora. Questa stessa antica dea fu spesso raffigurata in reperti preistorici con sembianze di metà donna e metà serpente. Lo storico delle religioni Pepe Rodriguez, in un libro sulle origini degli dei maschili e femminili, afferma che in passato la divinità di una cultura conquistata è sempre stata trasformata, nella religione dei conquistatori, in un demone. Ecco come si spiegherebbe che il serpente è stato spesso identificato con il diavolo. Non si riuscì, però, a cancellare del tutto il suo culto, che per così tanto tempo aveva accompagnato l'essere umano nel suo cammino evolutivo. Ancora oggi, il serpente è il simbolo della medicina e fino ad appena due generazioni fa i contadini raccoglievano e custodivano con cura le "camicie" di questi rettili per utilizzarle contro ferite e dolori, ripercorrendo inconsapevolmente un rituale antichissimo verso questo animale della memoria. Parallelamente, però, la paura e l'odio instillati verso questi animali spinsero, circa cinquant'anni fa, alcune amministrazioni comunali, da noi come in altre regioni, a mettere delle taglie per ogni vipera uccisa, provocando immotivati stermini durante i quali anche molti serpenti non velenosi vennero uccisi. Ma quanto è pericolosa la vipera? Un dettagliato studio condotto in Svizzera ha concluso che "negli ultimi vent'anni nessuna delle persone morse da vipera è deceduta, mentre mediamente vi sono stati quattro morti all'anno attribuibili a un altro animale". Di quale essere vivente si tratterebbe? Abbiamo fatto un sondaggio,



Un giovane biacco intrappolato in una matassa di rete anti-uccelli

coinvolgendo grandi e piccini. Primo tra tutti, da molti è stato indicato l'uomo. Parere condivisibile, visto che nella nostra specie, soprattutto i maschi, sono spesso aggressivi, in particolare se condizionati sin da bambini a vedere risolti i problemi tramite la violenza psicologica e fisica.

I dati ricavati dalle statistiche elvetiche si riferiscono, invece, a un animale selvatico, presente quasi ovunque anche da noi, che a differenza della vipera non è intimidito dalla nostra presenza, alla quale reagisce con aggressività se ritiene che la sua colonia di appartenenza sia in pericolo. Questo animale è la vespa. A dispetto di ciò, non risulta che, almeno a scuola, vengano condotte attività di informazione sul corretto atteggiamento da tenere nei confronti della vespa, vista appunto la sua potenziale pericolosità. A questo proposito, ciascuno di noi pensi a quante

volte, nell'arco di un anno, ha incontrato una vipera e quante volte una vespa.

Tornando ai serpenti, la struttura Flora, fauna, caccia e pesca da diversi anni collabora con il Corpo Forestale della Valle d'Aosta per una corretta informazione, nonché per il recupero e il conseguente rilascio in natura di quei serpenti che, per sbaglio, si siano addentrati in ambiti strettamente umani. Sono sempre più numerose le richieste di interventi di questo tipo, segno di un profondo cambiamento culturale in atto. Uno dei più significativi è stato quello avvenuto ad Aosta, in via De Sales quindi in pieno centro storico, nel settembre 2011. Involontaria protagonista dell'avventura una femmina adulta di vipera, con ogni probabilità trasportata involontariamente nel vano motore di un'auto. Qualcuno l'ha vista in mezzo alla strada e invece di ucciderla ha avvisato il 1515,

dando modo all'erpetologo della nostra struttura, insieme a un forestale della stazione di Aosta, di prelevare l'esemplare e liberarlo in ambiente idoneo alle sue esigenze.

Anche durante la primavera e l'estate del 2012 sono stati compiuti molti recuperi, quasi sempre di innocui biacchi, quei serpenti gialli e neri molto veloci e nervosi che vivono un po' ovunque fino alle prime quote della montagna. Alcuni di questi spesso finiscono senza scampo nelle reti anti-uccelli, oppure catturati dalle trappole per topi. Recuperare questi animali significa anche conoscerli e saperli manipolare senza arrecare loro danno. Il 29 agosto scorso è stata organizzata, per le nuove guardie forestali, una mattinata formativa che abbiamo definito "incontri ravvicinati di tutti i tipi". Grazie alla collaborazione con le stazioni forestali di Aosta e Valpelline le guardie hanno sperimentato la vicinanza con dei serpenti, per essere precisi un giovane nato dell'anno e un sub-adulto di biacco, recuperati in due distinte occasioni e trattenuti per qualche giorno proprio in vista di questa educazione interattiva erpetologica.

Si è trattato di un'emozionante occasione per scoprire questi animali, tutto sommato ancora sconosciuti, e soprattutto per capire che questi affascinanti esseri viventi hanno timore dell'uomo, che ai loro occhi appare come un grande predatore su due lunghe zampe. E alla fine, sia per le guardie forestali sia per i serpenti, il momento più atteso: la liberazione in ambito naturale adatto alle loro esigenze.

Quei curiosi **ometti di pietra** che indicano la strada al viaggiatore

di **Raffaele Collavo** Ufficio tecnico e progettazione - Forestazione e sentieristica
e **Pietro Giglio** Guida Alpina di Valpelline

Chi frequenta i sentieri di montagna non può non conoscere gli ometti di pietra che, in modo discreto e naturale, sin dall'antichità segnalano l'itinerario a passanti ed escursionisti. Forse, però, molti non conoscono il loro nome internazionale: *cairn*. Il termine *cairn*, di origine celtica, in francese e in inglese indica un tumulo di pietre di varie dimensioni usato nell'antichità come segnavia. Tali manufatti, costituiti da una pila di sassi posizionati l'uno sopra l'altro, a secco quindi senza malta né

cemento, hanno la funzione di indicare la strada, o meglio di rassicurare il viandante che sta percorrendo una pista che non è fuori strada. È un segnale antichissimo, precedente a qualsiasi segnaletica turistica, è ecocompatibile perché realizzato con i materiali rocciosi del posto e risulta elegante e ben inserito nell'estetica del paesaggio. In Valle d'Aosta, percorrendo i sentieri di montagna troviamo ancora oggi numerosi esempi di *cairns*.

A Valpelline, nel dicembre scorso, si è tenuto un dibattito sulla storia e i molteplici significati di questo simbolo della presenza dell'uomo nei territori meno antropizzati del pianeta, in occasione dell'inaugurazione del monumento dedicato all'ometto (di pietra) delle montagne. Durante il convegno, organizzato nell'ambito del progetto *SlowAlp* del Comune di Valpelline, i numerosi relatori intervenuti hanno cercato di ricostruire il "percorso" del *cairn* dalla preistoria ai giorni nostri, nell'ottica di delineare il futuro di questo simbolo dell'orientamento.



Alta Via n. 1, piramide segnaletica al Colle di Nannaz, Ayas



Mont Avic



Località Kiwsulli, Col Lazouney, Gaby

Annibale Salsa, antropologo e in passato presidente del Cai, ha disquisito sul valore simbolico del cairn: la pietra – in celtico kar – era ritenuta un concentrato di energia e di potenza salvifica. La radice “car” si ritrova nel termine “calcare”, ma anche nei nomi delle montagne, come ad esempio le *Pyramides Calcaires* della Val Veny, e fa riferimento all’età della pietra. L’uomo antico non separava il sacro dal profano: tutto era sacro, anche l’ometto di pietre con fattezze antropomorfe.

Marco Onida, segretario generale della Convenzione delle Alpi, dal suo osservatorio privilegiato sull’Arco alpino ha messo in evidenza come il cairn sia ancora diffuso su tutte le Alpi e che sopra i 3000 metri di quota sia più che mai attuale. Onida ha sottolineato come costruire un cairn sia un adattamento alla montagna senza volerla dominare, al contrario della toponomastica, e ha fatto riferimento alla campagna dell’Alto Adige, dove l’introduzione sistematica della toponomastica in lingua tedesca diventa uno strumento politico per appropriarsi del territorio.

Willy Fellay di AlpTrekking ha ricordato che nel Vallese il cairn è chiamato “bonhomme”, termine simile all’“ometto” usato in Italia, e ha poi illustrato la “piramide”, un grande “ometto” dalle linee regolari, da lui progettato tenendo conto delle proporzioni dettate dalle misure dell’Uomo di Leonardo. La piramide si trova al Colle

del Gran San Bernardo e segna il percorso di AlpTrekking, grande tour alpino che partendo dal Colle di Monte Moro, nel massiccio del Monte Rosa, raggiunge il Col du Montet, nel massiccio del Monte Bianco.

Franco Michieli, geografo ed esploratore, ha raccontato con immagini gli incontri con i cairns nelle catene montuose più lontane, dalle Ande all’Himalaya, passando per i grandi spazi dei Paesi scandinavi e dell’Islanda. A detta di Michieli i cairns, unitamente agli altri elementi della natura quali il sole, il vento, l’ombra, sono sufficienti a un escursionista attento e cosciente per muoversi nella natura senza ricorrere a cartelli e segni di vernice, che diventano fonte



Località Manda, Pontboset

di facile sicurezza ma anche di distrazione dalle bellezze circostanti.

Infine, Raffale Collavo della Struttura forestazione e sentieristica dell'Assessorato ha illustrato le tipologie della segnaletica escursionistica valdostana, codificata e normata da un'apposita legge regionale. Per venire incontro alle esigenze del pubblico escursionista, che rappresenta la principale risorsa del turismo estivo valdostano, nel corso degli anni la segnaletica verticale e orizzontale è stata sempre più perfezionata, utilizzando oggi materiali diversi, come paline di acciaio, cartelli metallici e smalti sintetici al silicone. Tuttavia, il cairn è tuttora utilizzato nei settori di pietraia e sfasciume tra i 2500 e i 3000 metri quota, avvalendosi delle pietre che si trovano in loco. Oltre agli "ometti" sopra descritti, la struttura regionale utilizza un'altra tipologia di segnaletica, che si avvicina all'aspetto originale dei cairns: le pirami-

di in pietra posate in opera sui colli degli itinerari regionali Alta Via n. 1 e 2. Tali manufatti, realizzati in pietra e malta, con un'altezza media di 1,30 m, sono ormai diventati il simbolo di tali itinerari e costituiscono un elemento qualificante dell'estetica del paesaggio dei colli alpini valdostani.

Durante il dibattito finale ci si è interrogati sull'opportunità o meno di implementare sempre di più la segnaletica

sui diversi tracciati escursionistici, guidando passo passo l'escursionista alla meta finale come se si trovasse in una strada cittadina. Così facendo si corre il rischio concreto di deresponsabilizzare completamente l'uomo: l'attività escursionistica si svolge in gran parte su terreni montani naturalmente accidentati, soggetti ai rischi legati alle condizioni meteo mutevoli, alla geomorfologia dei luoghi (crollo di massi ecc) e richiede quindi una conoscenza minima del contesto territoriale e della topografia dei luoghi in cui ci si muove. Diventa, quindi, fondamentale l'attività di sensibilizzazione dell'opinione pubblica sui rischi connessi alla pratica dell'attività *outdoor* in contesto alpino realizzata dagli operatori turistici e gli esperti che dovrebbe trovare la più ampia visibilità sui media.

In quest'ottica di maggior responsabilizzazione del pubblico fruitore dei sentieri, la segnaletica dovrebbe quindi essere uno degli strumenti utilizzati per orientarsi nel



Cairn, sullo sfondo Ciarforon e Gran Paradiso (foto Nicola Alessi)



Piramide utilizzata come espositore in un bistrot di Aosta



Col Dondeuil

territorio in cui ci si muove, complementare all'utilizzo della cartografia specializzata ed eventualmente ai moderni strumenti per orientarsi (gps). In tale maniera, l'escursionista sarebbe in grado di superare la minima difficoltà creata dalla mancanza di un bollo della segnaletica orizzontale o di un cartello della segnaletica verticale mancante in prossimità di un bivio non segnalato. La riflessione conclusiva porta, quindi, a considerare tuttora il cairn come elemento qualificante della segnaletica escursionistica, in particolare nei territori ad alta quota, quelli meno frequentati dalla massa degli escursionisti, prossimi al limite delle nevi perenni in cui il paesaggio è costituito da pie-

traie e ghiaioni recentemente scoperti dal ghiaccio in fase di ritiro, dove si pratica un escursionismo più impegnativo, forse più "romantico", in cui lo spirito esplorativo si coniuga perfettamente con la conoscenza dei rischi dei luoghi in cui ci si muove.



Monumento a Valpelline (foto Pietro Giglio)

Istituite in Valle d'Aosta le prime Zone Speciali di Conservazione

di **Santa Tutino**

Dirigente Struttura aree protette



A fine febbraio, con un decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare adottato d'intesa con la Regione, sono state designate le Zone speciali di conservazione (ZSC) della Valle d'Aosta.

Si tratta dei siti già conosciuti da diversi anni come Siti di importanza comunitaria, i cosiddetti SIC, individuati nella seconda metà degli anni novanta, ai sensi della direttiva comunitaria "Habitat", per la tutela della biodiversità sul territorio dell'Unione europea.

La designazione delle ZSC rappresenta l'ultimo adempimento procedurale previsto dalla direttiva ed è subordinata



Colle superiore delle Cime Bianche, Ambienti glaciali del Gruppo del Monte Rosa (foto Maurizio Broglio)

to all'individuazione di opportune misure di conservazione, sia di carattere generale che specifiche, riferite cioè agli habitat e alle specie vegetali e animali presenti nei siti stessi.

L'Amministrazione regionale aveva approvato le misure con una deliberazione a fine 2011 ed è stato quindi pos-

sibile procedere ora con la designazione. Quello valdostano è il primo decreto di designazione a livello italiano e riguarda tutti i SIC presenti in Valle ad eccezione del Parco nazionale del Gran Paradiso, che sarà oggetto di un successivo provvedimento perché la Regione Piemonte, sul cui territorio ricade una parte dell'area, non ha ancora emanato le necessarie misure di conservazione.

Come si può vedere dalla tabella, si tratta di 27 siti, tra i quali troviamo le aree naturali protette, come il Parco naturale Mont Avic e le riserve naturali regionali, e altre aree a suo tempo individuate proprio perché ospitano habitat, specie animali e vegetali tutelate dalla direttiva perché a rischio di estinzione o particolarmente rappresentative della regione biogeografia alpina. I nostri SIC, ora diventa-



Ambienti d'alta quota del colle del Gran San Bernardo (foto Maurizio Broglio)



Vallone dell'Urtier (foto Pietro Celesia)



Ambienti d'alta quota della Valgrisenche (foto Pietro Celesia)

ti ZSC, fotografano molto bene la ricca biodiversità valdostana, basti pensare agli ambienti glaciali, alle zone umide, veri serbatoi di specie animali e vegetali, alle praterie che a inizio estate accolgono fioriture multicolori, alle foreste e alle numerose specie di uccelli che trovano in questi siti le condizioni ideali per la nidificazione. Dal punto di vista della loro tutela, il decreto non introduce nuovi impegni, ribadisce, piuttosto, le norme già in vigore, come il rispetto delle misure di conservazione e l'obbligo di sottoporre a valutazione di in-

cidenza qualsiasi piano o progetto che interessi i siti, o le aree circostanti, e che possa comportare rischi per gli habitat e le specie presenti. Nel caso in cui si ravvisino minacce o esigenze puntuali, sono previsti i piani di gestione. In Valle d'Aosta tale adempimento riguarda, in particolare, i parchi naturali, per i quali la normativa prevede già il cosiddetto "piano del parco"; in questi casi il piano di gestione del SIC-ZSC rappresenta una sezione espressamente dedicata alla salvaguardia delle componenti naturali tutelate dalla di-

rettiva "Habitat", integrata nel più generale strumento di pianificazione. Il Gran Paradiso ha già accolto nel piano del parco tali elementi ed anche il Mont Avic, ora impegnato nell'elaborazione del proprio piano, sta procedendo in tal senso.

Anche per le nuove ZSC, come già per i SIC, l'impegno deve continuare ad essere rivolto, oltre che alla tutela, al monitoraggio e alla divulgazione, perché tutti possano comprendere l'importanza della biodiversità e contribuire alla salvaguardia.



Stazione di Astragalus alopecurus (foto Maurizio Broglio)



Pont d'Ael (foto Pietro Celesia)

Le 27 Zone speciali di conservazione della Valle d'Aosta

Codice	Denominazione	Comune	Area (Ha)
IT1201010	Ambienti calcarei d'alta quota della Valle di Rhêmes	Rhêmes-Notre-Dame	1593
IT1202000	Parco naturale Mont Avic	Champdepraz, Champorcher	5750
IT1203010	Zona umida di Morgex	Morgex, La Salle	30
IT1203020	Lago di Lolair	Arvier	28
IT1203030	Formazioni Steppiche della Côte de Gargantua	Gressan	19
IT1203040	Stagno di Loson	Verrayes	4,55
IT1203050	Lago di Villa	Challand-Saint-Victor, Montjovet	27
IT1203060	Stagno di Holay	Pont-Saint-Martin	3
IT1203070	Mont Mars	Fontainemore	380
IT1204010	Ambienti Glaciali del Monte Bianco	Courmayeur, La Thuile	12557
IT1204032	Talweg della Val Ferret	Courmayeur	120
IT1204220	Ambienti glaciali del Gruppo del Monte Rosa	Valtournenche, Ayas, Gressoney-La-Trinité	8645
IT1205000	Ambienti d'alta quota delle Combe Thuilette e Sozin	La Thuile	356
IT1205010	Ambienti d'alta quota della Valgrisenche	Valgrisenche	336
IT1205020	Ambienti d'alta quota del Colle del Gran San Bernardo	Saint-Rhémy-en-Bosses	750
IT1205030	Pont d'Ael	Aymavilles	183
IT1205034	Castello e miniere abbandonate di Aymavilles	Aymavilles, Aosta	1,59
IT1205050	Ambienti Xerici del Mont Torretta - Bellon	Saint-Pierre, Sarre	49
IT1205061	Stazione di Astragalus alopecurus di Cogne	Cogne	36
IT1205064	Vallone del Grauson	Cogne	489
IT1205065	Vallone dell'Urtier	Cogne	1506
IT1205070	Zona Umida di Les Iles di Saint-Marcel	Saint-Marcel, Brissogne, Nus, Quart	35
IT1205081	Ambienti calcarei d'alta quota attorno al Lago Tsan	Torgnon, Nus	453
IT1205082	Stagno di Lo Ditor	Torgnon	22
IT1205090	Ambienti xerici di Grand Brison - Cly	Saint-Denis, Verrayes	97
IT1205100	Ambienti d'alta quota della Vallée de l'Alleigne	Champorcher	1103
IT1205110	Stazione di Paeonia officinalis	Arnad, Perloz	33

Camp de base de l'Espace Mont-Blanc

Le attività delle scuole di Courmayeur

di **Ornella Cerise**
 Ufficio studi e cartografie
 Aree protette



Il 22 gennaio scorso si è tenuto, al Centro Congressi di Courmayeur, il convegno "Camp de base de l'Espace Mont-Blanc - Le attività delle scuole di Courmayeur". L'iniziativa, inserita nel progetto "H2 Camp de base" nell'ambito del PIT Espace Mont-Blanc, ha riscosso notevole interesse da parte della comunità in termini di partecipazione, tanto che la pur capiente sala è risultata appena sufficiente a contenere il pubblico.

È stata un'occasione per condividere l'esperienza realizzata dalle scuole durante i tre

anni di progetto e per diffondere presso la comunità locale i risultati. I partecipanti – più di 250 alunni nel triennio di attività, appartenenti alle scuole primarie e secondarie, guidati da personale della struttura Aree protette e supportati dagli insegnanti – hanno condotto un percorso di scoperta dei siti natura 2000 presenti sul territorio: il SIC "Ambienti glaciali del Monte Bianco", il SIC "Talweg della Val Ferret" e la ZPS "Val Ferret". Queste aree sono state i punti di partenza per l'approfondimento di temi quali la tutela della biodiversità, la protezione degli habitat





fragili e rari e l'impegno per l'adozione di pratiche di fruizione sostenibili.

L'incontro è stato esso stesso parte integrante del percorso didattico e formativo proposto alle scuole, poiché è stato interamente organizzato e gestito dagli alunni delle classi terze della scuola secondaria di primo grado, che hanno curato ogni aspetto funzionale alla buona riuscita dell'iniziativa. Gli studenti si sono occupati degli aspetti logistici, degli aspetti di comunicazione e promozione dell'evento, della presentazione bilingue dei contenuti scientifici e della moderazione degli interventi.

I veri protagonisti sono stati, quindi, gli alunni delle classi partecipanti, che hanno illustrato a una platea mai così attenta i risultati della loro esperienza e le attività sviluppate. Si sono succedute sul palco le tre classi della scuola primaria, che hanno presentato i loro percorsi di scoperta e approfondimento dei siti Natura 2000, ciascuno dei quali caratterizzato da un tema centrale ben definito e da un linguaggio didattico adatto all'età dei piccoli studenti. La classe seconda ha presentato il filmato "Viaggio

al centro della terra" dedicato ai quattro elementi naturali, la terza ha illustrato le fasi e le metodologie per la realizzazione del plastico "Natura 2000 in 3D" e la quarta il "Micro Espace Mont-Blanc", una sorta di gioco didattico dedicato alla fauna di alta quota.



I ragazzi delle scuole secondarie si sono concentrati sulla comunicazione delle conoscenze sulla biodiversità. Le classi prime hanno commentato il loro "CourmaYEAR 2013 - Il calendario dei Siti Natura 2000", ricco di informazioni naturalistiche, interamente in francese, mentre le seconde hanno ideato i cartelloni dedicati al tema dell'acqua.

Gli studenti dell'ultimo anno del Liceo Linguistico di Courmayeur hanno approfondito gli aspetti naturalistici dei siti in cui si sviluppano alcuni itinerari escursionistici, in particolare nella Val Veny.



Nella parte conclusiva, c'è stato poi spazio per alcuni interventi esterni. Amélie Sailard del CREA di Chamonix ha illustrato i risultati dell'attività "Atlas du Mont-Blanc" – anch'essa inserita nel progetto Camp de Base – che ha messo in evidenza la vulnerabilità della flora di questo territorio in una prospettiva di cambiamento climatico. Il direttore del Museo regionale di Scienze Naturali Isabella Vanacore Falco, ha invece presentato l'"Osservatorio Regionale della Biodiversità", in corso di realizzazione, mostrandone il ruolo per la diffusione delle informazioni scientifiche sull'ambiente naturale della Valle d'Aosta.



La mattinata si è conclusa con l'appello dei giovani moderatori perché queste esperienze possano ripetersi e soprattutto diffondersi anche presso altre scuole e altre comunità.



Sintesi dell'attività di ricerca e sperimentazione svolta dall'**Institut Agricole Régional** nel triennio 2009-2011

di **Andrea Barmaz**

Direttore della sperimentazione IAR



Prendendo spunto dall'articolo sul trentennale dell'Institut Agricole Régional pubblicato nelle pagine che seguono, si riassume in forma sintetica, essenzialmente elencando i vari progetti, le attività di ricerca e sperimentazione svolte dal 2009 al 2011 dall'Institut Agricole Régional. La lista comprende progetti cominciati nel triennio e altri iniziati precedentemente; tra questi, alcuni sono conclusi e altri in corso. Non viene considerata l'attività svolta nel 2012 per il fatto che, come ogni anno, il rapporto di attività inerente a quel periodo deve ancora essere presentato per l'approvazione al Consiglio di Amministrazione.

I vari progetti sono portati

avanti da un gruppo costituito da ventiquattro ricercatori e ventuno operai, suddivisi nei cinque settori di competenza specifica in cui, fin dall'inizio, è suddivisa l'attività di ricerca: Agronomia; Frutticoltura; Economia Agraria; Viticoltura-Enologia; Zootecnia - Industria Lattiero-casearia.

Tre laboratori interni effettuano analisi microbiologiche, biomolecolari, chimiche ed enologiche a supporto dell'attività dei vari settori. L'organico coinvolto nella ricerca e nella sperimentazione è già da qualche tempo interessato da un *turn over* derivante dal fatto che molte delle figure professionali in forza nel 1982, o anche prima, sono andate in pensione; per una parte del personale è quindi in atto una

fase di crescita in termini di acquisizione di esperienza.

Tecnici e operatori si misurano quotidianamente con le problematiche della nostra agricoltura di montagna che in questo periodo, nella filiera zootecnica e lattiero-casearia in particolare, sono acuite dalla situazione economica generale. In tale contesto risulta più impegnativo, quando non difficoltoso, sia operare che diffondere e valorizzare i risultati delle ricerche svolte: chi opera nel settore agricolo valdostano, infatti, è impegnato a fondo dalla gestione della propria azienda, e non sempre può dedicare all'attività svolta dall'Istituto l'attenzione che essa meriterebbe; a tale proposito si ritiene che gli studenti siano il *target* da



Laboratorio chimico

privilegiare nel servizio offerto da chi opera in cascina, stalla, alpeggio, caseificio, macello, frutteto, vigneto, cantina, laboratori e punto vendita.

Da parte di aziende cooperative e private valdostane sono giunti e giungono *input* utili per individuare temi di ricerca e sperimentazione da cui sono nate anche interessanti collaborazioni. Compatibilmente con le risorse disponibili, negli ultimi anni è comunque stato fatto uno sforzo per rinnovare locali e impianti, sperimentare colture alternative, quali specie orticole, piante officinali, cereali e piccoli frutti, implementare le dotazioni in apparecchiature, attrezzature e macchine, provare nuove trasformazioni e valorizzare i prodotti direttamente in azienda. I laboratori interni hanno svolto un elevato numero di analisi microbiologiche, biomolecolari, chimiche ed enologiche anche di alto livello (più di cinquantamila determinazioni

nel triennio) a servizio dei vari settori.

Nell'ambito dei progetti di ricerca e sperimentazione, i cui titoli saranno di seguito elencati, sono state attivate collaborazioni con Università e altri centri. La divulgazione dei risultati nel corso del triennio 2009-2011 ha visto la pubblicazione di trentuno articoli su riviste di settore, la presentazione di diciotto poster in occasione di convegni tenutisi in Italia e all'estero, la stesura di trentaquattro relazioni, la collaborazione a numerosi articoli su testate giornalistiche regionali, nonché la partecipazione a trasmissioni monografiche e interviste televisive trasmesse dalla sede regionale della RAI e da altre emittenti. I ricercatori sono intervenuti diciassette volte come relatori in occasione di convegni, conferenze, *workshop* e tavole rotonde. Tutti i tecnici hanno contribuito alla cura delle sezioni "L'Azienda" e "La

Ricerca" del nuovo sito internet www.iaaosta.it; è stato inoltre prodotto un DVD dedicato all'alpeggio sperimentale dell'Entrelor. Nell'ambito delle varie attività di formazione e aggiornamento, i ricercatori hanno preso parte a circa un centinaio di eventi in Valle d'Aosta, in altre regioni italiane e all'estero. Si citano infine diciotto tesi di laurea e quaranta tesine elaborate rispettivamente da studenti universitari e da studenti della classe quinta con il supporto del personale della ricerca; nel corso del triennio hanno operato presso l'Istituto quattro ragazze con borsa di ricerca finanziata dal F.S.E. e hanno svolto *stage* e tirocini aziendali tredici studenti.

Per ogni approfondimento, si invitano tutti gli interessati a contattare l'Istitut Agricole Régional:
 telefono: 0165.215821
 e-mail: iar@iaaosta.it.

I PROGETTI

Agronomia

- Biodiversità dei sistemi agricoli valdostani
- Il "terroir" delle Alpi per la caratterizzazione e la difesa delle produzioni casearie d'alpeggio (Pro-Alpe) e attività nell'alpeggio dell'Entrelor
- Prove sperimentali sulla patata
- Filiera corta dei prodotti dell'orto
- Recupero di ecotipi locali di cereali (segale, frumento, orzo, mais)
- Coltivazione e valorizzazione delle specie aromatiche e officinali in Valle d'Aosta
- NAPEA - Nouvelles Approches sur les Prairies dans l'Environnement Alpin
- Strategie adattative ai cambiamenti climatici da parte degli operatori agropastorali in Valle d'Aosta
- Mitigazione del ruscellamento dei prodotti fitosanitari nel vigneto e nel frutteto
- Monitoraggio sperimentale del compost



La Salle, campo sperimentale di segale



Carro di mungitura a Entrelor (Rhêmes-Notre-Dame)



Piante di pomodoro coltivate nell'orto sperimentale di Montfleury (varietà cuore di bue)

Economia agraria

- Valutazione delle potenzialità dei redditi in Valle d'Aosta derivanti dalle attività agricole
- Analisi e sviluppo dei parametri di sostenibilità delle aziende zootecniche valdostane: approfondimenti
- Valutazione della potenzialità di reddito derivanti dalla coltivazione di piante officinali in Valle d'Aosta
- Valore paesaggistico dell'agricoltura di montagna



Timo coltivato a Montfleuray

Frutticoltura

- Studio dell'adattabilità in ambiente montano di nuove varietà e cloni di melo
- Studio dell'adattabilità in ambiente montano di alcune varietà di noce, nocciolo e mandorlo
- Studio dell'adattabilità in ambiente montano di diverse varietà unifere di lampone
- Recupero, valutazione e conservazione di cloni autoctoni di *Renetta*
- Recupero, valutazione e conservazione di cloni autoctoni di *Martin Sec*
- Adattabilità di diversi portinnesti di ciliegio
- Valutazione della *Conduite Centrifuge* sullo sviluppo vegetativo e sulla produttività
- Valutazione del sistema *bi-baum* sullo sviluppo vegetativo e sulla produttività
- Confronto fra lo Spindel Trentino e la *Conduite Centrifuge* sulla varietà *Fuji Kiku 8*
- Confronto di diversi principi attivi per il controllo delle infestanti lungo il filare
- Metodo di conservazione in atmosfera controllata di nuove varietà di mele e loro capacità a conservarsi

- Valutazione della qualità intrinseca di differenti varietà di mele provenienti da diverse zone della Valle d'Aosta e sua evoluzione a fine conservazione
- Difesa del melo e individuazione di prodotti e messa a punto di strategie ecocompatibili per il contenimento di *Cacopsylla melanoneura*, vettore del fitoplasma agente causale di *Apple Proliferation* Studio della biodiversità nei sistemi agricoli valdostani; aspetti entomologici
- Relazioni tra avifauna e colture pregiate in Valle d'Aosta
- Studio della biodiversità nei sistemi agricoli valdostani; aspetti entomologici
- Valutazione delle risorse genetiche di noce comune della Valle d'Aosta e impostazione di un programma di miglioramento genetico per la produzione di olio
- Valutazione del sistema di potatura meccanica "*taille Lorette*" associata al dirado meccanico con macchina operatrice Darwin
- Controllo delle infestanti mediante l'utilizzo del pirodiserbo
- Valutazione preliminare delle risorse genetiche di specie frutticole della Valle d'Aosta



Varietà di mele coltivate a Moncenis



Meleto a Champlan, Gressan



Trattamento con caolino nel meleto biologico di Montfleury

Viticultura ed enologia

- Costituzione di una collezione ampelografica del germoplasma viticolo valdostano
- Comparazione clonale di *Cornalin*
- Selezione massale di *Bonda*
- Determinazione dell'interazione genotipo x ambiente per le caratteristiche vegeto-produttive ed enologiche del *Cornalin*
- La scottatura dei grappoli di *Petit Rouge*
- Risposta del Moscato Bianco a diversi livelli di irrigazione
- Effetti di diverse strategie di cimatura
- Efficacia e modalità di applicazione del diserbante di pre e post-emergenza Flazasulfuron (Chikara)
- Assemblaggi di uve a bacca rossa da vitigni autoctoni della Valle d'Aosta per la produzione di vini rossi
- Prove di coinoculo lieviti-batteri
- Monitoraggio della maturità enologica di uve aziendali
- Spumantizzazione di uve *Chardonnay* e *Premetta*
- Selezione di ceppi autoctoni di lieviti *Saccharomyces ce-*

- revisiae* per la vinificazione
- Basi biochimiche e fisiologiche della scottatura dei grappoli di *Petit Rouge*
- Ceppi di lievito commerciale ad uso enologico a confronto
- Selezione e caratterizzazione di enococchi autoctoni della Valle d'Aosta
- Prova sperimentale di produzione di idromele
- Selezione sanitaria di *Arvine*

- Comparazione clonale di *Gamay*
- Progetto di collaborazione con la *Cave Coopérative La Kiuva* di Arnad
- Vinificazione in riduzione di uve bianche
- Rete integrata di monitoraggio agrometeorologico
- Saggio di alcune tecniche di vinificazione per la produzione di sidro di mela in Valle d'Aosta



Prove di microvinificazione nella cantina sperimentale



Vendemmia a Moncenis

Zootecnia e industria lattiero-casearia

- Indagine conoscitiva sulla microflora appartenente al gruppo dei batteri "proteolitici" presente nel latte crudo destinato alla trasformazione in Fontina DOP
- Applicazione della tradizionale tecnica di caseificazione per produrre Fontina su latte crudo proveniente da due mungiture consecutive



Alpeggio sperimentale di Entrelor (Rhêmes-Notre-Dame)



Caseificio sperimentale di Montfleury



- Identificazione e caratterizzazione di ceppi di batteri lattici isolati nella zona di produzione del Valle d'Aosta Fromadzo DOP
- Caratterizzazione e tipizzazione di prodotti agroalimentari della Valle d'Aosta
- Dosaggio degli zuccheri residui in campioni di Fontina con colorazioni anomale in pasta
- Evoluzione della microflora superficiale nel formaggio Fontina e sua influenza sulla maturazione del formaggio
- Prova sperimentale di ingrasso suini presso azienda di Montfleury
- Impatto della stabulazione fissa nel periodo invernale sul benessere animale nelle zone di montagna
- Apiario sperimentale
- Valutazione dei rischi sanitari presenti nella trasformazione del latte crudo in Fontina
- Indagine conoscitiva sul grado di contaminazione di spore butirriche nei mangimi valdostani
- Prove di salatura nel formaggio Fontina DOP
- Prove di salatura del Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP
- Studio sulla capacità di adattamento di vacche lattifere di razza Pezzata Rossa Valdostana alla gestione sperimentale dell'alpeggio di Entrelor
- Monitoraggio delle cinetiche di sviluppo delle principali popolazioni microbiche in formaggio Fontina DOP allo scopo di interpretare i processi biochimici che hanno luogo dalla caseificazione alla fine della stagionatura e che influiscono sulla qualità del prodotto

Trent'anni di Institut Agricole Régional

L'Istituto è nato dalla l.r. 12/1982, che sanciva la nascita della fondazione costituita dalla Casa Ospitaliera del Gran San Bernardo e dalla Regione Autonoma Valle d'Aosta
Alla memoria del Canonico Joseph Vaudan la nuova cantina sperimentale

di Augusto Chatel

Presidente del CdA IAR

L'anniversario dei trent'anni dell'Institut Agricole Régional ha assunto un significato particolare, poiché dopo i trentun anni di gestione della precedente *École pratique d'agriculture* e i trenta di presenza attiva nell'IAR i Canonici del del Gran San Bernardo, per cause indipendenti dalla loro volontà, hanno dovuto lasciare la nostra Istituzione.

Con la loro operosità, con un'utilizzazione parsimoniosa delle risorse, con una attenzione particolare alla salvaguardia della cultura locale e del territorio e soprattutto alla formazione morale, sociale, culturale e tecnica dei giovani, i Canonici hanno dato un'impronta forte alla nostra scuola.

Fortunatamente gli amministratori e il personale hanno fatto propri i valori trasmessi dalla *Maison Hospitalière* e, per tale ragione, siamo fiduciosi che gli stessi possano continuare a caratterizzare l'operato dell'Institut, anche in assenza dei Canonici.

A testimonianza e con l'auspicio che questi valori rimangano vivi nel tempo in quanto ritenuti fondamentali per il buon funzionamento dell'IAR, il Consiglio di Amministrazione ha deciso di celebrare la ricorrenza del trentennale dedicando la cantina sperimentale alla memoria del Canonico Joseph Vaudan, che con il suo operato ha fortemente contribuito



al progresso dell'agricoltura e soprattutto della viticoltura valdostana.

Questa istanza è stata accolta favorevolmente dalla Presidenza della Regione, che ha attivato e concluso le pratiche necessarie; la cave dell'Institut Agricole Régional, quindi, è diventata *La cave expérimentale J. Vaudan*.

Ho avuto la fortuna di conoscere il Canonico Vaudan. In realtà ho conosciuto "due" Canonici Vaudan: il direttore dell'*École pratique* degli anni 70 e Monsieur Vaudan, rientrato a gran richiesta all'IAR negli anni della vecchiaia dopo aver svolto altre funzioni in Svizzera.

Il direttore della scuola degli anni 70 che ricordo è il manager, il realizzatore, l'uomo concreto che va subito al sodo, che dice apertamente quello che pensa, senza troppi preamboli, il decisionista che ha trasformato « *la ferme de Monfleury achetée par la*

maison Hospitalière en 1950 (alors les ¾ des terres étaient de piètre qualité et en partie inondables, l'inondation de 1956 avait arraché plus de 5 ha à la propriété) » in terreni fertili e coltivabili, come li conosciamo ora. Tali risultati sono stati ottenuti asportando la ghiaia presente e facendo trasportare terra proveniente dai cantieri di espansione della città. Il Canonico che, avendo intuito le potenzialità della viticoltura valdostana, acquista, bonifica e mette a coltura diversi ettari di vigneto coltivati con tecniche innovative a Cossan e a Moncenis e promuove, non senza difficoltà, la costruzione della *cave expérimentale*, da cui nasceranno *les meilleurs fruits de la viticulture valdôtaine*. Non possiamo non ricordare, a tal proposito, la Petite Arvine, eccellenza viticola enologica importata dalla Svizzera e piantata a Cossan.



Il Canonico che ha contagiato e trasmesso la sua passione per la vigna e il vino a molti ex allievi e non, che sono diventati gli artefici dell'eccellenza viticola valdostana. Il canonico battagliero che ha difeso con tutti i mezzi la *Ferme de Monfleury* da speculazioni e utilizzazioni diverse da quelle agricole, per conservarla in uso all'IAR.

L'altro Canonico che ho conosciuto è il Monsieur Vaudan degli anni della vecchiaia, l'uomo che porta con sé un bagaglio di umanità che più difficilmente lasciava trasparire in precedenza, un padre che condivideva, con discrezione e senza presunzione, saggezza, esperienza di vita e professionale, tante conoscenze e competenze. L'uomo di visioni aperte con cui si poteva discutere di qualsiasi argomento. Il

suo inaspettato decesso ha lasciato in tutti noi che l'abbiamo conosciuto un profondo vuoto. Per tutte queste ragioni abbiamo ritenuto che la decisione di dedicare la cantina dell'IAR alla memoria del Canonico Joseph Vaudan fosse un atto dovuto. Un'altra iniziativa che il Consiglio di amministrazione dell'IAR ha deciso di attuare per la celebrazione del trentesimo anniversario è la consegna di un

attestato di riconoscenza a coloro che operano presso l'Istituto dalla sua fondazione o che, pur non essendo più dipendenti, hanno collaborato con l'IAR per almeno vent'anni. Con questa iniziativa abbiamo voluto valorizzare le persone: riteniamo, infatti, che il successo di una istituzione sia strettamente legato alla qualità dell'operato di chi vi lavora, a qualsiasi titolo e con qualsiasi mansione.



De l'École pratique d'agriculture à l'Institut Agricole Régional



Dès le début de son autonomie, le gouvernement régional manifeste sa ferme volonté d'instituer une école pratique d'agriculture. L'École ouvrit ses portes le 19 novembre 1951, avec 27 étudiants et un mobilier réduit au stricte nécessaire pour les classes, les dortoirs et la cuisine.

Buts de l'École

- Donner les connaissances théoriques et pratiques aux jeunes gens qui s'intéressent à la profession agricole.
- Servir d'office de renseignement et de station d'essais pour toutes les branches intéressant l'agriculture.
- Administrer l'internat.
- Favoriser la formation humaine et professionnelle de la Jeunesse paysanne selon les meilleures traditions familiales religieuses et civiles.
- Moderniser l'agriculture de la région.

Pourquoi les Chanoines

- Pour une formation complète de la Jeunesse agricole.
- Pour le maintien de la langue et de la culture française, raison fondamentale de l'autonomie régionale.
- La présence du Prévot Adam à la tête de la Congrégation.
- Les conditions similaires de l'agriculture en Vallée d'Aoste

et au Valais, où les Chanoines avaient fondé la première École.

L'enseignement

La formation prévoit un enseignement théorique, intense surtout pendant l'hiver; et pratique, qui consiste à travailler régulièrement à l'exploitation du domaine et aux cultures d'essais de la Vallée.

Pour atteindre ses buts

En 1950 la Maison du Grand-Saint-Bernard achète la ferme de Monfleury. Au moment de l'achat les habitations sont en mauvais état. Le domaine de 22 ha est constitué pour 1/4 de prairies irrigables en partie arborisées ; le reste est constitué par des prés, des pâturages et des bois de mauvaise qualité et soumis à de fréquentes alluvions.

Ferme de Monfleury

En 1952 on commence la construction de la nouvelle grange écurie étable ; à partir de 1960, des travaux d'amélioration foncière de la ferme sont entrepris ; en 1966 on installe le séchage en grange ; en 1972 on exécute le forage d'un puits et on installe un système d'arrosage à pluie.

Vigne et cave

Durant les premières années l'école n'avait ni vigne ni caves ; en 1953 on plante 1.500 mètres carrés de vigne ; après l'achat

de Cossan et d'autres parcelles entre en 1960 et 1970, on plante 1.5 ha de vignes ; en 1966 la Maison du Grand-Saint-Bernard met à disposition de l'École la ferme de Moncenis ; entre 1966 et 1971 on plante 3 ha de vignes et vergers ; en 1966 on commence la construction de la cave expérimentale.

Le Chanoine Vaudan est nommé directeur en 1959

Dès le début de son mandat le Chanoine, parallèlement à la réalisation des infrastructures, s'est soucié de la préparation des col-laborateurs, en encourageant les élèves plus brillants à se spécialiser en arboriculture, viticulture, œnologie, horticulture, fromagerie mécanique, agronomie, qui leur a permis d'occuper ensuite des positions clé au sein du IAR et des secteurs agricoles val-dôtains.

Depuis 1978 les élèves du 2^e cours sont présentés à l'esame di qualifica à l'Istituto professionale di Cuneo, « afin de leur faire délivrer un diplôme officiel pour le travail ou pour poursuivre des études supérieures ».

Entretiens, se pose le problème des bâtiments, qui étaient de piètre condition, et germe l'idée d'une nouvelle institution reformée : l'Institut Agricole Régional.

In breve

AIUTI PER L'ACQUISTO DI ATTREZZATURE E MACCHINARI PER L'ANNO 2013 PRESENTAZIONE DOMANDE FINO AL 26 APRILE 2013

Fino al 26 aprile 2013 è possibile presentare domanda di aiuto per l'acquisto di attrezzature e macchinari agricoli. La presentazione delle domande non ha più luogo "a sportello aperto" come in passato, bensì entro 60 giorni dalla pubblicazione del bando – avvenuta il 27 febbraio scorso –, tenendo conto della graduatoria formatasi dopo la valutazione del punteggio. La graduatoria del bando avrà validità per l'anno 2013 fino all'esaurimento delle risorse disponibili. Le domande devono essere presentate all'Ufficio servizi zootecnici, attrezzi agricoli/UMA il martedì e il giovedì dalle 9 alle ore 14, oppure agli uffici periferici dell'Assessorato. Bando, modulistica ed elenco di attrezzature e macchinari ammissibili a contributo sono disponibili anche all'indirizzo web www.regione.vda.it/agricoltura, sezione Imprese e agricoltori/UMA macchine e attrezzi agricoli.

OBBLIGO DI CONTROLLO FUNZIONALE DELLE MACCHINE PER LA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI FITOSANITARI SULLE COLTURE

Il decreto legislativo n. 150/2012 "Attuazione della direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi" stabilisce, tra l'altro, che tutte le attrezzature per l'applicazione dei prodotti fitosanitari impiegate per uso professionale siano sottoposte a controllo funzionale entro il 2016.

Le macchine irroratrici, salvo le pompe spalleggiate ad azionamento manuale, devono quindi essere sottoposte a controllo in centri specializzati e da parte di tecnici abilitati, riconosciuti dalle Regioni. Per informazioni è possibile consultare la pagina web, a cura del Deiafa-Dipartimento di Economia ed Ingegneria Agraria, Forestale ed Ambientale dell'Università di Torino, all'indirizzo www.centriprovairroratrici.unito.it.

N.B. Nell'ambito del regime di Condizionalità, le aziende agricole valdostane aderenti alla misura 214 "Pagamenti agroambientali" del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 della Valle d'Aosta hanno GIÀ l'obbligo di controllo sulle macchine utilizzate.

Ulteriori approfondimenti sono disponibili sul sito www.enama.it/it/irroratrici.php. L'Ufficio servizi zootecnici, attrezzi agricoli/UMA è a disposizione per ogni informazione al riguardo.

CARBURANTE AGRICOLO IN AGEVOLAZIONE FISCALE DOMANDE ENTRO IL 30 GIUGNO 2013

Fino al 30 giugno 2013 è possibile presentare domanda di assegnazione di carburante agricolo in agevolazione fiscale per l'anno 2013. Possono farne richiesta i titolari di azienda agricola, i consorzi di meccanizzazione agricola e le cooperative agricole, in regola con l'iscrizione all'Anagrafe regionale delle aziende agricole e al Registro delle Imprese della Camera di Commercio della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

Le domande possono essere presentate, in forma cartacea, all'Ufficio attrezzi agricoli UMA il martedì e il giovedì dalle 9 alle 14, oppure agli uffici periferici dell'Assessorato.

È possibile anche inoltrare la domanda via web, attraverso la Carta regionale dei Servizi. Per informazioni su come fare, visitare il sito www.regione.vda.it/carta_regionale_servizi e/o contattare l'Ufficio servizi zootecnici, attrezzi agricoli/UMA.

Ufficio servizi zootecnici, attrezzi agricoli/UMA

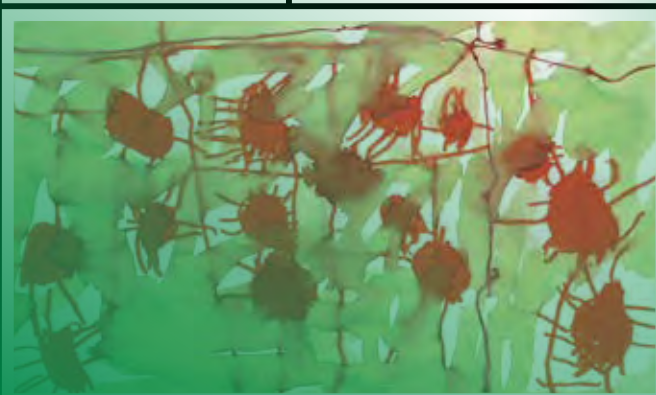
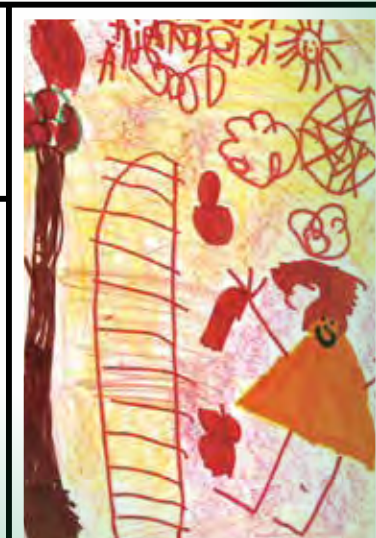
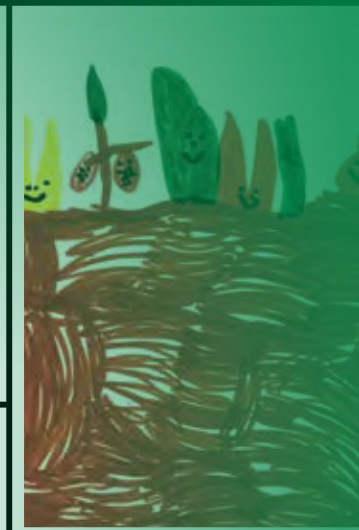
Località Grande Charrière 66, Saint-Christophe – Tel. 0165.275372-0165.275370

Région Autonome
Vallée d'Aoste



Regione Autonoma
Valle d'Aosta

Assessorat de l'Agriculture
et des Ressources Naturelles
Assessorato Agricoltura
e Risorse Naturali



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