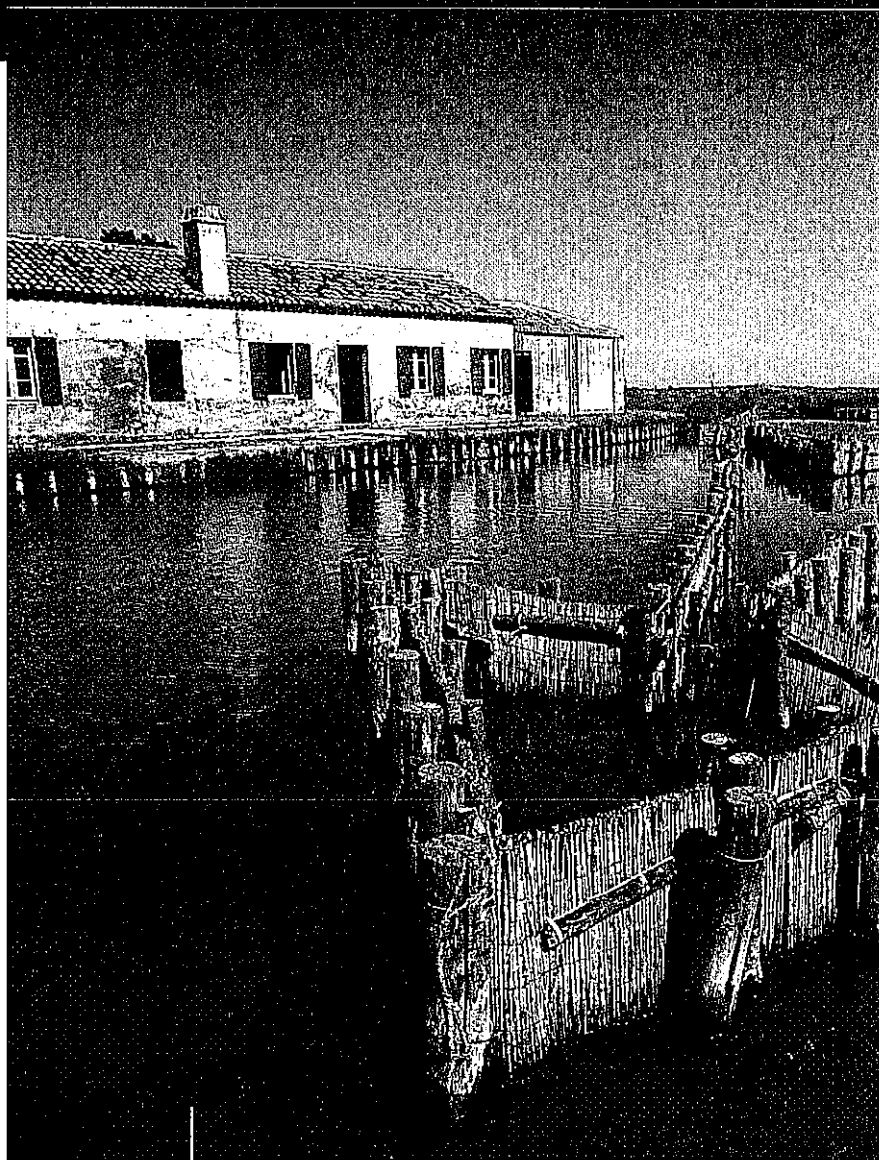
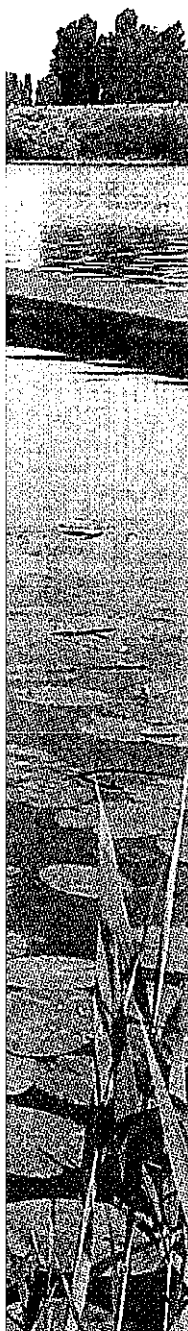


23



Valli di Comacchio:
lavoriero al casone
Pegoraro, Parco
Regionale del Delta
del Po; Emilia-
Romagna.

LE BUONE
PRATICHE
DEI PARCHI
*Idee & progetti
per l'Italia*

**LE BUONE
PRATICHE
DEI PARCHI**
*Idee e
progetti
per l'Italia*

24

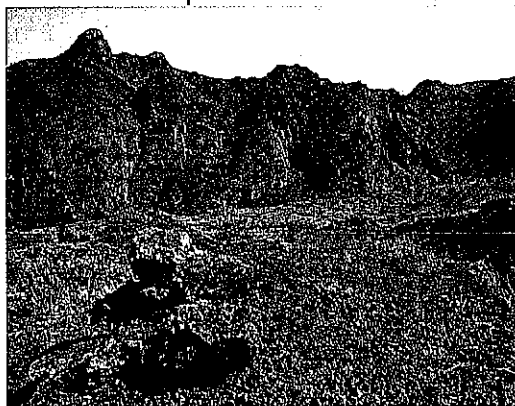
*Lave, Parco
Nazionale
del Vesuvio;
Campania.*

*Terrazzamenti,
Parco Nazionale
delle Cinque
Terre; Liguria.*

*La raccolta
delle pigne,
Parco Naturale
Migliarino
San Rossore
Massaciuccoli;
Toscana.*

*Antro del
Corchia, Parco
Regionale
Naturale delle
Alpi Apuane;
Toscana.*

*Il pecorino
di Farindola,
Parco
Nazionale
del Gran Sasso
e Monti della
Laga; Abruzzo,
Marche e Lazio.*



INTRODUZIONE

Il progetto

Il Progetto "Aree Protette: Adattamento professionale degli occupati nel comparto agricolo" vede la Federazione capofila di un importante partenariato costituito da enti gestori di aree protette, agenzie di sviluppo, associazioni di categoria e istituti di formazione. Tra le numerose e innovative azioni previste, la più qualificante è sicuramente la ricerca sulle attività agricole nelle aree protette, realizzata con indagini sul campo, studi documentali e interviste a testimoni. Le informazioni, analizzate in modo sistematico, sono state raccolte in una pubblicazione cartacea e in un cd-rom. Il lavoro fotografa la situazione nelle aree naturali protette, evidenzia i fabbisogni formativi degli addetti, definisce le nuove competenze professionali e le professionalità necessarie ai nuovi contesti lavorativi. Un risultato interessante concerne l'individuazione di una specifica metodologia formativa che, partendo da una analisi dei fabbisogni del settore agricolo, ha individuato le competenze e le conoscenze utili ai lavoratori attivi del comparto per rafforzare le professionalità e accrescere le prospettive occupazionali. La metodologia è stata validata e sperimentata attraverso laboratori realizzati dai partner secondo le rispettive competenze. Questo processo ha portato alla elaborazione di una serie di azioni integrate che prevedono la formazione individuale e collettiva, associata a interventi in grado di rispondere alle necessità di trasformazione delle imprese agricole nelle aree protette coinvolte: Parco Regionale Alto Appennino Modenese, Parco Nazionale del Gargano, Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi MFC. Buona parte delle risorse disponibili sono state destinate alla diffusione e condivisione dei risultati raggiunti, non soltanto con le consuete attività di disseminazione quali convegni, seminari, newsletter, ma anche con il coinvolgimento attivo delle organizzazioni agricole presenti nei parchi, alle quali sono state trasferite le "buone prassi" relative ai modelli formativi e alle azioni sperimentate. Di particolare rilievo e successo, è risultata l'attività transnazionale, che ha visto partecipi l'Associazione di rappresentanza delle cooperative agricole e la Federazione dei parchi regionali francesi. Questa attività si è sviluppata con un intenso e approfondito processo di scambio di informazioni sui contesti nazionali, sulle normative in vigore e sugli elementi caratteristici delle singole realtà territoriali. Sono state oggetto di interesse e di scambio speciali le informazioni riguardanti le caratteristiche delle diverse culture produttive e le loro relazioni con le aree protette di riferimento. Grazie alla collaborazione transnazionale è stato possibile il confronto con le esperienze francesi nel corso di uno stage a favore degli agricoltori dei parchi italiani coinvolti.

In conclusione, si ritiene che il risultato finale possa essere considerato pienamente soddisfacente avendo centrato i principali obiettivi del progetto, consistenti nella individuazione e nella formazione di nuove figure professionali specializzate nello sviluppo del territorio e nel sostegno alle piccole e medie imprese agricole nei parchi e nella sperimentazione di strategie di cooperazione tra aziende, parti sociali, attori dello sviluppo locale e lavoratori finalizzate al sostegno delle vocazioni territoriali. La pubblicazione sulle buone pratiche dei parchi rientra pienamente nell'azione di divulgazione delle conoscenze prevista dal Progetto Azione 2 e permette di presentare, con "Idee e progetti per l'Italia" il lavoro al pubblico e a tutti coloro che operano per la conservazione della Natura e per lo sviluppo "a misura d'uomo".

Giuseppe Rossi

*Direttore Federazione Italiana dei Parchi e Riserve Naturali
Direttore del Progetto*

LE BUONE
PRATICHE
DEI PARCHI
*Idee &
progetti
per l'Italia*

PAGINA BIANCA

Agricoltura e allevamento

Parco regionale dell'Adamello*Alla scoperta dei frutti antichi*

Parco regionale del Beigua*Il miele del Parco*

Parco nazionale del Cilento e Vallo di Diano*Il riciclaggio delle Sanse*

Parco nazionale delle Cinque Terre*Prosit, un brindisi al futuro*

Parco regionale del Conero*La strada del Rosso Conero*

Parco nazionale delle Dolomiti Bellunesi*La "Malga Modello"*

Parco nazionale del Gargano*Il Consorzio BioGargano*

Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga*Il Consorzio di Farindola*

Parco regionale Migliarino-San Rossore-Massaciuccoli*I pinoli biologici*

Parco regionale Montemarcello-Magra*La pollicoltura DOC*

**Parco regionale della fascia fluviale del Po,
tratto vercellese/alessandrino, e del torrente Orba***Il Progetto Ecopioppo*

Parco nazionale dello Stelvio*Dalla stalla alla lampadina*

Regione Lazio, Agenzia Regionale Parchi*Natura in Campo*

Idee
progetti
per l'Italia

27

LE BUONE
PRATICHE
DEI PARCHI
Idee &
progetti
per l'Italia

Alla scoperta dei frutti antichi

PARCO REGIONALE DELL'ADAMELLO

Regione	Lombardia
Province interessate	Brescia
Estensione	50.935 ettari
Anno di istituzione	1983
Sede:	piazzetta Tassara 3, 25043 Breno (BS)
Telefono	0364 324011
Fax	0364 22544/22629
	www.parks.it/parco.adamello www.parcoadamello.it

C'erano una volta il *pom coral*, il *pom costa*, il *pom paradisi*. E ci sono ancora, grazie al parco lombardo e a un suo progetto avviato nel 2001. Antiche tradizioni colturali - in questo caso si tratta, per ora, di mele - recuperate e rilanciate a finalità produttive, ma anche e anzi soprattutto didattiche. L'assunto. A partire dagli anni '50, le varietà da frutto anticamente coltivate tra cui melo, pero, susino, sono state progressivamente sostituite da nuove varietà, più commerciali. Non sempre queste nuove "super-piante" si sono adattate alle locali condizioni climati-

che: in molti casi richiedono troppe cure e trattamenti per la coltivazione, a volte con prodotti dannosi per la salute dell'uomo e dell'ambiente, ma contemporaneamente un vasto patrimonio di vecchie varietà rischia di essere dimenticato e con esso la conoscenza e il sapere allo stesso legato.

Spesso si tratta solo di piante isolate o di filari situati nei pressi delle cascine: *pom costa*, *pom rusini*, *pom duls*, *pom e per de San Piero*, *pom sanguini*, *pom coral* sono alcuni nomi dialettali che si riferiscono a varietà anticamente coltivate, oggi non più sul mercato. Per non disperdere un patrimonio di tradizioni, ma anche un patrimonio genetico agrario locale, il parco dell'Adamello da qualche anno ha avviato un progetto su queste antiche piante da frutto.

La collaborazione con i cittadini, che conoscono i segreti del territorio, è stata davvero importante per la riuscita dell'iniziativa. I frutticoltori e gli appassionati che hanno informazioni sulle vecchie varietà e vogliono trasmetterle sono stati invitati a mettersi in contatto con gli uffici del parco, dove hanno trovato ulteriori spiegazioni al riguardo. Grazie a quest'aiuto e all'interesse riscontrato per il recupero di germoplasma antico sono state censite fra meli e peri circa 200 piante potenzialmente interessanti.

Nel 2003 è stato realizzato un campo dimostrativo a Sonico, già visitato da alcune scuole e affidato in gestione al Consorzio Forestale Alta Valle Camonica. Si tratta di una struttura finanziata dalla cosiddetta "legge Valtellina", n. 102/90, varata dallo Stato dopo l'alluvione del 1987 che colpì quella e altre vallate alpine (il provvedimento finanziava la ricostruzione del territorio, compresi gli interventi di ripristino ambientale). Al campo di Sonico sono stati effettuati lavori di bonifica come aratura e spietramento, concimazione organica e minerale, secondo i risultati di analisi chimico-fisiche del terreno e la costruzione di un edificio come deposito attrezzi. È stato realizzato inoltre un impianto di irrigazione a bassa portata, d'aspersione sotto chioma e con nebulizzatori, azionato autonomamente da elettrovalvole che entra in funzione durante i periodi di massima disponibilità idrica garantendo un'irrigazione con un consistente risparmio d'acqua.

Da questo primo *screening* di 200 piante e da una raccolta effettuata nel settembre 2002 (con relativa analisi di laboratorio presso l'Università degli studi di Milano, facoltà di Agraria) sono scaturite quattro liste:

- Lista A (solo mele): piante sufficientemente caratterizzate e già meritevoli di essere moltiplicate per la realizzazione del campo dimostrativo di Sonico. Di queste piante sono stati raccolti frutti e foglie nell'estate-autunno 2002.
- Lista B (mele e pere): piante interessanti ma da caratterizzare meglio.
- Lista C (mele e pere): accessioni anonime di cui è necessario valutare la possibilità di caratterizzazione.
- Lista D (solo mele): piante interessanti ma che si riferiscono a cultivar reperibili sul mercato vivaistico specializzato per le quali al momento non è opportuno approfondire le osservazioni.

Nel luglio 2003 è stata fatta la raccolta delle foglie delle piante della lista B. Nel successivo ottobre è stata completata la raccolta dei frutti della lista B e C. Tutto

28

Agricoltura
e allevamento

il materiale è stato quindi inviato sempre alla facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Milano, sezione Produzioni Vegetali, dipartimento Coltivazioni Arboree. Ed è lì che si stanno svolgendo le analisi di laboratorio: morfologia fogliare; analisi carpologica (caratteristiche fisiche e morfologiche del frutto), analisi chimiche.

I meli della lista A nei primi mesi del 2004 sono stati propagati e messi a dimora nel vivaio di Sonico; a riguardo è stato fatto un sopralluogo da parte del Servizio Fitosanitario della Regione Lombardia, per verificare lo stato di sanità delle piante con riguardo a scopazzi del melo, colpo di fuoco batterico, virosi (www.agricoltura.regione.lombardia.it; poi seguire i link per Servizio Fitosanitario e schede fitosanitarie). Sono stati presi contatti anche con la facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, dipartimento Coltivazioni Arboree, dove è presente il campo collezione di vecchie varietà di melo più grande d'Italia, disponibile per ulteriori e futuri confronti con il germoplasma locale. Anche il confronto col campo collezione di Bologna, fra l'altro, ha consentito di approfondire l'elemento di maggior interesse del progetto dal punto di vista scientifico, pur se per una verifica definitiva i tecnici del parco stanno attendendo il responso delle analisi in corso sul Dna. E cioè l'assoluta unicità di tre varietà rinvenute nel parco - le citate *pom coral*, *pom costa* e *pom paradis* - addirittura nel panorama nazionale. Tre mele superstar, assolutamente uniche, dal colore rosso e dal gusto - assicurano al parco - decisamente gradevole.

Ad integrazione del progetto, è stata commissionata dal parco un indagine storico-bibliografica allo storico camuno Oliviero Franzoni. Si chiama "Le fragranze del brolo sulle tracce di antiche piante da frutto in Valle Camonica" ed è disponibile alla consultazione presso gli uffici del parco. Più in generale, al parco si attendono che il progetto arricchisca e qualifichi le conoscenze tecnico-agrarie locali, anche con la collaborazione delle scuole e degli Enti che si occupano a qualsiasi titolo di agricoltura in loco.

Tra i principali risultati attesi vi sono la produzione di materiale didattico-informativo sulle vecchie varietà da frutto locali e la realizzazione di un campo collezione per la conservazione, sperimentazione, riproduzione delle cultivar antiche. Gli sviluppi successivi potrebbero comprendere la produzione di frutta "antica" ricavata dalle migliori varietà, la vendita del materiale da propagazione per fini produttivi od ornamentali, il richiamo per i turisti generato da una maggiore caratterizzazione del paesaggio rurale dei paesi del parco.

Qualche frutticoltore si è già fatto vivo presso gli uffici del parco per avere le piantine dei nuovi, antichi frutti. Saranno disponibili dalla primavera 2005.

LE BUONE
PRATICHE
DEI PARCHI
Idee &
progetti
per l'Italia

29

Agri-
cultura
e alleva-
mento

Il miele del Parco

PARCO REGIONALE DEL BEIGUA

Regione	Liguria
Estensione	8.715 ettari
Anno di istituzione	1995
Sede	corso Italia 3 17100 Savona (SV)
Telefono	019 84187300
Fax	019 84187305
	www.parks.it www.parcobeigua.it

Il parco più grande di Liguria è un po' una sintesi della natura regionale. Stretto, solitario, poco noto a parte quegli scorci costieri che i turisti conoscono e affollano sin troppo. Su ventisei chilometri di crinale - a cavallo tra Alpi e Appennino - i turisti vi salgono in particolare per panorami che escursioni oppure per ammirare il volo dei rapaci durante i passi (il territorio dell'area protetta si trova lungo una delle principali direttrici migratorie).

Come molti, anzi tutti i parchi italiani, quello del Beigua non è però solo caratterizzato da un prezioso patrimonio naturalistico. Ma anche da testimonianze storico-culturali, presenti sul territorio o conservate nei musei, e da tradizioni e saperi locali che si traducono ancora oggi in attività artigianali, risorse eno-gastronomiche tipiche, produzioni di qualità legate strettamente al contesto naturale entro cui si svolgono. Una di queste è l'apicoltura, e anche su

LE BUONE
PRATICHE
DEI PARCHI
*Idee & progetti
per l'Italia*

30

Agi-
coltura
e alleva-
mento

di essa il parco ha deciso di puntare per mettere in pratica le indicazioni dei propri strumenti di pianificazione (piano del parco e piano pluriennale socio-economico).

Così a partire dalla primavera del 2003, a seguito di un accordo tra l'ente gestore e l'Università di Pisa, è stato avviato uno studio conoscitivo sui mieli prodotti nell'area protetta e nei territori ad essa funzionalmente connessi. In tale areale sono state allestite cinque postazioni sperimentali, attrezzate con apiari messi a disposizione da apicoltori locali che collaborano all'indagine (le zone individuate per lo studio sono Vaccheria presso Masone, Rossiglione, Tiglieto, Maddalena presso Sassello ed Il Pero presso Varazze).

Da tali apiari, a cadenza mensile, vengono prelevati campioni di miele in favo da telaini di melari mai stati utilizzati in precedenza. Inoltre, presso i laboratori di smielatura dei suddetti apicoltori vengono raccolti campioni di miele - per ogni singola tipologia presente all'interno del parco - così come viene oggi commercializzato. Tutti i campioni sono sottoposti ad analisi melissopalnologica qualitativa, effettuata con i metodi ufficialmente riconosciuti previsti per tali metodiche analitiche (Lauveaux *et al.* 1978), al fine di rilevare tutte le componenti flogistiche caratterizzanti quei mieli.

I risultati preliminari ottenuti nelle prime osservazioni condotte nell'anno 2003, corredati anche dai dati relativi agli studi propedeutici del piano del parco - desunti dalla Carta dei valori floristici e dalla Carta vegetazionale reale e delle risorse forestali - hanno permesso di individuare un primo elenco delle principali specie ritenute di norma ed in varia misura nettariifere e pollinifere caratteristiche della zona considerata. In seguito, con l'analisi di tutti i campioni previsti dalla sperimentazione verranno determinati i pollini chiave che serviranno a mettere in evidenza le essenze caratterizzanti dal punto di vista botanico e geografico il miele prodotto in quelle aree del parco.

Lo studio si protrarrà almeno fino al 2005 con l'obiettivo dichiarato di mettere a punto un disciplinare dei "Mieli del parco del Beigua" in base al quale saranno definite con precisione le caratteristiche di ogni singolo miele prodotto, cui sarà associato uno specifico marchio assegnato dal parco medesimo ed inserito nel circuito dei prodotti agro-alimentari che caratterizzano il territorio dell'area protetta.

Contestualmente all'analisi dei mieli è stato attivato un interessante studio che comporta il rilevamento dell'apido fauna (api) del parco, sempre condotta dai ricercatori dell'Università di Pisa. L'indagine sulla presenza di apoidei ha anche lo scopo di conoscere quali altre specie vivano a spese dei nidi di apoidei. La tecnica di rilevamento e di analisi per questo tipo di rilievo di biodiversità si attua con l'installazione, nell'areale indagato, di due o tre nidi assemblati (con fori-tunnel a diametro variabile) atti a raccogliere la nidificazione di apoidei che nidificano in fori. Le successive analisi di laboratorio consistono nel verificare quanti insetti vi hanno nidificato e quali specie sono presenti in quell'ambiente. Il rilevamento delle specie parassite e commensali fornisce un importante elemento ulteriore per la valutazione del livello di biodiversità.

Ma le attività di valorizzazione dell'apicoltura non finiscono qui. In realtà dal 1998 l'ente organizza annualmente un concorso per verificare le caratteristiche chimiche ed organolettiche dei mieli prodotti nei Comuni inclusi nell'area protetta, anche per approfondire - nell'ambito di incontri seminariali che si tengono in occasione della consegna dei premi e degli attestati di qualità - alcuni temi tecnici, scientifici e promozionali del miele. Oltre che piacevoli occasioni di promozione e riconoscimento degli operatori tali eventi rappresentano un momento importante per diffondere e migliorare le tecniche dell'apicoltura, per sottolineare il ruolo del miele nel campo alimentare, per valorizzare gli ambienti nei quali il miele viene prodotto, per incrementare le conoscenze dei luoghi dedicati all'apicoltura, nonché per utilizzare le analisi sui mieli ai fini di un monitoraggio ambientale.

Nel 2000 e nel 2004 - sempre con sede nel territorio del parco del Beigua - il concorso ha interessato anche tutti i parchi della Liguria, diventando in pratica un momento di confronto e di approfondimento sulle politiche di valorizzazione dell'apicoltura nell'ambito dell'intero sistema regionale ligure delle aree naturali protette.

Queste le risorse impegnate. Nel 2003 per l'attuazione dello studio sulla carat-

terizzazione dei mieli del Parco del Beigua tramite l'Università di Pisa (annualità maggio 2003 - aprile 2004) sono stati impegnati 9.296,22 euro, cui vanno aggiunti altri 5.000 euro per l'organizzazione del concorso "Mieli del Parco del Beigua". Nel 2004 l'attuazione dello studio sulla caratterizzazione dei mieli del parco tramite l'Università di Pisa (annualità maggio 2004 - aprile 2005) ha comportato una spesa di 10.500 euro, cui si sono aggiunti 2.000 euro per organizzazione del concorso (stavolta in collaborazione con gli altri parchi liguri e le Province di Genova, Savona e La Spezia).

**LE BUONE
PRATICHE
DEI PARCHI**
*Idee &
progetti
per l'Italia*

Il riciclaggio delle Sanse

PARCO NAZIONALE DEL CILENTO

E VALLO DI DIANO

Regione	Campania
Estensione	178.172 ettari
Anno di istituzione	1994
Sede:	via Filippo Palumbo 18 84078 Vallo della Lucania (SA)
Telefono	0974 719911
Fax	0974 7199217
	www.parks.it www.pncvd.it

L'olivo e il paesaggio mediterraneo, un connubio intramontabile anche nelle aree protette d'Italia e soprattutto del nostro Sud. E tra i parchi nazionali e non solo, quello campano del Cilento e Vallo di Diano comprende aree agricole per una percentuale tra le più alte, ben il 33%. Quasi naturale e attesa, dunque, la primogenitura della grande area protetta campana riguardo a un progetto innovativo che riguarda proprio la produzione di olio, premiato anche

da un finanziamento comunitario Life Ambiente (informazioni complete sul sito web www.lifetirsav.com).

Nel parco l'attività agricola e forestale ricopre un ruolo piuttosto importante. La popolazione attiva impiegata in tale settore costituisce ancora il 20% del totale e la superficie utilizzata a scopi agro-silvo-pastorali (SAT) col 71% del totale territoriale dei comuni interessati supera la media sia regionale che nazionale. Il 24% della superficie agraria utilizzabile (SAU) è coltivata ad olivo. Peculiare del paesaggio cilentano è la presenza di oliveti soprattutto di varietà pisciottana, contemplata nel disciplinare della DOP Cilento insieme ad altre di qualità migliore, la cui produzione andrebbe potenziata per innalzare il livello qualitativo dell'olio prodotto. Il territorio del parco si interseca anche con l'areale di produzione dell'olio DOP Colline salernitane, che per questa stabilisce una preponderanza delle varietà Rotondella, Frantoio, Carpellesse o Nostrale. La presenza di oliveti è importante anche per il mantenimento di alcuni elementi paesaggistici come terrazzamenti, muretti a secco e lunette sotto agli alberi; una loro corretta gestione, inoltre, ostacola il degrado del suolo, migliorando la struttura e la friabilità del terreno. D'altro canto l'utilizzazione massiva di anticrittogamici e concimi, talvolta incontrollata, e i reflui della lavorazione delle olive hanno un impatto fortemente negativo sull'ambiente.

Il problema relativo alla gestione dei reflui oleari, che si distinguono in sanse e acque di vegetazione, è una delle sfide dello sviluppo compatibile della moderna olivicoltura. Le acque di vegetazione, che rappresentano il sottoprodotto liquido dell'attività molitoria, sono costituite dall'acqua fisiologica della drupa (40-50 % in peso), dall'acqua aggiunta per facilitare l'estrazione e da quella utilizzata per lavare gli impianti. A seconda del sistema estrattivo adottato, il refluo varia dal 40% al 150% in peso delle olive lavorate. Considerate quasi innocue o addirittura idonee a un'utilizzazione agronomica se somministrate sui terreni senza superare determinati quantitativi, le acque di vegetazione possono al contrario dar facilmente luogo a problemi di fitotossicità e inquinamenti di falde freatiche superficiali. Per quanto riguarda le sanse vergini, sottoprodotto solido dell'estrazione dell'olio da frantoi continui a tre fasi, esse sono costituite oltre che dall'acqua, da residui della polpa, frammenti di nocciolo e piccole frazioni di olio. Anche alla loro lavorazione sono riconducibili alcuni impatti negativi sia sull'ambiente che sul mercato, quali inquinamento dell'ambiente per emissione di sostanze tossiche durante la fase estrattiva dell'olio residuo, mancata

31

**Agri-
cultura
e alleva-
mento**

**LE BUONE
PRATICHE
DEI PARCHI**
*Idee &
progetti
per l'Italia*

opportunità di riciclo della sansa a fini agronomici, produzione di "olio di sansa di oliva" che finisce con l'essere un prodotto "inquinante" del mercato dell'olio di oliva extravergine più pregiato.

Con l'obiettivo di ridurre l'inquinamento derivante dalle attività di trasformazione dei prodotti agricoli è stato così ideato il progetto TIRSAV (Tecnologie Innovative per il Riciclaggio delle Sanse e delle Acque di Vegetazione), finanziato nel 2000 con il Life Ambiente per 300mila euro (su un budget complessivo di un milione) e realizzato dal parco in partenariato con l'Istituto di Ricerca sull'Olivicoltura - Cnr di Perugia, la Provincia di Salerno, la Verdegiglio Macchine Agricole, l'Azienda Monacelli e la Cooperativa Nuovo Cilento.

Considerata l'emergente esigenza di trasferimento a livello applicativo dei risultati della ricerca, il progetto non si è fermato agli studi teorici ma è giunto alla realizzazione di un prototipo che faccia da riferimento alle realtà imprenditoriali olivicole del parco ma in definitiva europee. L'attività di ricerca svolta nel biennio 1998-99 ha portato alla realizzazione di due prototipi di macchina - uno per gli impianti a due fasi in continuo e l'altro per gli impianti a tre fasi in continuo - in grado di processare direttamente in frantoio i sottoprodotti della lavorazione delle olive, miscelandoli con altri sottoprodotti agricoli derivanti dall'industria di trasformazione (paglie, residui potature, cascami di lana, etc.) e di fornire un prodotto finale confezionato non percolante, non maleodorante, di facile trasporto e stoccaggio in azienda e gestibile a livello comprensoriale. Il prodotto della miscelazione derivante dalla nuova tecnologia - costituito da un 30-40% di acqua, dalla sostanza organica e da quantità apprezzabili di elementi nutritivi (azoto, fosforo, potassio) che, almeno in parte, possono sostituire la concimazione ordinaria, trova quale destinazione prioritaria il reintegro nel suolo e particolarmente in oliveto. Conclusa la sperimentazione, ente parco e Cnr hanno deciso di concedere alle società private interessate la licenza di sfruttamento del brevetto.

32

*Agricoltura
e allevamento*

Prosit, un brindisi al futuro

PARCO NAZIONALE DELLE CINQUE TERRE

Regione	Liguria
Estensione	3.860 ettari
Anno di istituzione	1999
Sede	via T. Signorini 19017 Riomaggiore (SP)
Telefono	0187 760000
Fax	0187 760061
	www.parks.it
	www.parconazionale5terre.it

Cinque Terre: un paesaggio unico al mondo ma pure un mondo a rischio di estinzione. Una gigantesca gradinata in riva al mare creata dal lavoro dell'uomo, dove le antiche terrazze un tempo coltivate a vite giacciono abbandonate non soltanto a causa delle difficoltà di accesso e dei costi proibitivi di manutenzione, ma anche in conseguenza dei cambiamenti sociali avvenuti nel secolo scorso. Dei 1400 ettari di territorio coltivato alla fine dell'Ottocento rimangono oggi poco più di 100 ettari coltivati a vite, per

produrre vini pregiati come il famoso Sciacchetrà. Impossibile, per il parco nazionale giunto alla fine degli anni Novanta, restare a guardare.

È un'operazione lunga e complessa ma il parco ci prova. Intanto viene lanciata una campagna rivolta ai residenti per ottenere l'affidamento per vent'anni di terreni e rustici abbandonati, per poi farli adottare dai privati che ne fanno richiesta (sono già più di 1500, per due terzi stranieri). Il conduttore sarà anche il beneficiario del prodotto, insomma l'uva va a chi lavora la terra. L'ente parco offre gratis l'assistenza tecnica e detta le regole: appezzamenti in affitto non più grandi di 3000 mq, restauro obbligatorio dei muretti a secco, impianto di vitigni tradizionali secondo un preciso piano agrario. E per il recupero dei rustici, pannelli fotovoltaici e piccoli generatori eolici per l'elettricità, impianti di microdepurazione dei liquami, rifacimento di tetti e facciate secondo canoni definiti. I privati che non possano o vogliano far da sé - è la maggioranza dei casi - possono rivolgersi per i lavori a cooperative di giovani locali, a prezzi anche lì predeterminati.