

E i lavori sono già iniziati. Per dare il buon esempio, il parco sta già risistemando a vigneto i primi 16 ettari coi soldi di un Life. Dal nome beneaugurante, il progetto si chiama P.R.O.S.I.T. e viene presentato all'Unione europea per godere di un co-finanziamento nell'ambito del programma Life Natura. Costo complessivo 542.940 euro, di cui 271.470 a carico di Bruxelles, e partenza nel settembre 2001. Si tratta di avviare un complesso di azioni il cui obiettivo è la sperimentazione di un metodo di salvaguardia e recupero del territorio rurale costiero. Data la volontà di utilizzo di un approccio fortemente partecipativo in tutte le fasi del progetto, l'ente parco ha previsto la collaborazione di partners istituzionali (Comuni di Riomaggiore, Vernazza, Monterosso) e di rappresentanti delle categorie economiche maggiormente coinvolte sul tema del paesaggio terrazzato, operatori agricoli e turistici (Coop 5 Terre e APT 5 Terre). Previste tre fasi. In primis, nel 2001, si è partiti con la sensibilizzazione della popolazione locale e dei visitatori, con la creazione del "Forum" dei soggetti coinvolti nel progetto e con un processo di revisione del quadro normativo, sfociato in una variazione della legislazione regionale sull'affidamento delle terre incolte. Nel 2002 è stata realizzata la mappatura delle aree rurali costiere in base a livello di vulnerabilità, pericolosità e attitudine al recupero. Quindi, sono stati predisposti gli strumenti attuativi per il recupero delle aree terrazzate e le modalità operative per l'attuazione dell'intervento pilota. Quest'ultimo è stato infine avviato nel 2003 ed ha riguardato quattro campi sperimentali. Campi, Corniolo, Monterosso e San Bernardino: queste le località prescelte per la coltivazione, rispettivamente, di vite, basilico, limoni e ulivi per un totale di 9000 mq. Sono in corso verifiche amministrative e tecnico-economiche sulla fattibilità dell'estensione del progetto pilota al resto del territorio del parco. Inoltre, si stanno pianificando dei corsi di formazione per tecnici dell'agricoltura biologica e per tecnici del recupero del paesaggio agricolo in concomitanza ad alcuni corsi di aggiornamento per operatori turistici e guide ambientali. Per quanto riguarda invece la fase divulgativa, sono già state attivate parecchie iniziative.

Attualmente, si stanno organizzando visite guidate ai siti pilota da parte della Cooperativa Agricoltura Cinque Terre. Altre attività divulgative in corso sono le visite da parte di guide della Cooperativa Agricoltura alle scuole del Parco.

Il progetto, che si è chiuso nel settembre 2004, ha visto anche la realizzazione di un manuale tecnico sulle problematiche affrontate e le relative soluzioni, di un video illustrativo in più lingue e di numerosi forum, i più recenti dei quali su coltivazione biologica dei limoni, del cinghiale nel parco e della coltivazione delle erbe aromatiche. Prevista l'organizzazione di ulteriori forum, in particolare sulle tecniche di coltivazione biologica dell'ulivo e di contenimento della mosca dell'ulivo, che nell'area si manifesta con molta intensità.

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

33

Agricoltura
e allevamento

La strada del Rosso Conero

PARCO REGIONALE DEL CONERO

Regione	Marche
Estensione	6.011 ettari
Anno di istituzione	1987
Sede	via Peschiera 30/a 60020 Sirolo (AN)
Telefono	071 9331161
Fax	071 9330376
	www.parks.it
	www.parcoconero.it

territorio di sette Comuni: Ancona, Camerano, Numana, Offagna, Sirolo e parte di Castelfidardo ed Osimo. Ed ha come riferimento geografico indiscusso il promontorio del monte Conero, protagonista dell'omonimo parco naturale.

Una strada alla scoperta di un vino e dei paesaggi che lo vedono nascere. Ecco la carta d'identità di un progetto vincente, la Strada del Rosso Conero, sorto nel 1997 e che ha contribuito, grazie anche a un parco, a portare al successo uno dei tanti prodotti di gran qualità dell'enogastronomia italiana. La zona di produzione del Rosso Conero - rosso "morbido e ricco di corpo", dice un'etichetta, dal "sapore sapido ed armonico e profumo fruttato con note speziate" - si estende nel

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

34

Agricoltura
e allevamento

I vigneti sono concentrati nella zona collinare a sud di Ancona e sono a spalliera, con una densità che va dai 2500 ceppi dei vecchi impianti agli oltre 4000 di quelli nuovi, con rese per ettaro che non superano gli 80 quintali d'uva. Il vino è fatto usando prevalentemente uve Montepulciano, ma il disciplinare di produzione prevede la possibilità di aggiungere uva Sangiovese per una quantità che non superi il 15%: quasi tutte le aziende, però, utilizzano Montepulciano in purezza. Dopo la fermentazione in contenitori di acciaio o più raramente legno, il Rosso Conero (Doc dal 1967) passa ad affinarsi in grandi botti di rovere o in barrique per 10-12 mesi prima di essere messo in bottiglia.

L'anno del varo dell'iniziativa della Strada del Vino è il 1996. Assieme al parco e a nove aziende vinicole produttrici stanno la Camera di Commercio di Ancona, il Consorzio volontario di tutela del vino Rosso Conero, il Movimento del turismo del vino, la Prioria del rosso Conero e l'Azienda di Promozione Turistica regionale. L'anno seguente la Strada viene inaugurata, nonché inserita in un Cd-Rom promozionale dell'area protetta e nelle pagine Internet del parco con dettagli sulle aziende vinicole e relativo link al sito dell'Assivip, l'Associazione dei produttori di vino marchigiani.

Oggi le aziende vinicole che hanno chiesto la certificazione Doc sono 89 - una di queste ha nominato una delle sue più recenti produzioni di pregio con il nome "Parco" - e coltivano circa 190 ettari di vigneto per produrre circa 16.000 ettolitri di vino, in teoria sufficienti per due milioni di bottiglie (in pratica, invece, circa un terzo della produzione viene venduto sfuso). In queste aziende chi vuole scoprire il valore aggiunto dell'acquisto diretto dal produttore, dato da un insieme di informazioni fornite da una persona in carne e ossa che non sono riportate in nessun libro o documentario e che raccontano la tradizione del territorio, il processo produttivo e i modi migliori per la degustazione. Insomma, tutto quel che c'è dietro e intorno ad una "semplice" bottiglia.

Differente la vendita tramite il canale del *web*, strumento utilizzato ormai da tutte le cantine locali almeno per la promozione e in molti casi anche per il commercio elettronico. Alcuni mostrano il prodotto tramite foto e schede ed invitano l'utente ad ordinarlo direttamente all'azienda, via telefono o fax, e a pagarlo tramite vaglia o contrassegno postale oppure con bonifico bancario. Altri invece sfruttano due realtà nazionali per la commercializzazione elettronica del vino, che sono Esperia (la cui sede si trova a Porto Recanati) e Vinopolis. Sul sito del parco, www.parcoconero.it, la sezione dedicata alla Strada attualmente è visitata da circa 1500 visitatori l'anno.

Alla realizzazione, manutenzione e promozione della Strada del Rosso Conero il parco ha dedicato finanziamenti costanti e tutto sommato assai contenuti, visto anche il favore di pubblico che l'iniziativa ha riscontrato. Nei primi tre anni i milioni di vecchie lire sono stati circa venti. Ogni anno viene sistemata la segnaletica, ristampati e distribuiti 5000 depliant in italiano e inglese, aggiornato il sito Internet. Il centro visite dell'area protetta, a Sirolo, è a tutti gli effetti anche un punto informazioni sulla Strada del vino e vi è possibile acquistare alcune bottiglie. Molti dei turisti che vi passano ogni anno chiedono informazioni sulla Strada, attratti anche da una vetrina espositiva dedicata al percorso enologico, e trovano risposte adeguate da un personale formato *ad hoc* formato appositamente anche su questo aspetto dell'offerta turistica dell'area protetta.

Inoltre il parco, assai conosciuto in Italia e all'estero grazie anche a un'accorta politica di comunicazione e vivacità culturale, ha curato la promozione della Strada presso i propri stand in numerose fiere come Parco Produce (Ancona), Bit (Milano), Adriatica 98 (Pesaro), Festa nazionale dei parchi (Catania), Festa dell'asparago (Cervia), Festa dell'Unità (Ancona), Festa del Rosso Conero (Camerano).

Dopo una fase più statica, conseguente anche all'ormai ampia affermazione del Rosso Conero sul mercato almeno italiano, nel 2004 il parco ha contribuito a finanziare una nuova guida turistica della Strada, essendo quella vecchia ormai superata: stampata in 50.000 copie, è stata distribuita assieme al numero di luglio 2004 della rivista *Bell'Italia* (oltre 28.000 copie). La pubblicazione è stata promossa dal Consorzio Volontario di Tutela del Vino Rosso Conero DOC, con

il contributo di numerosi attori oltre al consorzio gestore dell'area protetta. In 38 pagine a colori, con testi in italiano e in inglese, vi vengono descritti sommariamente il territorio del parco e dei Comuni coinvolti, prima di una presentazione delle caratteristiche del vino e di tredici cantine locali.

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

La "Malga Modello"

PARCO NAZIONALE DELLE DOLOMITI BELLUNESI

Regione	Veneto
Estensione	31.512 ettari
Anno di istituzione	1993
Sede	piazzale Zancanaro 1 32032 Feltre (BL)
Telefono	0439 3328
Fax	0439 332999
	www.parks.it www.dolomitipark.it

È un progetto previsto dal piano del parco e consiste in un'articolata serie di interventi per recuperare le malghe ancora attive, razionalizzare le attività di alpeggio, integrare gli interventi di gestione forestale e faunistica del parco con quelli alpicolturali. L'obiettivo è di creare delle strutture - appunto - modello, nelle quali si applicano tecnologie innovative ma si garantisce, allo stesso tempo, il ri-

spetto delle tecniche di lavorazione tradizionali.

Le malghe recuperate dal parco vogliono essere esempio concreto di attività alpicolturali ecocompatibili, multifunzionalità dell'azienda agricola in area montana (attraverso l'agriturismo e la realizzazione di attività di educazione ambientale), produzione, vendita e promozione delle produzioni tipiche nonché applicazioni di fonti energetiche rinnovabili.

Nei primi anni di attività il parco ha investito quasi quattro miliardi di lire (oltre 2.065.000 Euro) per recuperare le strutture delle malghe e delle pendane (le stalle aperte che danno ricovero per la notte al bestiame all'alpeggio), renderle più facilmente accessibili curando la viabilità, dotarle di moderni impianti di mungitura e di caseificazione per produrre formaggi, burro e ricotta. Un grande impegno finanziario è poi stato sostenuto per migliorare le condizioni di vita del malgaro fornendo alle malghe acqua potabile ed energia. Nella realizzazione dei nuovi impianti sono state utilizzate fonti energetiche rinnovabili: biomasse forestali, biodiesel, energia solare termica e fotovoltaica. Grazie a questi ingenti investimenti oggi nel parco sono cinque le malghe attive; quattro con bovini: Casera dei Boschi, in Comune di Pedavena; Vette Grandi, in Comune di Sovramonte; Erera, in Comune di Cesiomaggiore; Pramper, in Comune di Forno di Zoldo e una con ovini, Pian dei Fiocchi in Comune di Belluno. Un gruppo di lavoro interdisciplinare di esperti di botanica, di zootecnia, di gestione dei sistemi aziendali, di cartografia informatizzata - nell'ambito del progetto speciale "Riqualificazione delle malghe e gestione dei pascoli e dei prati" - ha poi lavorato in continuo confronto con i servizi tecnici del parco e con la collaborazione del CTA per i numerosi sopralluoghi sul territorio. Anche vari esperti ed operatori nel settore agro-zootecnico provinciale sono stati coinvolti nella consultazione, in modo da garantire la pluralità e concretezza delle conclusioni del lavoro.

Il lavoro di analisi e classificazione delle praterie è stato impostato gerarchicamente, individuando prima quindici unità ambientali tra loro ben riconoscibili per caratteri climatici, storico-antropici, e biogeografici, che rappresentano diversi "ambienti aperti" dell'area protetta. All'interno di ogni unità ambientale, ad una scala di 1:10.000, si è poi proceduto con l'ausilio di orfotocarte a colori ottenute da foto aeree molto recenti (anno 2000) e con un capillare lavoro di rilievo sul campo a realizzare una cartografia della tipologia dei pascoli e dei prati.

Lo schema di classificazione adottato e le elaborazioni GIS condotte hanno permesso di ottenere un censimento cartografico e informatizzato di ogni unità pascoliva o prativa e la relativa classificazione secondo criteri gestionali (con sei categorie in base alla situazione ed alle potenzialità di utilizzo foraggero e/o

35

Agri-
cultura
e alleva-
mento

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

36

Agricoltura
e allevamento

mantenimento non produttivo), criteri naturalistici (pregio floristico e vegetazionale, valore faunistico), indici di valore paesaggistico (accessibilità e visibilità, criteri estetici, significato storico-culturale, ecc.), indici di vulnerabilità ed evoluzione prevista.

Il lavoro ha previsto uno studio preventivo, condotto su ciascuna unità di gestione, per evidenziare le potenzialità e le principali problematiche. In aggiunta alla conoscenza fornita dalla cartografia ambientale delle praterie, l'individuazione dei "sistemi" prativi o pascolivi è stata condotta in base ad uno o più dei seguenti criteri (riportati non in ordine di importanza): presenza di una forma di gestione ancora attiva o abbandonata di recente; presenza di superfici prative o pascolive in grado di giustificare un'attività agricola economica; viabilità e vicinanza a strade asfaltate; interesse turistico e ricreativo dell'area; valenza naturalistica (vegetazionale o faunistica) o paesaggistica; motivazioni storiche e culturali legate alla tradizione.

Per ciascun sistema il progetto fornisce le indicazioni sulla effettiva possibilità, sulle priorità e sui criteri di valorizzazione foraggiera o di conservazione non produttiva delle praterie. In particolare per le aziende e le malghe attive viene inoltre prodotto un vero e proprio piano di gestione che definisce gli interventi strutturali o infrastrutturali necessari e le modalità di conduzione che sono richieste per valorizzare economicamente l'attività e per conservare il valore naturalistico e paesaggistico della risorsa.

In questo modo, il parco viene a disporre di uno strumento dettagliato e concreto per ogni possibile intervento che, di sua esplicita competenza o in sinergia con altri enti, possa portare al recupero ed al mantenimento delle praterie ed alla valorizzazione dell'attività zootecnica nel suo territorio. Premettendo che l'obiettivo è quello di giungere ad una gestione "modello" di tutte le aree, verrà anche prodotto uno studio più specifico per la fattibilità di una o più "malghe modello", dove la funzione gestionale e produttiva si possa coniugare con quelle della dimostrazione, della divulgazione e del monitoraggio tecnico-scientifico.

Infine, grazie alle informazioni raccolte e cartografate sulle praterie ed ai relativi piani di gestione è stato possibile sottoporre all'Unione europea (che l'ha approvato) il progetto Life denominato "Conservazione degli habitat delle Dolomiti Bellunesi". Tale progetto permetterà, grazie al cospicuo finanziamento comunitario (704.550 euro, su un totale di 1.174.250), di mettere in opera le azioni previste per il mantenimento e la gestione naturalistica e per la valorizzazione produttiva delle praterie e delle malghe dell'area protetta.

Il Consorzio BioGargano

PARCO NAZIONALE DEL GARGANO

Regione	Puglia
Estensione	118.144 ettari
Anno di istituzione	1995
Sede	via Sant'Antonio Abate 121 71037 Monte Sant'Angelo (FG)
Telefono	0884 568911
Fax	0884 561348
	www.parks.it
	www.parcogargano.it

gica del Gargano; promuovere lo sviluppo e la qualificazione imprenditoriale delle aziende consorziate; promuovere lo sviluppo della "multifunzionalità" dell'impresa agricola consorziata; fornire servizi integrati alle consorziate e migliorarne le condizioni economiche, sociali e culturali.

Chi può entrare a far parte del consorzio? Tutti i produttori, trasformatori e ri-

BioGargano è un consorzio unico nel suo genere. Senza scopo di lucro e nato nell'aprile del 2001, riunisce l'ente parco nazionale e le locali imprese agricole ed agrituristiche. La sua *mission* è la valorizzazione e la promozione dei prodotti tipici e da agricoltura biologica, la qualificazione e lo sviluppo dell'impresa consorziata, nel rispetto dell'ambiente e delle vocazioni naturali del territorio. I suoi obiettivi sono: qualificare, tutelare e promuovere i prodotti tipici e da agricoltura biolo-

venditori di prodotti agricoli, agroalimentari e zootecnici tipici e da agricoltura biologica, anche riuniti in associazione, operanti nell'area del Gargano; inoltre, le imprese agrituristiche e gli enti di natura pubblica (finora solo l'ente parco). Figura importante e qualificata è quella del direttore, che non è un produttore ma un esperto indipendente di qualità in ambito agroalimentare, in grado di garantire al consorzio autonomia e rigore gestionale.

Perché riunirsi in un consorzio, e con l'ente parco poi? Per crescere prima e meglio condividendo soluzioni gestionali e buone pratiche, e per seguire un progetto comune di lunga durata dove non vanno misurati tanto e solo i risultati per le singole aziende aderenti ma piuttosto quelli a beneficio dell'intero territorio, generalmente più duraturi.

Attualmente i soci sono ventidue. In precedenza il numero era maggiore (fino a trentadue), poiché nella fase iniziale la ricerca di adesioni suggeriva criteri di selezione poco rigorosi. L'ente parco figura a pieno titolo tra i soci, alla pari con gli altri e senza privilegi o ruoli speciali. Il significato della sua presenza in seno al consorzio va inteso come la garanzia della qualità e dell'impegno effettivamente speso dalle aziende consorziate nel perseguimento degli obiettivi. Obiettivi presi sempre più sul serio, se è vero com'è vero che nel corso di questi primi tre anni di esistenza il consorzio ha espulso ben dieci associati perché non rispettavano il regolamento interno in materia di gestione, obbligatorietà di rispetto delle normative vigenti sull'igiene, conformità di impianti, etichettatura dei prodotti, politiche dei prezzi, piani di marketing.

Proprio il regolamento, continuamente modificato e affinato, è tra i risultati più tangibili dell'attività del consorzio. Si tratta di una serie di norme generali che ciascun produttore, indipendentemente dalla filiera interessata, s'impegna a rispettare nella sua attività e che riguardano in particolare la concessione del marchio "BioGargano", il suo utilizzo e la partecipazione a fiere e altri eventi espositivi.

Altro impegno costante del consorzio è quello dell'organizzazione di corsi di formazione per gli associati. Solo nel 2004 sono stati organizzati sedici corsi, relativi a una qualificazione definita di I° e di II° livello (li ha preceduti un ciclo propedeutico di corsi dedicati a una prima sensibilizzazione ai vari temi, già realizzato). L'azione di qualificazione di I° livello, avente come obiettivo *Conversione dell'impresa*, ha avuto come temi la normativa di riferimento sull'agricoltura biologica, le coltivazioni erbacee ed arboree da agricoltura biologica, il mercato dei prodotti da agricoltura biologica. Ciascun corso è articolato in dodici ore di docenza, suddivise in quattro ore serali per tre giorni. L'azione di qualificazione di II° livello ha avuto per obiettivo *La gestione dell'impresa agricola* e, come temi, le colture intensive, l'olivocoltura e la fruttiviticoltura, la trasformazione e manipolazione dei prodotti alimentari, l'etichettatura dei prodotti biologici, i sistemi di autocontrollo, la zootecnica biologica. In questo caso i corsi sono articolati in complessive sedici ore, con quattro ore serali per quattro giorni. Infine l'azione di qualificazione di III° livello, centrata su *Lo sviluppo dell'impresa agricola biologica*, si è articolata in sedici ore di diocenze (quattro ore serali per quattro giorni) con i seguenti temi: la trasformazione dei prodotti tipici, la qualità nell'agroalimentare (ISO 9001-14001), l'organizzazione e gestione di una impresa agricola e agroalimentare biologica, il marketing e la comunicazione, la commercializzazione dei prodotti ecocompatibili, l'agriturismo e turismo rurale ecocompatibile. La partecipazione ai corsi è gratuita e prevede, al termine di ogni azione, il rilascio di un attestato di partecipazione.

Tra le imprese associate, secondo una valutazione interna, otto dispongono di un sistema gestionale adeguato al mercato e al prodotto in tutti i passaggi, dalla materia prima al confezionamento: quando il consorzio mosse i primi passi erano tre. Dodici imprese sono considerate in mezzo al guado, attrezzate con gli strumenti idonei ma non ancora determinate ad utilizzarli appieno. Due, infine, sono giudicate imprese ancora resistenti alle regole e il giudizio sulla relativa compatibilità con il riconoscimento consortile è tuttora in sospeso.

Al consorzio BioGargano (con sede legale in San Giovanni Rotondo e sede operativa a Foggia c/o Cooperativa E-quat tel. 0881 778558, www.biogargano.it) aderiscono, tra le altre, le aziende che rappresentano i Presidi Slow Food sul caciocavallo podolico, sulla fava di Carpino, sulla carne podolica e sugli agrumi del Gargano.

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

37

Agri-
cultura
e alleva-
mento

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

Tra le altre attività svolte figurano la creazione di "Bioitinerari" per la promozione del territorio e delle aziende agro-zootecniche (tre i percorsi individuati: "I giardini di agrumi", "L'ulivo in ...vita" e "L'itinerario dei pascoli") e l'organizzazione della prima Fiera sui prodotti tipici locali del Gargano, nel maggio 2003 a San Giovanni Rotondo: già fissata la prossima edizione, nel maggio 2005. È stato aperto anche un punto vendita dei prodotti col marchio BioGargano in Francia, a Mulhouse (Alsazia), grazie all'attività commerciale di un emigrato di San Giovanni Rotondo. Significativo anche il riconoscimento giunto nel 2003 dalla Camera di Commercio di Foggia, che ha richiesto al consorzio una collaborazione per la stesura di nuove linee guida dell'attività e del funzionamento del proprio consorzio Il Tavoliere, per una più efficace penetrazione sul mercato.

Il Consorzio di Farindola

PARCO NAZIONALE DEL GRAN SASSO E MONTI DELLA LAGA

Regioni	Abruzzo, Lazio, Marche
Estensione	141.341 ettari
Anno di istituzione	1995
Sede	via del Convento 1 67010 Assergi (AQ)
Telefono	0862 60521
Fax	0862 606675
	www.parks.it
	www.gransassolagapark.it

È una delle stelle del firmamento enogastronomico dei parchi italiani. Un formaggio unico, latte di pecora e caglio di maiale, strappato dal parco da un futuro di sicura estinzione. Oggi è diventato una riconosciuta prelibatezza che attende la certificazione Dop dall'Unione europea, nonché una importante risorsa economica per il territorio.

Questo pecorino è l'unico formaggio al mondo ad essere preparato col caglio derivato dallo stomaco di maiale, caratteristica che gli conferisce sapore

e aroma del tutto particolari. Il latte è munto a mano dalle pecore di razza abruzzese Pagliarola, che producono quantitativi assai ridotti. Nel territorio del parco il 69% della SAU (superficie agraria utilizzata) è interessato da prati e pascoli, chiaro indice di una consistente presenza di allevamenti zootecnici. E il bestiame più diffuso è quello ovino, che secondo gli ultimi censimenti conta 118.369 capi, pur se negli ultimi anni si sta assistendo a una progressiva sostituzione con quello bovino ed equino vista la minore necessità di impiego di manodopera (a causa del pascolo brado, impossibile con le pecore).

La cagliata viene tipicamente ottenuta con l'aggiunta di caglio suino, operazione figlia di una tradizione antica e tramandata di famiglia in famiglia con modalità differenti. Nonostante le profonde trasformazioni sociali e produttive, infatti, tutt'oggi nei comuni compresi nel parco sono presenti quasi 9.000 aziende la cui conduzione è per il 92% dei casi familiare. E tradizionalmente, nella zona che alleva pecore alleva anche qualche maiale per il consumo familiare. L'agricoltura praticata in tutta l'area protetta è prevalentemente povera e deriva da una pratica più legata alla sussistenza che al mercato, ad eccezione della zona di Amatrice. I metodi di produzione sono ancora oggi per la maggior parte tradizionali. L'agricoltura praticata favorisce la biodiversità sia connessa alle specie naturali sia alle tante varietà agronomiche locali selezionate in millenni di attività agricola. Il mantenimento di queste forme di agricoltura tradizionale è stato favorito dalla particolare morfologia del territorio del parco, caratterizzato da tante valli isolate, quanto dall'attaccamento della popolazione alle tradizionali forme economiche. Questo tipo di agricoltura ha permesso di tramandare paesaggi agrari antichi (come i campi aperti, i seminativi arborati, le marcite, i mandorleti, ecc.) arrivati finora intatti, ma che oggi si ha difficoltà a mantenere. Queste colture hanno anche permesso di conservare molte specie animali domestiche e selvatiche, con dei riflessi positivi sulla biodiversità.

La stagionatura del pecorino avviene in forme di uno o due chilogrammi, entro contenitori di vimini che lasciano la caratteristica impronta sulla crosta, e con

38

Agri-
cultura
e alleva-
mento

una durata variabile tra i quaranta giorni e l'anno o più. Le forme vengono periodicamente unte con olio extravergine di oliva e aceto per evitare un eccessivo essiccamento e l'eventuale formazione di muffe.

Le tappe della rinascita del formaggio oggi più famoso d'Abruzzo sono state: il 1995 con l'istituzione del parco nazionale; il 2001, con la creazione di un presidio Slow Food; il 2002, con la nascita del consorzio cui a solo due anni di distanza sono oggi associati una trentina di produttori. E la produzione ha seguito di pari passo quest'evoluzione repentina, passando dagli 80 quintali del 2001 ai 400 attuali.

Zona di origine sono nove Comuni dislocati sul versante orientale del Gran Sasso, nelle province di Pescara e Teramo: oltre a Farindola sono Montebello di Bertona, Arsita, Villa Celiera, Carpineto della Nora e le frazioni Roccafinadamo di Penne e Vestea di Civitella Casanova, più alcune zone di Castelli e Bisenti. Gli obiettivi del consorzio - la cui denominazione completa è *Consorzio di Tutela e Valorizzazione del pecorino di Farindola* - sono quelli di garantire la continuità di questa produzione per non perdere definitivamente la tradizione e la qualità, incentivare la produzione, tutelare la denominazione e migliorare le commercializzazione, istituire un marchio e registrarlo. E poi, ancora, ottenere il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta, garantire un reddito maggiore e più adeguato ai produttori, indirizzare i giovani verso l'allevamento e la lavorazione del prodotto conservando al contempo l'ambiente, prima garanzia di qualità. L'iniziativa ha trovato piena rispondenza negli allevatori e nei produttori che con il consorzio hanno ora a disposizione uno strumento fondamentale per accrescere l'efficacia e la qualità del loro lavoro. Per il consorzio, istituito dal parco con il sostegno dell'Azienda regionale di sviluppo agricolo, l'ente ha concesso la sede e inoltre ha sostenuto le spese amministrative per la sua costituzione.

Il successo di questa iniziativa è testimoniato dal fatto che i prezzi sono sensibilmente aumentati, passando da 10 a 22 euro al chilo, e oggi la domanda supera l'offerta. Il rischio è che per accontentare la domanda i produttori vendano il formaggio più fresco con una riduzione della qualità e del prestigio della produzione. Non dovrà accadere.

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

39

Agri-
cultura
e alleva-
mento

I pinoli biologici

PARCO REGIONALE MIGLIARINO-SAN ROSSORE-MASSACIUCCOLI

Regione	Toscana
Estensione	23.115
Anno di istituzione	1979
Sede	via Aurelia Nord 4 56122 Pisa (PI)
Telefono	050 525500
Fax	050 533650
	www.parks.it
	www.parcosanrosso.it

Valorizzazione delle produzioni tipiche? Finanziamenti aggiuntivi? Al parco di Migliarino-S. Rossore, uno dei tre importanti parchi regionali toscani, passano anche per la raccolta e la commercializzazione dei pinoli.

La materia prima non manca. Dei 9.000 ettari boscati dell'area protetta, circa la metà sono costituiti da pinete. Boschi sempreverdi resi celebri anche dai versi dell'*Alcyone* di Gabriele D'Annunzio, che soggiornò in questi luoghi nei primi anni del '900. Furono i Medici e successivamente i

Lorena a dare inizio agli impianti artificiali, poi sfruttandoli per la raccolta di legname, pinoli, resina e corteccia. In conseguenza dei molti impianti fatti fra la fine dell'800 e i primi del '900 la raccolta e il commercio dei pinoli in Toscana fu particolarmente fiorente durante la prima metà del '900, quando molte delle pinete litoranee erano nell'età di 40-80 anni e cioè nel periodo di massima produzione e facilità di raccolta delle pine (o pigne). Fino al 1960, infatti, la media annua dei pinoli raccolti in Toscana era dell'ordine dei 20.000 quintali all'anno e rappresentava un'altissima percentuale della raccolta in Italia e anche un'alta percentuale della raccolta e dell'esportazione a livello mondiale. Oggi, però, il generale invecchiamento delle pinete e la concorrenza

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

40

Agricoltura
e allevamento

di altri paesi mediterranei hanno dimezzato la quantità di pinoli raccolti alla media di 10.000 quintali all'anno. Altri fattori causa del calo di produzione sono riferibili all'impoverimento del suolo, alle diminuite potature delle piante e - lamentano alcuni proprietari a Migliarino - all'incremento demografico di ghiri e scoiattoli conseguente al divieto di caccia imposto dal parco (in precedenza venivano effettuati stermini di massa ed esisteva addirittura la figura specializzata del *ghiraiolo*).

Al parco sono due le più diffuse varietà di pini presenti: il *Pinus pinaster* (il pino marittimo, o selvatico), le cui estensioni delimitano la costa poiché la specie è considerata più resistente ai venti marini, e il *Pinus pinea* (il pino domestico). È di quest'ultimo che si raccolgono i pinoli, impiegati come aromatizzanti in pasticceria e nelle cucine regionali. In Toscana, poi, oltre alle mandorle dei semi - i pinoli, appunto - viene utilizzata anche la parte legnosa dei frutti come combustibile.

I pinoli delle pigne raccolte nel parco non sono di una varietà particolare. Non subiscono trattamenti chimici e, almeno in parte, sono estratti dalle pigne con metodologie tradizionali e naturali che mantengono inalterate le proprietà organolettiche e quindi le proprietà della mandorla. Per tali motivi possono fregiarsi della denominazione di pinolo biologico, garantita dall'AIAB (l'Associazione italiana agricoltura biologica) Toscana che controlla la provenienza delle pigne, i metodi di lavorazione e il prodotto finito.

La raccolta delle pigne si fa dall'inizio dell'autunno a fine inverno. Una volta, per staccarle dai rami, gli uomini erano costretti ad arrampicarsi su tronchi alti anche trenta metri. Da diversi anni vengono usate le macchine scuotitrici che, con grandi pinze, afferrano il tronco e scuotendolo per non oltre una decina di secondi (per non danneggiare l'apparato radicale) lasciano cadere le pigne sul terreno. Al loro interno la maturazione dei pinoli prosegue, fino all'arrivo dell'estate e dei primi caldi allorché le pigne si aprono al sole: allora basta scuoterle per far uscire i pinoli. A questi procedimenti tradizionali, ancora perpetuati da una ditta locale, se ne affiancano oggi altri che accelerano l'apertura delle pigne passandole in stufe ad aria calda, sgucciando quindi i pinoli mediante macchinari a cilindri contro-rotanti.

La fruttificazione è favorita da tagli periodici, che assicurano alle piante un'adeguata illuminazione. La proprietà delle pinete è perlopiù privata, oppure del Comune di Pisa o della locale Università. Nelle pinete direttamente gestite dal parco, quelle di San Rossore (di proprietà regionale), la raccolta e il successivo trattamento vengono effettuate con i procedimenti tradizionali e quindi la produzione si fregia del marchio biologico. L'affidamento della raccolta per il quinquennio 2000-2005 è a cura della ditta pisana Grassini Amilcare snc, che vanta la maggiore esperienza al riguardo. Il relativo contratto di vendita delle pigne è assai rigoroso e prevede, fra l'altro: il periodo di raccolta fissato tra il 15 ottobre e il 31 marzo, la raccolta dei soli coni maturi senza danneggiare quelli ancora in formazione, la scuotitura meccanica senza danni per tronchi e chiome, il decespugliamento finalizzato a facilitare la raccolta a terra solo a seguito di autorizzazione del parco, la contemporanea distruzione dei nidi di processionaria (con una penale di 10.000 euro per ogni nido non raccolto e distrutto!), il reimpianto di 500 piantine di pino domestico all'anno a spese della ditta per il rinnovo del bosco. La vendita delle pigne così raccolte frutta ogni anno al parco 77.437,547 euro, rivalutati annualmente secondo gli indici Istat.

Per avere 35 chili di pinoli sgucciati occorrono 10 quintali di pigne. Per questo i pinoli pisani sono tra i più cari sul mercato. A differenza di quelli provenienti da Spagna, Turchia e Cina (in cui prezzo oscilla tra i 10 e i 20 euro al chilo), quelli pisani sono in vendita a circa 60 euro al chilo. Ma il loro sapore è straordinario e davvero unico al mondo. All'interno del parco, alla Sterpaia, un piccolo negozio affidato in gestione ad una cooperativa vende alcuni prodotti tipici tra cui, appunto, i pinoli biologici di San Rossore e il miele di spiaggia, profumatissimo perché ottenuto dal miele di elicriso (le arnie sono posizionate sulla spiaggia). Prossimamente il parco aprirà un nuovo punto vendita, a gestione diretta.

La pollicoltura doc

PARCO REGIONALE MONTEMARCELLO-MAGRA

Regione	Liguria
Estensione	2.726 ettari
Anno di istituzione	1995
Sede	via Paci 2 19038 Sarzana (SP)
Telefono	0187 691071
Fax	0187 606738
	www.parks.it www.parcomagra.it

bassa corte" nell'ambiente rurale, oltre che ad integrare il reddito aziendale, possa servire a restituire le caratteristiche tipiche della civiltà contadina all'azienda agricola o agrituristica, così agevolando l'interesse alla fruizione del territorio agricolo da parte dei turisti. La fruizione diretta dell'azienda e dei suoi prodotti, oltre ad innescare meccanismi ulteriori di integrazione al reddito (spesa direttamente in azienda, attività culturali ricreative legate al mondo agreste e alla cucina tipica ecc.) favorisce inoltre l'uscita dall'isolamento dell'agricoltore, contribuendo alla permanenza o addirittura all'insediamento di giovani in agricoltura. È evidente che un territorio protetto quale quello interessato dal parco Montemarcello Magra si presta particolarmente ad una attività dimostrativa con queste finalità.

L'area protetta, una delle più singolari della Liguria, comprende il tratto di fiume Magra che scorre in territorio ligure (il tratto a monte è in Toscana) e risale lungo il fiume Vara, suo principale affluente, fino all'altezza di Ponte Santa Margherita. Quindi, seguendo i due fiumi, forma una fascia che pur raggiungendo in alcuni punti il chilometro di larghezza si presenta generalmente piuttosto stretta. L'area collinare è rappresentata dalla porzione di parco relativa al promontorio del Caprione, che da Arcola si spinge verso il mare fino a Punta Bianca con forme aspre e rocciose: da un lato il golfo di La Spezia ed il mare aperto, dall'altro la foce della Magra, la piana di Luni e le Alpi Apuane comprese entro i confini dell'omonimo parco regionale toscano. Fanno parte del territorio del parco 16 Comuni e le attività di coltura dei campi e di allevamento sono diffuse.

Il progetto, realizzato nel biennio 2001-2002, si è articolato in due fasi:

1° fase

Progettazione costruzione e allestimento ricoveri (pollai ed arche tipo Magra)

2° fase

Allevamento vero e proprio in tutti i suoi aspetti

- svezamento e primo avviamento
- ingrasso
- allevamento in purezza
- selezione per la riproduzione.

Durante la prima fase dell'attività si progettano e realizzano dei prototipi di ricovero che vengono poi allestiti durante le giornate dimostrative presso le aziende pilota. Tre elementi guidano la progettazione: il rispetto del benessere animale e misure dettate dal regolamento dell'allevamento biologico; l'inserimento ambientale con particolare riferimento alle aree protette; la facile pulizia e controllo igienico sanitario, nonché la facilità di costruzione e riproduzione.

Realizzati in legno, i prototipi sono facilmente riproducibili dalle aziende e facilmente trasportabili per l'allevamento itinerante. Durante la seconda fase, alle aziende pilota e alle aziende collegate che si sono aggiunte in itinere vengono forniti gli animali vivi per l'allevamento vero e proprio, le miscele da agricoltura biologica per l'alimentazione, i pulcini in purezza per gli incroci e la selezione. Nelle aziende che si occupano di svezamento e

Dall'allevamento alla commercializzazione, per realizzare una filiera produttiva più in linea con gli obiettivi di un'area protetta. Questo l'impegno che un parco ligure, quello del Montemarcello-Magra, si è preso prima predisponendo e poi realizzando un progetto capace di incidere su un'attività economica assai diffusa in molti parchi italiani che comprendono aree agricole: l'allevamento di polli.

Il progetto parte dal presupposto che la reintroduzione di animali "di

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

41

**Agri-
coltura
e alleva-
mento**

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

primo avviamento vengono allestite le pulcinaie: saranno infatti tali aziende a fornire i pulcinotti di 40 giorni alle altre aziende che si limitano all'ingrasso. In entrambe le fasi le attività dimostrative in campo sono state accompagnate da lezioni in aula con supporti audiovisivi e cartacei esaustive di tutte le tematiche inerenti l'allevamento.

Tra le attività dimostrative e formative realizzate vi sono un seminario introduttivo e un seminario finale, entrambi svolti nella sede del parco. Hanno avuto caratteristica di incontri esplicativi sulle modalità e finalità della seconda annualità del progetto nonché sui disciplinari dedicati, sull'eventuale registro anagrafico, sulla commercializzazione del prodotto nelle diverse fasi di allevamento. Gli interventi sono stati supportati da strumenti audiovisivi e altro materiale divulgativo.

Le giornate dimostrative si sono svolte presso le aziende coinvolte nel progetto. In ogni azienda è stata svolta un'attività specifica e la realizzazione dimostrativa della fase di allevamento.

Seminario

- Introduzione al progetto
- Disciplinare dedicato allevamento - razza del Parco
- Finalità progetto

Giornata dimostrativa

- Allevatori custodi - Incubatori
- Realizzazione selezione - avviamento

Giornata dimostrativa

- Svezzatore
- Realizzazione primo avviamento
- Realizzazione primo prodotto commerciabile

Giornata dimostrativa

- Fase dell'ingrasso
- Allevamento polli o tacchini
- Coltivazioni per l'alimentazione animale
- Profilassi
- Realizzazione 2° prodotto commerciale

Giornata dimostrativa

- Allevamento galline
- Profilassi
- Realizzazione 3°/4° prodotto commerciale

Seminario finale

- Commercializzazione dei prodotti delle varie fasi dell'allevamento - Marchio del Parco - Rapporto con realtà nazionali di commercializzazione carni biologiche.

42

**Agricoltura
e allevamento**

Il Progetto Ecopioppo

PARCO REGIONALE DELLA FASCIA FLUVIALE DEL PO tratto vercellese/alessandrino e del torrente Orba

Regione	Piemonte
Estensione	14.035 ettari
Anno di istituzione	1990
Sede	piazza Giovanni XXIII 6 15048 Valenza (AL)
Telefono	0131 927555
Fax	0131 927721
	www.parks.it
	www.parcodelpo-vc.al.it

Certificare un'attività diffusa in diversi parchi italiani e ad impatto ambientale come la pioppicoltura. Questa la finalità ultima del progetto Ecopioppo, cui il parco del Po (tratto vercellese/alessandrino) ha partecipato assieme ad un nutrito gruppo di associazioni, enti, università. Ma l'area protetta piemontese non si è fermata qui, proseguendo lungo lo stesso percorso di perseguimento della qualità ambientale in ambito agricolo con ulteriori iniziative.

Il progetto Ecopioppo, intanto, è nato nel 2000 dalle esigenze di compatibilità e sostenibilità ambientale nel

settore forestale e pioppicolo. Esigenze avvertite tanto dai produttori di legno, per valorizzare e qualificare il prodotto, che dalle amministrazioni pubbliche interessate a indirizzare l'attività agricola verso traguardi di maggiore sostenibilità ambientale.

La regia complessiva del progetto, che vedeva coinvolti diversi attori, è stata curata da un gruppo di lavoro costituito informalmente dal settore Politiche Forestali della Regione Piemonte. E a prendervi parte sono stati chiamati l'Istituto di Sperimentazione per la Pioppicoltura di Casale Monferrato, l'Associazione Pro.Piopp. Piemonte, l'Unione Provinciale Agricoltori di Alessandria, l'Associazione Pioppicoltori Italiani di Pavia, l'Università di Torino (Dip. AgroSelviTer e DELFA) e di Padova (Dip. TESAF), nonché esperti di certificazione nel settore legno (ICILA), di organizzazione aziendale (Gruppo Modulo Uno), consulenti aziendali e, naturalmente, l'ente parco fluviale del Po e dell'Orba.

Cosa ha prodotto il progetto? Due sono i punti di rilievo: 1) ha portato persone appartenenti a realtà spesso contrapposte a collaborare tra loro consentendo di trovare, con il supporto di una conoscenza tecnica e scientifica di alta qualità e non senza difficoltà, un compromesso tra le esigenze di ciascuno; 2) ha prodotto un documento prezioso per i suoi contenuti tecnici e unico nel panorama italiano e internazionale, utilizzabile direttamente o come base tecnica nei processi di ecocertificazione. Si tratta di un vero e proprio *Disciplinare di produzione*, che descrive un modello colturale per aree tipicamente agrarie finalizzato all'ottenimento di un prodotto di elevata qualità destinato all'industria del compensato. Il modello proposto è il risultato dell'analisi degli impatti ambientali diretti più significativi della coltivazione del pioppo ed è integrato con norme specifiche finalizzate ad una gestione ecologicamente disciplinata della pioppicoltura in aree sensibili.

Nel disciplinare sono contenute norme e indicazioni complete per una attività produttiva sostenibile. I punti toccati vanno dalla vocazionalità del terreno al clima, dai criteri di scelta dei cloni ai requisiti qualitativi del materiale vivaistico, dalle spaziature consigliate alle epoche e modalità d'impianto, dalla concimazione alla potatura, alle lavorazioni del terreno, al controllo degli infestanti, ai fabbisogni idrici, all'impiego e scelta dei prodotti fitosanitari e via elencando. Nonostante il lavoro svolto, non risulta però (almeno all'ente parco) che il disciplinare sia stato fino ad oggi adottato da qualche azienda. La bontà del metodo utilizzato e la concertazione del lavoro svolto hanno ad ogni modo convinto l'ente a proseguire su quella strada, in un certo senso anche superando i confini del progetto.

Così, nell'ambito dei programmi di attivazione e attuazione di Agenda 21 Locale cofinanziati dal ministero dell'Ambiente e della Tutela del territorio è stato attivato lo sportello INFOFIUME, legato al progetto *Promozione della gestione sostenibile multifunzionale delle fasce fluviali*. Attivo dal novembre 2002 presso la sede del parco di Casale Monferrato (situata in viale Lungo Po Gramsci 8, numero verde 800 269052 Fax 0142 448196, E-mail sportello@parco-pioppo.it)

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

43

Agri-
cultura
e alleva-
mento

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

44

*Agricoltura
e allevamento*

codelpo-vcal.it). Lo sportello, aperto al pubblico il martedì e il venerdì dalle 9 alle 12.30, fornisce gratuitamente servizi relativi a:

- individuazione di possibili fonti di finanziamento e sgravio fiscale per l'attuazione di azioni di sviluppo sostenibile da parte dei soggetti interessati, ad esempio: uso di fonti energetiche rinnovabili, piano di risparmio energetico, innovazione tecnologica finalizzata alla diminuzione degli impatti, il recupero e/o la valorizzazione del patrimonio storico, architettonico e ambientale, l'attivazione di Agenda 21, il recupero di aree degradate, etc.;
- sopralluoghi per valutare la fattibilità dei progetti e per fornire le indicazioni per la loro realizzazione;
- supporto agli operatori di settore e alle amministrazioni che intraprenderanno la sperimentazione di progetti di sostenibilità;
- sensibilizzazione delle Amministrazioni Pubbliche sulle tematiche connesse ad Agenda 21 locale;
- predisposizione di materiale informativo specifico.

L'esperienza positiva dello sportello è stata ripresa, fra l'altro, da un progetto Life recentemente presentato dalla Regione Piemonte sull'apertura di altri eco-sportelli e proposto all'Unione europea per il cofinanziamento.

Inoltre, nell'ambito del percorso di certificazione ambientale ISO 14001, il parco ha istituito un marchio di *Fornitore di qualità ambientale*, inteso come il riconoscimento ad una organizzazione che svolge la propria attività nel territorio del parco in modo da apportare contributi di miglioramento della qualità dell'ambiente. È stato istituito un *Forum delle parti interessate*, che riunisce i rappresentanti di enti locali, ARPA, associazioni di categoria, aziende turistiche locali, consorzi irrigui, associazioni ambientaliste, associazioni di cittadini e di consumatori. A giugno 2004 è stato varato un *Disciplinare per le attività turistiche*, mentre è ancora in fase di elaborazione un più complesso *Disciplinare per le attività agricole*, contenente fra l'altro per la pioppicoltura regole ancora più restrittive di quelle espresse nel disciplinare di Ecopioppo, ma naturalmente di applicazione assai più estesa interessando tutte le aziende agricole presenti nei Comuni coinvolti dal parco, con prescrizioni riguardanti scelte produttive, tecniche culturali, pascolamento, stoccaggio, biodiversità naturale, tipologie costruttive, consumi energetici, rifiuti, collaborazione con l'ente parco e altri soggetti locali.

Dalla stalla alla lampadina

Prato allo Stelvio è un piccolo Comune di fondovalle nel versante setten-

PARCO NAZIONALE DELLO STELVIO

Regioni	Lombardia Trentino-Alto Adige
Estensione	133.325 ettari
Anno di istituzione	1935
Sede	via Roma 26 23032 Bormio (SO)
Telefono	0342 910100
Fax	0342 919063
	www.parks.it www.stelviopark.it

trionale del parco nazionale, in val Venosta, all'inizio della strada che con innumerevoli tornanti si arrampica fino al ben noto passo dello Stelvio a quota 2758 metri. Oltre alla chiesa di San Giovanni, ricca di affreschi e dal bel campanile romanico, lo sviluppo edilizio legato al turismo e al commercio ha lasciato poco dell'antica impronta rurale dell'insediamento.

Eppure l'allevamento bovino, in particolare, è ancora una risorsa, che da qualche tempo viene sfruttata anche per una finalità sorprendente

e innovativa: la produzione di energia elettrica e di calore, per di più a costi decisamente competitivi e riducendone i tradizionali impatti ambientali. Ecco come.

A Prato esiste una cooperativa elettrica - ed esiste dal 1926 - con 900 soci, praticamente tutto il paese, la cui area di riferimento è in buona parte ricompresa entro i confini del parco. Il suo obiettivo è l'autosufficienza energetica grazie

alle fonti rinnovabili, garantendo al tempo stesso la valorizzazione delle risorse naturali del territorio.

A partire dal 2000 la cooperativa ha realizzato, accanto a tre impianti idroelettrici di piccole dimensioni, quattro impianti per la cogenerazione per la produzione di energia elettrica e di calore. Gli impianti sono alimentati con biomasse: sostanzialmente, i materiali di scarto del legno (trucioli) dei lavori di segheria e il biogas prodotto dalla fermentazione del letame delle mucche. Una volta raccolto nelle stalle di proprietà dei contadini coinvolti, che sono circa una cinquantina (riuniti anch'essi in cooperativa), il letame viene portato in un punto di raccolta unico. A fermentazione avvenuta il gas sprigionato va al cogeneratore tramite una condotta, mentre il letame viene riutilizzato nei campi come fertilizzante (tra l'altro assai più efficace e ben meno inquinante dei fertilizzanti chimici). L'impianto per la raccolta del letame è stato realizzato in compartecipazione finanziaria con la cooperativa agricola.

Alimentati in questo modo, gli impianti di cogenerazione producono al 60% calore e al 40% energia elettrica. Vista la disponibilità non costante del biogas durante l'anno, è previsto l'utilizzo anche di altre fonti (idrocarburi). L'investimento complessivo richiesto dal progetto è stato di cinque milioni di euro, coperto al 60% dalla cooperativa, per il 30% da fondi della Provincia e per il restante 10% con un esborso finanziario diretto da parte dei soci. A questi ultimi è stato chiesto, in pratica, un aumento del capitale sociale pari a una quota individuale di circa 40 euro per chilowattora di potenza per energia e di 80 euro per chilowattora di potenza per calore.

I risultati parlano da soli. L'utilizzo delle biomasse si traduce in un basso impatto ambientale in termini di inquinamento, nel risparmio sui costi di smaltimento dei rifiuti e nell'ottenimento dei cosiddetti "certificati verdi" concessi per ogni chilowattora prodotto con fonti energetiche rinnovabili, che coprono in pratica la quasi totalità dei costi di produzione e che vengono ripartiti tra la cooperativa agricola e quella elettrica. E poi c'è il risparmio secco ottenuto dagli utenti, che sia rispetto all'energia elettrica che al calore è pari a circa un terzo del totale: si parla infatti di circa dieci centesimi al chilowattora per la corrente e sette per il calore. Un bel risultato, che per i soci della cooperativa viene quantificato su ogni singola bolletta. E un esempio che fa scuola.

Altri Comuni come quelli di Curon e Vandoies, infatti, negli ultimi anni hanno costituito una cooperativa elettrica. La cooperativa di Prato allo Stelvio, in ogni caso, ha l'obiettivo assai ambizioso di arrivare nel medio periodo a poter fornire energia da fonti rinnovabili a non soci di altre aree, creando una specie di "marchio" dell'energia pulita che proviene dal parco dello Stelvio. Si tratterà di utenti particolarmente sensibili alle tematiche ambientali, disposti a pagare un sovrapprezzo (non accade già così per i prodotti dell'agricoltura biologica, anche in Italia in pieno boom?) per un'energia che verrebbe loro distribuita tramite il gestore della rete nazionale.

Quanto al parco, proprio negli ultimi mesi del 2004 il comitato di gestione trentino ha deliberato la realizzazione di una nuova centrale di teleriscaldamento da due milioni e mezzo di euro, più un impianto di essiccazione per deiezioni bovine (per un ulteriore importo di centocinquantamila euro). L'impianto previsto contempla due caldaie da mille watt ciascuna, in cui verranno bruciati gli scarti in legno delle segherie (detti anche cippato) mescolati o meno alle deiezioni essiccate, cui si aggiungerà una terza caldaia a gasolio di riserva. La rete servirebbe inizialmente gli edifici pubblici, estendendosi successivamente ad altre utenze.

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

45

**Agri-
cultura
e alleva-
mento**

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

“Natura in campo”

AGENZIA REGIONALE PARCHI - ARP

Regione	Lazio
Sede	via Indonesia 33 00144 Roma
Telefono	06 5913371
Fax	06 5919404
	www.parchilazio.it

Un progetto complesso e multiforme, con l'ambizione di incidere profondamente non su singoli elementi o segmenti della produzione agro-alimentare delle aree protette di una regione (in questo caso il Lazio) ma di trainare lo sviluppo con una visione d'insieme innovativa e qualificante. Agricoltori, allevatori ed aree naturali protette uniti per conser-

vare le risorse naturali, mantenere usi e costumi, riscoprire sapori e tradizioni alimentari, promuovere sviluppo ed opportunità economiche nuove.

Le azioni del programma, assai articolato, prevedono:

- individuazione dell'attività e delle produzioni agricole di qualità ottenute negli ambiti territoriali dei parchi;
- incentivi alla produzione ottenuta con metodi di coltivazione a basso impatto ambientale quale l'agricoltura biologica e/o biodinamica;
- sostegno alla promozione e commercializzazione delle produzioni agricole di qualità delle aree protette con azioni di marketing territoriale ed assistenza al mercato.

Finanziato in parte dal Docup Obiettivo 2 2000-2006 ed in parte da risorse dell'Arp (istituita dalla Regione Lazio nel 1993 e operativa dal 1999, è la prima e fino ad oggi unica agenzia di supporto tecnico alle aree naturali protette istituita in Italia), il progetto prevede il rilascio ai prodotti dei parchi che rispondano ai requisiti fissati da un apposito regolamento del marchio promozionale registrato *Natura in Campo*. Fondamento principale del regolamento sarà la creazione di partnership tra mondo agricolo e produttivo ed aree naturali protette, per innescare un meccanismo virtuoso che porti allo sviluppo delle attività economiche attraverso metodi e pratiche che assicurino la conservazione delle risorse naturali e culturali. Il progetto è articolato su più interventi tesi ad offrire ai prodotti dei parchi del Lazio una visibilità che vada oltre l'ambito locale e che si rivolga al pubblico nazionale ed internazionale. Oltre alle produzioni agro-alimentari propriamente dette, si rivolge anche al sistema della ricettività e ristorazione basata sull'offerta di prodotti del territorio, alle attività artigianali, ai servizi turistici, ai servizi di educazione, divulgazione ed informazione ambientale.

Sapere cosa si produce nelle aree protette del Lazio è stato il primo obiettivo. Condotto con l'ausilio delle aree protette, l'inventario dei prodotti e dei produttori comprende produzioni biologiche, prodotti a denominazione d'origine, marchi riconosciuti a livello nazionale ed europeo ed è stato prodotto in edizione tipografica e in versione digitale sul web sotto forma di "Atlante dei prodotti tipici e tradizionali dei parchi del Lazio".

Prodotti e servizi cui sarà concesso l'uso del marchio verranno promossi attraverso vari media. Oltre all'Atlante ed alla sua versione sulla rete Internet, sarà pubblicata una guida per gli operatori economici che servirà a fornire loro gli strumenti utili per valutare le possibilità offerte dal progetto e per suggerire obiettivi, azioni e singoli interventi per realizzare la partnership tra produttori ed aree protette. Al grande pubblico dei potenziali clienti è invece destinata una guida turistica alle aree protette ed alle loro produzioni, agli agriturismi, alla rete di servizi ristorativi e ricettivi, alle offerte di soggiorni didattici presso aziende agricole ed alla rete di locali - qui denominati *Show Rooms Natura in Campo* - in cui possono essere trovati e acquistati i prodotti delle aree naturali protette del Lazio. È stato inoltre allestito un modulo espositivo versatile e flessibile per portare la rete dei prodotti e dei servizi *Natura in Campo* nelle mostre e manifestazioni di settore nazionali ed internazionali.

Altrimenti denominati *botteghe Natura in Campo*, gli *Show Rooms* saranno realizzati in Comuni compresi nelle aree naturali protette del Lazio e ricadenti nelle aree di intervento dell'Obiettivo 2 dei fondi strutturali dell'Unione Europea. Allestiti inizialmente solo per l'esposizione di prodotti confezionati,

46

Agri_coltura
e alleva_mento

permetteranno di far conoscere ai visitatori non solo la realtà produttiva della singola area, ma anche l'intera offerta del sistema regionale di aree protette. I Comuni in cui verranno localizzati gli interventi sono stati scelti, oltre che sulla base della appartenenza all'area di intervento dell'Obiettivo 2, anche in base alla presenza di risorse naturali e culturali che siano in grado di richiamare visitatori ed offrire quindi a prodotti, servizi e produttori una vetrina efficace e qualificata. È stato predisposto un progetto di arredamento specifico che si collega, nelle forme, nei materiali e nei colori alle tradizioni laziali: linee semplici, legno di castagno con finitura a cera, vetri colorati nell'inserito che riproduce il marchio di *Natura in Campo*, terrecotte e vimine intrecciato per gli accessori. Il tutto ospitato in locali di interesse storico ed architettonico, in posizione idonea a garantire visibilità, accessibilità, frequentazione da parte dei visitatori. Sono già state definite le localizzazioni di Canale Monterano, di Bommarzo, di Sant'Oreste, di Amatrice, di Genazzano, di Terracina, Posta Fibreno e Subiaco. In quest'ultima sede il relativo show room, ospitato in locali offerti dal Comune e affidato in gestione a privati, già è parzialmente attivo con la vendita di prodotti tipici locali e biologici. Un'ulteriore struttura verrà con ogni probabilità realizzata a Itri, presso il parco regionale dei Monti Aurunci. Per favorire una migliore comprensione in ambito didattico del ruolo delle attività agricole nell'ambito delle aree naturali protette, verranno inoltre realizzate direttamente dall'Agenzia tre *fattorie educative*, nelle aree protette Monte Casoli di Bommarzo (riserva regionale), Monti Simbruini (parco regionale, il più esteso del Lazio) e Selva di Genazzano (monumento naturale). La ripartizione degli interventi - tuttora in corso - prevede finanziamenti complessivi per 960.000 euro, di cui 180.000 a carico dell'Arp. Ma cos'è una *fattoria educativa*? È un luogo fisico dove s'incontrano il mondo dell'agricoltura e quello dell'educazione: si tratta materialmente di ex-magazzini, silos e frantoi all'interno di aziende agricole tuttora funzionanti, recuperati all'uso didattico grazie a specifici allestimenti con attrezzatura per i laboratori rivolti al lavoro con i ragazzi in età scolare. La struttura interessata dall'intervento deve essere disponibile in comodato d'uso gratuito e per almeno dieci anni all'Arp. Deve poi essere collegata ad attività agricole in corso, in possesso di locali idonei per attività educative al coperto e ricadente nel territorio di un Comune di un'area protetta. Ogni intervento previsto comprende: realizzazione di due aree per lo svolgimento delle attività educative e l'accoglienza, acquisto di un kit multimediale per la didattica, realizzazione di pannelli didattici, realizzazione di laboratori educativi per la conoscenza dei cicli produttivi, realizzazione di un centro di documentazione. Le *fattorie educative* svolgeranno un ruolo di sperimentazione e promozione di programmi educativi da utilizzare anche in altre iniziative ad opera di operatori privati. A queste tre iniziative dirette se ne aggiungeranno altre private cui sarà concesso l'uso del marchio se rispondenti ai requisiti previsti nel regolamento.

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

47

**Agri-
cultura
e alleva-
mento**

like
progetti
per l'Italia

Conservazione e gestione faunistica

Parco nazionale del Gargano

La reintroduzione del gobbo rugginoso

Parco nazionale d'Abruzzo, Parco nazionale del Gran Sasso Monti della Laga, Parco nazionale della Majella, Parco nazionale dei Monti Sibillini, Parco regionale Sirente Velino

Operazione Camoscio

Parco naturale Adamello-Brenta

Il ritorno dell'orso bruno

Parco regionale del Beigua

Il patrimonio geologico

Parco regionale veneto Delta del Po

Un Life per lo storione

Parco regionale della Maremma

Il ritorno del falco pescatore

Parco regionale del Monte Cucco

La propagazione di specie vegetali

Parco nazionale del Pollino

Il ritorno del grifone

Parco regionale del Sasso Simone e Simoncello

Il riscatto della starna

Parco regionale del Lago Trasimeno

La stazione di inanellamento

Parco regionale delle Madonie

SOS Abete

Regione Lazio - Agenzia Regionale Parchi

Il progetto "geodiversità"

Parco nazionale del Gran Sasso Monti della Laga, Parco nazionale della Majella, Parco nazionale dei Monti Sibillini

Conservazione di lupo e orso

Conser-
vazione
e ge-
stione
fauni-
stica