l'Agricoltura nella Rete Ecologica Nazionale

Ministero dell'Ambiente
e della Tutela del Territorio

INEA
Istituto Nazionale di Economia Agraria

in collaborazione con

LEGAMBIENTE

FEDERPARCHI

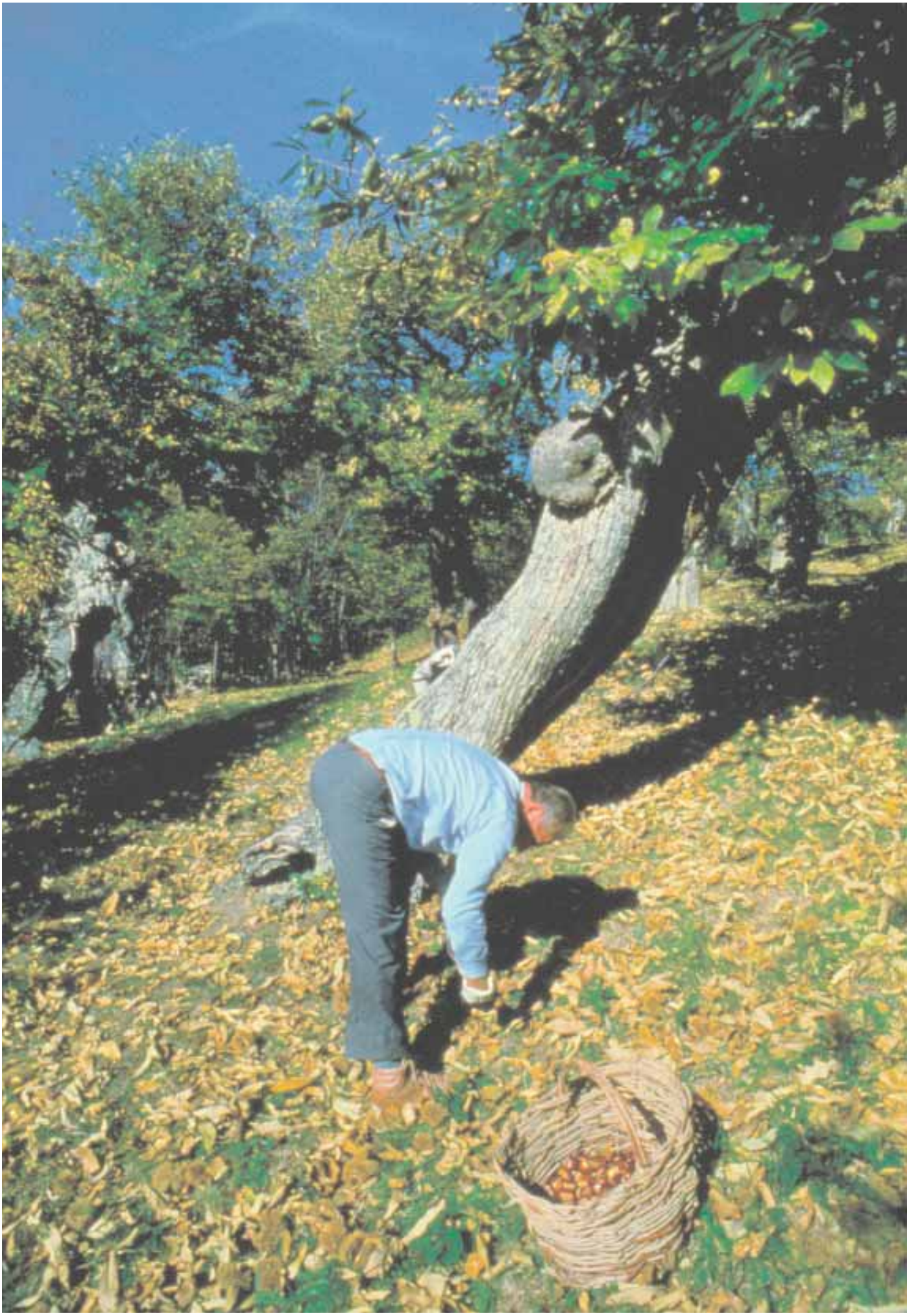
Grafica e impaginazione
Mauro Del Viscovo

Editrice Le Balze
Via Montecavallo, 16 - 53045 Montepulciano (SI)
www.lebalze.com

PARCHI NAZIONALI

INDICE

Introduzione	1
Parco Nazionale del Gran Paradiso	1
Parco Nazionale della Val Grande	1
Parco Nazionale dello Stelvio	1
Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi	1
Parco Nazionale delle Cinque Terre	1
Parco Nazionale Appennino Tosco-Emiliano	1
Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona, Campigna	1
Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano	1
Parco Nazionale dei Monti Sibillini	1
Parco Nazionale Gran Sasso e Monti della Laga	1
Parco Nazionale della Maiella	1
Parco Nazionale del Circeo	1
Parco Nazionale d'Abruzzo	1
Parco Nazionale del Vesuvio	1
Parco Nazionale del Gargano	1
Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano	1
Parco Nazionale dell'Alta Murgia	1
Istituendo Parco Nazionale della Val d'Agri e del Lagonegrese	1
Parco Nazionale del Pollino	1
Parco Nazionale della Sila	1
Parco Nazionale dell'Aspromonte	1
Parco Nazionale Arcipelago della Maddalena	1
Parco Nazionale dell'Asinara	1
Parco Nazionale del Gennargentu e del Golfo di Orosei	1



INTRODUZIONE

L'obiettivo di questo secondo volume è evidenziare in maniera diretta le connessioni tra agricoltura, prodotti tipici e biodiversità nelle singole aree protette. Per questo motivo il volume è destinato ad approfondire i temi oggetto del lavoro "L'agricoltura nella Rete Ecologica Nazionale" in ciascun parco, sulla base delle interviste condotte e delle visite presso le realtà produttive.

Le interviste libere hanno seguito uno schema di base, finalizzato a rilevare determinati argomenti chiave. I temi di riferimento principali erano due: l'agricoltura e le produzioni tipiche (vedi box pagina seguente). Per quanto attiene all'agricoltura sono state richieste notizie sulle sue caratteristiche e le sue dinamiche, cercando di evidenziare i fattori determinanti. Per i prodotti tipici, invece, si è cercato di verificare il lavoro condotto on desk di censimento, per procedere poi all'approfondimento di una specifica produzione che presentasse particolari connessioni con le biodiversità. Da queste segnalazione sono discese le *case histories* presentate nel quarto capitolo del volume I. Infine, un focus specifico è stato dedicato alle iniziative dei parchi nei temi di riferimento dell'intervista.

Le interviste sono state condotte in 17 parchi, e hanno visto il coinvolgimento del direttore e dei referenti agricoltura e biodiversità. Per alcuni parchi, in particolare per lo Stelvio e l'Appennino Tosco Emiliano, si è reso necessario procedere a diverse interviste per i differenti versanti del parco.

L'intervista non è stata condotta in cinque parchi, rispetto ai 22 istituiti, per motivazioni differenti tra loro. Si è scelto di non indagare il Parco dell'Asinara e dell'Acipelago della Maddalena in quanto l'agricoltura presente è del tutto limitata. Nel Gennargentu, invece, non è ancora stato nominato l'Organo di Gestione. In ogni caso per questi tre parchi è stata redatta una relazione specifica, dedicata al Sistema Sardegna nel suo complesso. Occorre segnalare, invece, che per l'Aspromonte e per la Sila, si sono riscontrate numerose difficoltà nel reperire le informazioni. Tuttavia, grazie al lavoro svolto dall'INEA - Sede Regionale per la Calabria, nel corso di una precedente indagine per conto del Dipartimento del Turismo, è stato possibile ricostruire un quadro fedele della situazione. Sono stati infatti utilizzati i materiali e le interviste del precedente studio, aggiornati con la documentazione più recente.

Nella tabella che precede la presentazione dei diversi parchi sono state segnalate le persone intervistate, a cui va, come detto nel volume I, un sentito ringraziamento.

I *report* per ciascun parco sono stati organizzati in modo omogeneo. Il parco viene innanzitutto presentato nei suoi caratteri generali, per poi passare ad una disamina dell'agricoltura praticata. In questa sezione uno speciale attenzione viene dedicata alla diffusione dell'agricoltura biologica e alle problematiche relative ai danni da fauna selvatica. Seguono poi le descrizioni delle iniziative dei parchi, e in particolare le modalità di concessione del marchio del parco. Infine si presentano le produzioni tipiche riscontrate e il loro contributo alla biodiversità. Poiché si sono manifestate situazioni piuttosto differenziate tra parco e parco, lo schema di base non sempre viene seguito in modo fedele, pur rispettando i contenuti e gli obiettivi dei report.

Per concludere è da segnalare che le interviste sono state condotte nell'ottobre del 2003 (come evidenziato nel prospetto) e, pertanto, le informazioni riportate si riferiscono a quella data. Diverse evoluzioni da allora hanno interessato i parchi e numerose iniziative, rispetto a quelle segnale, sono state portate avanti. Il lavoro, costituisce, comunque, una originale ricognizione organica delle attività condotte e potrà essere aggiornata dai singoli parchi.

PARTE I: Agricoltura

1. Stato attuale ed evoluzione dell'agricoltura nel Parco

Caratteristiche dell'agricoltura nel Parco:

tipologia di agricoltura prevalente, uso del suolo e ordinamenti produttivi prevalenti, tecniche e metodi, struttura aziende, zootecnia, caratterizzazione del paesaggio

Agricoltura biologica e lotta integrata

Connessioni tra l'agricoltura ed altri settori economici (artigianato, turismo, altri servizi)

Eventuale esistenza di sistemi di monitoraggio dell'agricoltura nel Parco

Influenza di fattori esogeni e dell'applicazione di politiche comunitarie per il settore agricolo sulla situazione dell'agricoltura nel Parco

Mantenimento o reintroduzione di sistemi colturali o ordinamenti capaci di generare effetti positivi in termini di biodiversità

Differenze della pratica agricola in relazione alla zonizzazione

2. Problematiche e potenzialità dell'agricoltura nel Parco (Legate all'evoluzione del settore agricolo e all'istituzione del Parco)

3. *Agricoltura e biodiversità nel Parco: motivazioni e connessioni*

Impatto/contributo dell'agricoltura sulla biodiversità nell'area parco

Influenza dell'agricoltura sulla diversità di specie animali e vegetali

Contributo dell'agricoltura alla diversificazione paesistica, alla conservazione del paesaggio agrario tipico e delle tradizioni e culture locali

Impatto/contributo delle politiche esterne per l'agricoltura e lo sviluppo rurale (PAC e PSR) sulla biodiversità del Parco

Iniziative e azioni promosse dal parco in campo agricolo per mantenere o migliorare la biodiversità

Proposte del Parco in tema di agricoltura per mantenere o migliorare la diversità biologica e paesistica

PARTE II: Prodotti tipici

1. Prodotti tipici e agricoltura nel Parco

Verifica dei prodotti individuati on desk nell'ambito della ricerca

Analisi delle produzioni locali tipiche: dimensione economica e sociale

Iniziative del Parco finalizzate al recupero, tutela e valorizzazione prodotti tipici

2. Prodotti tipici e biodiversità nel Parco

Contributo dei prodotti tipici alla biodiversità

Iniziative e proposte del Parco in campo agricolo o dei prodotti tipici volte a salvaguardare, a mantenere o conservare la biodiversità

Individuare 2 produzioni tipiche locali che possano essere raccontate come storie di contributo, diretto e indiretto, alla biodiversità

	Data	Persone intervistate	Intervistatori	Ulteriori visite di campo
Parco Nazionale del Gran Paradiso	8/10/2003	Michele Ollino, Elio Boero	D. Maslrecchia – M. Verrascina	Azienda agricola presso area Valle Rhemes-Notre-Dame
Parco Nazionale della Val Grande	9/10/2003	Franca Olmi, Emilio Barone, Fabrizio Ticorilli	D. Maslrecchia – M. Verrascina	Paesaggi agrari tipici
Parco Nazionale dello Stelvio	27/10/2003	Luigi Spagnolli, Settore Altoatesino: Hans Mayer, Wolfgang Platter, Peter Gamber, Fam Stricker; Settore Lombardo: Umberto Clementi, Idilia Antonioli, Valentino Togni	R. Di Napoli – D. Maslrecchia	Azienda agricola Val Martello; Cooperativa agricola Produttori Val Martello; Centro Direzionale Sett. Altoatesino; Centro Direzionale Settore Lombardo; Punto vendita prodotti locali
Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi	13/10/2003	Giuseppe Camparsari, Enrico Vettorazzo	R. Di Napoli	Centro Direzionale; Centro visite; Paesaggi tipici rurali
Parco Nazionale delle Cinque Terre	6/10/2003	Sabrina Rollo, Luca Natale	D. Mastrecchia – M. Verrascina	Centro Informazioni e punto vendita; Campi agricoli sperimentali; Cooperativa Agricola 5 Terre; Centro di ristoro; Paesaggi agrari tipici
Parco Nazionale Appennino Tosco Emiliano	25 26 27/10/2003	Sandro Picroni (C.M. Garfagnana), Corrado Botti (C.M. Lunigiana), Antonio Giorgioni (C.M. Appennino Reggiano)	M. Verrascina L. Viganò	Aziende produttive locali
Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi	10/10/2003	Nevio Agostini, Carlo Petrazzoli, Paolo Mattioli	R. Di Napoli L. Viganò	Aziende agricole del Parco; Centri visite; Strutture agricole tipiche
Parco Nazionale Arcipelago Toscano	6/10/2003	Umberto Mazzantini, Francesca Giannini	R. Di Napoli – L. Viganò	Azienda agricola Ballini; Azienda vitivinicola Acquabona
Parco Nazionale dei Monti Sibillini	17/9/2003	Alfredo Fermanelli, Tommasino Gabrielli, Alessandro Rossetti	A. Pesce – L. Viganò	Paesaggi agrari tipici
Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga	21/10/2003	Dario Febbo, Aurelio Manzi, Silvia De Paulis	A. Pesce	Azienda zootecnica zona Gran Sasso
Parco Nazionale della Maiella	14/10/2003	Teodoro Andrisano, Mirella Di Cecco	A. Pesce	Campo Vetrina S. Eufemia (vivaio specie autoctone)
Parco Nazionale del Circeo	23/9/2003	Sergio Zerunian, Luciano Perotto, Ignaz Reichegger	R. Di Napoli	Allevamenti di bufale; Azienda biologica; Aziende agricole
Parco Nazionale d'Abruzzo	2/10/2003	Aldo Di Benedetto, Carmelo Gentile	D. Maslrecchia – A. Pesce	Paesaggi agrari tipici
Parco Nazionale del Vesuvio	30/9/2003	Carlo Bifulco, Rossella Barile, Paola Conti	A. Pesce – M. Verrascina	Paesaggi agrari tipici
Parco Nazionale del Gargano	22-23/10/2003	Matteo Rinaldi, Michele Guidato	M. Verrascina – L. Viganò	Azienda Biologica D'Apolito; Azienda Biologica Saggese; Paesaggi agrari tipici
Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano	13/10/2003	Domenico Nicolelli, Laura De Riso, Antonio Feola	M. Verrascina – L. Viganò	Progetti LIFE; Azienda Olivicola Emilio Conti; Azienda Vallulo
Parco Nazionale del Pollino	23/10/2003	Alfredo Allevato, Paolo Vivona, Pietro Serroni, Francesco Rotondaro, Piero Di Giorno, Domenico Cerbino (AI STA)	A. Pesce – S. Tomassini	Cooperativa trasformazione ortofrutticola Valle Mercure;
Parco Nazionale della Sila*	Ottobre 2000	Franco Curcio, Alessandro Verta	G. Piccioli	Paesaggi agrari tipici
Parco Nazionale dell'Aspromonte*	Ottobre 2000	Pasquale Nania, Vittorio Caligiuri	G. Gaudio	Paesaggi agrari tipici

PARCO NAZIONALE DEL GRAN PARADISO

Il Parco del Gran Paradiso, primo parco nazionale istituito in Italia nel 1922 (R.D.L. 3/12/1922, Ente istituito con DLCPS n. 871 del 5/8/47), si estende attualmente su una superficie di 70.649 ettari ripartiti tra la Regione Piemonte (48%) e la Regione Autonoma della Valle D'Aosta (52%). L'intera area è caratterizzata dagli ambienti alpini, ai paesaggi agresti dei fondovalle e ai boschi di conifere, ai pascoli alpini.
L'altitudine del Parco è compresa fra gli 800 metri di quota fino ai 4.061 metri della vetta del Gran Paradiso. Idrograficamente è costituito da 5 valli principali: Valle Orco e Soana in Canavese per la provincia di Torino e Valsavarenche, Valle di Cogne e di Rhemes per la Valle D'Aosta. Le superfici comunali comprese nei confini del Parco variano da un minimo dell'8% per il comune di Villeneuve al 100% per il comune di Valsavarenche.
Il Parco dispone di n. 7 centri visitatori (altri due sono in costruzione), n. 2 centri di ricerca scientifica, n. 1 giardino botanico.
Il patrimonio immobiliare è costituito da circa 60 immobili adibiti in prevalenza alla sorveglianza in quota oltre che come sede di ricerca e foresteria.
Il bilancio annuo del Parco è costituito per buona parte dai fondi del Ministero dell'Ambiente (92%), a cui si aggiunge un contributo della Regione Autonoma della Valle D'Aosta e della Provincia di Torino.
Il Parco ha avviato da tempo la redazione del Piano del Parco e del Piano pluriennale economico e sociale (PPES). Tali documenti che disegneranno l'assetto futuro del territorio sono frutto di un confronto e dialogo con le comunità locali. Per il PPES fondamentale risulta la raccolta delle progettualità in atto e previste sul territorio dell'area protetta nei diversi settore di sviluppo, fra cui quello fondamentale legato alla fruizione turistica.

L'agricoltura nel Parco

Volendo dare un quadro d'insieme della copertura del suolo nel parco del Gran Paradiso, i circa 70.000 ettari sono coperti per il 62% da ghiacciai e nevai, laghi e corsi d'acqua, rocce e macereti; il 17% da praterie, pascoli e prati, il 20% da boschi e cespuglieti e solo 1% coperto da coltivi, aree urbanizzate ecc..
Da questo breve quadro emerge con chiarezza la vastità dello spazio naturale non toccato, se non marginalmente dall'azione dell'uomo, che attesta la *wilderness* a dimensioni oltre i 40.000 Ha.
Si è avuto come nel resto del Paese una forte contrazione delle aziende agricole, queste nei comuni del Parco attualmente raggiungono circa le 544 unità (dati ISTAT V° censimento sull'agricoltura)[1]. Tali aziende presentano una superficie media aziendale di modeste dimensioni con oltre il 76% compresa tra la classe dei 2 e i 5 ettari.
L'agricoltura come già è emerso dal quadro precedente è in massima parte rivolta a prati e pascoli ed esistono delle distinzioni fra i versanti piemontese e valdostano.

Copertura del suolo	Versante valdostano	Versante piemontese
% Boschi	30	26
% Seminativi	0,3	0,2
% Coltivazioni permanenti	0,7	0,8
% Prati e pascoli	45	28
% Altre destinazioni	24	45

[1] Il dato ISTAT è riferito alle aziende presenti su tutto il territorio amministrativo dei Comuni del Parco. Si vedano le tabelle statistiche riportate in fondo.

In entrambi i versanti si registra un aumento della superficie ad altre destinazioni (strade poderali, fabbricati, cortili ecc.) dovuta in gran parte al fenomeno dell'abbandono delle coltivazioni. Negli ultimi anni è da segnalare, inoltre, il declino della coltivazione dei cereali (segale, orzo, avena), che generalmente comportano anche l'abbandono dei terreni; la coltura della patata e delle ortive rivestono carattere familiare.
All'interno dell'area Parco assistiamo, come già emerso dal dato ISTAT del 1990, ad un rilevante processo di senilizzazione che vede la percentuale degli operatori agricoli di età superiore ai 64 anni maggiore del 50% con una conseguente scarsa possibilità di prosecuzione.
La zootecnia presente nel Parco è attualmente composta da 267 allevamenti stanziali di cui 163 sul versante valdostano e 94 su quello piemontese[2].
La consistenza del patrimonio zootecnico vede la presenza di 2.994 bovini in totale (latte e carne) e 879 capi ovi-caprini.
L'allevamento zootecnico, che nel versante valdostano è prettamente bovino mentre in quello piemontese è di tipo misto (bovini e ovi-caprini), ha visto negli ultimi anni una forte contrazione. Tale contrazione è stata comunque meno sentita sul versante valdostano dove il latte proveniente dall'allevamento bovino (razza Valdostana P*ezzata Rossa*) trova una migliore valorizzazione con la trasformazione in fontina, data anche la presenza di impianti di prima lavorazione e trasformazione in grado di adeguarsi rapidamente alle attuali esigenze organizzative ed igienico-sanitarie.
É bene rilevare, inoltre, il problema legato alla manodopera impiegata, che in gran parte è costituita da familiari con una piccola percentuale di salariati, generalmente di provenienza extra-comunitaria, quest'ultima soprattutto nel versante valdostano.
Per quanto riguarda le problematiche connesse all'agricoltura viene da denunciare, come del resto accade a molte aree marginali del settore primario, i sintomi di uno squilibrio socioeconomico le cui manifestazioni più evidenti sono: la diminuzione degli addetti, l'elevata percentuale di residenti con un'età media superiore ai 65 anni, la contrazione della superficie agricola utilizzata, scarsità di iniziative capaci di contrastare efficacemente tali fenomeni.

Problematiche della fauna selvatica sull'agroecosistema

Attualmente non si evidenziano consistenti danni da fauna selvatica sulle coltivazioni, questo perché le popolazioni di Stambecco, Camoscio e Cervo che simboleggiano le specie più rappresentative del territorio del Parco occupano spazi in cui l'agricoltura è pressoché inesistente o condotta in maniera estensiva. Qualche danno di poca entità si registra sulle coltivazioni di melo a fondo valle dove il Cervo, a volte, scende per brucare i nuovi getti degli alberi.
Fortunatamente sono ancora sporadici gli avvistamenti sul territorio valdostano del cinghiale (*Sus scrofa*) animale, che invece è un problema sentito sul versante piemontese, in particolare in valle Soana.

[2] I dati si riferiscono al 1997e provengono dalla ARL di Ivrea e dall'Ufficio Bonifiche zootecniche della Valle d'Aosta.

Le iniziative del Parco

L'abbandono dell'agricoltura con tutte le attività connesse è difficilmente contrastabile da azioni dirette del Parco viste le proporzioni assunte negli ultimi decenni.
Il Parco ha in corso un intervento pilota presso l'alpeggio della Vaudalettaz, in alta Valle di Rhêmes, che vuole coniugare un'attività produttiva di allevamento controllato nei metodi, alla microricettività e all'educazione ambientale.
L'intervento è stato oggetto di uno studio di fattibilità economica redatto dalla facoltà di Economia Agraria dell'Università di Torino, finanziato dal programma comunitario Leader+ Valle d'Aosta.
All'azione strettamente zootecnica, verranno affiancate altre azioni rivolte alla verifica periodica della conservazione e variazione della biodiversità. Lo scopo di questa azione combinata è quelle di avere dati concreti e oggettivi sul grado di impatto delle produzioni d'alpeggio sugli ecosistemi di altitudine.
L'azione prevede una procedura, così sintetizzabile:

- definizione delle modalità di monitoraggio ambientale (ambientale, faunistico, vegetazionale) e gestionale (economia delle attività previste, verifica della gestione sostenibile);
- avvio della conduzione, affidata ad un gestore sulla base di un disciplinare contenente le condizioni d'uso (strutture, accoglienza, piano pastorale, ecc). Possibili forme di diffusione dei prodotti e avvio di una procedura di *labelling* degli stessi;
- piano di educazione ambientale specifico;
- piano di comunicazione/promozione specifico;
- definizione delle modalità organizzative relative all'accoglienza dei soggetti deputati al monitoraggio;
- verifica dei risultati, aggiustamenti di tipo gestionale, esiti del monitoraggio.

Visto la modesta superficie media aziendale e l'orientamento produttivo del territorio, sono scarse le possibilità di aumentare il reddito attraverso l'utilizzo dei fondi comunitari, nazionali e regionali destinati alle attività agricole.
Come riportato in precedenza, il versante valdostano forte della sua prevalenza nel settore lattiero caseario derivante dall'allevamento bovino, sembra riuscire meglio ad usufruire dei finanziamenti destinati al miglioramento delle strutture e attrezzature aziendali in grado poi di garantire un discreto reddito aziendale.

Il Marchio del Parco

Attualmente non è presente un marchio del Parco attribuito ai prodotti agroalimentari. Dall'indagine svolta risulta comunque la volontà da parte dell'Ente Parco a costituire un marchio di qualità per i prodotti agroalimentari provenienti dal territorio del Parco.
Tale volontà viene contrastata dall'oggettiva difficoltà indotta dalla presenza di marchi a denominazione di origine protetta. Un eventuale marchio del Parco entrerebbe in competizione con i Consorzi di tutela e valorizzazione, già operanti da tempo sul territorio.
Rimane forte, comunque, la convinzione che la presenza di un marchio del Parco contribuisca ad accrescere la potenzialità commerciale di tutti i prodotti agroalimentari e tutti i servizi offerti dal territorio, garantendo agli agricoltori, allevatori, artigiani e commercianti un'opportunità in più per beneficiare della presenza dell'area protetta.
Nel corso dell'indagine è emerso anche che servirebbe un'azione di marchio di qualità promosso dai Parchi nel loro insieme. L'azione sarebbe certamente più incisiva e maggiormente in grado di orientare meglio le scelte del consumatore troppo spesso confuso per il prolificare di marchi di qualità.

Biodiversità, agricoltura e prodotti tipici

L'attività agricola, che nello specifico del Parco Nazionale del Gran Paradiso è essenzialmente legata al sistema agro-silvo-pastorale ha consentito nel tempo il mantenimento di un buon livello di biodiversità.
Nell'ambito delle interazioni dell'agricoltura e dei prodotti tipici sulla biodiversità, è possibile affermare che l'allevamento zootecnico e la fruizione degli alpeggi in quota non creano problemi alla fauna selvatica ma ne esaltano, al contrario, la biodiversità in situ.
Da alcuni studi condotti in aree alpine dei Paesi confinanti, emerge chiaramente che il pascolamento e tutte le attività connesse condotte, possono contribuire ad aumentare la biodiversità dell'area attraverso:
- una corretta definizione del carico di bestiame rispetto alle caratteristiche ecologiche delle aree sfruttate;
- la corretta definizione dei periodi di utilizzazione dei pascoli in funzione della conoscenza dello stadio di sviluppo delle essenze vegetali;
- la corretta pianificazione tra le aree da assegnare al pascolo rispetto alle aree da mantenere in condizioni di completa naturalità;
- l'utilizzo di tecniche di pascolamento "guidato" evitando il pascolo libero e, quindi, attraverso il controllo dei movimenti di mandrie e greggi;
- la scrupolosa e costante verifica sanitaria degli animali al pascolo.

In particolare, dagli stessi studi emerge che il vantaggio non è rivolto unicamente verso le popolazioni di ungulati selvatici, ma l'aumento della diversità floristica favorisce diverse specie ornitiche quali ad esempio la Coturnice (*Alectoris graeca*) e la Pernice (Lagopus mutus).Infatti, le ricerche hanno evidenziato che, dove è stato ripristinato un alpeggio, prato o pascolo che sia, si è assistito alla ricomparsa di alcune specie di galliformi alpini che beneficiano moltissimo dell'azione di controllo esercitata dal bestiame sulla flora foraggiera a rapido accrescimento e a basso valore energetico che altrimenti tenderebbero a prevalere sul pascolo.
In merito allo sfruttamento del pascolo da parte degli animali domestici è comunque da rilevare una differenza fra il tipo di animale domestico allevato. Risulta infatti che in particolare l'allevamento bovino non instaura fenomeni competitivi di tipo alimentare con gli ungulati presenti nel Parco, al contrario la *coutilizzazione* dei pascoli comporta, come detto, un aumento di qualità pabulare delle superfici foraggiere.
Diverso è invece il discorso per gli allevamenti ovi-caprini i quali, se presenti in maniera cospicua, producono effetti negativi sulla fauna selvatica riconducibili, oltre che ad una di competizione alimentare, anche alla forte presenza dell'uomo che accudisce il gregge con l'ausilio di cani al seguito.
Laddove si è assistito all'abbandono da parte dell'uomo delle aree destinate per lungo tempo alla produzione di foraggi e quindi sottoposte ad una serie di pratiche colturali (irrigazione, concimazione organica, sfalci, trasemina), si osserva un progressivo impoverimento delle essenze floristiche a cui fa seguito l'invasione di diversi arbusti prima della conquista da parte del bosco.
Anche se ciò segna la naturale evoluzione dell'ambiente verso uno stato di equilibrio che si conclude con la copertura completa da parte del bosco, viceversa si innesca un progressivo depauperamento di un tipo di biodiversità dettato dalla scomparsa di tutte quelle essenze floristiche tipiche dei prati e pascoli montani e l'abbandono delle stesse zone di tutta quella fauna selvatica che se ne avvantaggiava, per assistere alla creazione di nuovi ecosistemi caratterizzati da una diversa biodiversità.

Oltre alla perdita di questa biodiversità si assiste, con la scomparsa dell'agricoltura di montagna, alla scomparsa di un intero paesaggio modellato dal lavoro dell'uomo, che ha disegnato, attraverso il disboscamento, lo spietramento, le sistemazioni idraulico-agrarie, la costruzione di una fitta rete di sentieri, di rifugi, l'ambiente e il paesaggio fino a fargli assumere quella connotazione che oggi tutti noi conosciamo.
Infine ampliando ulteriormente il significato di biodiversità, la perdita dell'agricoltura montana condurrebbe alla perdita di gesti antichi, alla scomparsa di mestieri, di riti religiosi, di musiche e danze alla scomparsa quindi di tutta la cultura locale che andrebbe conservata e difesa alla stessa stregua della tutela e conservazione della natura.
Le produzioni tipiche censite con il lavoro ammontano a 18, come mostra la tabella 2, composte da tre DOP, nove tradizionali, due vini e quattro da altre fonti.

Tabella 2 - Tipologia delle produzioni tipiche presenti nel Parco Nazionale del Gran Paradiso

	Totale	DOP	IGP	DOP - IGP in attesa di riconoscimento	Tradizionali	Altre fonti	DOCG, DOC, IGT
Formaggi e prodotti lattiero caseari	**6**	3	0	0	3	0	0
Ortofrutta olive da tavola e conserve	**1**	0	0	0	1	0	0
Salumi - Carni fresche e loro preparazione	**4**	0	0	0	0	4	0
Paste e prodotti della panetteria e pasticceria	**4**	0	0	0	4	0	0
Distillati e liquori	**1**	0	0	0	1	0	0
Vini	**2**	0	0	0	0	0	2
TOTALE	**18**	**3**	**0**	**0**	**9**	**4**	**2**

Fra i prodotti tipici presenti nella zona interessata dal Parco (tab. 2), spiccano i formaggi tra cui i più rinomati sono la fontina, il fromadzo (nella cui preparazione può essere

aggiunto al latte di vacca anche latte ovi-caprino) e le tome. I primi due formaggi, sono diffusi soprattutto sul versante valdostano mentre le tome sono prodotte generalmente sul versante piemontese.

Tabella 3 - Elenco delle produzioni tipiche del Parco Nazionale del Gran Paradiso

Formaggi e prodotti lattiero caseari	Tipologia di riconoscimento
Fontina	DOP
Valle d'Aosta fromadzo	DOP
Toma piemontese	DOP
Tomino canavesano	Tradizionale
Formaggio a crosta rossa	Tradizionale
Brus da lalle	Tradizionale
Ortofrutta olive da tavola e conserve	
Ajucche	Tradizionale
Salumi - Carni fresche e loro preparazione	
Mocella o Motse (di camoscio, di cinghiale o di bovino)	Altre fonti
Boudin	Altre fonti
Salsiccia valdostana	Altre fonti
Teteun	Altre fonti
Paste e prodotti della panetteria e pasticceria	
Grissino stirato	Tradizionale
Canestrelli	Tradizionale
Miasse o Miasse	Tradizionale
Torcetti	Tradizionale
Distillati e liquori	
Genepy del Monceniso	Tradizionale
Vini	
Valle d'Aosta	DOC
Collina torinese	DOC

Più precisamente, la produzione di tome è diffusa soprattutto sul versante piemontese del Parco, come tutta la provincia di Torino, anche l'alto Canavese rientra nella Dop Toma Piemontese, ma raramente i malgari commercializzano con questa denominazione i loro formaggi, che tuttavia ne ricalcano le modalità produttive.
La fontina è certamente il formaggio più rappresentativo della zona ed è un prodotto a denominazione di origine protetta fin dal 1995.
É il prodotto per antonomasia dell'agricoltura valdostana ed elemento base della gastronomia locale. Si presenta come formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con il latte bovino intero proveniente da una sola mungitura. Infatti, le stesse forme di formaggio ottenute durante la giornata, vengono marcate con una "M" o una "P" a secondo se si tratti della mungitura mattutina o pomeridiana. Le prime notizie relative a questo prodotto si trovano negli archivi feudali del 1267 e negli affreschi dei castelli valdostani.
Le essenze fresche e profumate dei pascoli d'alta quota, sono l'alimentazione ideale per le mucche autoctone (pezzata rossa e pezzata nera), dalle quali si ricava il latte, l'elemento base della fontina. La produzione segue metodi tradizionali che si tramandano da secoli nella Regione.
Il contributo alla biodiversità della fontina, come mostrato nello schema seguente, deriva in primo luogo dal mantenimento dell'equilibrio botanico dei pascoli alpini. Le razze valdostane con cui viene prodotta la fontina fanno, inoltre, parte integrante del paesaggio alpino, come il mantenimento delle componenti rurali per l'allevamento (recinti, muretti a secco, stalle).

IL CONTRIBUTO ALLA BIODIVERSITÀ DELLA FONTINA	Connessioni con la biodiversità
L'Ambiente ecologico della specie: Razze bovine autoctone, Valdostana Pezzata Rossa e Pezzata Nera, da cui si ricava il latte. Gruppo bovino autoctono che ha popolato originariamente l'arco alpino, derivando probabilmente dal "*Bos brachyceros*". Le razze brachicefale (dal cranio largo) si distinguono per il loro carattere vivo e per la loro rusticità, perfettamente adattate al difficile ambiente di allevamento (alpeggio anche oltre 2.500 m). La razza si caratterizza per l'elevata capacità motoria per gli spostamenti e per la resistenza alle patologie. <u>*Specie vegetali consociate*</u> All'interno del parco l'esposizione, la quota e la composizione geologica del terreno influenzano la distribuzione della varia e ricca vegetazione di specie alpine. **Le praterie steppiche:** formazioni erbacee dei pendii rupestri (rocciosi) soleggiati, ricchi di Graminacee, non vengono quasi più utilizzati dall'uomo se non con rari casi di pascolamento ovino. **Prati Pascolo:** graminacee quali *Dactylis glomerata* e *Arrhenatherum elatius*, leguminose quali *Trifolium repens*, *T. pratense* e *Vicia cracca*, oltre ad un gran numero di specie di famiglie diverse: composite, labiate, ombrellifere. **Pascoli di alta quota** ricchi di specie quali *Poa alpina*, *Festuca gr. rubra*, *Anthoxanthum odoratum*, tra le graminacee, *Trifolium pratense* e *T. alpinum*, tra le leguminose.	Mantenimento e valorizzazione del genoma zootecnico locale. Bonifica e mantenimento di un ecosistema naturale stabile. Valorizzazione dei pascoli di alta quota. Mantenimento della biodiversità floristica, e della copertura vegetale in ogni periodo dell'anno e conseguente rallentamento del dilavamento dei nutrienti del suolo. Conservazione delle varietà di cenosi naturali di rifugio e alimento per numerose specie animali.
<u>*Specie animali consociate*</u> Le specie animali che condividono con più o meno intensità gli ambienti di pascolo, sono lo Stambecco, il Camoscio, il Capriolo, il Cinghiale, il Cervo, la Lepre bianca, la Marmotta. Da accertare la presenza del Lupo e della Lince come predatori. Per quanto riguarda l'avifauna: Aquila reale, Pernice bianca, Gallo forcello, Coturnice.	Elevata biodiversità faunistica. Salvaguardia di habitat caratteristici di alimentazione e rifugio per molte specie. Mantenimento di delicate catene trofiche.

	Opportunità	Minacce
<u>*Tipologia di allevamento:*</u> I bovini vengono alimentati con foraggio verde da maggio a novembre e foraggio secco gli altri mesi dell'anno. Prato-pascoli montani e submontani sono formazioni erbacee la cui composizione floristica è fortemente condizionata dalle pratiche agricole. Produzione di foraggio mediante falciatura, seguita nella stessa stagione vegetativa dal pascolamento diretto del bestiame; frequenti sono anche le irrigazioni e le concimazioni organiche. *Tecnica di produzione* Il latte entro due ore dalla mungitura viene trasformato, evitando la pastorizzazione e i lunghi trasporti, secondo una procedura tuttora artigianale. Vengono effettuate due lavorazioni giornaliere. La pasta è fondente, morbida e con un'occhiatura regolare delle dimensioni di un pisello. Le forme (circa 9 kg cadauna) sono cilindriche a facce piane con scalco leggermente concavo e vengono riposte in grotte o magazzini, umidi e freschi, ove stagioneranno per un minimo di tre mesi. La salatura viene fatta a secco e periodicamente spazzolate affinché il sale si distribuisca uniformemente su tutta la superficie. La maggior presenza di caroteni nel foraggio verde dei pascoli comporta una colorazione gialla più intensa nella produzione estiva. <u>*Paesaggio*</u> Il Parco nazionale del Gran Paradiso, abbraccia, con una superficie di 70.000 ettari, un'area caratteristica di tutti gli ambienti alpini. Le montagne del gruppo sono state in passato incise e modellate da grandi ghiacciai e dai torrenti fino a creare le attuali vallate. Dai paesaggi agresti del fondovalle, man mano che si sale lungo i versanti gli alberi lasciano lo spazio ai vasti pascoli alpini, ricchi di fiori nella tarda primavera. Salendo ancora sono le rocce e i ghiacciai che caratterizzano il paesaggio, fino ad arrivare alle cime più alte del massiccio che toccano i 4000 metri.	Mantenimento dell'equilibrio botanico dei pascoli alpini. Distribuzione del carico animale e delle diluizione dei reflui animali. Controllo delle coperture vegetali in aree a rischio di incendio. La produzione della Fontina segue un metodo che si tramanda da secoli nella regione Salvaguardia e valorizzazione delle tecniche di caseificazione tradizionali e dei saperi locali. Le razze Valdostane e il loro allevamento fanno parte integrante del paesaggio alpino. Mantenimento delle componenti rurali per l'allevamento (alpeggi, recinti per gli animali, muretti a secco, stalle). Salvaguardia del patrimonio storicoculturale.	Pascolo abusivo su terreni lavorali. Rischio di abbandono a causa delle difficoltà di accesso al territorio e delle condizioni lavorative, con conseguente perdita del patrimonio storico culturale legato all'allevamento. Abbandono dei pascoli con conseguente evoluzione ecologica a favore delle cenosi arbustive e boschive.

Oltre ai formaggi, notevole è la produzione di salumi, tra cui spiccano la Mocetta e il Boudin. La Mocetta è una carne conservata sotto sale. Originariamente veniva utilizzata carne di stambecco ma, da quando questo animale è protetto la Mocetta viene prodotta con carne di camoscio, capra o di bovino. Per la sua preparazione si utilizzano i soli tagli della coscia alla quale vengono eliminati nervi e grasso. Questa viene poi

immersa per due settimane in una mistura di sale, pepe, spicchi d'aglio, timo, salvia, alloro, rosmarino e santoreggia, per poi seccare per circa una settimana. La stagionatura dura tre o quattro mesi ed è qui dove la carne assume un gusto particolare esaltato dall'utilizzo delle erbe di montagna utilizzate. É considerata una vera delizia gastronomica, ideale come antipasto dove con il suo sapore, intriso di aromi locali, non ha bisogno di alcun condimento. È un prodotto che meriterebbe sicuramente una maggiore valorizzazione auspicabile attraverso la costituzione di un denominazione protetta. Dalle rilevazioni eseguite si scopre che attualmente viene prodotto da poche aziende, commercializzato soprattutto a livello regionale con un prezzo al consumatore che si aggira intorno ai 15 euro al chilogrammo di prodotto stagionato.
Il Boudin è invece un insaccato tradizionale della cucina valdostana. In origine l'insaccato veniva prodotto mescolando al sangue di maiale (talvolta veniva utilizzato sangue di vitello), patate bollite, rape o barbabietole rosse, lardo, sale, pepe, aglio, cannella, noce moscata, salvia, rosmarino e bacche di ginepro. Attualmente, le restrizioni sull'uso alimentare del sangue hanno determinato un progressivo aumento degli altri ingredienti e i boudin in commercio sono costituiti da salamelle di rape o barbabietole di colo rosso viola.
Dalle rilevazioni eseguite attraverso i questionari emerge che, mentre un tempo era possibile acquistare il prodotto presso qualsiasi macelleria presente nei Comuni della Montagna, attualmente esistono all'interno del Parco solo due, massimo tre, produttori con una produzione complessiva che si attesta nell'ordine di 10.000 kg l'anno. La produzione delle materie prime avviene in area esterna al Parco con l'utilizzo di carne di maiale già sezionata e proveniente dal Piemonte, mentre tutte le fasi di trasformazione, elaborazione e stagionatura avvengono all'interno del Parco.
Essendo un prodotto tipico della zona la commercializzazione difficilmente esce dai confini del Parco e il prezzo al consumatore si attesta nell'ordine di 10 euro per ogni chilogrammo di prodotto.
Fra tutti i prodotti presenti nella tabella 3, un cenno di merito spetta sicuramente al Genepì del Moncenisio, se non altro per la grande tradizione dei luoghi nella produzione di liquori e distillati. La ricchezza floristica delle montagne offre lo spunto per una vasta gamma di liquori, distillati e elisir di ogni genere. Il Genepì si ottiene dalla macerazione dei fiori di *Artemisia mutellina* o *Artemisia spicata* ed alcuni produttori utilizzano anche parte dello stelo della pianta. Sono le Comunità Montane a stabilire i quantitativi di raccolta dei fiori e i raccoglitori autorizzati, che generalmente appartengono alle famiglie che vivono nelle zone di alpeggio. Il più rinomato è il Genepì Blanc, si ottiene dalla macerazione di un estratto di fiori 5 volte più concentrato rispetto agli altri, la maturazione ha una durata di oltre 12 mesi e tutta la lavorazione è ancora completamente artigianale. La vendita vede nei negozi specializzati i maggiori canali di distribuzione mentre la commercializzazione è quasi esclusivamente regionale. Il prezzo al consumatore può arrivare, per tale prodotto, fino a 40 euro il litro.
Decisamente trascurabile l'impatto di questi ultimi prodotti sulla biodiversità dei luoghi.

	PARCO NAZIONALE DEL GRAN PARADISO		ITALIA		SISTEMA REGIONALE GRAN PARADISO		AREE PARCO	
	2000	1990	2000	1990	2000	1990	2000	1990
STRUTTURA AZIENDALE								
Aziende	541	901	2.593.090	3.023.337	127.560	203.257	232.699	263.301
variazione percentuale (2000-1990)	-40%		-14%		-37%		-12%	
SAU (.000 ha)	12,4	16,9	13.212,7	15.045,5	1.140,8	1.216,8	1.232,5	1.469,8
variazione percentuale (2000-1990)	-27%		-12%		-6%		-16%	
SAT(.000 ha)	39,6	42,7	19.607,1	22.700,1	1.719,1	1.977,3	2.202,0	2.670,1
variazione percentuale (2000-1990)	-7%		-14%		-13%		-18%	
Dimensione media - SAU (ha)	22,8	18,7	5,1	5,0	8,9	6,0	5,3	5,6
Dimensione media - SAT (ha)	72,8	47,2	7,6	7,5	13,5	9,7	9,5	10,1
Distribuzione delle aziende per classi di SAU								
fino a 5 ettari	76,5%		82,0%		71,2%		85,7%	
fra 5 e 10 ettari	9,2%		8,4%		11,8%		7,1%	
fra 10 e 20 ettari	3,5%		5,0%		8,2%		3,7%	
fra 20 e 50 ettari	3,9%		3,2%		6,0%		2,2%	
fra 50 e 100 ettari	2,4%		0,9%		1,7%		0,7%	
oltre 100 ettari	4,6%		0,5%		1,0%		0,5%	
Distribuzione della SAU per classi di SAU								
fino a 5 ettari	4,5%		19,7%		10,8%		19,2%	
fra 5 e 10 ettari	2,8%		11,5%		9,1%		9,3%	
fra 10 e 20 ettari	2,2%		13,6%		12,8%		9,6%	
fra 20 e 50 ettari	5,1%		19,1%		20,3%		12,8%	
fra 50 e 100 ettari	7,6%		12,1%		13,1%		9,1%	
oltre 100 ettari	77,9%		23,8%		33,7%		40,0%	
% SAT in affitto	5,0%		5,1%		4,1%		3,1%	
FORMA DI CONDUZIONE E LAVORO								
% aziende a conduzione esclusivamente familiare	90,1%	90,6%	81,3%	77,2%	93,8%	91,2%	75,7%	69,6%
% aziende a conduzione con salariati	5,0%	6,1%	5,1%	3,8%	3,1%	2,3%	4,4%	3,4%
% SAU aziende a conduzione esclusivamente familiare	49,1%	35,2%	60,3%	53,4%	71,9%	65,8%	44,9%	39,5%
% SAU aziende a conduzione con salariati	29,7%	32,5%	18,7%	15,5%	17,8%	11,7%	32,4%	22,3%
ULA per azienda	0,71	0,80	0,17	0,55	0,74	0,71	0,10	0,18
ULA per ettaro di SAU	0,03	0,04	0,09	0,11	0,08	0,12	0,08	0,09
ULA per ettaro di superficie a seminativi e legnose	2,46	2,25	0,12	0,15	0,14	0,21	0,15	0,17
ULA per conduttore	0,44		0,25		0,44		0,21	
ULA per familiare e/o parente del conduttore	0,18		0,09		0,18		0,08	
DESTINAZIONE SUPERFICIE AGRICOLA								
% SAU/SAT	31,3%	39,6%	67,4%	66,3%	66,4%	61,5%	56,0%	55,0%
Seminativi	0,1%	0,5%	55,5%	54,0%	50,7%	48,1%	32,3%	33,1%
Cereali	*0,1%*	*0,0%*	*30,7%*	*29,7%*	*35,6%*	*35,5%*	*18,4%*	*19,8%*
Orticole	*0,1%*	*0,0%*	*2,0%*	*2,1%*	*0,8%*	*0,8%*	*1,5%*	*1,7%*
Foraggere avvicendate	*0,0%*	*0,0%*	*11,6%*	*12,1%*	*6,7%*	*7,1%*	*7,1%*	*7,0%*
Coltivazioni legnose	0,9%	1,4%	10,6%	10,5%	5,6%	9,3%	10,2%	17,4%
Vite	*0,5%*	*0,1%*	*5,1%*	*6,2%*	*1,7%*	*5,1%*	*2,0%*	*2,7%*
Olivo	*0,0%*	*0,0%*	*8,2%*	*8,9%*	*0,0%*	*0,0%*	*12,2%*	*10,1%*
Agrumi	*0,0%*	*0,0%*	*1,0%*	*1,1%*	*0,0%*	*0,0%*	*0,8%*	*0,8%*
Fruttiferi	*0,1%*		*3,8%*		*3,6%*		*3,1%*	
Prati permanenti e pascoli	98,7%	98,1%	25,9%	27,4%	40,7%	42,6%	49,5%	49,2%
Arboricoltura da legno	0,0%		0,8%		1,8%		0,4%	
Boschi	23,8%		23,1%		19,0%		34,5%	
% superficie non utilizzata	38,5%		4,1%		9,9%		6,0%	
% superficie destinata ad attività ricreative	0,0%		0,1%		0,1%		0,2%	
% altre superficie	6,4%		3,8%		3,0%		3,2%	
ALLEVAMENTI E PATRIMONIO ZOOTECNICO								
% aziende con allevamenti	42,1%	64,6%	26,0%	34,5%	35,4%	47,0%	23,5%	32,8%
Capi bovini	3 292	3 789	6 230 205	7 741 088	858 284	1 025 961	273 859	306 741
variazione percentuale (2000-1990)	-13%		-20%		-16%		-10%	
Capi ovini e caprini	1 634	2 937	7 734 144	9 938 709	139 963	146 382	961 439	1 474 315
variazione percentuale (2000-1990)	-44%		-22%		-4%		-35%	
Capi suini	250	23	8 645 659	8 310 601	925 234	740 048	161 873	222 852
variazione percentuale (2000-1990)	987%		4%		25%		-27%	
Dimensione media allevamenti bovini	25	14	36	24	43	27	21	14
Dimensione media allevamenti ovini	28	36	70	51	38	23	57	52
Dimensione media allevamenti caprini	15	8	19	14	13	7	24	17
Dimensione media allevamenti suini	28	1	44	23	253	83	6	5
UBA/sup. prati e pascoli	0,3	0,3	2,1	2,2	1,9	2,0	0,7	0,7

PARCO NAZIONALE DELLA VAL GRANDE

Il Parco Nazionale della Val Grande (D.M. del 2/3/1992, Ente istituito con D.P.R. del 22/11/1993), si estende su una superficie complessiva di 14.598 ettari di cui 11.971 di Zona di Protezione Speciale europea.
E' il più piccolo fra i Parchi dell'arco alpino e la sua peculiarità è quella di essere una valle selvaggia e disabitata "*wilderness*", percorribile solo a piedi per mezzo di sentieri molti dei quali impervi e invasi dalla vegetazione.
Il Piano del Parco attualmente in attesa dell'approvazione da parte della Giunta Regionale, prevede la suddivisione del territorio in zone con un diverso grado di protezione:

- la Zona "A", riserva integrale dove l'ambiente naturale è conservato nella sua integrità ecologica;
- la Zona "B", dove è vietato realizzare nuove opere edilizie e di trasformazione del territorio e sono, invece, consentite le utilizzazioni produttive tradizionali di tipo agro-silvo-pastorale se non in contrasto con gli indirizzi di conservazione del Parco;
- la Zona "C", area di protezione dove vengono continuate e favorite secondo gli usi tradizionali, le attività agro-silvo-pastorali, nonché quelle agrituristiche ricettive autorizzate dall'amministrazione del Parco, purché compatibili con l'equilibrio ambientale;
- la Zona "D" area di promozione economica e sociale, identifica gli spazi abitati dove gli insediamenti storici possono essere restaurati nel rispetto dei materiali e delle tipologie tradizionali.

L'agricoltura nel Parco

L'Agricoltura è attualmente quasi del tutto scomparsa tranne in alcune zone periferiche, dove operano un piccolo numero di aziende che caricano il loro bestiame, prevalentemente ovi-caprino, sugli ultimi alpeggi ancora presenti. La forte contrazione dell'agricoltura viene testimoniata anche dai dati ISTAT relativi all'ultimo censimento, con una riduzione del 53% delle aziende e del 39% della SAU negli ultimi dieci anni[1]. All'interno del Parco si possono contare solo 6 aziende zootecniche di piccole dimensioni, mentre le aziende che praticano l'alpeggio nel territorio del Parco sono circa 42.
Non esiste una carta di destinazione d'uso del suolo ma un dato parziale riferito alla Comunità Montana di Ossola evidenzia la presenza di circa 164 ettari destinati a pascolo. Il patrimonio zootecnico del Parco vede la netta prevalenza degli ovini con un numero di capi pari a 1.876, seguiti dai caprini con 933 capi e infine 115 bovini totali (latte e carne). All'interno del Parco, inoltre, viene praticata l'apicoltura da 5 operatori.
A testimonianza dell'importanza dell'agricoltura in passato legata all'allevamento e alla fruizione dei prati e alpeggi in quota, rimangono in eredità circa 170 nuclei d'alpeggio. Questa presenza è spiegata dal fatto che il territorio attualmente occupato dal parco era in passato utilizzato come linea direttrice nella pratica della transumanza condotta dagli agricoltori, i quali dai paesi ossolani e cannobini risalivano le creste per poi discendere nella Val Grande.
Da alcuni documenti scritti, risalenti all'anno 1000, si parla di selve incolte per descrivere il territorio della Val Grande, allora chiamata "Valdo" ossia bosco, ed è proprio in questo periodo che la morfologia dei luoghi inizia a cambiare attraverso l'opera dell'uomo. Le selve presenti e le terre incolte vengono disboscate e trasformate in pascolo. Nascono così alpeggi estivi e maggenghi primaverili-autunnali. Dal XIV secolo il taglio dei boschi diventa un'ulteriore fonte di reddito per le comunità valgrandine, il cui sboc-

[1] Come riportato nell'allegato statistico i valori ISTAT si riferiscono ai comuni ricompresi nel territorio del parco.

co di mercato è rappresentato dalla città di Milano. Tale attività forestale è proseguita sempre più intensamente sino a metà del '900.
Essendo il Parco contraddistinto attualmente da un orientamento prettamente naturalistico le problematiche dell'agricoltura risultano in secondo piano. L'unico centro abitato presente nell'area è il Comune di Cicogna dove attualmente vivono circa venti persone in tutto, il resto del territorio è praticamente disabitato e le monticazioni da parte dei pastori sono oramai retaggi del passato come pure la gestione della risorsa forestale, volano economico fino alla metà del secolo scorso ed oramai abbandonata completamente (l'ultimo taglio del bosco è stato effettuato nel 1961).

Problematiche della fauna selvatica sull'agroecosistema

I danni causati dalla fauna selvatica sono riconducibili generalmente alla presenza del cinghiale (*Sus scrofa* L.), specie molto diffusa e che tende ad un incremento numerico dovuto alla mancanza di predatori naturali e molto probabilmente alla mescolanza con specie non autoctone contraddistinte da una più alta capacità prolifica. Nel Parco la problematica risulta recente e si stanno individuando criteri e tempi per le operazioni di risarcimento oltre all'avvio di alcune indagini sulla popolazione di ungulati presenti nel Parco.

Le iniziative del Parco

Diverse sono le iniziative condotte dall'Ente Parco verso la salvaguardia dell'ambiente naturale e il ritorno di un agricoltura di montagna nella concezione moderna che vede una multifunzionalità dell'azienda agricola.
Esiste un progetto pilota per la creazione di un agriturismo in quota all'Alpe Straolgio, dove l'Ente Parco in intesa con il Comune di Malesco sta tentando il recupero e il mantenimento dei pascoli alpini attraverso fondi UE-FESR 2000-2006 con un investimento complessivo pari a 520.000 euro. Il Parco, tramite il finanziamento Interreg II ha condotto studi vegetazionali e sull'entomofauna (coleotteri e carabidi) negli ambienti di altura presenti nel suo territorio, precisamente sulle creste che da Pian Cavallone si snodano fino al Monte Zeda e verso il Monte Torrione. Si tratta di un'area ampiamente caratterizzata da prati-pascolo che al di sotto dei 2000 metri di quota potrebbe tranquillamente ospitare una vegetazione di tipo boschivo. Gli elaborati sono stati consegnati nel 2001 e il finanziamento del progetto è stato pari a 46.482 euro.
Il progetto "Concetto di paesaggio transfrontaliero protetto da promuovere e valorizzare" continua nell'ambito degli interventi Interreg III finanziati dall'Unione Europea (2000-2006). La ricerca di durata triennale proposta dall'Ente Parco è articolata in cinque linee di ricerca:
1) dal paesaggio rurale alla wilderness: mutamenti dei paesaggi alpini al seguito del progressivo abbandono delle aree montane del Parco Nazionale della Val Grande;
2) sistemi di ambienti diffusi: dalla conoscenza alla messa a punto di modelli di recupero, gestione e valorizzazione delle risorse naturali;
3) sperimentazione di progetti pilota e di azioni innovative per la gestione e la valorizzazione di risorse naturali;
4) biodiversità faunistica e wilderness: studio sulle comunità ornitiche di boschi a diverso grado di sfruttamento ed impatto antropico nel Parco Nazionale della Val Grande;
5) aree protette transfrontaliere.

L'Ente Parco partecipa anche a un secondo progetto Interreg III, sempre di durata triennale, relativo alla formazione, gestione e salvaguardia delle tipologie forestali e paesaggistiche e all'impatto fra i sistemi antropici e geosistemi naturalistici. La ricerca è articolata in tre sottoprogetti:
1) paesaggio forestale e tipologie vegetazionali;
2) tipologie degli insediamenti umani e antropizzazione del territorio;
3) dinamica evolutiva nei castagneti abbandonati dell'orizzonte collinare e sub-montano nel Canton Ticino.

Il finanziamento previsto per i due progetti a valere sul programma Interreg III (2000-2006) corrisponde a 372.064 euro per i tre anni di attività.
Sono state finanziate 2 latterie sociali nella Comunità Montana della Valle Ossola per un importo complessivo di 51.505 euro e in Valle Vigezzo per un importo pari a euro 25.822 oltre che alla ristrutturazione di una stalla nel comune di Scaredi.
Ci sono, inoltre, interventi realizzati e in corso di realizzazione che riguardano la viabilità nel Parco attraverso il ripristino dei sentieri, la ristrutturazione dei rifugi e dei bivacchi a fruizione soprattutto delle attività turistiche ed escursionistiche ma che indirettamente favorirebbero anche il rilancio dell'attività agricola.
Di particolare rilievo la rassegna enogastronomica "I sentieri del Gusto" ormai alla terza edizione importante valorizzazione dei prodotti tipici, promossa dall'Ente Parco nelle trattorie e negli agriturismi dei comuni montani.
L'attività di animazione, valorizzazione, salvaguardia del paesaggio ha visto negli ultimi dieci anni un intensa attività da parte dell'Ente Parco sia dal punto di vista finanziario sia operativo. Le opere realizzate e le attività svolte tra le quali spiccano i centri visita, punti informativi, musei, ripristino dei sentieri, ripristino dei rifugi e bivacchi, la viabilità del Parco, la ricerca scientifica, gli interventi per l'agricoltura, l'educazione ambientale e la comunicazione; hanno determinato un investimento complessivo di circa 7 Meuro di cui 6,7 Meuro direttamente finanziati dal Parco. Inoltre sono in corso di realizzazione circa 4,2 Meuro di opere alle quali si aggiungono ulteriori 2,7 Meuro di investimenti previsti.

Biodiversità, agricoltura e prodotti tipici

Il territorio del Parco ha visto in passato la gestione indiscriminata della risorsa forestale la quale ha generato forti pressioni sulla biodiversità, al contrario dell'alpeggio che non ha comportato impatti negativi nei confronti dell'ambiente. Come detto l'uso irrazionale delle risorse forestali ha contribuito enormemente alla scomparsa nel secolo scorso di alcuni mammiferi selvatici come l'Orso bruno, la Lontra comune, la Lince eurasiatica e il Lupo. Anche gli ungulati come lo Stambecco, Capriolo e il Cervo hanno date di estinzione molto lontane ancor prima del 1900.
Attualmente con la diminuzione della pressione antropica e dello sfruttamento boschivo a cui ha fatto seguito una rinaturalizzazione del territorio, gli avvistamenti della fauna selvatica si sono fatti sempre più frequenti.
La gestione più razionale delle foreste si manifesta anche nella predominanza di una specie forestale rispetto alle altre. Infatti, se inizialmente la foresta era costituita da alberi di Cembro, Larice, Abete rosso, Pino uncinato, Betulla e Faggio; l'eliminazione sistematica di tutte le essenze forestali di maggior pregio, dal punto di vista costruttivo, a favore del Larice, ha consentito da un lato la creazione di ambienti più luminosi e quindi maggiormente sfruttabili a pascoli arborati ma anche la formazione di un bosco pressoché uniforme.
Il caricamento degli alpeggi attraverso l'apertura di radure al di sotto del limite della vegetazione arborea e il loro mantenimento tramite il pascolo del bestiame, a differenza dello sfruttamento boschivo, ha contribuito ad aumentare la varietà ecosistemica favorendo l'incremento delle varietà di specie animali e vegetali. Inoltre la necessità di fruire delle risorse offerte dall'ambiente ha spinto l'agricoltore-allevatore a costruire una serie di infrastrutture (muretti a secco, ricoveri, baite) per il consolidamento dei versanti più scoscesi oltre ad una fitta rete di sentieri. Oggi questi manufatti, che rappresentano una ricchezza paesaggistica, devono essere valorizzati oltre che protetti in quanto rappresentano un'immagine caratteristica oltre che valenti rifugi e anfratti per la microfauna del Parco.
Le strutture, ancora presenti, quali le baite degli alpeggi vantano un livello di inserimento e di sintonia con l'ambiente che solo l'architettura tradizionale e spontanea è in grado di raggiungere, in quanto frutto di secoli di adattamento e attraverso l'utilizzo di materiali rigorosamente reperiti in loco. Anche se la maggior parte di essi si trova in uno stato di fatiscenza possono ugualmente fornire una valida ispirazione per le costruzioni future, interrompendo quella deriva architettonica a cui si è spesso assistito negli ultimi anni, permettendo cosi il ritorno a quella integrazione tra uomo e ambiente.

Da non sottovalutare le interazioni fra la biodiversità e i prodotti tipici della Val Grande generalmente legata oltre che agli alpeggi anche all'allevamento dei bovini e ovi-caprini. La documentazione casearia di queste zone è documentata addirittura fin da prima dell'anno Mille.

Tabella 1 - Tipologia delle produzioni tipiche presenti nel Parco Nazionale della Val Grande

	Totale	DOP	IGP	DOP - IGP in attesa di riconoscimento	Tradizionali	Altre fonti	DOCG, DOC, IGT
Formaggi e prodotti lattiero caseari	**6**	0	0	0	5	1	0
Salumi Carni fresche e loro preparazione	**13**	0	0	0	10	3	0
Razze autoctone	**1**	0	0	0	1	0	0
Paste e prodotti della panetteria e pasticceria	**7**	0	0	0	5	2	0
TOTALE	**27**	**0**	**0**	**0**	**21**	**6**	**0**

Tabella 2 - Elenco delle produzioni tipiche del Parco Nazionale della Val Grande

Formaggi e prodotti lattiero caseari	
Ossolano d'Alpe	Tradizionale
Nostrano (d'alpe e di latteria)	Tradizionale
Spres	Tradizionale
Ossolano	Tradizionale
Caprino della Val Vigezzo	Tradizionale
Caprino ossolano	Altre fonti
Salumi - Carni fresche e loro preparazione	
Carn seca	Tradizionale
Castrato Biellese	Tradizionale
Violino di capra Val Grande	Tradizionale
Salame di testa o cupa	Tradizionale
Salame o salamino di capra	Tradizionale
Prosciutto della Val Vigezzo	Tradizionale
Mortadella ossolana	Tradizionale
Salame di patate della Val Grande	Tradizionale
Bresaola della Val d'Ossola	Tradizionale
Violino di camoscio	Tradizionale
Prosciutto affumicato	Altre fonti
Mortadella di fegato	Altre fonti
Prosciutto della Val d'Ossola	Altre fonti
Razze autoctone	
Capretto della Val Vigezzo	Tradizionale
Paste e prodotti della panetteria e pasticceria	
Stinchett	Tradizionale
Krussli	Tradizionale
Pane di segale	Tradizionale
Pane nero di Colmo	Tradizionale
Crasanzin	Tradizionale
Pane di grano saraceno	Altre fonti
Pane dolce (di meliga e mele)	Altre fonti

Anche la tradizione norcina riveste una certa importanza. Infatti, un tempo era famosa per i prosciutti di maiale e di capra, per i salami e la bresaola di bovino e per le mortadelle.
La pratica di caricare con bestiame bovino e ovi-caprino gli alpeggi permette ancora oggi di produrre straordinari prodotti caseari e mantenere seppur minimamente l'utilizzo di alcuni pascoli di montagna.
L'allevamento delle capre, che per almeno otto, nove mesi avviene al pascolo, è importante soprattutto per la carne – dal 1989 esiste il marchio "capretto tipico della Val Vigezzo" – e per i salumi. Di un certo rilievo è la produzione di pane nero, denominato Pane nero di Coimo.
Tra i formaggi ancora prodotti è celebre il Bettelmatt (ossolano d'Alpe) che prende il nome da una particolare zona di alpeggio. La tecnica di produzione vede la rottura della cagliata, formata da latte di vacche allevate al pascolo, in grumi grandi come un chicco di riso e poi cotta.
Altro formaggio prodotto è l'Ossolano detto anche Mezzapasta. Si tratta di un formaggio grasso prodotto da latte vaccino, inserito nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della regione Piemonte. È il capostipite di tutte le tome di montagna che si producono nelle valli Ossola e Formaza nella provincia di Verbano-Cusio-Ossola. Si ottiene da latte vaccino proveniente da una o più mungiture al quale, una volta portato alla temperatura di circa 34° centigradi, si aggiunge caglio di vitello. Successivamente si procede alla rottura della cagliata e alla sua cottura. La massa che si ottiene viene posta a riposare per alcune ore e in un secondo momento, dopo la salatura, il formaggio così ottenuto viene fatto stagionare per un periodo minimo di 60 giorni.
Dalle rilevazioni fatte emerge come in un passato recente fosse possibile trovare diverse latterie che trasformavano il prodotto in loco. Attualmente, in seguito all'entrata in vigore di normative riguardanti l'igiene e la sicurezza alimentare, molte latterie sono scomparse per l'impossibilità di adeguarsi alla nuova normativa. Nel territorio dei comuni interessati dall'area del Parco della Val Grande esistono ad oggi due, forse tre, latterie che raccolgono e trasformano il latte. Le latterie producono annualmente circa 265.000 kg di formaggio Ossolano, venduto al consumatore con un prezzo che si attesta intorno ai 8,00 Euro al chilogrammo. Sempre dalle rilevazioni fatte, risulta che il prodotto viene commercializzato a livello nazionale per circa il 50 % mentre la restante parte è commercializzata nel mercato regionale e locale. I canali di vendita utilizzati risultano essere per un 70% legati a grossisti mentre il restante 30% avviene tramite vendita diretta da parte delle latterie.

Tra i salumi vanno menzionati quelli ottenuti dalla carne della rarissima Capra Vallesana, quasi scomparsa nel recente passato. Attualmente i capi censiti in Piemonte nel 2000 ammontavano a 366 capi distribuiti in 67 allevamenti, la maggior parte dei quali sono allevati nel Verbano Cusio Ossola, nel Biellese e Vercellese. Razza particolare per la sua capacità di adattarsi agli ambienti alpini, sopportando climi estremamente rigidi. Si tratta di una specie autoctona proprio della zona tra il Verbano e il Cantone Vallese la cui origine è certamente antica. L'allevamento caprino, riscoperto nel recente passato, può contare sull'esistenza dal 1989 del marchio "capretto tipico della Val Vigezzo".
Nell'area è rimasta la produzione del Salame di capra, che si ottiene mescolando la parte magra di capra con grasso nobile di maiale (in una misura che varia dal 20 al 30%). In tutta la Val Vigezzo ci sono ancora 5 o 6 macellai che producono ancora il salame di capra. Le capre, utilizzate per la produzione del salame, sono allevate nei comuni che ricadono nel territorio del Parco mentre le macellerie e, quindi, la lavorazione e stagionatura avviene al di fuori dell'area Parco. Dalle rilevazioni effettuate, risulta che i macellai sono esclusivamente dei trasformatori, acquistando direttamente dagli allevatori la carne pronta per essere lavorata. Il quantitativo di prodotto commercializzato raggiunge i 2000 chilogrammi l'anno (dato riferito al 2001), utilizzando preferibilmente come canale quello della vendita diretta. La sua commercializzazione avviene quasi totalmente all'interno della regione, salvo una quota pari al 10% che investe tutto il territorio Nazionale. Il prezzo al consumatore si attesta nell'ordine dei 16 euro al chilogrammo. Oltre al salame esiste anche il famoso Violino di capra, un piccolo prosciutto di capra che deve il nome curioso alla forma. La sua produzione è ancora in gran parte familiare, realizzata con le cosce delle capre allevate semibrade sui pascoli locali.

	PARCO NAZIONALE DELLA VAL GRANDE		ITALIA		PIEMONTE		AREE PARCO	
	2000	1990	2000	1990	2000	1990	2000	1990
STRUTTURA AZIENDALE								
Aziende	190	408	2.593.000	3.023.337	120.965	164.077	232.609	263.301
variazione percentuale (2000-1990)	-53%		-14%		-26%		-12%	
SAU (.000 ha)	5,6	9,1	13.212,7	15.045,5	1.069,6	1.120,2	1.232,5	1.469,8
variazione percentuale (2000-1990)	-39%		-12%		-5%		-16%	
SAT(.000 ha)	16,0	25,8	19.807,1	22.700,4	1.520,3	1.776,0	2.202,0	2.670,1
variazione percentuale (2000-1990)	-38%		-13%		-14%		-18%	
Dimensione media - SAU (ha)	29,2	22,4	5,1	5,0	8,8	6,8	5,3	5,6
Dimensione media - SAT (ha)	84,7	63,2	7,6	7,5	12,6	9,2	9,5	10,1
Distribuzione delle aziende per classi di SAU								
fino a 5 ettari	68,9%		82,0%		70,6%		85,7%	
fra 5 e 10 ettari	10,0%		8,4%		12,0%		7,1%	
fra 10 e 20 ettari	6,3%		5,0%		8,5%		3,7%	
fra 20 e 50 ettari	5,3%		3,2%		6,2%		2,2%	
fra 50 e 100 ettari	3,7%		0,9%		1,7%		0,7%	
oltre 100 ettari	5,8%		0,5%		0,9%		0,5%	
Distribuzione della SAU per classi di SAU								
fino a 5 ettari	3,5%		10,7%		10,8%		10,2%	
fra 5 e 10 ettari	2,3%		11,5%		9,6%		9,3%	
fra 10 e 20 ettari	3,1%		13,6%		13,4%		9,6%	
fra 20 e 50 ettari	6,2%		19,1%		21,3%		12,0%	
fra 50 e 100 ettari	8,8%		12,4%		13,5%		9,1%	
oltre 100 ettari	76,2%		23,0%		31,4%		49,0%	
% SAT in affitto	1,2%		5,4%		3,9%		3,4%	
FORMA DI CONDUZIONE E LAVORO								
% aziende a conduzione esclusivamente familiare	91,1%	93,1%	81,3%	77,2%	90,0%	91,1%	75,7%	69,6%
% aziende a conduzione con salariati	7,4%	3,5%	5,1%	3,8%	3,1%	2,2%	4,4%	3,4%
% SAU aziende a conduzione esclusivamente familiare	27,0%	15,2%	60,3%	53,4%	72,6%	66,7%	44,9%	39,5%
% SAU aziende a conduzione con salariati	72,9%	57,4%	18,7%	15,5%	18,5%	11,6%	32,4%	22,3%
UL A per azienda	0,98	0,87	0,47	0,55	0,74	0,71	0,40	0,48
ULA per ettaro di SAU	0,03	0,01	0,09	0,11	0,09	0,12	0,08	0,09
UL A per ettaro di superficie a seminativi e legnose	4,70	2,66	0,12	0,15	0,13	0,20	0,15	0,17
ULA per conduttore	0,66		0,25		0,44		0,21	
ULA per familiare un parente del conduttore	0,21		0,09		0,18		0,08	
DESTINAZIONE SUPERFICIE AGRICOLA								
% SAU/SAT	30,9%	35,1%	67,1%	66,3%	70,0%	63,1%	56,0%	55,0%
Seminativi	0,3%	0,7%	55,5%	54,0%	54,1%	52,1%	32,3%	33,4%
Cereali	0,1%	0,3%	30,7%	29,7%	38,0%	38,6%	18,4%	19,8%
Orticole	0,0%	0,0%	2,0%	2,1%	0,6%	0,6%	1,5%	1,7%
Foraggere avvicendate	0,1%	0,1%	11,6%	12,1%	7,2%	7,7%	7,1%	7,0%
Coltivazioni legnose	0,1%	0,8%	18,8%	18,5%	9,1%	10,0%	18,2%	17,4%
Vite	0,1%	0,2%	5,4%	6,2%	4,9%	5,5%	3,0%	2,7%
Olivo	0,0%	0,0%	8,2%	6,9%	0,0%	0,0%	12,2%	10,4%
Agrumi	0,0%	0,0%	1,0%	1,1%	0,0%	0,0%	0,8%	0,8%
Frutiferi	0,0%		3,8%		3,9%		3,1%	
Prati permanenti e pascoli	99,3%	98,5%	25,5%	27,4%	36,5%	37,8%	49,5%	48,2%
Arboricoltura da legno	0,0%		0,8%		2,0%		0,4%	
Boschi	52,0%		23,1%		16,5%		34,5%	
% superficie non utilizzata	11,3%		4,7%		6,8%		8,0%	
% superficie destinata ad attività ricettive	0,1%		0,1%		0,1%		0,2%	
% altra superficie	0,8%		3,8%		2,7%		3,2%	
ALLEVAMENTI E PATRIMONIO ZOOTECNICO								
% aziende con allevamenti	68,5%	64,1%	26,0%	34,5%	35,0%	46,9%	23,5%	32,6%
Capi bovini	593	772	6.230.305	7.741.088	819.398	985.830	273.859	328.741
variazione percentuale (2000-1990)	-23%		-20%		-17%		-16%	
Capi ovini e caprini	4.764	6.190	7.734.144	9.930.709	134.349	129.091	961.439	1.426.315
variazione percentuale (2000-1990)	-23%		-22%		4%		-33%	
Capi suini	67	100	8.649.059	8.310.601	924.102	739.531	161.873	222.852
variazione percentuale (2000-1990)	-33%		4%		25%		-27%	
Dimensione media allevamenti bovini	16	5	36	24	44	28	21	14
Dimensione media allevamenti ovini	42	19	70	54	40	24	57	32
Dimensione media allevamenti caprini	25	22	19	14	13	/	24	17
Dimensione media allevamenti suini	7	7	44	28	281	88	8	5
UBA/sup. prati e pascolo	0,2	0,2	2,1	2,2	2,1	2,4	0,7	0,7

PARCO NAZIONALE DELLO STELVIO

Il Parco ha vissuto, negli ultimi quaranta anni, una forte trasformazione sociale ed economica che ha portato ad una radicale sostituzione della base economica tradizionale (attività agricola e allevamento) a carico del turismo. E' questo settore, infatti, che oggi svolge un ruolo trainante rispetto alle altre attività.
Tale fenomeno si è verificato con intensità diversa a seconda dei settori del Parco, anche in corrispondenza delle diverse realtà regionali e provinciali. In ogni caso, il territorio risente delle problematiche dovute all'abbandono dell'attività agricola montana.
Fra queste la questione del paesaggio rappresenta un nodo centrale nel quale si incrociano tutte le criticità, non solo del settore agricolo, ma anche delle altre attività.
Infatti, il degrado dei paesaggi alpini, il cui mantenimento è strettamente legato allo sfalcio e all'alpeggio, ha contraccolpi negativi sull'immagine turistica dell'area.
Anche, l'abbandono di attività agricole tradizionali basate su cultivar locali, quali quella del grano saraceno nel settore Lombardo, coltivato nei tipici terrazzamenti, è causa di degrado del paesaggio e di dissesto idrogeologico, a cui si accompagna, anche la perdita di tradizioni gastronomiche e, quindi, della cultura tradizionale.
Il Parco Nazionale dello Stelvio si estende per 134.620ha e coinvolge 24 comuni, dei quali 3 ricadono nella Provincia Autonoma di Trento; 11 nella Provincia Autonoma di Bolzano e 10 nella Regione Lombardia.
Si tratta di una zona situata al centro della catena alpina e uno dei territori protetti più grandi d'Europa[1].
I diversi settori del Parco (trentino, Altoatesino e Lombardo) comprendono numerose valli[2], per lo più disposte radialmente rispetto al massiccio Ortles-Cevedale, che si differenziano notevolmente sia dal punto di vista orografico sia socioeconomico.
Solo il 3% del territorio dei tre settori del Parco Nazionale dello Stelvio, ossia circa 4000 ha, è posto al di sotto dei 1000 m di altitudine mentre la parte più consistente si colloca fra i 2000 e i 3000 m slm, connotando l'area protetta come parco d'alta montagna. Oltre i 2100 metri, il territorio ospita circa 200 ghiacciai, dei quali il più vasto è quello dei Forni, alla testata dell'omonima valle, con superficie superiore ai 1200 ha.

Residenti e densità della popolazione nei comuni del Parco Nazionale dello Stelvio per fascia

	Fascia altitudinale						Totale	
	> 600 < 900 m s.l.m		> 900 < 1110 m s.l.m		> 1110 m s.l.m			
setore	*popolazione residente*	*Densità pop/km2*	*popolazione residente*	*Densità pop/km2*	*popolazione residente*	*Densità pop/km2*	*popolazione residente*	*Densità pop/km2*
Alto atesino	20.205	52	7.843	17	3.156	12	31.204	27
Lombardo	4.498	47	5.650	29	18.420	32	28.568	36
Trentino	0	0	1.454	11	2.640	15	4.094	9
Totale PN	24.703	33	14.947	19	24.216	19	63.866	24

Fonte: Elaborazione INEA su dati del Parco Nazionale dello Stelvio

Una quota rilevante della popolazione risiede nei comuni venostani del parco nazionale, dove si registra una crescita costante degli abitanti e una maggiore tenuta del settore agricolo (a differenza di quanto avviene negli altri due settori).
La presenza maggiore di superficie ad un livello altitudinale più basso e di una econo-

[1] Confina a nord con il Parco Nazionale Svizzero dell'Engadina, a sud con il Parco Regionale dell'Adamello in Lombardia che, a sua volta, è collegato direttamente col vicino Parco Naturale Adamello-Brenta in Trentino. Verso est, a pochi chilometri di distanza, si estende il Parco Naturale di Tessa e verso ovest il Parco di Livigno e della Valdidentro, che la regione Lombardia intende istituire in breve tempo.

[2] Le principali valli del PN dello Stelvio sono:
- Settore lombardo, alta Valtellina (Valfurva, Valle del Gavia, Valle del Braulio, Val di Rezzalo, Valle di Fraele, Val Zebrù, Valle dei Forni, Valdidentro, Valle del Gallo, Valle dello Spöll) e la Vallecamonica (Val Grande, Val Canè, Valle delle Messi e Valle di Viso);
- Settore trentino, Val di Peio, Val de la Mare, Val del Monte, Val di Rabbi;
- Settore altoatesino (Val Venosta)n Val d'Ultimo, Val Martello, Valle di Lasa, Val di Trafoi e Valle di Solda.

mia agricola e turistica particolarmente dinamica, probabilmente, rende il settore altoatsino maggiormente attraente per la popolazione e gli imprenditori. Gli altri due settori, invece, risentono maggiormente della crisi che investe la maggior parte delle zone montane italiane[3].
L'idea di salvaguardare questa area risale agli inizi del secolo e venne trasformata in legge il 24 aprile 1935. Inizialmente vennero messi sotto protezione 96.000 ettari. Nel 1977 il parco fu ampliato fino a raggiungere le dimensioni odierne.

Le date del Parco	
Costituzione del Parco	- Legge 740/1935
Approvazione regolamento del Parco	- D.P.R. 11/8/1951
Ampliamento dell'area protetta	- D.P.R. 116/1977
Attribuzione della gestione del Parco ad un consorzio formato dallo Stato, dalle Province Autonome, dalla Regione Lombardia e dalle province di Sondrio e Brescia	- 1992
Attivazione dei comitati di gestione	1995
Piano di coordinamento e Piano socio-economico	- In discussione

Fonte: Parco Nazionale dello Stelvio, Relazione sullo stato dell'ambiente, 2002

Al momento dell'istituzione del Parco, la gestione è stata affidata all'Azienda di Stato per le Foreste Demaniali, la sorveglianza ed il controllo del territorio al Corpo Forestale dello Stato.
Già a partire dal 1974 venne riconosciuta un'ampia competenza amministrativa alle due province autonome di Bolzano e Trento, a condizione che un consorzio appositamente istituito garantisse un'amministrazione unitaria. In seguito a lunghe e complesse trattative si riuscì ad ottenere la riorganizzazione dell'amministrazione del Parco Nazionale.
Il Consorzio del Parco Nazionale dello Stelvio è composto da tre organi gestionali operativi. Il suo Consiglio Direttivo stabilisce le norme per una gestione unitaria e coordinata, mentre l'amministrazione ordinaria e straordinaria viene curata dai tre Comitati di Gestione della regione Lombardia e delle province autonome di Trento e Bolzano, tramite i rispettivi Uffici Periferici.
I comitati sono composti dalle rappresentanze: regionali e provinciali; dei sindaci dei comuni del Parco, delle associazioni ambientaliste; delle associazioni agricole; delle associazioni turistico-ricreative , del mondo scientifico. Ogni comitato dispone di squadre di operai (per la maggior parte stagionali) impegnati nella realizzazione di opere di manutenzione e di interventi sul territorio.
In particolare le attività svolte dai Comitati riguardano principalmente: la sensibilizzazione dei residenti e dei turisti; la gestione della fauna e della vegetazione; la manutenzione del territorio (sentieristica, manufatti, idrografia, ecc.); la manutenzione delle strutture del Parco. Inoltre, questi uffici esercitano le competenze relative alle variazioni urbanistiche e del patrimonio abitativo[4] nel territorio ricadente all'interno dei propri confini, ad eccezione dei centri abitati dove tale competenza è stata delegata ai Comuni interessati.
Si tratta di un carico amministrativo rilevante[5] e comporta un'inerzia dei tempi di risposta del Parco alle richieste della popolazione, costituendo così un elemento di criticità nei rapporti tra la comunità e l'area protetta.
La sorveglianza ed il controllo del territorio del Parco Nazionale sono affidati al Corpo Forestale dello Stato in Lombardia ed ai Corpi Forestali Provinciali nelle province di Trento e Bolzano.
Il bilancio del Parco gode di tre entrate principali: dal Ministero dell'Ambiente, dalle amministrazioni regionali e provinciali di riferimento e da programmi europei. L'autofinanziamento è ridotto e derivante dalla vendita di prodotti (pubblicazioni, gadgets, etc), dai biglietti di entrata ai centri visita (laddove sono a pagamento) e dalle attività didattiche per adulti e scolaresche.
Il territorio del Parco presenta ampie zone coperte da vegetazione alpina e da detriti e rocce (circa il 60% della superficie). Nelle aree più a valle, invece, sono presenti diver-

[3] A tal proposito si rimanda al prossimo paragrafo.

[4] Le richieste di autorizzazione vengono vagliate in prima istanza dai Comitati, che esprimono un primo parere in proposito, e, successivamente, trasferite al Consorzio per il parere definitivo.

[5] Solo nel 2001 sono state vagliate dal Parco 950 pratiche, a cui si aggiungono quelle autorizzative trattate dai singoli Comitati di gestione, relative solitamente ai sorvoli in elicottero e alla raccolta di semi, specie vegetali e minerali.

[6] La metà delle quali entro i confini del Parco

si centri abitati e vari insediamenti destinati all'attività turistica. In generale, il paesaggio è legato alla presenza di attività antropiche, soprattutto agro-silvo-pastoriali. Lo svolgimento di queste attività nel territorio del Parco, oltre ad assicurare il presidio del territorio, rappresenta anche una importane fonte di occupazione e occasione di formazione del reddito.
Ad esempio la silvicoltura, legata alla presenza di boschi di latifoglie, abete bianco e rosso, pino silvestre, è importante sia per la produzione di legna da destinare all'edilizia sia per l'artigianato locale. Oppure i lariceti, oltre che per le attività silvicole, sono utili anche per l'allevamento e il pascolo del bestiame.
I pascoli d'alta quota e i prati sfalciati, che svolgono un ruolo strategico nel mantenimento di spazi aperti che costituiscono habitat caratteristici per molte specie animali e dell'avifauna, connotano l'immagine turistica del territorio.
Nelle zone più elevate del parco e nei settori lombardo e trentino, la progressiva scomparsa delle attività agricole e di allevamento sta causando problemi di dissesto idrogeologico e una riduzione complessiva della varietà degli ambienti.
Nel settore altoatesino, specialmente nelle zone più a valle, si sta verificando un fenomeno di segno opposto, ma le cui conseguente sono ugualmente rilevanti dal punto di vista ambientale e in termini di biodiversità. L'uso intensivo del suolo, legata alla forte diffusione dei meleti sta determinando una diminuzione della complessità del paesaggio ed un uso massiccio delle risorse idriche per finalità agricole. E' questa una tendenza che interessa una quota piuttosto ridotta del territorio entro i confini del Parco, ma è piuttosto rilevante nelle zone immediatamente limitrofe.
Proprio questa piccola porzione del territorio del Parco è causa di diversi conflitti con la popolazione locale e, in particolare con gli imprenditori che devono adempiere, rispetto alle aziende fuori il perimetro dell'area protetta, vincoli più onerosi per lo svolgimento dell'attività agricola. Per questa ragione, è in discussione la possibilità di ridefinire i confini escludendo queste porzioni di territorio coltivato.

Uso del suolo nel Parco Nazionale dello Stelvio anno 2001 (composizione percentuale)

Uso del suolo	Settore Alto atesino	Settore Lombardo		Settore Trentino	Totale
		Camuno	Valtellinese		
Ghiacciai	8,16	0	7,46	8,85	7,35
Vegetazione alpina	23.45	42,58	31.99	32,25	29.33
Detriti e rocce	2,95	36.92	34,38	32	31.60
Arbusteti a pino mugo	0,56	0	8.61	0	3,11
Arbusteti a ontano verde	0.21	9,02	0.94	1,40	1.33
Arbusteti, prati alberati	0,61	0	0	0.25	0,28
Boschi di latifoglie	1.29	0	0	1,07	0.68
Boschi di abete rosso	19,74	2.97	7,62	12.13	12,87
Cembrete	6.64	2	2,88	1.97	4,08
Lariceti	1.19	6,6	1.56	5,69	2.36
Boschi di abete bianco	0,38	0	0	0.02	0,16
Boschi di pino silvestre	1.21	0	0,33	0	0.62
Pascoli a larice	1,02	0	0.06	1,99	0.77
Prati sfalciati	4,29	1.92	2,27	1.72	3
Specchi lacustri	0,25	0	1.59	0,37	0.74
Coltivi	2,77	0	0	0	1.14
Superficie urbanizzata	0,29	0	0.31	0,31	0.28
Totale superficie (ha)	55.947	10.241	49.498	19.350	13.4620

Fonte: PN dello Stelvio, Relazione sullo stato dell'ambiente, Agenda 21, 2002

L'agricoltura nel Parco

I comuni dell'area Parco sembrano essere fortemente connotate dall'agricoltura, con oltre il 70% del territorio destinato allo svolgimento dell'attività agricola. Tale situazione si differenzia, sia nelle zone limitrofe al Parco sia entro i suoi confini, a seconda del settore considerato.
Analizzando le caratteristiche strutturali del settore agricolo (prevalenza di aziende di media dimensione a conduzione familiare con la maggior parte della SAU destinata a

prati permanenti e pascoli), emerge una maggiore similarità fra l'agricoltura nel Parco dello Stelvio e quella delle Province di Trento e Bolzano che non alla Regione Lombardia.
La motivazione principale di tale somiglianza è riconducibile alle caratteristiche orografiche del territorio del Parco che influenzano particolarmente l'agricoltura e l'economia della zona e, anche, al sostegno dato alle attività agro-silvo-pastorali dalle Amministrazioni Regionali/Provinciali in cui ricadono i comuni dell'area protetta.
Nei comuni del Parco sono state censite, nel 2000, 3600 aziende agricole, insistenti su una superficie totale di circa 179.000 ettari. Come spesso accade nelle zone montane, le superfici agricole sono molto frammentate: il numero di corpi totali risulta 10 volte maggiore rispetto al numero delle aziende agricole. La maggior parte dei terreni agricoli sono di proprietà delle aziende mentre il 12% è in regime di affitto e il 3,4% in uso gratuito.
In linea generale l'agricoltura nelle zone di fondovalle è di tipo intensivo prevalentemente volta alla frutticoltura (mele) mentre nelle zone di maggiore altitudine è estensiva e legata alla attività dei masi di montagna.
Malgrado l'attività agricola abbia caratteristiche e dinamiche simili a quelle di molte altre zone montane, i comuni del Parco dello Stelvio presentano alcune peculiarità rispetto agli altri comuni che ricadono nei parchi dell'arco alpino. Questa area, infatti, anche se interessata nell'ultimo decennio da una riduzione delle aziende agricole (-20%) e della SAU (-6%), sembra risentire in misura minore della crisi del settore.
Osservando le caratteristiche strutturali delle aziende, questi comuni sono particolarmente caratterizzati dall'attività agricola. Infatti, in esso ricade il 68% della SAU e il 64% della SAT dell'intero arco alpino.
Le aziende sono mediamente di dimensioni maggiori, il 43% ha una superficie media (circa 50 ha) e una SAU media (circa 22 ha) notevolmente più elevata rispetto a quanto registrato nei comuni che ricadono nei parchi del sistema alpino (SAT 14ha e SAU 33ha) sia alle regioni in cui ricadono (circa 9ha di SAU e 19ha SAT).
Come per gli altri comuni situati prevalentemente in zone montane, la destinazione della SAU a prati permanenti e pascoli (circa il 96%) costituisce la motivazione più evidente della più ampia dimensione aziendale.
Un ulteriore elemento, che conferma la maggiore caratterizzazione agricola dell'area dello Stelvio, è la quota di superficie agricola utilizzata per finalità produttive rispetto alla superficie aziendale totale. Tale rapporto, che raggiunge il 45%, pur essendo al di sotto della media nazionale (67%) e della media dei comuni dei parchi nazionali (56%), è sensibilmente superiore a del sistema alpino.
Probabilmente la presenza di numerose aziende con allevamenti e, anche se modesta, di altre colture, contribuisce ad una maggiore utilizzazione della superficie aziendale per finalità produttive. Infatti, i comuni del Parco dello Stelvio si caratterizzano per la forte presenza di aziende con allevamenti (circa il 65% delle aziende), nelle quali vengono allevati il 62% dei bovini e il 65% dei caprini e degli ovini dell'intero sistema dell'arco alpino. Si tratta di allevamenti di piccole dimensioni, di carattere estensivo, che stanno contribuendo significativamente al mantenimento degli alpeggi e delle malghe alle quali è ancora fortemente legata la produzione di formaggi locali tradizionali.
Oltre agli allevamenti, in questi comuni si registra una particolare incidenza delle coltivazioni legnose (3,2% a fronte di un valore medio pari al 0,6%) e fruttifere (3,2% a fronte di un valore medio pari allo 0,3%). In particolare, le coltivazioni fruttifere possono essere ricondotte alla produzione di mele che caratterizza la produzione agricola di tutta la Provincia di Trento e Bolzano.
Per quanto riguarda la superficie agricola non utilizzata, una quota consistente della superficie totale delle aziende è costituita da boschi (34%).
Un dato significativo da evidenziare è la quota di superficie aziendale destinata alle attività ricreative, pari all'1%. Questo indicatore è nettamente superiore a quello registrano sia in tutti i comuni degli altri parchi nazionali (circa lo 0,2%) sia nelle Regioni italiane in complesso (0.1%). Non poteva essere altrimenti, se consideriamo la forte voca-

zione turistica del territorio e consistente diffusione dell'agriturismo nelle Province di Trento e Bolzano.
Anche la forma di conduzione delle aziende differenzia questo comprensorio dal resto dell'arco alpino. Tale indicatore è leggermente superiore con quanto rilevato per il complesso dei comuni delle aree protette nazionali dove prevalgono le aziende a conduzione familiare (rispettivamente 79% e 76%) ma sensibilmente inferiore a quello degli altri comuni dei parchi alpini che supera il 90%.

L'agricoltura nei tre settori del Parco

Nell'ultimo decennio, nel settore Lombardo il decremento del numero delle aziende è stato del 43%, mentre per i settori altoatesino e trentino la riduzione delle imprese è stata molto contenuta (-2,5 e –3,3%).
Nei comuni venostani, in particolare, si assiste ad una buona tenuta del settore, che ha limitato il fenomeno dell'abbandono dei terreni. Infatti, la maggior parte delle aziende agricole sono situate nella parte altoatesina (circa 2700, cioè il 75% di quelle censite in tutti i comuni in cui ricade il parco) (vedi cartina).

L'agricoltura nel PN dello Stelvio: principali caratteristiche e problematiche

Caratteristiche dell'agricoltura:
- forte diminuzione delle aziende agricole (-13%);
- contrazione dei seminativi (-90%);
- riduzione delle attività dell'allevamento e abbandono dei prati pascolo;
- scarsa redditività delle malghe per la piccolissima dimensione;
- diffusione contenuta dell'agriturismo;
- rottura delle filiere produttive locali.

Principali problematiche
Abbandono dell'attività agricola, che determina:
- riduzione delle specie vegetali autoctone;
- degrado del paesaggio;
- dissesto idrogeologico.

Caratteristiche dell'agricoltura:
- diminuzione contenuta delle aziende agricole (-7,5%);
- forte diffusione della frutticoltura e delle attività silvicole;
- diffusione di aziende agrituristiche;
- presenza di allevamenti estensivi;
- presenza di numerose malghe dedite anche alla produzione di formaggio;
- elevata diffusione dell'agriturismo;
- diffusione di metodi di produzione basati sulla lotta integrata.

Principali problematiche
Specializzazione colturale legata alla produzione delle mele, che determina:
- uso intensivo del suolo;
- impoverimento della risorsa idrica;
- riduzione dello strato di vegetazione pioniera;
- riduzione delle specie vegetali autoctone;
- riduzione della complessità della struttura del paesaggio.

Caratteristiche dell'agricoltura:
- diminuzione contenuta delle aziende agricole (-3,3%);
- forte contrazione delle coltivazioni (-70%);
- abbandono delle strutture produttive tradizionali (malghe);
- diffusione di aziende agrituristiche

Principali problematiche
Diffusione di allevamenti intensivi che determinano:
- un apporto di fertilizzanti organici sproporzionato rispetto alle superfici interessate con evidente rischio di inquinamento per le falde;
- un carico trofico eccessivo;

Fonte: elaborazione INEA su dati estratti da Censimento dell'agricoltura, Relazione sullo Stato dell'Ambiente (PN dello Stelvio), intervista effettuata presso l'Ente Parco

In questo settore dell'area protetta, caratterizzato da una altitudine media leggermente inferiore rispetto agli altri settori del Parco, si concentrano anche la maggior parte dei terreni coltivati a seminativi (98% dei 572 ettari del Parco) e a frutticoltura, degli orti familiari e degli allevamenti bovini. La crisi dell'agricoltura è, invece, particolarmente forte nel settore lombardo. Tale situazione è particolarmente evidente nella Valle Camonica e in Valtellina, dove la quota di occupati è decisamente ridotta e l'abbandono dei versanti molto evidente.
Accanto ad una contrazione del settore agricolo si è verificata anche una trasformazione del tipo e dei metodi di coltivazione. Oggi la SAU è da attribuire ai prati perenni di fondo valle e ai pascoli (alpeggi), mentre in passato erano diffuse anche altre coltivazioni quali quelle cerealicole. Infatti, nel settore lombardo, i seminativi sono diminuiti del 90% rispetto al 1990. Si trattava in particolare di coltivazioni di grano saraceno e segale, particolarmente adatte alle zone montane perché resistenti al freddo. Queste due produzioni rappresentavano e, ancora oggi, rappresentano gli ingredienti principali dei prodotti tipici locali, e vengono acquistati soprattutto all'eestero. La loro scomparsa non rappresenta solo perdita di biodiversità e riduzione della complessità del paesaggio (la coltivazione avveniva in terrazzamenti), ma anche delle filiere di produzioni locali.
Anche nel settore Trentino si sta assistendo ad una forte contrazione delle coltivazioni permanenti e dei seminativi, che nell'ultimo decennio sono diminuite del 70%.
Nelle Valli del Parco, perciò, l'agricoltura è principalmente legata all'allevamento, alla produzione di latte e di una grande varietà di formaggi.
Ancora oggi, nel settore altoatesino, la maggior parte delle aziende (malghe) pratica l'allevamento di bovini alimentati quasi esclusivamente con fieno locale. Si tratta comunque di piccoli allevamenti, il cui mantenimento è strettamente legato agli incentivi e ai contributi erogati dalla Provincia agli agricoltori.
Le malghe, prevalentemente di tipo familiare, rappresentano le fondamenta storiche dell'organizzazione dell'attività agricola della zona e connotano anche il "paesaggio culturale" dell'area dato che spesso è possibile vedere i contenitori del latte lungo le strade dei masi in attesa di essere ritirati dai furgoni delle latterie. Queste strutture sono frequentemente anche agriturismi e sono dotati di caseifici per la lavorazione del formaggio. Per questa ragione, parte della produzione del latte viene venduta direttamente dal produttore, a differenza di quanto avviene nel settore lombardo dove il latte è solitamente conferito alle latterie sociali.
Negli altri settori del Parco, invece, l'allevamento è in forte declino, anche a causa della rottura delle filiere locali tradizionali: da un lato il foraggio viene sempre più importato per garantire rese più elevate, dall'altro vanno scomparendo le strutture locali per la lavorazione del latte e della carne. Nel settore Lombardo, la maggior parte delle aziende (538) pratica l'allevamento, soprattutto bovini e caprini. Attualmente esistono 9 latterie sociali (che rappresentano anche forme cooperative) ma per la loro ridotta dimensione faticano a garantirsi un reddito sufficiente. In questa area ci sono 41 malghe (e relativi alpeggi) per 2.285 capi bovini. I conduttori nella maggior parte dei casi hanno una età compresa fra i 44 e i 55 anni e un livello di istruzione piuttosto basso.
Nella parte Trentina pur essendo rilevante la crisi del settore, l'economia agricola fondata sull'allevamento continua ad avere un discreto significato. Attualmente ci sono 204 aziende insistenti su una superficie di 14.800 ha (di cui il 99% prati e pascoli). Le malghe sono in tutto 36 (di cui una recuperata dell'Ente parco) e adibita a centro visitatori. Di queste il 30% non viene più utilizzata, il 33% viene utilizzata come casara e il 27% come stalla.
Da segnalare, in questa area, il passaggio verso forme di allevamento intensivo anche dove le superfici aziendali sono ridotte con la conseguenza di un rapporto squilibrato fra foraggicoltura e allevamento e difficoltà di gestione delle deiezioni.
L'economia legata alla gestione del patrimonio forestale è anch'essa in declino. Si mantiene abbastanza attiva nel settore altoatesino, dove sono presenti segherie e falegnamerie che lavorano prevalentemente legno locale. anche per la produzione di mobili. In questa area, infatti, la superficie recuperata dal bosco (appena l'1,7%) è ridottissima a segnalare la quasi assenza di fenomeni di abbandono.
Nella zona trentina del Parco, anche se la silvicoltura è in declino, esistono ancora strutture socio-economiche storiche, attive nella gestione del territorio che svolgono un ruolo fondamentale nel regolare l'uso dei pascoli, delle zone boscate e il taglio del legname.

L'agricoltura biologica nel PN dello Stelvio non è ancora particolarmente diffusa, anche se negli ultimi anni si sta registrando una maggiore attenzione degli agricoltori verso pratiche agricole maggiormente eco-compatibili.
La percentuale della SAU coltivata ad agricoltura biologica nell'ambito del Parco risulta minoritaria, sebbene la crescita recente di aziende che coltivano secondo i protocolli dell'agricoltura biologica prometta un'ulteriore diffusione nei prossimi anni, sostenuta da una notevole domanda dei consumatori.

Aziende biologiche nel Parco Nazionale dello Stelvio

	N.	SAU (ha)	SAT (ha)
Aziende con coltivazioni biologiche	70	1.112	1.006
Aziende con allevamenti biologici	38	2.097	2.602
Totale	108	4.019	3.608

Fonte: PN dello Stelvio, Relazione sullo stato dell'ambiente, 2002

Il maggior numero di aziende che coltivano secondo metodi biologici si registra a Laces (20), a Silandro (17) e a Bormio (12) per un totale di 70 aziende. Le colture ortive sono quelle dove è stata maggiormente verificata l'applicazione dell'agricoltura biologica.
Nel settore venostano anche parte della frutticoltura segue i protocolli biologici: in particolare, la produzione della varietà principale di mela, la Golden, è biologica per il 2-3% e integrata per il restante 97-98%.
Tramite il censimento dell'Agricoltura 2000 sono state registrate anche aziende con produzioni zootecniche biologiche. Tale certificazione di produzione risulta particolarmente importante se si considera l'orientamento dell'attività agricola prevalentemente contraddistinta dall'allevamento. Esse sono presenti in particolare a Silandro (19), a Bormio (9) e a Ultimo (5) per un totale di 38 aziende.

Le iniziative nel Parco

Il Parco svolge numerose attività di educazione ambientale, di gestione della sentieristica e di promozione turistica e, attraverso collaborazioni con Enti pubblici, Università e scuole, attività di studio per attività di ricerca, monitoraggio, ecc.
Sono in fase di realizzazione diversi progetti locali, comprensoriali, nazionali ed europei. Fra questi, però un numero decisamente esiguo sono finalizzati (direttamente e/o indirettamente) al sostegno-promozione-recupero delle attività agricole e della biodiversità. In particolare si tratta di iniziative realizzate nel settore trentino, quali la ristrutturazione di un antico caseificio e realizzazione di un ecomuseo sulla lavorazione del latte; la ristrutturazione di una malga; il recupero di pascoli.
Alcuni Comitati mettono a disposizione, come previsto dalla legge 394/91, contributi finalizzati all'incentivazione di pratiche agricole tradizionali e/o all'indennizzo per danni causati da fauna selvatica.
Fra gli strumenti di pianificazione, rivolti anche all'agricoltura, si potrebbe considerare il "Piano di Azione Agenda 21", attivato nel settore Lombardo e Trentino, nel quale sono previste misure specifiche per questo settore e in generale di gestione e sviluppo del territorio.
Il processo di agenda 21 è stato avviato partendo da alcuni obiettivi generali:
- affrontare le questioni dello sviluppo socio-economico rispettando un approccio integrato alla questione ambientale;
- affrontare alcuni punti critici relativi alla pressione delle risorse naturali del Parco, attraverso l'apporto attivo della popolazione locale, l'attivazione di politiche concertate, un monitoraggio costante.

Fra i punti fondamentali, della Proposta del Piano di Azione Agenda 21, vi è l'agricoltura e il suo mantenimento nelle zone di montagna. Questa finalità viene perseguita mediante la valorizzazione del ruolo degli agricoltori, attraverso azioni positive per contrastare l'abbandono della montagna e attraverso l'offerta di nuove opportunità di reddito che vengono individuate in:

- rilancio della coltivazione dei boschi;
- aiuti agli agricoltori e semplificazione delle normative e dei vincoli;
- definizione di un marchio di qualità per prodotti agricoli;
- multifunzionalità dell'agricoltura;
- diversificazione delle colture e sostegno a produzioni di nicchia e di alta qualità;
- mantenimento in loco e lavorazione delle materie prime creando filiere di qualità.

Inoltre, sono previsti interventi per la conservazione del paesaggio alpino, sia nelle sue valenza culturali e legate all'identità locale, sia come risorsa da valorizzare per un turismo sosteniile, quali: il mantenimento dei prati alpini attraverso lo sfalcio; la corretta gestione della fauna selvatica; la conservazione dei masi.
Oltre agli strumenti fino ad ora descritti è necessario tenere presente il ruolo svolto dalle Province Autonome e dalla Regione Lombardia che intervengono con diversi strumenti, anche nel territorio del Parco e gestiscono e realizzano la maggior parte delle iniziative, di seguito elencate, a favore dell'agricoltura e del paesaggio.

a) Per la protezione e la conservazione del paesaggio tradizionale:
   - nel settore Altoatesino, il Piano Provinciale di Sviluppo e Coordinamento Territoriale "LEROP Alto Adige 200" (attuazione 2000-2010);
   - nel settore Trentino, il Piano Comprensoriale della Val di Sole (PUC) e, inoltre, esistono ancora strutture socio-economiche storiche attive nella gestione del territorio che regolano l'uso dei pascoli, delle zone boscate e il taglio del legname;
   - nel settore Lombardo è stato adottato il Piano Territoriale Paesistico previsto dalla Legge Galasso e i successivi documenti di indirizzo.

b) Per il sostegno dell'agricoltura di montagna:
   - nel settore Altoatesino sono previsti dalla Provincia numerosi aiuti, fra i quali: indennità compensative alle aziende che coltivano più di 2 ha e che allevano una unità di bestiame bovino in zone svantaggiate; contributi specifici per il mantenimento del paesaggio ad aziende di piccole dimensioni (con meno di 2ha di superficie foraggera e con almeno una UBA) e operanti in zone svantaggiate. Inoltre, sono stati realizzati numerosi progetti sulle infrastrutture e viene sostenuto in modo particolare l'agriturismo e l'attività di trasformazione dei masi;
   - nel settore Lombardo: da una parte la Comunità Montana Alta Valtellina che con il Progetto Montagna dal 1989 concede contributi per ettaro falciato, per la ristrutturazione delle Malghe, per l'allevamento e per la promozione di iniziative cooperative; dall'altra, la CM della Valle Canonica prevede contributi per le attività agro-sivlo-pastorali e attività di assistenza tecnica per la qualificazione della produzione casearia e per il miglioramento degli alpeggi. Inoltre si potrebbe aggiungere quanto previsto dal Piano di Sviluppo Rurale 2000-2006;
   - nel settore Trentino il Consorzio di miglioramento Fondiario realizza annualmente interventi sulle strade e sulle malghe. Inoltre, La P.A. prevede, fra le altre cose, il "Premio di Alpeggio" (con contributi per il restauro, recupero manufatti, infrastrutture, ecc.), art.8 Legge sulla Montagna – indennità compensative, art.8 Legge sulla Montagna – premio sfalcio.

c) Altre iniziative:
   - nel settore Altoatesino, con il Leader sono state realizzate numerose iniziative per sostenere il settore agricolo e l'economia forestale. Inoltre, particolarmente intense sono le iniziative della Provincia per l'agriturismo e la commercializzazione dei prodotti e la gestione delle deiezioni bovine. E' stato infatti realizzato un impianto di gestione anaerobica a cui aderiscono 50 allevatori, il cui biogas prodotto viene utilizzato per il teleriscaldamento.
   - nel settore Lombardo: nella parte Valtellinese è stato istituito un consorzio per

promuovere l'utilizzo dei boschi che ha sviluppato un progetto per la certificazione forestale; nella Valle Canonica con il Leader II sono state realizzate numerose iniziative sul latte e i suoi derivati;

- nel settore trentino il servizio forestale ha deciso di promuovere il processo di implementazione per la certificazione ISO 14001 e sta realizzando lavori di miglioramento dei pascoli; la Provincia con la misura 9 del PSR ha realizzato il "progetto legno" che incentiva l'economia forestale.

Biodiversità, agricoltura e prodotti tipici

L'agricoltura nei tre settori del parco è interessata da problematiche differenti che possono essere ricondotti principalmente:
- all'abbandono dell'attività agricola (settore lombardo);
- alla diffusione di allevamenti intensivi (settore trentino);
- alla specializzazione colturale (settore altoatesino).

Gli effetti dell'attività agricola sulla biodiversità, riconducibili a queste tre criticità, possono essere riassunte principalmente in: degrado della struttura e della complessità del paesaggio e degli ecosistemi del Parco; perdita di habitat tipici per specie fanunistiche; scomparsa di cultivar autoctone; inquinamento del suolo; depauperamento delle risorse idriche.
La diffusione di pratiche agricole biologiche può svolgere un ruolo strategico nel mitigare molte delle criticità che investono il settore agricolo. Nell'area del parco, così come nelle zone limitrofe, le attività agricole biologiche sono scarsamente diffuse, mentre sembrano incontrare maggior successo le pratiche agricole basate sulla lotta integrata.
In questo ultimo caso però, la loro adozione è strettamente legata alla frutticoltura, che sta assumendo sempre più un carattere intensivo e, soprattutto portando verso la monocoltura una porzione rilevante di SAU dell'area.
In questo contesto è particolarmente importante, perciò sostenere una maggiore diffusione (e in alcuni casi anche la reintroduzione) di cutivar autoctone per diversificare le produzioni locali.
E' questa una delle strade maggiormente percorribili, considerando che proprio queste cultivar costituiscono la base di molti prodotti e piatti tipici della tradizione gastronomica locale particolarmente radicata nel territorio e apprezzata dai turisti.
In tutti e tre i casi, quindi, il recupero di attività agricole tradizionali, basate su metodi di produzione a basso impatto ambientale e su cultivar locale, può costituire una strategia efficace per contrastare e risolvere le problematiche sopra descritte e illustrate in dettaglio nella figura seguente.
Fra i parchi dell'arco alpino lo Stelvio risulta essere particolarmente ricco di produzioni di qualità e tipiche. Dei 56 prodotti individuati, 16 sono riconosciuti con denominazione comunitaria.

Tabella 1 - Tipologia delle produzioni tipiche presenti nel Parco Nazionale dello Stelvio

	Totale	DOP	IGP	DOP - IGP in attesa di riconoscimento	Tradizionali	Altre fonti	DOCG, DOC, IGT
Formaggi e prodotti lattiero caseari	**31**	8	0	1	12	10	0
Ortofrutta olive da tavola e conserve	7	1	0	1	4	1	0
Salumi - Carni fresche e loro preparazione	**13**	1	4	0	1	7	0
Paste e prodotti della panetteria e pasticceria	**1**	0	0	0	1	0	0
Vini	**4**	0	0	0	0	0	4
TOTALE	**56**	**10**	**4**	**2**	**18**	**18**	**4**

Questo stato di cose è il risultato di più fattori concomitanti. E' indubbio che il settore agricolo nelle Provincie Autonome di Trento e Bolzano abbia potuto contare su risorse e finanziamenti piuttosto consistenti, utilizzati spesso nell'area Parco per il recupero delle malghe e degli alpeggi, ma non è da trascurare anche la propensione alla collaborazione che ha portato alla creazione di reti fra gli operatori dell'area. Infatti, già dagli anni settanta, in queste zone sono state attivate forme di garanzia sui prodotti locali, attraverso la creazione di un marchio territoriale e la predisposizione di disciplinari di produzione. Inoltre, la forte identità locale, che si esprime anche con la presenza di tradizioni gastronomiche, ha contribuito a mantenere vive produzioni di nicchia. La forte presenza di prodotti sia con denominazione sia tradizionali e tipici può essere sicuramente considerato un elemento positivo, perché ad essi, corrisponde l'esistenza di sistemi produttivi avanzati e di forme di associazionismo consolidate sia nel settore agricolo sia turistico. Infatti, alcune produzioni DOP e IGP sono particolarmente competitive sul mercato, ad esempio la Mela DOP della Val di Non (Melinda), la Bresaola della Valtellina, lo speck dell'Alto Adige, i formaggi Bitto e Casera Valtellina; altre, assieme alle precedenti, contribuiscono a rafforzare l'immagine dell'area verso l'esterno e costruiscono un punto di forza dell'offerta turistica locale, ad esempio il formaggio Lagundo, il Cuz (carne di pecora lavorata), la Breasola di cervo della Valfurva, le albicocche Marille.

Tabella 2 - Elenco delle produzioni tipiche del Parco Nazionale dello Stelvio

Formaggi e prodotti lattiero caseari	Tipologia di riconoscimento
Grana Padano	DOP
Bitto Valtellina	DOP
Provolone valpadana	DOP
Taleggio	DOP
Asiago	DOP
Quartirolo lombardo	DOP
Valtellina Casera	DOP
Gorgonzola	DOP
Stelvio	*DOP
Casolet	Tradizionale
Fatuli	Tradizionale
Strachet	Tradizionale
Ortler	Tradizionale
Casatta di Corteno Golgi	Tradizionale
Formaggi di Lagundo (Algunder bauernakase halbfett, Algunder butterkase, Algunder ziegenkase, ecc.)	Tradizionale
Formaggella della Val Camonica	Tradizionale
Scimudin	Tradizionale
Scimuda, Semuda	Tradizionale
Silter	Tradizionale
Matusc	Tradizionale
Magro di piatta	Tradizionale
Poina enfumegada	Altre fonti
Nostrano di malga	Altre fonti
Toma di montagna	Altre fonti
Bagoss	Altre fonti
Schlander	Altre fonti
Formaggio semigrasso d'alpe	Altre fonti
Caprino lattico lombardo	Altre fonti
Grana Trentino	Altre fonti
Solandro di malga	Altre fonti
Alpkas	Altre fonti

Ortofrutta olive da tavola e conserve	
Mela Val di Non	DOP
Mela Alto Adige	*IGP
Mele di Valtellina	Tradizionale
Albicocche (Marille) della Val Venosta	Tradizionale
Farina di grano saraceno	Tradizionale
Crauti	Tradizionale
Piccoli frutti e verdure della Val Martello	Altre fonti
Salumi - Carni fresche e loro preparazione	
Salamini italiani alla cacciatora	DOP
Cotechino di Modena	IGP
Bresaola della Valtellina	IGP
Mortadella Bologna	IGP
Speck dell'Alto Adige	IGP
Cuz	Tradizionale
Cacciatorino di Cavallo	Altre fonti
Bresaola di manzo	Altre fonti
Breasaola di cervo della Val Furva	Altre fonti
Salame di Cervo	Altre fonti
Slinziga	Altre fonti
Violino di capra	Altre fonti
Kaminwurz	Altre fonti
Paste e prodotti della panetteria e pasticceria	
Pisarl	Tradizionale
Vini	
Terrazze Retiche	IGT
Delle Venezie	IGT
Mitterberg tra Cauria e Tel	IGT
Vigneti delle Dolomiti	IGT

Vi sono alcune considerazioni da fare a proposito dei prodotti citati. Le produzioni con denominazione comunitaria, che rappresentano una importante occasione di reddito e occupazione, sembrano stiano perdendo quegli elementi di tipicità riconducibili alle caratteristiche ambientali delle aree produzione. Si tratta di produzioni che stanno assumendo un carattere quasi industriale (ad esempio la Bresaola e lo Speck) e/o stanno soppiantando altre colture locali (ad esempio la Mela della Val di Non).
Nel primo caso, i prodotti pur mantenendo una immagine di tipicità legata alla cultura locale non presentano più interazioni specifiche con gli agroecosistemi del parco; nel secondo caso, la produzione sta divenendo un elemento identificativo dell'area ma con significative conseguente sul patrimonio di biodiversità presente in un territorio.
Altri prodotti, invece evidenziano una forte connotazione sociale e culturale, ma scarse interferenze con la biodiversità dell'area. E' questo il caso di prodotti tipo la bresaola di cervo, la cui produzione avviene attraverso la trasformazione di carni importate dall'estero.
Fra le produzioni che ormai non esprimono forti legami vi sono molti prodotti della panetteria e della pasticceria la cui lavorazione si basava, un tempo, sulla lavorazione di farine prodotte localmente. La coltivazione di seminativi è ormai praticamente scomparsa in tutta l'area.
La reintroduzione di queste coltivazioni e in particolare delle cultivar autoctone può rappresentare una importante occasione per recuperare sia il patrimonio enogastronomico, espressione della cultura dell'area, sia per introdurre produzioni a basso impatto ambientale.

Ad esempio il grano saraceno (fagopirum esculentum, appartenente alla famiglia delle poligonacee), per l'estrema rusticità della pianta e della normale possibilità di produrre in assenza di imput chimici, può inserirsi a pieno titolo nel circuito di commercializzazione dei prodotti biologici; infatti, la farina che si ottiene dalla molitura degli acheni presenta il più alto valore biologico rispetto a qualsiasi altro prodotto di natura vegetale e particolarmente abbondante è il contenuto in fibra grezza.

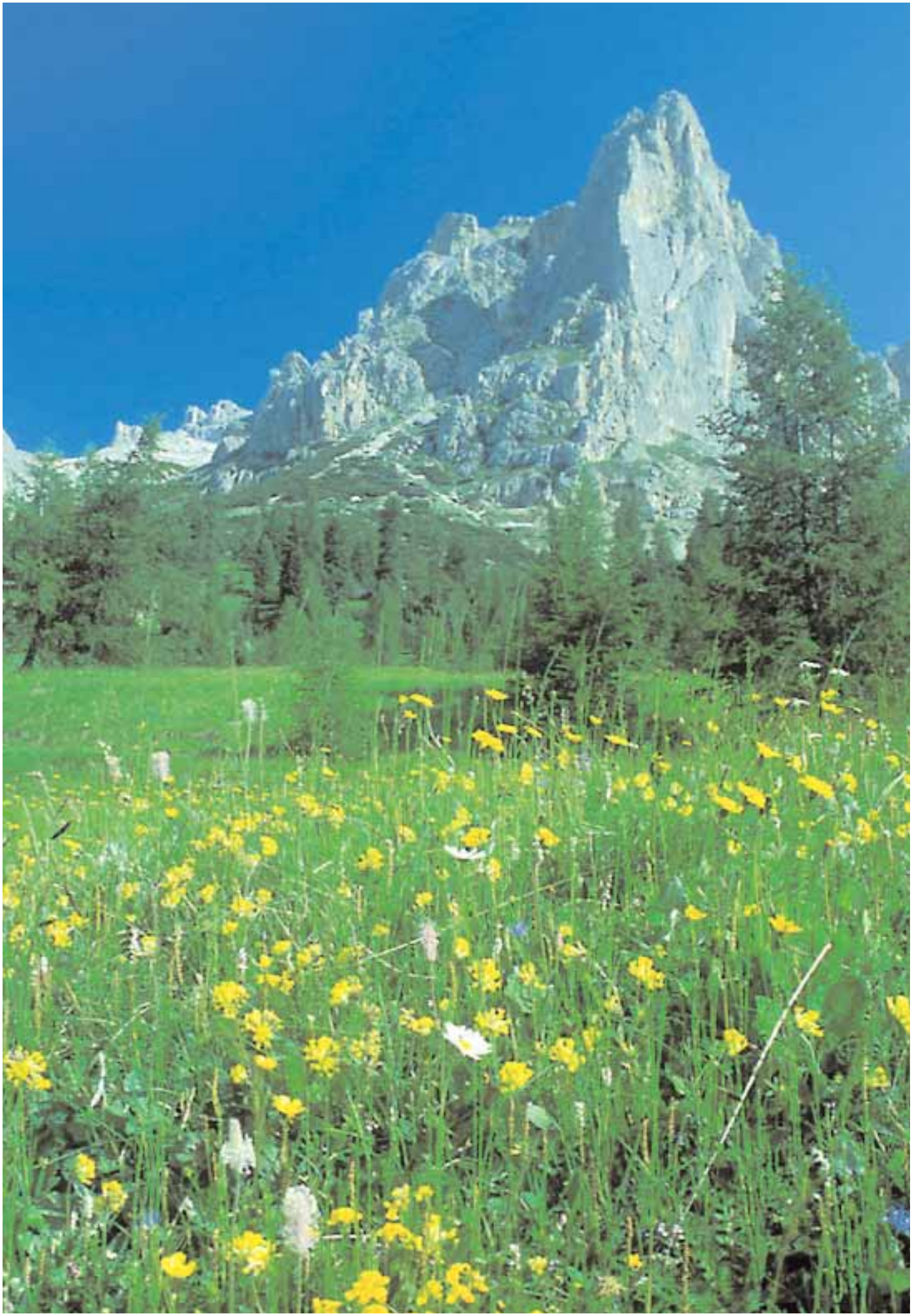
A partire dalla fine del '500 e per quasi tre secoli la sua coltivazione ha avuto un ruolo importantissimo nell'economia locale, fino ad essere utilizzato come moneta per il pagamento dei contratti agrari. La sua farina è tradizionalmente impiegata per la preparazione della polenta taragna, dei pizzoccheri e di vari dolci. Nell'ultimo ventennio questa produzione ha subito una brusca interruzione. Le cause principali dell'abbandono di questa cultura risiedono nella faticosa coltivazione sui pendii o sui terrazzamenti, nella laboriosa e costosa raccolta, e nel cambiamento delle abitudini alimentari.

Le conseguenze dal punto i vista idrogeologico sono piuttosto rilevanti. L'abbandono dei terrazzamenti è, infatti, causa di numerose e del declivio del territorio. Non si può trascurare che proprio in questi spazi aperti trovavano rifugio e alimentazione numerose specie dell'avifauna del Parco (si veda la scheda riportata nella pagina successiva).

IL CONTRIBUTO AL MANTENIMENTO DEL PAESAGGIO DEL GRANO SARACENO	- Connessioni con la biodiversità
L'Ambiente ecologico della specie Il grano saraceno (*Fagopirum esculentum*) è' una coltura adatta ad ambienti freschi (collina e zone pedemontane), siccità ed alte temperature possono provocare aborto fiorale. Predilige terreni poveri di medio impasto tendente all'argilloso ed alletta fortemente sui terreni fertili, è una delle piante più tolleranti all'acidità. Presenta analogie strette con i cereali per le modalità di coltivazione, tipo di prodotto e destinazione alimentare.	Contributo al mantenimento e al recupero dell'antico patrimonio genetico agricolo.
Specie vegetali consociate Oltre al grano saraceno vengono coltivate specie e varietà colturali locali di orzo, segale e avena. Nei campi di grano saraceno si possono ancora osservare molte specie archeofite, introdotte insieme alle piante coltivate e altrove scomparse: Fiordaliso (*Centaurea cyanus*), Gittaione (*Agrostemma githago*), Vaccaria (*Vaccaria hispanica*) Falcaria (*Falcaria vulgaris*) e l'Androsace massima (*Androsace maxima subsp. maxima*) in via di estinzione. Ai bordi dei campi coltivati si aprono aree di prato pascolo e boschi misti di latifoglie.	Salvaguardia dell'elevato livello di biodiversità floristica, e del recupero del patrimonio floristico derivato dalle antiche praliche agricole. Mantenimento di ecosistemi unici che garantiscono rifugio e alimentazione per la fauna locale.
Specie animali consociate Le aree di coltivazione del grano saraceno, confinanti con aree boschive ospitano numerosi specie animali che trovano rifugio e alimento nella cenosi di confine degli agroecosistemi: arvicole, roditori, caprioli, volpe, scoiattolo, lepre, tasso e la donnola. Tra l'avifauna troviamo gracchio corallino, il corvo imperiale e la cornacchia, il picchio, il gallo cedrone, il francolino di monte, la poiana, l'aquila reale, l'avvoltoio degli agnelli (gipeto). Numerose specie di insetti che contribuiscono a completare la catena alimentare nel territorio, di particolare interesse l'ape che produce col grano saraceno uno dei mieli italiani più rari.	Mantenimento dell'elevata biodiversità faunistica, e di habitat per il rifugio e alimento di specie faunistiche.

	- Opportunità	- Minacce
Tipologia di coltivazione e tecniche agronomiche: Per la brevità del ciclo vegetativo (60 - 100 giorni, in relazione alla varietà) la coltura, veniva alternata, nell'arco dell'annata agricola, con l'orzo, la segale e l'avena; verso la metà di luglio, aveva. La profondità di semina varia dai 3 ai 5 cm; Periodo di raccolta fine settembre. Il grano saraceno è un ottimo utilizzatore della fertilità residua del terreno, eccessi di azoto accentuano la tendenza all'allettamento. La coltura non richiede normalmente interventi diserbanti. *Trattamenti antiparassitari* Nessuno	Contributo al mantenimento del patrimonio genetico, e storico culturale. La coltura occupa il terreno per un breve periodo e si presta ottimamente come coltura intercalare dopo prato, erbaio o cereale vernino. Data l'elevata rusticità e le caratteristiche colturali risulta di fatto un prodotto biologico.	Rischio di abbandono della coltivazione per scarso rendimento del raccolto, con degrado dei terreni, e conseguente scomparsa del patrimonio genetico, naturalistico, storico, e culturale legato al prodotto. Degrado del paesaggio, per la perdita delle aree coltivate, e conseguente perdita

	PARCO NAZIONALE DELLO STELVIO		ITALIA		SISTEMA REGIONALE STELVIO		AREE PARCO	
	2000	1990	2000	1990	2000	1990	2000	1990
STRUTTURA AZIENDALE								
Aziende	3.701	4.656	2.593.090	3.023.337	136.120	195.658	232.699	283.301
variazione percentuale (2000-1990)	-21%		-14%		-30%		-18%	
SAU (.000 ha)	81,8	87,1	13.212,7	15.045,5	1.454,2	1.526,3	1.232,5	1.469,8
variazione percentuale (2000-1990)	-6%		-12%		-5%		-16%	
SAT(000 ha)	183,2	185,1	19.607,1	22.700,4	2.497,7	2.702,2	2.202,0	2.670,1
variazione percentuale (2000-1990)	-1%		-14%		-8%		-18%	
Dimensione media - SAU (ha)	22,1	18,8	5,1	5,0	10,7	7,8	5,3	5,6
Dimensione media - SAT (ha)	49,5	39,8	7,6	7,5	18,3	13,8	9,5	10,1
Distribuzione delle aziende per classi di SAU								
fino a 5 ettari	67,9%		82,0%		68,5%		85,7%	
fra 5 e 10 ettari	19,1%		8,4%		11,8%		7,1%	
fra 10 e 20 ettari	7,7%		5,0%		9,0%		3,7%	
fra 20 e 50 ettari	1,5%		3,2%		6,8%		2,2%	
fra 50 e 100 ettari	0,4%		0,9%		2,4%		0,7%	
oltre 100 ettari	3,4%		0,5%		1,5%		0,5%	
Distribuzione della SAU per classi di SAU								
fino a 5 ettari	5,9%		19,7%		8,5%		19,2%	
fra 5 e 10 ettari	8,1%		11,5%		7,8%		9,3%	
fra 10 e 20 ettari	4,5%		13,6%		11,8%		9,6%	
fra 20 e 50 ettari	1,8%		19,1%		19,6%		12,8%	
fra 50 e 100 ettari	1,5%		12,1%		15,1%		9,1%	
oltre 100 ettari	80,2%		23,8%		36,9%		40,0%	
% SAT in affitto	1,9%		5,1%		6,1%		3,1%	
FORMA DI CONDUZIONE E LAVORO								
% aziende a conduzione esclusivamente familiare	79,1%	84,6%	81,3%	77,2%	83,0%	85,2%	75,7%	69,6%
% azienda a conduzione con salariati	2,4%	2,7%	5,1%	3,8%	6,6%	4,6%	4,4%	3,4%
% SAU aziende a conduzione esclusivamente familiare	33,0%	27,7%	60,3%	53,4%	56,0%	51,7%	44,9%	39,5%
% SAU aziende a conduzione con salariati	43,6%	50,0%	18,7%	15,5%	21,6%	16,8%	32,1%	22,3%
UL A per azienda	1,20	1,07	0,47	0,55	0,93	0,85	0,40	0,48
ULA per ettaro di SAU	0,05	0,06	0,09	0,11	0,09	0,11	0,08	0,09
ULA per ettaro di superficie a seminativi e legnose	1,26	1,50	0,12	0,15	0,15	0,20	0,15	0,17
ULA per conduttore	0,59		0,25		0,47		0,21	
UL A per familiare a/o parente del conduttore	0,20		0,09		0,17		0,08	
DESTINAZIONE SUPERFICIE AGRICOLA								
% SAU/SAT	44,6%	47,2%	67,4%	66,3%	58,2%	56,5%	56,0%	55,0%
Seminativi	1,1%	1,1%	55,5%	54,0%	50,8%	50,5%	32,3%	33,4%
Cereali	*0,1%*	*0,2%*	*30,7%*	*29,7%*	*30,6%*	*29,3%*	*18,4%*	*19,8%*
Ortivo	*0,4%*	*0,3%*	*2,0%*	*2,1%*	*0,9%*	*0,7%*	*1,6%*	*1,7%*
Foraggere avvicendate	*0,5%*	*0,5%*	*11,6%*	*12,1%*	*11,0%*	*13,9%*	*7,1%*	*7,0%*
Coltivazioni legnose	3,2%	2,7%	18,6%	18,5%	5,4%	5,4%	18,2%	17,4%
Vite	*0,0%*	*0,0%*	*5,4%*	*6,2%*	*2,5%*	*2,6%*	*2,0%*	*2,7%*
Olivo	*0,0%*	*0,0%*	*8,2%*	*8,9%*	*0,1%*	*0,1%*	*12,2%*	*10,4%*
Agrumi	*0,0%*	*0,0%*	*1,0%*	*1,1%*	*0,0%*	*0,0%*	*0,8%*	*0,8%*
Fruttiferi	*3,2%*		*3,8%*		*2,6%*		*3,1%*	
Prati permanenti e pascoli	95,7%	96,2%	25,9%	27,4%	43,8%	44,2%	49,5%	49,2%
Arboricoltura da legno	0,0%		0,8%		1,2%		0,4%	
Boschi	34,0%		23,4%		32,3%		34,5%	
% superficie non utilizzata	10,7%		4,7%		4,0%		6,0%	
% superficie destinata ad attività ricreative	1,1%		0,1%		0,2%		0,2%	
% altra superficie	10,6%		3,8%		4,3%		3,2%	
ALLEVAMENTI E PATRIMONIO ZOOTECNICO								
% aziende con allevamenti	64,6%	69,2%	26,0%	34,5%	39,1%	49,1%	23,5%	32,8%
Capi bovini	22.716	25.780	6.930.305	7.741.088	1.800.045	2.155.336	273.859	376.741
variazione percentuale (2000-1990)	-12%		-10%		-16%		-16%	
Capi ovini e caprini	17.450	15.293	7.734.144	9.938.709	223.418	188.610	981.439	1.424.315
variazione percentuale (2000-1990)	14%		-22%		18%		-31%	
Capi suini	3.991	5.251	8.645.482	8.310.601	3.862.263	2.862.880	161.073	222.852
variazione percentuale (2000-1990)	-24%		4%		35%		-27%	
Dimensione media allevamenti bovini	13	11	36	24	58	43	21	14
Dimensione media allevamenti ovini	18	13	70	54	28	18	57	52
Dimensione media allevamenti caprini	8	6	19	14	12	8	24	17
Dimensione media allevamenti suini	3	3	44	23	289	115	6	5
URA/sup. prati e pascolo	0,3	0,3	2,1	2,2	2,9	3,2	0,7	0,7



PARCO NAZIONALE DELLE DOLOMITI BELLUNESI

Il Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi occupa un territorio montuoso, piuttosto impervio attraversato da nord a sud da quattro direttrici vallive principali che ne determinano fondovalle angusti e limitati. Oggi questo territorio è in gran parte disabitato ad eccezione di alcuni siti a quote sempre piuttosto basse e lungo le vie di penetrazione.
In un recente passato i luoghi immediatamente a ridosso dei confini, le frazioni di quota (sul versante sud), erano più intensamente abitate. Anche il territorio del Parco era più frequentato e nel tempo si sono sovrapposti i segni dello sfruttamento delle risorse minerali, forestali ed agricole che hanno dato all'ambiente attuale le caratteristiche ambivalenze di elementi naturali ed antropici strettamente intrecciati fra loro.
Attorno all'attività agricola si è per secoli organizzata ala vita economica e sociale delle comunità locali. In tutto il territorio del Parco, infatti, è evidente il ruolo svolto dall'agricoltura, non solo nel modellare il paesaggio, ma nel contribuire a formare e conservare la biodiversità dell'area e nell'evitare fenomeni di degrado e dissesto idrogeologico.
Il Parco Nazionale, che si estende per 32.000 ha, è ubicato nella parte più meridionale delle Dolomiti tra Cismon e Piave è può essere considerata come una zona di transizione tra paesaggio prealpino e alpino e rappresenta l'area wilderness più estesa del nord-est italiano. Nel territorio, infatti, pur interessando 15 comuni (nei quali risiedono 102.870 persone) vi sono appena 88 abitanti.
Nel Parco rientrano territori appartenenti a 5 comunità montane (Feltrina, Bellunese, della Valbelluna, Agordina e Basso Cadore-Longaronese-Zoldano) e a 15 comuni: Sovramonte, Pedavena, Feltre, Cesiomaggiore, San Gregorio nelle Alpi, Santa Giustina, Sospirolo, Sedico, Belluno, Ponte nelle Alpi, Longarone, Forno di Zoldo, La Valle Agordina, Gosaldo, e Rivamonte.

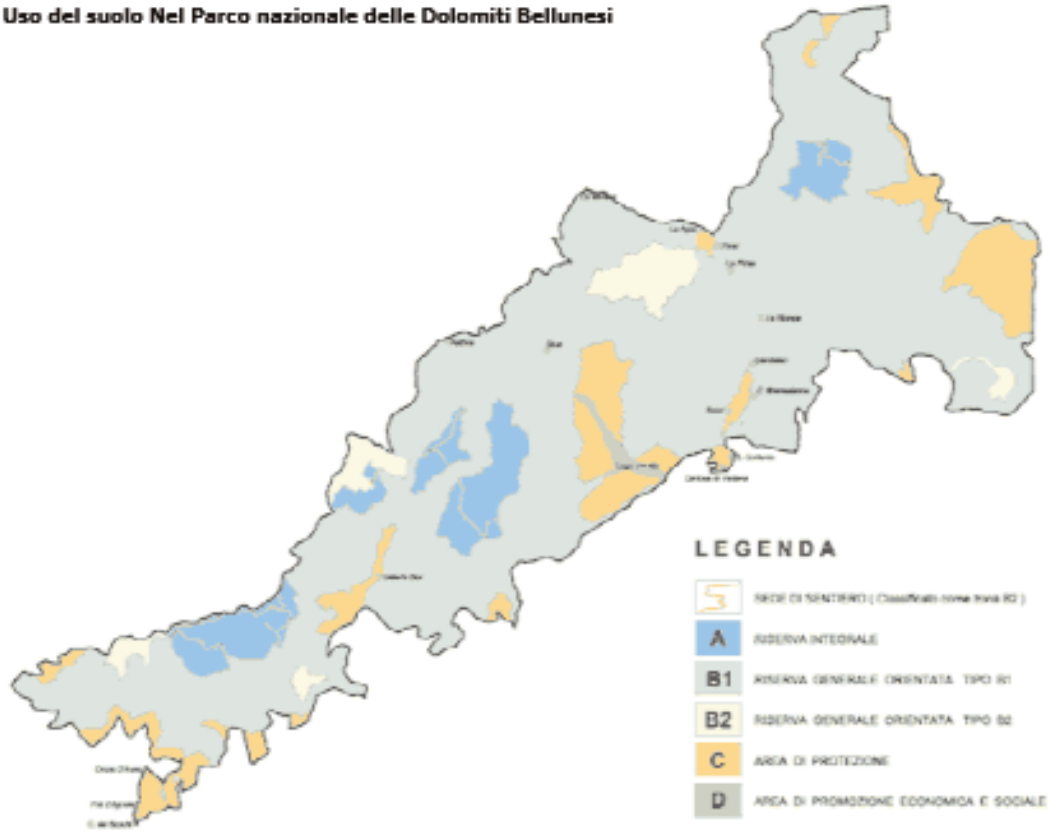
Le date del Parco	
Prime proposte di istituzione	Anni '60
Creazione riserve demaniali (16.000 ha)	Anni '70
Perimetrazione	D.M. 21/1/1990
Istituzione Ente Parco	D.P.R. 12//1993
Approvazione da parte del Consiglio del Piano del Parco	1997
Assunzione pianta organica	1999
Pubblicazione dei Piani	2001

Fonte: E. Vettorazzo, Interventi nel Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi, dattiloscritto, maggio 2003

L'Ente Parco è un "Ente pubblico autonomo non economico" la cui attività è regolata dalla legge quadro sulle aree protette: la 394 del 1991.
L'ente Parco ha ottenuto la Certificazione Integrata Iso 9001-14001
Gli organi dell'Ente Parco sono: il Presidente; la Giunta esecutiva; il Consiglio Direttivo; il Collegio dei Revisori dei Conti; la Comunità del Parco.
La sorveglianza è svolta dal Corpo Forestale dello Stato attraverso il Coordinamento Territoriale per l'Ambiente.
Il bilancio del Parco è formato, oltre che dalle entrate ordinarie del Ministero dell'Ambiente e dell'Amministrazione regionale di riferimento, dai contributi ottenuti attraverso la partecipazione a programmi europei. L'autofinanziamento, che deriva dal finanziamento ottenuto attraverso la realizzazione di progetti europei, è particolarmente rilevante e rappresenta la principali fonte di sostegno delle attività del Parco. Invece, l'autofinanziamento indotto dalla vendita di prodotti (pubblicazioni, gadgets,

etc), dai biglietti di entrata ai centri visita (laddove sono a pagamento) e dalle attività didattiche per adulti e scolaresche, è piuttosto ridotto.
Il territorio compreso nel parco include ambienti di media e alta montagna ed è localizzato tra le valli del Cismon ad Ovest e del Piave ad Est, con propaggini a nord verso il bacino del Maè (Val Prampèr) e nel basso Agordino.
I gruppi montuosi interessati sono quelli delle Alpi Feltrine (Vette, Cimonega, Pizzocco-Brendol-Agnelezze), del Pizzon-Feruch-Monti del Sole (tra le Valli del Mis e del Cordevole), della Schiara-Pelf e della Talvéna, nel settore nordorientale.
Nelle vicinanze del Parco vi sono altre aree protette (già attivate o in itinere) che contribuiscono alla costruzione di una rete di grande importanza biogeografica: il parco delle Prealpi Carniche, il Cansiglio, il Parco Naturale Paneveggio-Pale di San Martino e quello, proposto, dei Lagorai.
Il territorio del Parco, è una delle zone wildness più estese dell'Italia orientale e presenta ampie zone coperte da vegetazione alpina e da detriti e rocce. Nelle aree più a valle, invece, sono presenti diversi centri abitati.
In generale, il paesaggio è legato alla presenza di attività antropiche, soprattutto agro-silvo-pastorali. Sono numerose, infatti, le strutture agricole tradizionali (masi) ormai quasi del tutto abbandonate.
L'attuale zonazione del Parco è stata definita cercando un punto di equilibrio con la fruizione, l'utilizzo e la valorizzazione delle risorse naturali in funzione, prima di tutto, dello sviluppo delle popolazioni residenti.
L'uso del suolo nel Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi è definito nel Piano del Parco che disciplina le destinazioni d'uso pubblico, i vincoli, le attività possibili i sistemi di accessibilità (percorsi, accessi per disabili, anziani), i sistemi di attrezzature e servizi per la gestione e funzione sociale del Parco, musei, centri visite, le attività agro-turistiche, gli indirizzi e i criteri per gli interventi su flora, fauna e ambiente naturale.

Uso del suolo Nel Parco nazionale delle Dolomiti Bellunesi



Fonte: http://www.dolomitipark.it/italiano/link_ente/zonizzazione.php

Lo stato dell'agricoltura nei comuni dell'area Parco

Malgrado l'analoga conformazione geomorfologia con gli altri parchi del sistema alpino, questa area protetta presenta alcune peculiarità. L'agricoltura nelle Dolomiti Bellunesi, infatti, pur presentando caratteristiche e dinamiche tipiche delle zone agricole montane (carattere estensivo, forte incidenza dei prati permanenti e pascoli, conduzione familiare delle aziende ecc.) si connota per la presenza di aziende di piccola dimensione e per una maggiore diversificazione degli orientamenti produttivi aziendali.
Nei comuni in cui ricade il Parco sono presenti 4.228 aziende che rappresentano circa il 48% del totale delle aziende dei comuni delle aree protette dell'arco alpino. Si tratta però di attività di piccola dimensione con una SAU media (circa 5ha) e una SAT media (circa 10ha) sensibilmente inferiore alla media degli altri parchi alpini. Rispetto alla Regione Veneto, invece, la superficie aziendale totale risulta essere di circa 4ha più estesa.
Un dato significativo da evidenziare è l'incremento di SAU registrato (+3%) nel corso dell'ultimo decennio che si accompagna con una leggera crescita delle aziende comprese nelle classi di SAU fra i 10 e i 50ha (+ 1,3% circa).
Nello stesso tempo però diminuiscono in maniera consistente le aziende (-28%) e la SAT (-41%). Considerando, anche quanto scritto in precedenza, è probabile che siano state abbandonate le aziende meno produttive, cioè con un rapporto fra SAU e SAT molto basso, e quindi meno redditizie. Si può ipotizzare che si tratti di aziende con allevamenti situate nelle zone di maggiore altitudine. Infatti mentre la superficie destinata ai seminativi e ai cereali rimangono stabili, le aziende con allevamenti, che attualmente rappresentano il 58% del totale, si riducono del 12% circa.
A proposito della destinazione della SAU è importante segnalare la presenza significativa, oltre che dei prati permanenti e pascoli (84%), di colture quali seminativi (15%) e cereali (11%).

Per quanto riguarda la attività silvicole, nelle zone disboscate per le colture agrarie venivano mantenute alcune specie arboree attraverso coltivazioni in filari e siepi di campagna, dando luogo alle tipiche alberate che caratterizzano le strade minori o le fasce interpoderali. Oggi, venuto meno l'interesse produttivo delle siepi, i criteri gestionali delle siepi sono assimilabili a quelli in uso nei boschi e non si presta più attenzione alla selezione per specie e per pianta.
Di notevole interesse paesaggistico e caratterizzanti il paesaggio rurale sono le "carpenade", in genere a doppio filare, lungo i viali di accesso alle ville padronali o lungo le strade poderali più importanti. Vastissima parte del territorio del parco e delle aree di pre-parco sono caratterizzate da una copertura forestale a ceduo. Anche per questa ragione le fustaie non sono particolarmente diffuse.

Per quanto riguarda le attività agricole, le colture erbacee hanno rappresentato nel passato la principale fonte di sostentamento delle popolazioni locali, ma ormai sono notevolmente ridotte. In linea generale si tratta di coltivazioni minori che costituiscono forme integrative del reddito familiare proveniente dallo svolgimento di attività extragricole[1].
L'economia delle popolazione dei Comuni del parco si reggeva, fino ad un recente passato, sull'allevamento bovino. La consistenza dei capi era notevolissima e ogni famiglia disponeva di 2-5-10 o più vacche lattifere. La conduzione in proprietà dei fondi era limitata mentre molto più diffusi erano i rapporti di mezzadria. All'allevamento bovino si accompagnava quello del maiale, della pecora, della capra e di animali di bassa corte fra cui un ruolo rilevante era costituito dai conigli e dalle galline, a cui si accompagnavano tacchini, faraone, oche, anatre, ecc.
Le superfici più pianeggianti erano riservate al pascolo delle vacche da latte, quelle di maggior pendenza al pascolo di manze, vitelli e vacche "asciutte"
Oggi l'allevamento bovino viene effettuato da pochi agricoltori, che riescono, in condizioni ambientali difficili, a reggere le condizioni di mercato grazie ad elevata imprendito-

[1] A tal proposito si rimanda al paragrafo sulle produzioni tipiche.

rialità e professionalità. Le stalle sono costituite da un numero elevato di bovini. Localmente si registra la presenza di un'attività part-time, volta all'allevamento di capi da carne, in piccole stalle di 2-5 bovini.
L'allevamento ovino, fino all'800, superava per numero di capi e diffusione quello bovino. Le pecore venivano portate nei pascoli più alti, impervi e spesso dirupati, non soggetti alle pratiche di sfalcio dell'erba. Attualmente è molto più ridotto anche se, grazie soprattutto ai contributi CE, si è assistito ad un certo recupero degli allevamenti. Si tratta di piccoli greggi con sistema semi stanziale, caratterizzato dalla stabulazione invernale e dal pascolo estivo in fondovalle e in alpeggio.
Nei comuni del Parco, il complesso malghivo è una realtà importante, con una capacità di carico di circa 980 UBA e una superficie pascolativa di circa 770 ha.
L'attuale situazione dei pascoli e delle malghe è caratterizzata da:
- uno scarto (circa 400 UBA) fra i capi effettivamente monticati e la capacità di carico complessiva delle malghe;
- un caricamento di appena il 58% delle superfici pascolabili;
- una monticazione di solo il 42% del carico massimo sostenibile.

Lo schema seguente riassume le differenti tipologie di produzioni derivanti dalle principalispecie agricole coltivate e allevate nei comuni del Parco Nazionale.

Attività primarie nel Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi

Attività primarie	Specie agricolevegetali/animali	tipologia di produzione
	Attività silvicole	
Siepi	carpino bianco, frassino maggiore, acero campestre, olmo campestre, pioppo nero, farnia	legna da ardere, per costruzioni, per utensili, per bestiame, fogliame per strame
Bosco ceduo	carpino bianco, carpino nero, faggio, orniello, frassino maggiore, tiglio, acero di monte, acero campestre, roverella.	legna da ardere. Da singole piante di buone dimensioni e portamento si possono ricavare travi e tavolame
Fustaia	abete rosso, abete bianco, faggio, larice	legname da lavoro
	Attività agricole	
Colture erbacee in passato	frumento, granoturco, grano saraceno, orzo, canapa, fagioli, patate, cavoli, piselli, zucche, zucchine, ecc	fieno (da uno a tre tagli all'anno), cereali, ortaggi
Colture erbacee oggi	Mais, fagiolo, patate, piselli, zucchine, cicoria, cavoli, ecc.	Fieno, insilato, mais da granella, ortaggi
Colture arboree in passato	Melo, pero, susino, noce, ciliegio, gelso, castagno	Alberi da frutta, foglia per i bachi da seta
Colture arboree oggi	Golden delicios, florina, granny smith, ecc.	Alberi da frutt (soprattutto mele e in alcuni casi pere)
Il bestiame	vacche da latte, per lo più di razza bigia, maiali, pecore, capre, polli, galline, conigli, faraone, tacchini, ecc.	latte, burro, formaggio, ricotta, carne, pelli, uova
	Attività pastorali	
Allevamento bovino in passato Allevamento bovino oggi	Vacche da latte di razza bigia pezzata rossa, bruna.	Latte, burro, formaggio, ricotta latte, formaggio, ricotta, carne
Allevamento ovino nel passato	lamonese, alpagota, bergamasca, biellese	carne (pecora, agnello, castrato) e formaggio
Allevamento ovino oggi	lamonese, alpagota, biellese, bergamasca, incroci diversi, ecc	carne

Fonte: elaborazione INEA su informazioni tratte da pubblicazioni del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi e fornite nel corso dell'intervista presso l'Ente Parco

Nei comuni del Parco l'agricoltura rappresenta una realtà economica residuale, rispetto agli altri settori. Infatti, l'industria e i servizi, assorbono quasi tuta la popolazione attiva dell'area.
Anche per queste ragioni la multifunzionalità aziendale, che solitamente contribuisce

in maniera signifca alla formazione del reddito degli agrioltori, non è molto diffusa. In particolare, nei comuni del parco, sono stati rilevati 20 agriturismi.
In sintesi nei comuni del Parco il settore agricolo è caratterizzato dai seguenti fenomeni:
- contrazione delle aziende di media e piccola dimensione;
- stabilità delle aziende di dimensione superiore;
- aumento della dimensione media aziendale;
- diminuzione del carico di bestiame per ettaro;
- concentrazione degli allevamenti in grandi aziende;
- aumento degli allevamenti suinicoli;
- età media degli addetti elevata;
- elevata diffusione del part-time;
- aumento delle prestazione d'opera nei settori extragricoli (movimenti terra e trasporti di materiale) e contoterzismo (arature, sfalci, raccolta).

Lo stato dell'agricoltura nell'area Parco

L'agricoltura all'interno dell'area Parco è praticamente scomparsa. Le attività e le tradizionali strutture agricole sono state abbandonate con conseguenze rilevanti sia per la stabilità dei suoli sia per il paesaggio. Le analisi statistiche, infatti evidenziano una continua diminuzione delle superfici a prato-pascolo, dimostrando come l'abbandono della pratica di monticazione apra terreni per l'invasione del bosco.
Negli alpeggi del Parco, fino agli anni '50, erano monticati circa 2000 bovini e altrettanti ovicaprini. Le diverse malghe e casere, sparse su tutto il territorio, erano costellate da una miriade di costruzioni rurali (stimate in oltre 600) molte delle quali ora sono ridotte ruderi di varia natura. Per questi alpeggi, negli ultimi, otto anni, l'Ente Parco ha avviato diverse opere di risanamento, recupero e riqualificazione che hanno interessato le strutture, lei infrastrutture e i pascoli veri e propri[2].
Nel 1996 erano monticate cinque malghe e il carico era di 537 UBA su una superficie totale di circa 880 ha. Oggi le malghe monticate sono duplicate ed il carico attuale è di 774 UBA.
L'Ente Parco, è stato particolarmente impegnato in una politica di recupero delle zone montane, anche mediante lo sfalcio dei prati, per consentire il mantenimento e il recupero del paesaggio tipico delle Dolomiti, la salvaguardia della specie della lince e anche per arginare l'abbandono delle malghe di montagna.

[2] A tal proposito si rimanda al paragrafo "Iniziative del Parco per l'agricoltura e la biodiversità".

Le iniziative nel Parco

L'Ente Parco ha realizzato numerosi studi e attività finalizzate e a sostenere e promuovere l'agricoltura nell'area parco e lo sviluppo di una attività agricola sostenibile nelle zone limitrofe all'area protetta.
Di seguito si riportano sinteticamente i progetti più significativi che hanno permesso all'Ente Parco di conseguire molti degli obiettivi enunciati nel Piano del Parco Nazionale.
Attraverso una serie di "progetti speciali" sono state definite in maniera particolareggiata le problematiche e i settori prioritari di intervento individuati nel Piano. Per quanto riguarda l'agricoltura sono stati attivati i seguenti progetti speciali:
1) "Riqualificazione delle malghe e gestione dei pascoli e dei prati" che ha permesso di produrre una cartografia su base GIS nella quale le praterie del Parco (circa 3400ha per 720 singole unità) sono classificate in 15 unità ambientali a loro volta riclassificate in "tipologie di prati e pascoli" secondo criteri gestionali, naturalistici, indici di vulnerabilità ed evoluzione prevista. Questo progetto è collegato anche al progetto speciale "Riordino degli assetti selvicolturali" e volto a rilevare tutte le tipologie forestali.
2) "Recupero delle malghe" realizzato con l'obiettivo di garantire al malghese una struttura abitativa razionale e decorosa, assicurare l'accessibilità per rifornimenti-soccorso-vendita di prodotti, rendere le malghe punti di riferimento per l'accoglienza nel parco per agriturismo-ristoro e vendita diretta. Attualmente sono state ristrutturate

4 malghe e investiti circa 2 milioni di euro. A questo progetto è collegato anche il progetto "Malga Modello" finalizzato a dotare le malghe di impianti che sfruttano fonti alternative di energia (anche questo riconducibile ad una altro progetto speciale denominato "fossil free"), creare sistemi di smaltimento reflui con fitodepurazione, applicare i metodi della zootecnia biologica, promuovere la multifunzionalità aziendale e le fattorie didattiche.

3) "Carta qualità" finalizzato alla concessione del marchio del parco a servizi e prodotti che presentano requisiti di qualità e soddisfano le finalità del parco. L'obiettivo è di mettere in rete gli operatori migliorare la qualità dei prodotti e servizi, identificare i "fornitori di qualità ambientale del parco" (questo aspetto si lega alle attività che il parco sta conducendo per ottenere la certificazione ISO 14001. Direttamente collegata alla carta è la realizzazione di disciplinari di produzione. Le carte di qualità esistenti sono:
   - La carta qualità e i prodotti agroalimentari
   - La carta qualità e le strutture turistiche
   - La carta qualità per i prodotti tipici e la ristorazione
   - La carta qualità e l'artigianato tradizionale
   - La "carta qualità" e l'educazione ambientale
   - La "carta qualità" e il commercio
   - La "carta qualità" e le manifestazioni pubbliche
4) Atlante dei Parchi
5) "Biodiversità coltivata" che ha permesso di realizzare una banca dati con schede agronomiche, antropologiche e iconografiche delle coltivare e di creare una "Rete di agricoltori informatori" e una "Rete di agricoltori custodi".

Accanto a questi progetti speciali vi sono numerose iniziative che hanno svolto un ruolo positivo per il sostegno e lo sviluppo di una agricoltura sostenibile. Fra questi vi sono:

6) azioni realizzate nell'ambito dell'iniziativa LEADER (sia LeaderII sia LEADER+);
7) "Agenda 21 locale del Parco";
8) certificazione integrata secondo le norme Vision 2000 e ISO 14001 (ottenuta nel luglio 2003). I passi fondamentali di tale percorso sono stati:
   - una dettagliata Analisi Ambientale Iniziale, basata sulla *mission* del Parco e conseguenti attività istituzionali
   - la redazione di un Manuale integrato della Qualità ambientale e gestionale la redazione di procedure integrate di Sistema per la gestione ottimale della Qualità ambientale e gestionale.
   - la "mappatura" dei processi oggetto dell'attività del Parco per la gestione ottimale della Qualità ambientale e gestionale mediante flow-charts dedicate. Tali flow-charts consentono una visione globale dei singoli processi, e la loro conseguente "ottimizzazione", oltre a costituire un validissimo documento per il costruttivo confronto con le parti interessate, in particolare gli altri Enti con cui il Parco interagisce.
   - In questo processo è stato coinvolto anche il personale dell'Ente, che ha partecipato a numerosi momenti di formazione specifici;
9) Attivazione della procedura per il riconoscimento EMAS II (Eco-Management and Audit Scheme)
10) Life Dolomiti Bellunesi
11) Accordo Federparchi – OOPP Agricole che istituisce in ogni Parco un tavolo permanente di discussione e si propone di favorire la crescita dei servizi ambientali delle aziende nei Parchi

Biodiversità, agricoltura e prodotti tipici

La realtà del Parco, si articola in diversi "ambienti" nei quali si concentrano diverse specie animali e vegetali e che presentano diverse problematiche riconducibile in varia misura a fenomeni di antropizzazione e di sfruttamento del territorio per la produzione agricola.

La figura seguente, anche se non può essere considerata esaustiva della realtà del Parco per la ricchezza e varietà delle risorse naturali in esso presenti, descrive sinteticamente le diverse zone dell'area protetta cerando di evidenziarne le principali caratteristiche ambientali, vegetazionali, faunistiche e antropiche.
Le tradizionali pratiche agrosilvopastorali hanno favorito, nel corso dei secoli, la formazione di estese superfici prative. Lo sfalcio veniva praticato anche nelle località più impervie e il pascolo, sia bovino che ovicaprino, era largamente praticato, soprattutto nella fascia subalpina nella quale, ancor oggi, sono localizzati gli alpeggi.
Dalle zone agrarie del fondovalle alle praterie pioniere di alta quota, sono presenti numerosi tipi di comunità vegetali erbacee anche se, negli ultimi decenni, le piante legnose stanno riconquistando gli spazi che erano stati loro sottratti per ottenere i pascoli.
Il Piano del Parco prevede il mantenimento di alcune tra le più significative formazioni prative della fascia montana, mentre a livello subalpino le malghe ancora attive, il pascolo degli ungulati selvatici e i fattori naturali dovrebbero garantire la conservazione delle comunità vegetali erbacee negli ambiti più importanti.
Numerose sono le situazioni ecologiche: esse variano secondo la quota, l'esposizione, le pendenze, la quantità e la distribuzione delle precipitazioni, i fattori topografici locali, la natura fisica e chimica del suolo. Non meno influenti sono gli aspetti storici in relazione alle utilizzazioni pregresse. Per cercare di descrivere le relazioni fra formazione del paesaggio, di habitat e attività primarie nel Parco delle Dolomiti Bellunesi, sono state identificate delle unità territoriali secondo le caratteristiche bioclimatiche e vegetazionali delle fasce altitudinali. La classificazione proposta, non può certo essere considerata esaustiva della complessa realtà del Parco, ma permette di evidenziare le interazioni fra le attività agro-silvo-pasoriali e i diversi ambienti del Parco.
In tutto sono state individuate 4 unità territoriali riconducibili principalmente alle diverse fasce altitudinali.

Le unità territoriali del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi

Unità territoriale	Fascia altitudinale	Struttura vegetazionale originaria	Aspetti vegetazionali
RURALI DI PRERARCO	Montana inferiore (subatlantica) 800 1300 m	Foresta caducifoglia con dominanza del Faggio	Boschi di bassa quota Prati da sfalcio Boschi montani Boschi di greto
FONDOVALLE	Basale (centro-europea) 0-800 m	Foresta caducifoglia mista	Bosco planiziale Querceto misto
PREALPINA	Montana superiore (subatlantica) 800 1300 m Montana inferiore (subatlantica) 800 1300 m	Foresta caducifoglia mista Foresta caducifoglia con dominanza del Faggio	Pascoli e praterie acide Praterie e pascoli pingui Prati da sfalcio Boschi montani Boschi di greto
ALTA MONTAGNA	Sub-alpica (boreale) 1300-2200 Alpina 2000 – 2500 m Nivale >2500 m	Foresta di aghifoglie Pascolo Vegetazione discontinua	Pascoli e praterie acide Boschi subalpini Arbusteti

Fonte: elaborazione INEA su informazioni tratte da pubblicazioni del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi e fornite nel corso dell'intervista presso l'Ente Parco.

Le caratteristiche ambientali del Parco hanno notevolmente influenzato lo svolgimento delle attività agricole, le diverse tipologie di produzione ma anche gli usi e le lavorazioni ad esse associate.
Il paesaggio della fascia submontana di pre-parco deriva dalla secolare trasformazione antropica dell'ambiente in origine costituito da estese superfici boschive. E' rappresentato da un mosaico di microambienti (prati, campi coltivati, prati con alberi da frutto, boschetti, siepi alberate ai margini delle stradine interpoderali, piccoli insediamenti rurali. piccoli corsi d'acqua. E' un paesaggio ormai a forte rischio di "estinzione" a causa dell'abbandono delle tradizionali attività agricole e la conseguente, rapida espansione del bosco
Nell'ambito del Parco, la morfologia e le condizioni climatiche avverse non hanno mai favorito l'insediamento stanziale da parte dell'uomo anche nei territori di fondovalle, angusti e avari di terreni adatti all'agricoltura; a parte alcuni sporadici insediamenti rurali, l'unica vera eccezione era costituita dalla Valle del Mis, un tempo densamente abitata e coltivata.

I principali corsi d'acqua e i tracciati viari storici furono comunque generatori di insediamenti umani. L'ambito é caratterizzato dalla presenza di manufatti legati ai sistemi storici di percorrenza del territorio (infrastrutture al servizio dei transiti a lunga distanza: ospizi, osterie e locande, stazioni di posta, caselli ferroviari, ponti), ma anche allo sfruttamento a fini produttivi della risorsa idrica. Sono presenti diversi *insediamenti produttivi* industriali e protoindustriali: centri minerari, centrali idroelettriche, opifici (mulini, segherie, officine), calchère.
L'unità territoriale prealpina è costituita dalla fascia pedemontana, dei boschi e dei prati, al di sopra delle ultime aree stabilmente abitate, con alle spalle i versanti montuosi della fascia di preparco. La morfologia presenta aree di paesaggio agrario alternate a fasce di vegetazione arborea ed arbustiva.
L'abbandono delle pratiche agricole e silvo-pastorali ha portato, negli ultimi decenni, alla contrazione delle radure prative a vantaggio della vegetazione boschiva che attualmente appare molto estesa. Le caratteristiche morfologiche, orografiche e climatiche hanno favorito l'insediarsi di centri agricoli e, sporadicamente, di case isolate nei terrazzamenti naturali (fra i 200 e i 500 metri sul fondovalle), collegate da numerose strade forestali e da una fitta rete di mulattiere e sentieri praticabili.
Questa porzione di territorio é ancora ricca di testimonianze delle antiche pratiche legate allo sfruttamento delle risorse presenti (calchère, aie carbonili, ricoveri dei boscaioli), e degli insediamenti temporanei dedicati al pre-alpeggio (piccole casère, stalle-fienili
L'alta montagna, sopra il limite più elevato dei boschi, offre grandi superfici improduttive ma anche le praterie d'alta quota che, su versanti stabili o in circhi glaciali colonizzati dalla vegetazione, furono sfruttate fin dall'antichità per la monticazione estiva del bestiame. Il quadro paesaggistico mostra caratteristiche differenti in base alla natura dei terreni ed all'esposizione dei versanti. Si alternano, infatti, ambienti carsici d'alta quota e scenari tipicamente dolomitici. Queste aree, In genere di non facile accesso (sopra i 1300 m.), sono caratterizzate dalla presenza d'insediamenti rurali temporanei sorti a sostegno della pratica estiva dell'alpeggio in malga (casère, stalle, teàz o pendàne) ma anche di manufatti d'origine più recente, come i rifugi e i bivacchi nati al servizio dell'attività escursionistica, e quindi, lungo i principali itinerari alpini.

Attività Primarie nel Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi

Fasce territoriali	Aspetti vegetazionali	Attività primarie	Habitat faunistici
Rurale di preparco	Boschi di bassa quota	Bosco ceduo	Fauna delle zone agrarie;
	Prati da sfalcio	Siepi	Fauna dei boschi
	Boschi montani	Coltivazioni erbacee*	
	Boschi di greto	Coltivazioni arboree oggi	
Fondovalle	Bosco planiziale	Bosco ceduo	Fauna delle zone umide;
	Querceto misto	Siepi	Fauna dei boschi
Prealpino	Pascoli e praterie acide	Bosco ceduo	Fauna dei boschi
	Praterie e pascoli pingui	Siepi in passato*	
	Prati da sfalcio	Coltivazioni erbacee in passato*	
	Boschi montani	Coltivazioni arboree in passato	
	Boschi di greto	Allevamento bovino	
Alta Montagna (oltre i 1300 s.l.m)	Pascoli e praterie acide	Frutaie	Fauna delle zone umide;
	Boschi subalpini	Prati-pascolo	fauna degli ambienti di alta
	Arbusteti	Allevamento ovino	quota.

* si veda schema riportato nel paragrafo "l'agricoltura nei comuni del Parco delle Dolomiti Bellunesi"
Fonte: elaborazione INEA su informazioni tratte da pubblicazioni del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi e fornite nel corso dell'intervista presso l'Ente Parco.

La presenza delle attività agrosilvo-pastorali è particolarmente significativa per il mantenimento di un mosaico di micro ambienti - costituiti da prati, piccoli campi, zone con alberi da frutto, orti, vigneti, boschetti e filari arborei lineari lungo le strade o nelle fasce interpoderali, piccoli ruscelli e stagni anche temporanei – che costituiscono l'habitat tipico di molte specie faunistiche tipiche del Parco, quali: averla piccola, civetta, picchio verde, saltimpalo, capriolo, donnola, riccio, volpe, biacco, lucertola muraiola, ramarro, saettone, raganella, rana agile, ululone dal ventre giallo. Oppure, la presenza di superfici a pascolo e da praterie a zolla discontinua con massi affioranti, è particolarmente significativa per specie quali: aquila reale, codirosso spazzacamino, corvo impe-

riale, culbianco, fringuello alpino, gracchio alpino, pernice bianca, picchio muraiolo, rondone maggiore, sordone, spioncello, ermellino, camoscio, toporagno alpino, salamandra nera, lucertola vivipara, marasso.

Oltre a specie faunistiche a questi ambienti si associano anche numerose specie vegetali erbacee. Ad esempio i prati sfasciati del Parco delle Dolomiti Bellunesi, dislocati soprattutto nella fasce submontane e a fondovalle si caratterizzano per la presenza di specie vegetali quali: Arrhenatherum elatius, Medicago sativa, Holcus lanatus, Lychnis flos-cuculi (aspetti più umidi), Achillea roseo-alba, Centaurea nigrescens, Rhinanthus freynii, Salvia pratensis (più asciutti), Anthriscus sylvestris (aspetti nitrofili), Lolium perenne, Taraxacum officinale (disturbo, zone soggette a sarchiature), Knautia arvensis, Ranunculus acris (suoli più umidi e un po' asfittici), Crepis biennis, Trifolium pratense, Trifolium repens, Lotus corniculatus, Dactylis glomerata, Poa pratensis, Silene vulgaris, Anthoxanthum odoratum, Pimpinella major, Pastinaca sativa, Daucus carota[3].

Habitat faunistici e specie animali presenti nel PN Dolomiti Bellunesi

Habitat faunistici	Specie animali prevalenti
Fauna delle zone agrarie	**Fauna delle zone agrarie** ragancila, rana agile, ululone dal ventre giallo, biacco, lucertola muraiola, ramarro, saettone, averla piccola, civetta, picchio verde, saltimpalo, capriolo, donnola, riccio, volpe
Fauna delle zone umide	**Fauna delle zone umide** trota fario, trota mormorata, scazzone, rana montana, rospo comune, rospo smeraldino, tritone alpestre, ululone dal ventre giallo, natrice dal collare, natrice tassellata, airone cenerino, ballerina gialla, beccaccia, corriere piccolo, germano reale, merlo acquaiolo, piro piro piccolo, capriolo, toporagno d'acqua
Fauna dei boschi	**Fauna dei boschi** rana montana, salamandra pezzata, aspide, marasso, allocco, civetta capogrosso, civetta nana, francolino di monte, gallo cedrone, gallo forcello, picchio nero, capriolo, cervo, donnola, ghiro, martora, tasso, toporagno alpino, volpe
fauna degli ambienti di alta quota	**Fauna degli ambienti di alta quota** salamandra nera, lucertola vivipara, marasso, aquila reale, codirosso spazzacamino, corvo imperiale, culbianco, fringuello alpino, gracchio alpino, pernice bianca, picchio muraiolo, rondone maggiore, sordone,spioncello. ermellino, camoscio, toporagno alpino

Nei comuni del Parco delle Dolomiti Bellunesi, fra le produzioni di maggior rilievo, vi sono quelle riconducibili all'attività di allevamento svolta nell'area: formaggi, salumi, carni. Questi, infatti rappresentano i 2/3 dei prodotti individuati. Nella maggior parte dei casi si tratta di piccole produzioni destinate al mercato locale e al consumo familiare.

Tabella 1 - Tipologia delle produzioni tipiche presenti nel Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi

	Totale	DOP	IGP	DOP - IGP in attesa di riconoscimento	Tradizionali	Altre fonti	DOCG, DOC, IGT
Formaggi e prodotti lattiero caseari	**8**	1	0	0	2	5	0
Ortofrutta olive da tavola e conserve	**2**	0	1	0	0	1	0
Salumi Carni fresche e loro preparazione	**8**	0	0	0	3	5	0
Razze autoctone	**2**	0	0	0	0	2	0
Paste e prodotti della panetteria e pasticceria	**3**	0	0	0	2	1	0
Miele	**1**	0	0	0	0	1	0
Vini	**3**	0	0	0	0	0	3
TOTALE	**27**	**1**	**1**	**0**	**7**	**15**	**3**

Per quanto riguarda le produzioni colturali, da ricerche svolte in loco dall'Ente parco con l'ausilio delle associazioni di produttori sono emerse le seguenti produzioni minori che possono essere raggruppate tre gruppi:

- produzioni diffuse (mieli monospecifici e Fagiolo);
- produzioni specializzate (floricoltura/vivaistica e piccoli frutti);
- produzioni puntuali (piante officinali, cereali, castanicoltura, ortaggi e frutticoltura).

[3] Per un approfondimento si rimanda a "luoghi e natura del Parco. Tra storia, natura e cultura", studio realizzato dal PN Dolomiti Bellunesi nell'ambito dell'Iniziativa Comunitaria Interreg II.

Si tratta di produzioni minori, legate ad una economica montana di sussistenza, che stanno prendendo piede solamente in questi ultimi anni. Per questa ragione la determinazione del loro contesto produttivo non è di facile quantificazione. Il recupero e lo sviluppo di tali colture assume un ruolo trainante sia per qualificare gastronomicamente l'offerta turistica sia per creare una fonte alternativa e/o integrativa di reddito in una economia aziendale bastata principalmente sull'allevamento di bestiame da latte. In questi ultimi anni diversi giovani agricoltori hanno mostrato il loro interesse verso la coltivazione di prodotti tipici, anche spinti dal successo avuto dal rilancio sia commerciale sia colturale del fagiolo di Lamon (riconosciuto IGP).

Le produzioni minori del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi

Produzioni diffuse

L'apicoltura, al di là di pochi casi di imprenditori specializzati, svolge una funzione integrativa del reddito aziendale e/o familiare. Il settore è sostenuto grazie all'opera di molti appassionati ed il nomadismo interessa il 12% del patrimonio apistico con punte rilevanti nei comuni di Rivamonte Agordino (84%, Feltre (15%) e Sedico (12%).

Il Fagiolo, è sicuramente la produzione diffusa e rilevante, che può contare anche su una organizzazione di supporto, il consorzio di tutela, che ne sostiene la commercializzazione. Il contributo di questa produzione alla formazione del reddito è sicuramente significativa ed in continua crescita. Attualmente sono impegnate in questa produzione 48 aziende.

Produzioni specializzate

I piccoli frutti (fragola, mirtillo, ribes, rovo e uva spina), sono produzioni che rivestono un carattere integrativo del reddito aziendale con percentuali di investimento, ad esclusione di pochissime aziende specializzate, veramente piccole.

Nel caso della floricoltura si tratta di molteplici produzioni, spesso in combinazione con quelle vivaistiche, realizzate da aziende specializzate. Nella maggior parte dei casi tali produzioni sono finalizzati al mantenimento del verde pubblico.

Produzioni puntuali

L'ortaggicoltura è particolarmente diffusa ed impegna oltre il 7% della SAU dei comuni del Parco. Le specie maggiormente coltivate sono: la carota; la patata; l'indivia, il radicchio, il cavolo e la cipolla.

La frutticoltura è poco diffusa rispetto alle potenzialità della zona e le principali cultivar sono di tipo commerciale. Le poche aziende specializzate, infatti, privilegiano maggiormente queste specie rispetto alle cultivar locali che stanno quasi scomparendo. Vi sono, comunque, piccoli meleti sia cultivar commerciali sia tradizionali a prevalente carattere familiare o hobbistico.

Anche la castanicoltura, che potrebbe essere un settore strategico per l'economia agricola dell'area, è svolta da pochi appassionati concentrati sulla produzione del "marroni".

Per quanto riguarda i cereali, la maggior parte delle aziende è dedita alla coltura del mais (ceroso e da granella) e dell'orzo a fini zootecnici. Solo pochissime aziende producono altri cereali destinati all'alimentazione umana e molto spesso con superfici di scarso peso. Le produzioni cerealicole minori interessano poche specie (mais da polenta, orzo, segale e farro) e impegnano circa 30 ha di SAU.

Fonte: Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi, Piano di Azione Locale Agenda 21.

Le aziende impegnate in queste produzioni sono 332 (circa l'8% delle aziende agricole totali) e occupano il 13% degli addetti della filiera totale del settore primario.
La scarsa diffusione di queste produzioni può essere ricondotta ad alcune problematiche principali, quali:
- scarsa conoscenza territoriale sulle potenzialità produttive delle produzioni minori;
- scarsa propensione allo sviluppo;
- scarsa conoscenza delle potenzialità di mercato dei prodotti tipici;
- mancanza di un tavolo unico di concertazione per tutti i prodotti minori;
- mancanza di punti vendita coordinati e dislocati diffusamente sul territorio;
- marginalità delle produzioni minori rispetto alla zootencia tradizionale.

Aziende dei comuni del Parco e "produzioni minori"

Produzione	n. aziende
Florto/vivaismo	16
orticoltura	28
frutticoltura	22
castanicoltura	5
Cereali minori	3
Piccoli frutti	6
apicoltura	171
Fagiolo di lamon	48
Totale	332

Anche gli altri prodotti (formaggi, salumi, carni, ecc.) a parte poche eccezioni, stentano a realizzare quote di reddito sufficiente agli imprenditori.
Nell'area del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi, la presenza di queste produzio-

ni può rappresentare una occasione importante per diffondere e sviluppare nel Parco e nei territori limitrofi un'agricoltura multifunzionale in grado di: generare reddito e occupazione; stabilità e coesione sociale; conservare e incrementare la diversità biologica e paesistica.
I prodotti tipici dell'area, infatti esprimono ancora forti relazioni con la biodiversità dell'area e con l'identità culturale locale. L'assenza di sistemi produttivi avanzati e di forme di associazionismo consolidate, però incide sulla capacità di queste produzioni di conquistare significative quote di mercato, anche a livello locale.
Con l'obiettivo di promuovere le produzioni tipiche dei comuni del dell'area protetta, l'Ente Parco ha ideato e realizzato il progetto "carta qualità"[4].
Si tratta di un'iniziativa di "marketing territoriale", intesa a promuovere il territorio del parco nel suo complesso, costituito da animali, fiori, montagne e paesaggi, ma anche da strutture turistiche di qualità per accogliere i visitatori, da prodotti agricoli tipici, da produzioni artigianali tradizionali[5].

Tabella 2 - Le produzioni minori del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi

Formaggi e prodotti lattiero caseari	
Monteaio	DOP
Formaggio Schiz	Tradizionale
Formai nustran	Tradizionale
Ricotta contadina affumicata	Altre fonti
Noel	Altre fonti
Piave	Altre fonti
Prezzato	Altre fonti
Misto capra di malga	Altre fonti
Ortofrutta olive da tavola e conserve	
Fagiolo di Lamon della vallata bellunese	IGP
Mela Prussiana	Altre fonti
Salumi - Carni fresche e loro preparazione	
Salame di cavallo	Tradizionale
Salame d'asino	Tradizionale
Soppressa investida	Tradizionale
Figadel	Altre fonti
Bondiola	Altre fonti
Pendolo	Altre fonti
Carne di pecora affumicata	Altre fonti
Salame bellunese	Altre fonti
Razze autoctone	
Pecora Alpagola	Altre fonti
Pecora Lamonese	Altre fonti
Paste e prodotti della panetteria e pasticceria	
Torta fregolotta	Tradizionale
Dolce polentina	Tradizionale
Zaeti	Altre fonti
Miele	
Miele delle Dolomiti Bellunesi	Altre fonti
Vini	
Vigneti delle Dolomiti	IGT
Delle Venezie	IGT
Veneto	IGT

Nell'area del parco delle Dolomiti Bellunesi la produzione del fagiolo di Lamon – che ha storicamente caratterizzato le pratiche agricole locali e sta rappresentando, oggi, una importante fonte di reddito per gli imprenditori locali - svolge un ruolo significativo nel:
- mantenere il patrimonio genetico e storico colturale dell'area;
- salvaguardare l'ecosistema della zona, la biodiversità floristica, e habitat unici che garantiscono rifugio e alimentazione per la fauna locale;
- conservare il mosaico paesaggistico agricolo forestale;
- favorire la diffusione di produzioni agricole sostenibili e salubri.

[4] Realizzato dal Parco attraverso il programma Leader II.

[5] Si veda il paragrafo successivo.

IL CONTRIBUTO ALLA BIODIVERSITÀ DEL FAGIOLO DI LAMON	Connessioni con la biodiversità	
L'Ambiente ecologico della specie Le zone più vocate alla coltivazione sono quelle dell'altopiano di Lamon, di origine fluvio glaciale a 600 metri di quota, caratterizzate da terreni calcareo dolomitici con terrazzamenti fluvio-glaciali ricchi di sostanze organiche stabili, con notevole escursione termica tra il giorno e la notte, un continuo ricambio d'aria, che evita la formazione di nebbie e mantiene l'aria asciutta.	Contributo al mantenimento e al recupero dell'antico patrimonio genetico agricolo. Mantenimento di un ecosistema antropogeno naturalizzato stabile.	
Specie vegetali consociate La tecnica tradizionale di coltivazione prevede che il fagiolo sia intercalato con altre coltivazioni (mais, insilato, mais da granella, ortaggi, patate, piselli, zucchine, cicoria, cavoli, ecc) e la sarchiatura, nelle aziende maggiori prevale la monosuccessione o l'avvicendamento con l'erbaio. Boschi di latifoglie con carpini e querce in prevalenza, soprattutto ostrieti e carpineti. Spesso si tratta di ambienti trasformati dall'uomo.	Salvaguardia della biodiversità floristica, e del recupero del patrimonio floristico derivato dalle antiche pratiche agricole. Mantenimento di ecosistemi unici che garantiscono rifugio e alimentazione per la fauna locale.	
Specie animali consociate Nelle aree agricole collinari numerose specie di mammiferi trovano alimento e rifugio, oltre a numerose specie tipiche della fauna alpina e dolomitica: lepre alpina, volpe, tasso, ermellino, donnola, martora, faina, scoiattolo, ghiro, ecc... L'avifauna è ben rappresentata con rapaci sia diurni che notturni. L'aquila reale, ad esempio, frequenta i territori del Parco, le aree agricole collinari di preparco e le pareti con nicchie ben protette ove nidifica con almeno cinque coppie. Numerose specie di tetraonidi (gallo cedrone, forcello, francolino di monte, coturnice) trovano rifugio nelle cenosi tra bosco e i campi agricoli.	Mantenimento dell'elevata biodiversità faunistica, e di habitat per il rifugio e alimento di specie faunistiche.	
	Opportunità	**Minacce**
Tipologia di coltivazione e tecniche agronomiche: La coltivazione prevede la preparazione del letto di semina e un'aratura profonda a 20-30 cm e concimazione con letame ben maturo. Il seme viene distribuito sul terreno a "postarella" con una densità di 8/10 semi per metro quadrato. Il tutoraggio che si effettua fin dai primi stati vegetativi viene effettuato con l'uso di pali o di canne, preferibilmente bloccati all'estremità da fili di ferro. La semina avviene per tradizione il 3 maggio, giorno di Santa Croce, mentre la raccolta a scalare si effettua a mano, e comincia nella seconda metà del mese di Agosto e termina alla fine di settembre.	Il fagiolo di Lamon è prodotto con metodi tradizionalmente ecologici che contribuiscono al mantenimento del patrimonio genetico, e storico culturale. La coltura occupa il terreno per un breve periodo e si presta ottimamente come coltura intercalare dopo prato, erbaio o cereale vernino.	Rischio di abbandono della coltivazione, con degrado dei terreni, e conseguente scomparsa del patrimonio genetico, naturalistico, storico, e culturale legato al prodotto. Degrado del paesaggio, per la perdita delle aree coltivate, e conseguente perdita del paesaggio agricolo collino montano.
Trattamenti antiparassitari Di norma le operazioni colturali non prevedono trattamenti chimici per il controllo di fitopatie ed erbe infestanti *Paesaggio* Le aree agricole abbandonate che vengono oggi recuperate con la coltivazione del Fagiolo di Lamon sono caratterizzate da terrazzamenti fluvioglaciali pedemontani ricchi di sostanze organiche stabili.	Le caratteristiche colturali risulta quindi di fatto un prodotto biologico. Conservazione del mosaico paesaggistico agricolo forestale come risorsa naturale e storico culturale.	

Dal punto di vista genetico e socio-culturale il fagiolo di Lamon può essere considerata una produzione storica dell'area.

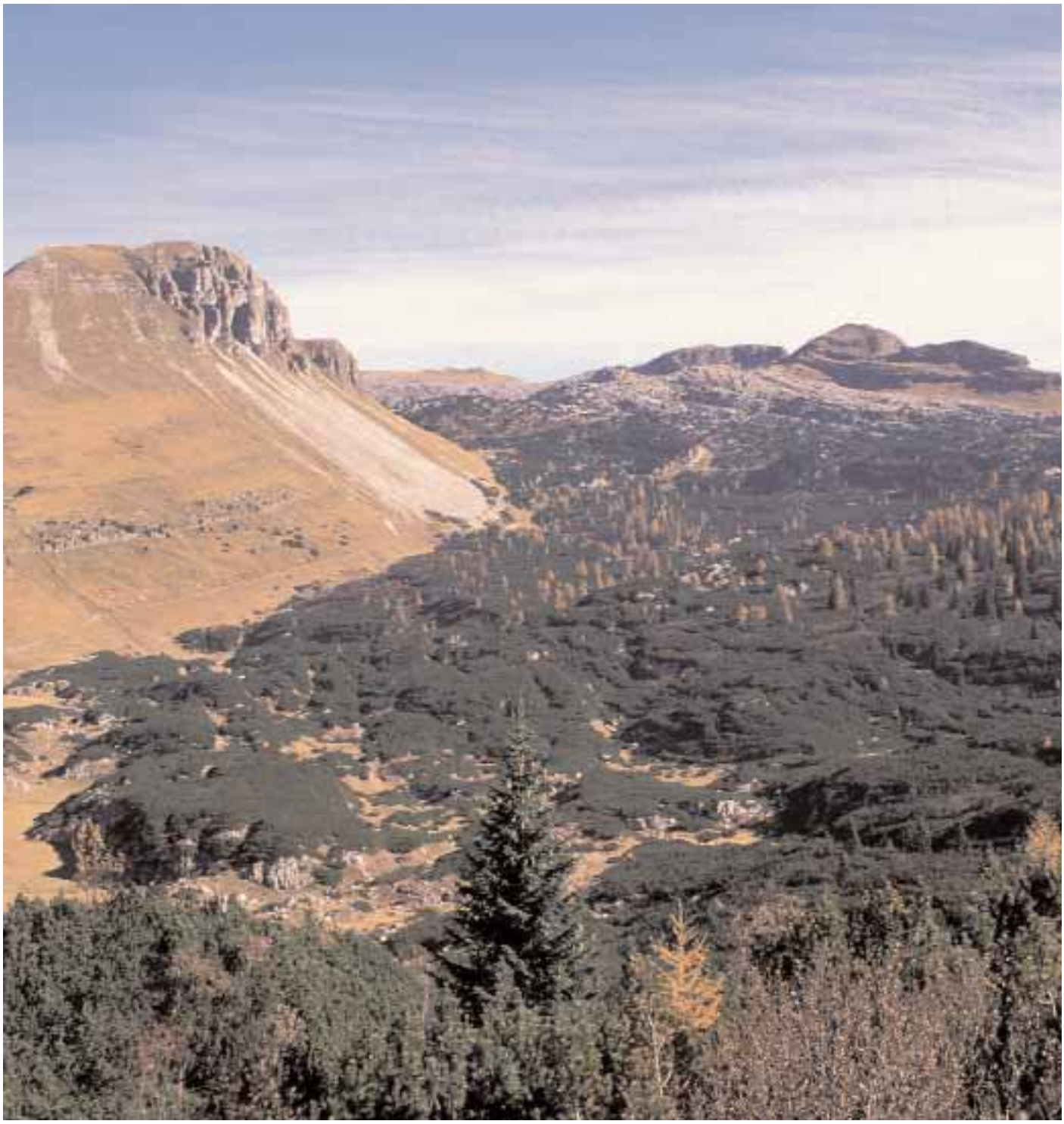
Introdotta nel territorio bellunese verso il 1530, grazie al frate bellunese Pietro Valeriano, funzionario del Papa Clemente VII, da cui ebbe in dono dei "fagioli americani" " (Phaseolus vulgaris) provenienti dalla Corte di Spagna e originari del Messico e del Guatemala. La specie dei "fagioli americani si diffuse rapidamente in Europa, fino a soppiantare la più comune e utilizzata specie africana (Vigna sinensis o unguiculata). L'introduzione non fu facile né rapida, la sua coltivazione riuscì a imporsi in queste vallate inquanto consentiva la consociazione con altre colture, permettendo quindi agli agricoltori di ricavare dallo stesso appezzamento un maggior volume di prodotto.

Attualmente, la zona di produzione delle sementi è compresa fra l'altopiano di Lamon e di Sovramonte, mentre la zona di coltivazione interessa anche altre Comunità montana (Feltrina, Bellunese e della Valbelluna). Le proprietà organolettiche, caratteristiche del Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese (un elevato tenore di sostanze proteiche (in particolare faseoline) ed un bassissimo tenore di cellulosa) si devono alle condizioni climatiche della zona, che costituiscono il substrato ideale per la sua crescita.

E' proprio grazie a questa coltura che le aree agricole abbandonate di queste zone, caratterizzate da terrazzamenti fluvioglaciali pedemontani ricchi di sostanze organiche stabili, vengono oggi recuperate.

Dal punto di vista genetico con il termine fagiolo di Lamon si intendono i legumi derivanti da quattro ecotipi fondamentali di fagiolo borlotto, lo "Spagnol", di forma ovoidale; lo "Spagnolet", più piccolo del precedente; il "Calonega", il più grande di tutti e il "Canalino", particolarmente aromatico.

Per le caratteristiche colturali risulta essere di fatto un prodotto biologico. La coltura occupa il terreno per un breve periodo e si presta ottimamente come coltura intercalare dopo prato, erbaio o cereale vernino. La coltivazione, infatti, prevede la preparazione del letto di semina e un'aratura profonda a 20-30 cm e concimazione con letame ben maturo. Il seme viene distribuito sul terreno a "postarella" con una densità di 8/10 semi per metro quadrato. Il tutoraggio che si effettua fin dai primi stati vegetativi viene effettuato con l'uso di pali o di canne, preferibilmente bloccati all'estremità da fili di ferro. La semina avviene per tradizione il 3 maggio, giorno di Santa Croce, mentre la raccolta a scalare si effettua a mano, e comincia nella seconda metà del mese di Agosto e termina alla fine di settembre.
Di norma le operazioni colturali non prevedono trattamenti chimici per il controllo di fitopatie ed erbe infestanti.



	PARCO NAZIONALE DELLE DOLOMITI BELLUNESI		ITALIA		VENETO		AREE PARCO	
	2000	1990	2000	1990	2000	1990	2000	1990
STRUTTURA AZIENDALE								
Aziende	1.228	5.871	2.593.090	3.023.337	191.085	224.913	232.689	283.301
variazione percentuale (2000-1990)	-69%		-14%		-15%		-18%	
SAU (.000 ha)	21,2	20,6	13.212,7	15.045,5	852,7	881,3	1.232,5	1.469,8
variazione percentuale (2000-1990)	3%		-12%		-3%		-16%	
SAT(000 ha)	44,1	74,6	19.607,1	22.700,4	1.204,3	1.301,8	2.202,0	2.670,1
variazione percentuale (2000-1990)	-41%		-14%		-7%		-18%	
Dimensione media - SAU (ha)	5,0	3,5	5,1	5,0	4,5	3,9	5,3	5,6
Dimensione media - SAT (ha)	10,4	12,7	7,6	7,5	6,3	5,8	9,5	10,1
Distribuzione delle aziende per classi di SAU								
fino a 5 ettari	68,8%		82,0%		81,6%		85,7%	
fra 5 e 10 ettari	5,2%		8,4%		9,6%		7,1%	
fra 10 e 20 ettari	3,1%		5,0%		5,3%		3,7%	
fra 20 e 50 ettari	2,0%		3,2%		2,5%		2,2%	
fra 50 e 100 ettari	0,7%		0,9%		0,6%		0,7%	
oltre 100 ettari	0,3%		0,5%		0,3%		0,5%	
Distribuzione della SAU per classi di SAU								
fino a 5 ettari	20,4%		19,7%		25,3%		19,2%	
fra 5 e 10 ettari	7,1%		11,5%		15,1%		9,3%	
fra 10 e 20 ettari	8,7%		13,6%		16,3%		9,6%	
fra 20 e 50 ettari	12,3%		19,1%		16,9%		12,8%	
fra 50 e 100 ettari	9,1%		12,1%		9,0%		9,1%	
oltre 100 ettari	42,7%		23,8%		17,4%		40,0%	
% SAT in affitto	3,8%		5,1%		6,1%		3,1%	
FORMA DI CONDUZIONE E LAVORO								
% aziende a conduzione esclusivamente familiare	91,1%	98,0%	81,3%	77,2%	83,1%	89,6%	75,7%	69,6%
% aziende a conduzione con salariati	4,0%	0,7%	5,1%	3,8%	13,6%	4,8%	4,4%	3,4%
% SAU aziende a conduzione esclusivamente familiare	49,8%	62,6%	60,3%	53,4%	66,7%	65,6%	44,9%	39,5%
% SAU aziende a conduzione con salariati	40,1%	24,7%	18,7%	15,5%	20,5%	16,4%	32,4%	22,3%
UL A per azienda	0,48	0,44	0,47	0,55	0,51	0,60	0,40	0,48
ULA per ettaro di SAU	0,10	0,13	0,09	0,11	0,11	0,15	0,08	0,09
ULA per ettaro di superficie a seminativi e legnose	0,61	0,82	0,12	0,15	0,14	0,19	0,15	0,17
ULA per conduttore	0,25		0,25		0,26		0,21	
UL A per familiare e/o parente del conduttore	0,11		0,09		0,09		0,08	
DESTINAZIONE SUPERFICIE AGRICOLA								
% SAU/SAT	48,0%	27,6%	67,4%	66,3%	70,8%	67,7%	56,0%	55,0%
Seminativi	15,1%	14,9%	55,5%	54,0%	68,3%	67,4%	32,3%	33,4%
Cereali	*10,7%*	*8,6%*	*30,7%*	*29,7%*	*41,2%*	*34,2%*	*18,4%*	*19,8%*
Ortive	*0,2%*	*0,1%*	*2,0%*	*2,1%*	*2,0%*	*2,0%*	*1,6%*	*1,7%*
Foraggere avvicendate	*2,7%*	*3,6%*	*11,6%*	*12,1%*	*6,3%*	*9,1%*	*7,1%*	*7,0%*
Coltivazioni legnose	0,6%	0,5%	18,6%	18,5%	12,7%	13,3%	18,2%	17,4%
Vite	*0,1%*	*0,2%*	*5,4%*	*6,2%*	*8,7%*	*9,2%*	*2,0%*	*2,7%*
Olivo	*0,0%*	*0,0%*	*8,2%*	*6,9%*	*0,4%*	*0,3%*	*12,2%*	*10,4%*
Agrumi	*0,0%*	*0,0%*	*1,0%*	*1,1%*	*0,0%*	*0,0%*	*0,8%*	*0,8%*
Fruttiferi	*0,4%*		*3,8%*		*3,7%*		*3,1%*	
Prati permanenti e pascoli	84,3%	84,6%	25,9%	27,4%	19,0%	19,3%	49,5%	49,2%
Arboricoltura da legno	0,0%		0,8%		0,6%		0,4%	
Boschi	47,8%		23,4%		16,8%		34,5%	
% superficie non utilizzata	3,0%		4,7%		4,1%		6,0%	
% superficie destinata ad attività ricreative	0,1%		0,1%		0,1%		0,2%	
% altra superficie	1,1%		3,8%		7,7%		3,2%	
ALLEVAMENTI E PATRIMONIO ZOOTECNICO								
% aziende con allevamenti	58,3%	69,6%	26,0%	34,5%	44,3%	54,1%	23,5%	32,8%
Capi bovini	10.089	13.116	6.230.205	7.741.088	937.701	1.161.901	273.859	376.741
variazione percentuale (2000-1990)	-23%		-20%		-19%		-27%	
Capi ovini e caprini	2.804	2.534	7.734.144	9.938.709	43.557	41.934	981.439	1.424.315
variazione percentuale (2000-1990)	11%		-22%		4%		-31%	
Capi suini	5.129	3.546	8.645.659	8.310.601	701.695	572.629	161.873	222.852
variazione percentuale (2000-1990)	45%		4%		23%		-27%	
Dimensione media allevamenti bovini	24	14	36	24	43	27	21	14
Dimensione media allevamenti ovini	14	9	70	51	29	23	57	52
Dimensione media allevamenti caprini	9	6	19	14	5	4	24	17
Dimensione media allevamenti suini	25	10	44	23	66	26	6	5
UBA/sup. prati e pascolo	0,6	0,8	2,1	2,2	5,8	6,9	0,7	0,7

PARCO NAZIONALE DELLE CINQUE TERRE

Il territorio delle Cinque Terre, situato nella parte sud orientale della Liguria, designa un tratto di costa, della lunghezza di circa 15 km, dove viene istituito nel 1999 (L. 8/10/1997 n. 344, Ente istituito con D.P.R. del 6/10/1999) il Parco Nazionale e Area Marina protetta delle Cinque Terre.
L'area protetta ricopre una superficie di 4.226 ettari a terra e comprende l'intero territorio dei Comuni di Monterosso, Vernazza e Riomaggiore e le rispettive frazioni di Manarola e Corniglia, che concorrono a comporre le cosiddette Cinque Terre, oltre ad interessare parzialmente i comuni di Levanto e La Spezia (Tramonti). La popolazione residente nel Parco ammonta a circa 5.000 abitanti.

Nel 1997 l'UNESCO ha riconosciuto l'area su cui si estende il Parco come patrimonio mondiale dell'Umanità, in ragione del suo singolare paesaggio agrario e agroecosistemico, un paesaggio in massima parte costruito dall'uomo che ha plasmato il territorio modellando la verticalità dei pendii in piccoli appezzamenti di terra coltivabile.
Tra le due finalità dell'Ente parco la promozione di un'economia multifunzionale basata sull'attività agricola e sul turismo sostenibile, sono attività in grado di salvaguardare e valorizzare tradizioni e produzioni del territorio e la tutela del paesaggio tipico, attraverso il recupero dell'edilizia rurale diffusa e del patrimonio dei terrazzamenti, che costituiscono la caratterizzazione paesaggistica tipica.

Il Piano del Parco è in fase di redazione ma sono state già approvate dal Consiglio direttivo le norme e gli indirizzi del Piano. Tra le principali finalità del Piano si evidenzia la conservazione del paesaggio costruito dall'uomo, la protezione del territorio dal rischio di dissesto idrogeologico, il progetto di sviluppo sostenibile delle attività sociali, economiche e culturali delle comunità locali. Con il Piano del Parco è stata prevista la zonizzazione del territorio. In particolare, come da disposizioni della legge 394/91, sono state individuate quattro fasce di protezione:

- la zona "A", definita di Riserve speciali, comprende una zona molto limitata di piccole aree individuate prevalentemente sulla sommità delle colline, aree inaccessibili, dove vi è ancora la presenza di specie vegetali autoctone, quali le querce da sughero, piante quasi secolari.
- la zona "B", definita di Riserve generali orientate, riguarda aree boschive o aree soggette a rinaturalizzazione dove condizioni di stabilità e conservazione dei terrazzamenti e l'acclività dei suoli non consentono azioni di recupero delle coltivazioni;
- la zona "C", definita Area di protezione, nella quale si individua un indirizzo di recupero del territorio terrazzato per funzioni agricole a fini di presidio ambientale;
- la zona "D", definita Area di promozione economica e sociale, che corrisponde a quella parte di territorio più intensamente modificata da processi insediativi e dunque destinata ad ospitare attività, infrastrutture e servizi finalizzati alla fruizione e valorizzazione del Parco e allo sviluppo socioeconomico dei suoi abitanti.

Il Piano Pluriennale Economico e Sociale è in fase di redazione mentre sono operativi i regolamenti tematici per la raccolta dei funghi e i risarcimenti per i danni da fauna selvatica (in prevalenza cinghiali). Nell'area protetta, il controllo selettivo della popolazione di cinghiali avviene con prelievi venatori da parte di cacciatori autorizzati dal Parco.

L'Ente Parco ha in organico un solo dipendente; molte delle attività vengono realizzate in collaborazione con cooperative locali, in particolare 5, una per ciascuna delle Cinque Terre con un impiego di circa 60 unità di personale. Le Cooperative si occupano prevalentemente di servizi legati al turismo (organizzazione escursionismo, gestione centri visita, vendita di materiale promozionale del parco) ma anche di attività agricole.

L'agricoltura nel Parco

Il territorio del Parco, in origine formato prevalentemente da boschi (di castagno e querce) e macchia mediterranea, sin dal 1000 è stato trasformato dall'attività dell'uomo, che ha progressivamente sostituito l'antica vegetazione naturale di questi ripidi declivi con terrazzamenti coltivati, localizzati lungo i pendii, dalle sommità delle colline fino al mare. I terreni coltivabili sono sostenuti, ciascuno, da un sistema di muretti a secco, una fitta rete che oggi si stima raggiunga nel complesso oltre 6.000 Km lineari. I muretti a secco rappresentano una caratteristica peculiare di questa area e testimoniano l'antica tradizione agricola di una zona che ha trovato, con la costruzione degli stessi, l'unica soluzione per la coltivazione di terreni. La trasformazione in terrazzamenti del territorio collinare è avvenuta in modo esteso durante moltissimi anni raggiungendo, nei periodi di massimo sfruttamento agricolo, i circa 1400 ettari.
Dall'analisi dei dati relativi all'ultimo censimento dell'agricoltura (ISTAT 2001) le dimensioni di SAU e SAT dei Comuni che ricadono all'interno del parco, raggiungono rispettivamente 1.139 e 3.697 Ha, con appezzamenti di estensioni modeste data la struttura orografica del territorio.
Un antico sistema di gradoni, che corre perpendicolarmente alle colline, rendeva possibile raggiungere i terrazzamenti. La pratica agricola avveniva senza l'utilizzo di animali da lavoro né era possibile alcuna forma di meccanizzazione. Da alcuni anni sono stati introdotti nella zona degli impianti di monorotaie (con contributi pubblici della Regione e della Comunità Montana): si tratta di sistemi meccanici che agevolano la pratica dell'agricoltura su terreni ad elevata pendenza e difficilmente raggiungibili.
L'importanza del terrazzamento agricolo, l'unico modo di coltivare suoli così acclivi, è riconosciuta come valore paesaggistico fondamentale e peculiare del territorio del parco, ma anche come elemento indispensabile per prevenire ed attenuare i rischi idrogeologici attraverso il controllo e il miglioramento della stabilità dei versanti, la protezione del suolo dall'erosione, la riduzione di apporti solidi ai corsi d'acqua. Il territorio del Parco è infatti caratterizzato da un precario equilibrio idrogeologico che necessita di sistematici progetti di consolidamento per evitare l'erosione dei versanti. Il sistema dei terrazzamenti, dunque, riveste una importante funzione preventiva. I muretti, ancora oggi, vengono costruiti con massi di arenaria sovrapposti e saturati da pietrisco e terra, senza l'utilizzo di materiali di coesione, con pietre di origine locale. La costruzione e la manutenzione degli stessi è laboriosa e interessa esclusivamente operai specializzati, figure che lentamente stanno scomparendo dall'area.

L'orientamento colturale del Parco è prevalentemente a coltivazione legnose (80%) di cui, in misura maggiore, olivo (47%) e vite (30%), e ciò spiega la presenza di produzioni significative, oltre che di qualità, di olio e vini. Vite e Olivo rappresentano la caratterizzazione paesaggistica comune a tutti i versanti del Parco anche se occorre segnalare che, la prima qualifica prevalentemente il versante di levante, mentre nel versante ponentino del Parco vi è una presenza più rilevante di uliveti e una discreta presenza di agrumi. In particolare il territorio del Comune di Monterosso, localizzato nella zona più occidentale del Parco, è il luogo più vocato alla coltura di agrumi, i limoni. In tempi più recenti molti agrumeti sono scomparsi, tuttavia piante di limoni e arance sono visibili a ridosso dei borghi, negli orti e nei giardini e rappresentano tuttora una peculiarità del paesaggio agrario. Il binomio vite olivo non è una caratteristica specifica delle Cinque Terre, dato che altre zone costiere del Mediterraneo vedono la coesistenze di queste due colture. E' invece peculiarità di questa zona,

di dimensioni così esigue, un'area a vocazione olivicola determinata dalla composizione del terreno marnoso-calcareo. Negli anni passati era presente nell'area anche la coltivazione della castagna; oggi, pur in presenza di boschi di castagno (*Castanea sativa*) l'attività produttiva legata alla castagna è quasi del tutto scomparsa.

Concentrando l'attenzione sulle colture prevalenti dell'area, occorre segnalare che i vitigni della zona presentano una produttività piuttosto bassa (circa 60 quintali per ettaro). La cultivar *Razzese*, un tempo predominante, già all'inizio del secolo risultava quasi completamente scomparsa e sostituita dalla varietà *Bosco* capace di rese relativamente più elevate. Le altre cultivar viticole diffuse sono l'*Albarola* e il *Vermentino*. Particolare risulta il metodo di coltivazione della vite che viene lasciata sviluppare a poca distanza dal suolo con un sistema a pergola bassa: le viti vengono poggiate su un'intelaiatura fatta di pali di legno (che i contadini si procurano dai boschi circostanti) e canne (oggi sostituite da fili di ferro). Tale metodo è più efficace contro i danni causati dal vento di libeccio e garantisce una maturazione migliore delle uve che, esposte ai raggi solari e al calore che emana la terra, maturano precocemente in estate e al momento della raccolta, a settembre, hanno già subito un processo di appassimento naturale. Progressivamente, con il tempo, è cresciuta l'altezza degli impianti anche se comunque questi superano raramente il metro e mezzo. Attualmente si registra un parziale cambiamento del sistema di allevamento che da pergola bassa si trasforma in filare per consentire una minima meccanizzazione di alcune operazioni colturali impensabili precedentemente. Negli ultimi anni si assiste ad una seria diminuzione delle produzioni dei vini prodotti nell'area: nell'annata vitivinicola appena trascorsa sono state conferite alla Cooperativa 5 Terre, l'organizzazione più rappresentativa dell'area, circa 1000 quintali di uva da destinare alla produzione del 5 Terre DOC e 60 quintali di uva per la produzione di Sciacchetrà. Produzioni queste molto inferiori a quelle registrate dalla stessa Cooperativa negli anni passati.

Riguardo l'altra coltura caratteristica, l'olivo, la varietà più diffusa nell'area Parco è la *Taggiasca*. Questa varietà, che si è adattata nei secoli al particolare clima dell'area, è in grado di produrre un olio di bassa acidità. La qualità dell'olio, naturalmente presente nelle cellule di questa varietà vegetale, è strettamente connessa anche ad una serie di fattori, che spesso interagiscono tra loro: le condizioni pedoclimatiche della coltura, le pratiche agronomiche di coltivazione, i metodi e le modalità di estrazione. In particolare, la molitura avviene a basse temperature quando le olive hanno un grado di maturazione ancora incompleto per evitare l'attacco di parassiti.
L'orientamento colturale nell'arco di un decennio resta sostanzialmente stabile ad eccezione dell'incremento della superficie destinata ad olivo, che passa dal 39,5% della SAU nel 1990 al 48,8% del 2000, e della riduzione della SAU a vite che passa dal 35,8% del 90 al 30% attuale.
Esigua è la percentuale di SAU a prati e pascoli (9%) anche in ragione delle caratteristiche orografiche del territorio del Parco. Un'alta percentuale della SAT delle aziende è caratterizzata da boschi (55%).
Il numero di aziende dei Comuni del Parco si attesta sulle 2.516 unità con una modesta dimensione media di SAU per azienda (0,5 Ha), che caratterizza circa il 90% delle imprese agricole. La totalità delle aziende (99%) è a conduzione prettamente familiare. L'estrema parcellizzazione della proprietà terriera, che trae origine da ragioni storiche (per secoli la proprietà terriera, diversamente da altre zone dell'Italia, veniva divisa tra tutti i figli del proprietario, donne comprese, frazionando piccoli appezzamenti, spesso distanti e con colture differenti tra loro) è una delle cause dell'abbandono dell'attività agricola.
E' da segnalare che in tutto il territorio del Parco l'attività agricola viene svolta da 4 aziende che praticano agricoltura a titolo principale.
I dati del censimento confermano che oggi l'agricoltura è una attività prevalentemente part-time: viene praticata da persone che hanno una attività lavorativa diversa e si occupano dei campi come attività secondaria o limitata al tempo libero (aziende pluriattive). La popolazione attiva in agricoltura si riduce drasticamente e progressivamente, non c'è ricambio generazionale anche in ragione del fatto che i giovani della zona tro-

vano sbocchi occupazionali nel settore turistico. Il settore zootecnico registra una forte contrazione: con una riduzione del numero di aziende con allevamenti e del numero dei capi comunque all'interno del parco, si registra un esiguo numero di capi allevati: i bovini infatti ammontano a 16 capi mentre gli ovini e i caprini si attestano sui 450 capi. Il che evidenzia la natura del tutto accessoria dell'allevamento rispetto alle pratiche colturali (infatti qualche azienda alleva bestiame esclusivamente per autoconsumo).
Il paesaggio agrario si presenta oggi ad intervalli di terrazzamenti e macchia che prevale sui tratti rocciosi più scoscesi. Una parte dei terrazzamenti appaiono incolti e caratterizzati da vegetazione spontanea a macchia e da pinete.
Pur in presenza di un territorio vicinissimo al mare, la popolazione locale ha una tradizione più agricola che di pesca: ciò in ragione del fatto che la costa, aspra e selvaggia, con formazioni rocciose cui si alternano rare e piccole spiagge, è caratterizzata per la mancanza di porticcioli naturali che non ha consentito la creazione di punti di attracco, rendendo difficoltosa la pratica di attività di pesca. A questo fa eccezione solo la zona di Monterosso, dove la pesca ha avuto negli anni uno sviluppo maggiore, senza però mai divenire l'attività prevalente della popolazione locale.

Attualmente i maggiori problemi per l'area sono le trasformazioni del territorio dovute all'arresto della manutenzione, fonte immediata di dissesti e di degradazione del paesaggio; con il passare degli anni diviene sempre più rapido l'abbandono della pratica agricola sia per le difficoltà di accesso ed i costi proibitivi di manutenzione, non compensati dai ricavati prodotti dalle pur pregiate colture, sia per la crescita esponenziale del settore turistico nel quale trova una occupazione più remunerativa la popolazione locale. L'abbandono sta provocando dei danni che, seppur ancora non evidenti, rischiano di compromettere il delicatissimo equilibrio idrogeologico dell'area, mettendo a rischio alcuni dei principali centri abitati, e di far scomparire per sempre il paesaggio che ha dato alle Cinque Terre una notorietà a livello mondiale.

L'agricoltura biologica

Nell'area parco non si rileva un elevato ricorso a certificazione biologica secondo la normativa europea ma si segnala un bassissimo, quasi inesistente, ricorso ad input chimici nella pratica agricola. Data l'esiguità degli appezzamenti pro-capite, i piccoli produttori, pur coltivando sostanzialmente con metodi biologici, non hanno convenienza economica a certificare. I metodi colturali, basati prevalentemente su un'agricoltura di tipo estensivo, ben si adattano alla coltivazione biologica anche in relazione al fatto che vengono utilizzate tecniche agricole tradizionali, scarsamente impattanti sull'ambiente ed è molto contenuto l'utilizzo di fattori inquinanti da parte degli agricoltori locali.
Tra gli obiettivi dell'Ente Parco vi è la volontà di convertire a biologico tutta la produzione interna all'area protetta. A tal fine si segnala, tra le iniziative del Parco, l'avvio di forme di promozione dell'agricoltura biologica: ogni anno vengono organizzati dei seminari con coltivatori e produttori locali, in particolare viticoltori e olivicoltori, nel corso dei quali si sensibilizzano gli agricoltori sui vantaggi concreti della produzione secondo metodi biologici. Inoltre il Parco ha avviato, come progetto pilota, la coltivazione biologica certificata dall'ICEA di olivi, viti e basilico.

Le iniziative del Parco

Sin dalla sua istituzione il Parco ha avviato diverse iniziative finalizzate al recupero e al mantenimento della pratica agricola nell'area, con l'obiettivo di rispondere ad una doppia esigenza: di natura settoriale, mantenere e dinamizzare l'agricoltura e le produzioni tipiche del Parco e paesaggistica, mantenere la caratterizzazione tipica e contenere i problemi di dissesto del territorio.
L'attenzione del Parco nei confronti di esigenze di sviluppo delle attività agricole e di tutela del territorio è esplicito nel Piano del Parco laddove si prevede che gli inter-

venti di recupero edilizio "dovranno contestualmente individuare proporzionali ed estensive azioni di riqualificazione ambientale e di recupero della coltivazione di aree terrazzate secondo un progetto unitario di riqualificazione ambientale della zona". Ne deriva che il rilascio di titoli abitativi o di concessioni edilizie finalizzate al recupero di manufatti rurali è subordinato alla effettiva conduzione agricola di parti del territorio (a seconda delle zone tale porzione varia dai 200 ai 1200 mq) da destinare a coltivazione di viti, olivi, agrumi, erbe officinali, orticoltura o colture della tradizione alimentare locale e al mantenimento di terrazze coltivate e di muretti a secco. Accanto a questo, per sviluppare le produzioni tipiche dell'area, il Parco ha attivato un programma di valorizzazione della castagna nel quale si prevede l'essiccazione e la trasformazione in farine da commercializzare con marchio del parco.
Il Parco è coinvolto in un progetto di Agenda 21 locale finalizzato a due obiettivi: promuovere e realizzare nell'area un turismo sostenibile e tutelare il paesaggio caratteristico. Tali obiettivi vengono perseguiti anche attraverso attività di animazione e sensibilizzazione degli operatori locali in merito al progetto del Marchio di qualità ambientale delle strutture ricettive. L'abbandono della pratica agricola nel territorio del Parco ha comportato anche una perdita di professionalità e di maestranze esperte nella manutenzione dei muretti a secco. A tal fine, nell'ambito del P.O. Ob.3 FSE 2000-06, il Parco sta realizzando un corso di formazione per "Specializzazione nella costruzione e manutenzione di muretti a secco", rivolto a 12 persone, che prevede 240 ore teorico-pratiche.
Infine il Parco è impegnato nella realizzazione di progetti di educazione ambientale rivolti agli alunni delle scuole dell'area.

Il Progetto per il recupero delle terre incolte

Tra i progetti più rilevanti condotti su iniziativa dell'Ente Parco merita particolare attenzione l'intervento finalizzato al recupero di terre incolte. Nel Piano del Parco, che prevede esplicitamente l'impegno dell'Ente nella sperimentazione di attività produttive compatibili, è disciplinata la possibilità, da parte dell'Ente, di espropriare terreni incolti per almeno due annate agrarie. I terreni vengono concessi in comodato d'uso al Parco, dietro pagamento di un canone d'affitto, per 20 anni. Alla scadenza di tale periodo i terreni vengono restituiti ai legittimi proprietari con i relativi miglioramenti fondiari. In tale maniera il Parco recupera tratti di terrazzamenti, compie opere di manutenzione, reintroduce coltivazioni tipiche della zona, avvia delle produzioni che comportano ritorni economici (al termine di una prima fase di sperimentazione la produzione verrà commercializzata con marchio del Parco). Ad oggi il Parco ha rilevato, nella zona di levante, in particolare tra Riomaggiore e Manarola, circa 6 ettari di terreni terrazzati (4 ettari a vigneti e 2 a ulivi). Su questi terreni si sta reintroducendo la coltivazione di vite - in particolare vitigni autoctoni *Bosco*, *Vermentino* e *Albarola*, da destinare alla produzione di Cinque Terre DOC anche nella sua versione di Sciacchetrà - la coltivazione di olive della varietà *Taggiasca* - da destinare alla produzione di olio DOP Riviera Ligure e, in una zona ancora limitata, ha avviato la produzione di basilico da destinare alla produzione di pesto. La coltivazione è condotta da personale delle cooperative che collaborano con il Parco e la produzione avviata segue metodi di agricoltura biologica certificata secondo la normativa europea. Il Parco, che ha dato vita a questo progetto da un paio di anni, intende trasformare e commercializzare le produzioni che prevederanno un apposito marchio di garanzia. L'intervento descritto trova un cofinanziamento anche sul Programma LIFE Environnement: l'Ente parco è capofila di un Progetto PROSIT LIFE - Pianificazione e Recupero delle Opere di Sistemazione del Territorio - che ha l'obiettivo sperimentare dei metodi di coltivazione idonei per arginare il fenomeno dell'abbandono dei terrazzamenti e ripristinare il mantenimento delle circostanti terre incolte, abbandonate o non sufficientemente coltivate.

Il Marchio del Parco

A partire dal gennaio 2001 il Parco ha adottato il Marchio di qualità ambientale per le strutture ricettive turistiche presenti sul territorio. L'adesione al processo di certificazione è volontaria e comporta l'adeguamento graduale delle strutture a

parametri di sostenibilità ambientale. Le strutture ricettive aderenti al progetto sono divise in tre categorie: Alberghi, altre forme di ospitalità (affittacamere, affitta-appartamenti, case vacanza, locande) e Ristoranti. Obiettivo generale è quello di creare le condizioni affinché le strutture ricettive oltre a fornire un servizio di buona qualità rendano anche un servizio compatibile con la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali. La capacità di controllare e ridurre gli impatti ambientali legati all'attività turistico-ricettiva è infatti un requisito essenziale per garantire il mantenimento dell'attività stessa nel territorio del Parco, allo scopo di costituire una comunità sensibile alle tematiche ambientali che lavori con il Parco sull'obiettivo Turismo Sostenibile. Il progetto che prevede il riconoscimento di una certificazione ambientale a categorie ricettive turistiche differenziate, ha preso l'avvio da una analisi delle strutture ricettive presenti sul territorio e dallo studio delle esperienze di certificazione ambientale e marchi di qualità ambientale già applicati al settore turistico in Italia ed all'estero, per arrivare ad una stesura degli obiettivi attraverso la concertazione con i soggetti coinvolti. Le strutture ricettive aderenti al marchio, durante il primo anno, realizzano con il supporto del Parco gli obiettivi obbligatori. Negli anni successivi realizzano gradualmente gli obiettivi di miglioramento. Il progetto è monitorato, attraverso sopralluoghi periodici effettuati dal personale del Parco nelle singole strutture. La soglia di accesso al progetto é relativamente semplice per coinvolgere il maggior numero di aziende turistiche. A questo fine il Parco si è impegnato ad attivare corsi di informazione e di formazione su specifici argomenti e alla promozione delle strutture e a fornire un supporto tecnico gratuito per la partecipazione a bandi di finanziamento pubblico sui temi ella sostenibilità ambientale.
Accanto al Marchio di qualità ambientale il Parco prevede di realizzare e attribuire anche un marchio commerciale per i prodotti coltivati, trasformati e confezionati nel Parco.

Biodiversità, agricoltura e prodotti tipici

Grazie ad un finanziamento del Ministero dell'Ambiente è stata realizzata una scuola per la produzione dello sciacchetrà al fine di insegnare le tecniche di produzione di questo vino, quasi in via di estinzione e rivitalizzare la memoria storica legata al consumo e alla vita rurale della zona. La biodiversità del parco deriva da una attività millenaria dell'uomo che ha progressivamente sostituito il manto boschivo originario, che copriva i fianchi scoscesi dei monti, con la coltivazione su terrazzamenti, resa possibile dalla frantumazione della roccia, dalla realizzazione di muretti a secco e dalla creazione di un substrato coltivabile.
Sul piano della biodiversità negli ultimi anni si registrano cambiamenti rilevanti. In particolare, vi è stata una accelerazione della perdita di superficie a vite, con conseguenze molto pesanti per l'equilibrio idrogeologico dei versanti delle Cinque Terre. I costi eccessivi e l'enorme fatica legata alla coltivazione difficilmente meccanizzabile hanno reso sempre più arduo praticare la viticoltura nella zona.
Altri modelli culturali e stili di vita si sono imposti e uno spiccato fenomeno turistico ha caratterizzato la zona. L'abbandono dei terreni agricoli provoca la colonizzazione dei versanti da parte di specie non autoctone, in particolare il *Pinus pinaster*, proveniente dalla Francia, e introdotta, negli anni 60 con un piano di riforestazione su altri versanti della Liguria che successivamente ha trovato un buon habitat sui versanti del parco. Ciò ha come conseguenza un cambiamento della flora e della fauna presenti nel parco in quanto modifica: l'ecosistema in cui nidificano uccelli (problema che in particolare si evidenzia per i migratori); il sottobosco e le specie vegetali correlate, il paesaggio caratteristico. Per arginare il fenomeno invasivo legato al *Pinus pinaster*, il Parco ha avviato un Programma per il taglio del sottobosco. Nel corso dell'indagine sono state censite 7 produzioni tipiche, 3 delle quali vinicole.

Tabella 1 - Tipologia delle produzioni tipiche presenti nel Parco Nazionale delle Cinque Terre

	Totale	DOP	IGP	DOP - IGP in attesa di riconoscimento	Tradizionali	Altre fonti	DOCG, DOC, IGT
Ortofrutta olive da tavola e conserve	**1**	0	0	1	0	0	0
Oli	**1**	1	0	0	0	0	0
Pesci	**1**	0	0	0	0	1	0
Miele	**1**	0	0	0	0	1	0
Vini	**3**	0	0	0	0	0	3
TOTALE	**7**	**1**	**0**	**1**	**0**	**2**	**3**

Nel 1973 è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata (DOC) sia al vino "Bianco secco delle Cinque Terre" che al "Cinque Terre Sciacchetrà". Il territorio delimitato dal DOC comprende i comuni di Riomaggiore, Vernazza e Monterosso e la zona del comune di La Spezia denominata Tramonti.
Da sempre la Liguria annovera tra le sue produzioni tipiche il Basilico, che può essere considerato prodotto caratteristico anche del territorio del Parco sebbene, ad oggi, le produzioni siano piuttosto esigue e destinate prevalentemente all'autoconsumo. La produzione di Basilico ligure, oggi DOP in attesa di riconoscimento, è sostenuta nell'area anche da un intervento specifico dell'Ente Parco che, nei terreni acquisiti, ha avviato la produzione biologica e intende puntare alla trasformazione e commercializzazione del Pesto del Parco. Tra le produzioni tipiche della zona, come prodotto del mare si sottolinea la tipicità delle Acciughe di Monterosso (presidio Slow food) che vengono ancor oggi pescate con metodi tradizionali, con la lampara, e subiscono un metodo di trasformazione antico che prevede la salatura prima del confezionamento. Questo prodotto è caratteristico di un'area ristretta, quella del Comune di Monterosso sul mare, particolarmente vocata, a differenza delle altre, alla pesca. Tra le produzioni di spicco dell'area, come già segnalato, si cita anche l'Olio DOP Riviera ligure di Levante - con menzione Cinque terre, prodotto secondo un disciplinare che prevede la prevalenza di cultivar *Taggiasca* e l'utilizzo di altre cultivar tipiche della zona. Le olive, colte al giusto grado di maturazione e lavorate in modo da salvaguardarne le qualità organolettiche, subiscono una frangitura a freddo. Ne deriva un olio dal colore giallo, dal sapore fruttato e dolce. Le caratteristiche dell'olio sono dovute anche al clima tipico dell'area che favorisce la maturazione e difende le piante dai parassiti, evitando l'uso di prodotti chimici.

Tabella 2 - Elenco delle produzioni tipiche del Parco Nazionale delle Cinque Terre

Ortofrutta olive da tavola e conserve	**Tipologia di riconoscimento**
Basilico Genovese	"DOP"
Oli	
Riviera ligure	DOP
Pesci	
Acciughe di Monterosso	Altre fonti
Miele	
Miele delle Cinque Terre	Altre fonti
Vini	
Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà	DOC
Colli di Luni	DOC
Colline di Levanto	DOC

IL CONTRIBUTO ALLA BIODIVERSITÀ DELL'OLIO DOP RIVIERA LIGURE	Connessioni con la biodiversità
L'Ambiente ecologico della specie Le varietà: Taggiasca e Lavagnina, coltivar adattatesi nei secoli al clima Ligure, prospera lungo le coste e nelle aree interne del Parco. Nelle aree costiere i terreni sono a prevalenza calcarea, sciolti a prevalenza sabbiosa, fortemente in pendenza, disposti a terrazze sostenute da muretti a secco. Nelle aree interne i suoli sono a scistosa-arenacea sono di medio impasto con buona presenza di argilla. Predilige luoghi in cui la temperatura media annua non scende sotto i 5° C, assolati e riparati con suolo anche poco profondo.	Mantenimento di un ecosistema antropogeno naturalizzato stabile. Mantenimento della copertura vegetale e del consolidamento strutturale del suolo in ogni periodo dell'anno, tutela dal processo erosivo. Rallentamento del dilavamento dei nutrienti del suolo. Salvaguardia del patrimonio genetico olivicolo.
Specie vegetali consociate Le specie vegetali presenti sotto gli oliveti sono, nella maggior parte dei casi, essenze agricole con esigenze analoghe di lavorazione (vite e mandorlo) o che portano beneficio arricchendo il suolo (leguminose).	Mantenimento della biodiversità floristica, arricchita da consociazioni agricole ed endemismi locali. Habitat caratteristico per l'alimentazione e il rifugio di molte specie animali.
Specie animali consociate Numerose sono le specie di insetti che vivono negli oliveti, tra cui: la Mosca olearia, le Cocciniglie, la Cecidomia, Suggiscorza. Nell'oliveto, tra i tronchi e i rami contorti e sotto la sua chioma trova rifugio una ricca avifauna: Merlo, Passeri, Falco pellegrino e il Corvo imperiale, tra i mammiferi, il Ghiro, la Donnola, la Talpa, la Faina, il Tasso, la Volpe e il Cinghiale, e tra i rettili la Lucertola campestre, Ramarro, Vipera.	Salvaguardia di numerose specie animali di grande interesse naturalistico, legate agli ecosistemi costieri. All'interno dell'oliveto, tra i tronchi secolari, i rami e il sottobosco trovano rifugio e nutrimento numerose specie, garantendo il mantenimento di fragili catene trofiche.

	Opportunità	Minacce
Tecnologie di coltivazione e produzione: La coltivazione dell'olivo segue tradizioni secolari, gli impianti sono effettuati su terrazzamento. La produzione dell'olio si ottiene dalla spremitura delle olive mature, che vengono raccolte a mano entro il 31 marzo di ogni anno. Non subisce nessuna elaborazione o trasformazione, l'estrazione viene eseguita solamente con procedimenti meccanici di *trituration*e, spremitura e *separazione* finalizzati a scindere la parte grassa (olio), da quella acquosa (acque di vegetazione) e dai residui vegetali (sanse), producendo un olio di bassa acidità. Numerose sono le sanse e le acque di vegetazione derivanti dalla lavorazione delle olive per la produzione di olio. *Paesaggio* Il paesaggio naturale, formato da rocce di origine ed età diverse, è contrassegnato da una particolare acclività e dalla mancanza di tratti pianeggianti. La costa, alta e frastagliata, è lineare, scarsamente incisa da insenature e promontori, scavata dal mare in amene e suggestive grotte. Le poche spiagge, sabbiose e ciottolose, sono il risultato di apporti detritici dei corsi d'acqua, di frane o di accumuli di materiali lasciati dall'uomo. Un paesaggio collinare, caratterizzato dai **terrazzamenti** in cui da secoli viene coltivata la vite e l'olivo che costeggiano e sovrastano il mare. Accanto agli oliveti si estendono coltivazioni di limoni, vigne e orti.	Alla presenza degli oliveti sono legati: i terrazzamenti e i muretti a secco; una loro corretta gestione, ostacola il degrado del suolo, migliorando la struttura e la fnabilità del terreno. Mantenimento del patrimonio olivicolo secolare. Possibilità di riutilizzo dei residui di lavorazione delle olive. Conservazione del paesaggio antropogeno e ormai patrimonio UNESCO Promozione dello sviluppo economico e la salvaguardia degli annessi valori culturali. Mantenimento del paesaggio come risorsa storico culturale e turistica	Degrado degli impianti per abbandono perdita del patrimonio genetico locale.. Degrado del paesaggio per perdita delle funzioni protettive del suolo dell'olivicoltura con conseguente perdita del patrimonio storico culturale.

Da segnalare, infine, i capperi e il miele (di acacia, castagno, robinia) che in alcuni casi è biologico: ci sono infatti nella zona apicoltori che utilizzano razze autoctone di api e si approvvigionano di arnie biologiche.
La tradizione vitivinicola dell'area è di antica data e già in alcuni scritti del 1200 si segnalava la qualità del vino prodotto nelle Cinque Terre. Tra i vini di più antica tradizione il posto più importante è occupato dallo Sciacchetrà, il prodotto tipico dell'area in esame che più degli altri è capace di rappresentare il suo legame con il mantenimento della biodiversità, dal punto di vista naturalistico ma anche paesaggistico e culturale. Come già ampiamente sottolineato, infatti, il mantenimento dei vigneti nel Parco è fondamentale nel preservare natura, paesaggio e tradizioni della popolazione locale. Per la produzione dello sciacchetrà si utilizzano varietà viticole locali, in particolare il Bosco (40%), Albarola e Vermentino (per una uguale %) e in piccola quantità altre uve a diffusione locale. La resa massima ammessa per ettaro è di 70 quintali, la resa massima dell'uva in vino per lo sciacchetrà è del 35%. Le uve vengono appassite su graticci sistemati in soffitte e spazi arieggiati al riparo dal sole e dall'umidità. L'appassimento dura circa tre mesi. Ne deriva un vino bianco dolce caratterizzato da una lieve asprezza. Il suolo delle Cinque terre, molto permeabile all'acqua e asciutto, l'esposizione al sole e la vicinanza al mare sono tre elementi che favoriscono la buona maturazione di uve e un livello elevato di zuccheri (gradazione elevata). Anche il metodo di vinificazione è particolare: i grappoli, schiacciati e spremuti, producono un liquore che viene riversato nelle vinacce e lasciato lì per pochi giorni necessari per una adeguata fermentazione. Successivamente viene separato dalle vinacce, imbottigliato e messo in vendita a prezzi elevati.

IL CONTRIBUTO AMBIENTALE DELLO SCIACCHETRÀ	Connessioni con la biodiversità	
L'Ambiente ecologico della specie Vino bianco passito prodotto con uve principalmente provenienti da *Vitigno* ***Bosco***, si ritiene originario della Liguria predilige terreni asciutti con una buona permeabilità dell'acqua e una buona esposizione al sole.	Mantenimento di un agroecosistema stabile, di un'area che nei secoli è stata profondamente modificata nella propria fisionomia geografica e morfologica dal duro lavoro dell'uomo, rendendo le aspre pendici fertili e stabili.	
Specie vegetali consociate Ambienti litoranei oggi terrazzati, sono caratterizzati da una vegetazione climax ricca di specie tipiche della macchia mediterranea, Rosmarino, Timo, Lilcrisо e Lavandola a cui si aggiungono il Finocchio di mare, Dauco marino, Cappero, Cineraria marina, Senecio bicolore, la Ruta, l'Euforbia arborea, la macchia ad Erica arborea e macchia mista, (Lentisco, Mirto, Terebinto, Ginestra spinosa, Corbezzolo, Fillirea e Ginepro rosso, la Salsapariglia, la Robbia, la Tammola, l'Asparago, il Capnfoglio etrusco e manno).	Mantenimento elevata biodiversità floristica, di ecosistemi differenti e habitat di nicchia che garantiscono rifugio e alimentazione per numerose specie animali. Apporto di sostanza organica al suolo. Mantenimento dell'assetto idrogeologico del suolo.	
Specie animali consociate Trovano particolare rifugio numerose specie di avifauna: Merlo, Passeri, Gabbiano reale, Falco pellegrino e il Corvo imperiale; tra i mammiferi, il Ghiro, la Donnola, la Talpa, la Faina, il Tasso, la Volpe e il Cinghiale.	Habitat per svariate specie faunistiche che qui trovano le condizioni ideali per vivere e riprodursi. Mantenimento di delicate catene trofiche.	
	Opportunità	Minacce
Tipologia di coltivazione: La coltivazione delle vigne si effettua su terrazzamenti artificiali a secco antichi di secoli. La raccolta manuale delle uve avviene a fine settembre e con il successivo parziale appassimento dell'uva su graticci ubicati in luoghi idonei, ventilati e al riparo dall'azione diretta del sole.	Mantenimento dell'assetto idrogeologico dei versanti. Contributo al mantenimento della fertilità dei suoli.	Abbandono, assenza di manutenzione con conseguente perdita di stabilità dei manufatti.
Metodo di vinificazione La vinificazione viene condotta in "bianco" e non può avvenire prima del 1° novembre dell'anno della raccolta. È previsto poi un invecchiamento minimo di 12 mesi durante i quali il vino è sottoposto a travasi in piccole botti. Può poi invecchiare anche 3-4 anni.	Prodotto unico di alta qualità. Mantenimento e valorizzazione delle tecniche tradizionali e dei saperi locali.	Produzione vitivinicola limitata.
Paesaggio Il paesaggio naturale, formato da rocce di origine ed età diverse, è contrassegnato da una particolare acclività e dalla mancanza di tratti pianeggianti. La costa, alta e frastagliata, è lineare, scarsamente incisa da insenature e promontori, scavata dal mare in ampie e suggestive grotte. Le poche spiagge, sabbiose o ciottolose, sono il risultato di apporti detritici dei corsi d'acqua, di frane o di accumuli di materiali lasciati dall'uomo. Un paesaggio coltivato, caratterizzato dai **terrazzamenti** in cui da secoli viene coltivata la vite che costeggiano e sovrastano il mare. Accanto ai vigneti si estendono coltivazioni di limoni, rinomata la produzione di Monterosso, oliveti e orti.	Mantenimento della viticoltura, come unica attività umana che può conservare questo paesaggio, (patrimonio UNESCO).	Abbandono dei vigneti e perdita d'interesse culturale di quest'area. Degrado dei manufatti con conseguente perdita del consolidato paesaggio antropogeno.

	PARCO NAZIONALE DELLE CINQUE TERRE		ITALIA		LIGURIA		AREE PARCO	
	2000	1990	2000	1990	2000	1990	2000	1990
STRUTTURA AZIENDALE								
Aziende	2.516	4.191	2.593.090	3.023.337	44.266	72.479	232.699	263.301
variazione percentuale (2000-1990)	-40%		-14%		-39%		-12%	
SAU (.000 ha)	1,1	1,7	13.212,7	15.045,5	64,7	92,5	1.232,5	1.469,8
variazione percentuale (2000-1990)	-35%		-12%		-30%		-16%	
SAT(000 ha)	3,7	6,4	19.607,1	22.700,4	183,5	331,9	2.707,0	2.670,1
variazione percentuale (2000-1990)	-42%		-14%		-45%		-10%	
Dimensione media SAU (ha)	0,5	0,4	5,1	5,0	1,5	1,3	5,3	5,6
Dimensione media SAT (ha)	1,5	1,5	7,6	7,5	4,1	4,6	9,5	10,1
Distribuzione delle aziende per classi di SAU								
fino a 5 ettari	99,7%		82,0%		96,6%		85,7%	
fra 5 e 10 ettari	0,1%		8,4%		2,1%		7,1%	
fra 10 e 20 ettari	0,2%		5,0%		0,7%		3,7%	
fra 20 e 50 ettari	0,0%		3,2%		0,3%		2,7%	
fra 50 e 100 ettari	0,0%		0,9%		0,1%		0,7%	
oltre 100 ettari	0,0%		0,5%		0,1%		0,5%	
Distribuzione della SAU per classi di SAU								
fino a 5 ettari	89,6%		19,7%		49,5%		19,7%	
fra 5 e 10 ettari	1,0%		11,5%		9,9%		9,3%	
fra 10 e 20 ettari	6,3%		13,6%		6,8%		9,6%	
fra 20 e 50 ettari	3,2%		19,1%		7,2%		12,8%	
fra 50 e 100 ettari	0,0%		12,4%		4,4%		9,1%	
oltre 100 ettari	0,0%		23,8%		22,1%		40,0%	
% SAT in affitto	0,4%		5,4%		3,7%		3,4%	
FORMA DI CONDUZIONE E LAVORO								
% aziende a conduzione esclusivamente familiare	99,2%	99,5%	81,3%	77,2%	95,7%	92,7%	75,7%	69,6%
% aziende a conduzione con salariati	0,1%	0,3%	5,1%	3,8%	0,8%	1,7%	1,1%	3,1%
% SAU aziende a conduzione esclusivamente familiare	96,9%	98,6%	60,3%	53,4%	76,8%	77,1%	44,9%	39,5%
% SAU aziende a conduzione con salariati	0,8%	1,1%	18,7%	15,5%	16,3%	13,8%	32,4%	22,3%
UL A per azienda	0,45	0,34	0,47	0,55	0,60	0,57	0,40	0,48
ULA per ettaro di SAU	0,99	0,84	0,09	0,11	0,41	0,45	0,08	0,09
UL A per ettaro di superficie a seminativi e legnose	1,09	0,96	0,12	0,15	0,91	0,96	0,15	0,17
ULA per conduttore	0,29		0,25		0,38		0,21	
ULA per familiare e/o parente del conduttore	0,12		0,09		0,16		0,08	
DESTINAZIONE SUPERFICIE AGRICOLA								
% SAU/SAT	30,8%	26,0%	67,4%	66,3%	35,3%	27,9%	56,0%	55,0%
Seminativi	11,1%	11,1%	55,5%	54,0%	16,4%	15,7%	32,3%	33,4%
Cereali	*0,2%*	*0,5%*	*30,7%*	*29,7%*	*1,7%*	*2,6%*	*18,4%*	*19,6%*
Ortive	*2,0%*	*3,8%*	*2,0%*	*2,1%*	*2,6%*	*3,0%*	*1,5%*	*1,7%*
Foraggere avvicendate	*0,6%*	*0,5%*	*11,6%*	*12,1%*	*3,1%*	*2,9%*	*7,1%*	*7,0%*
Coltivazioni legnose	80,0%	77,3%	18,6%	18,5%	29,0%	31,1%	18,2%	17,1%
Vite	*30,0%*	*35,8%*	*5,1%*	*6,2%*	*3,7%*	*5,8%*	*2,0%*	*2,7%*
Olivo	*46,8%*	*39,3%*	*8,7%*	*6,9%*	*20,7%*	*17,8%*	*12,7%*	*10,4%*
Agrumi	*1,1%*	*0,3%*	*1,0%*	*1,1%*	*0,2%*	*0,1%*	*0,8%*	*0,8%*
Fruttiferi	*2,0%*		*3,8%*		*3,9%*		*3,1%*	
Prati permanenti e pascoli	8,9%	11,6%	25,9%	27,1%	51,6%	53,2%	49,5%	49,2%
Arboricoltura da legno	0,0%		0,8%		0,1%		0,1%	
Boschi	55,2%		23,1%		50,3%		34,5%	
% superficie non utilizzata	13,0%		4,7%		12,8%		6,0%	
% superficie destinata ad attività ricreative	0,1%		0,1%		0,0%		0,2%	
% altra superficie	1,0%		3,8%		1,5%		3,2%	
ALLEVAMENTI E PATRIMONIO ZOOTECNICO								
% aziende con allevamenti	21,7%	27,7%	26,0%	34,5%	25,4%	36,6%	23,5%	32,8%
Capi bovini	16	34	6.230.205	7.741.088	16.953	21.977	273.859	326.741
variazione percentuale (2000-1990)	-53%		-20%		-23%		-16%	
Capi ovini e caprini	456	1.008	7.734.144	9.938.709	26.799	38.033	961.439	1.474.315
variazione percentuale (2000-1990)	-55%		-22%		-31%		-35%	
Capi suini	20	51	8.645.659	8.310.601	1.514	3.337	161.873	222.852
variazione percentuale (2000-1990)	-61%		4%		-55%		-27%	
Dimensione media allevamenti bovini	1	2	36	24	10	6	21	14
Dimensione media allevamenti ovini	6	5	70	54	13	8	57	52
Dimensione media allevamenti caprini	5	4	19	14	7	5	24	17
Dimensione media allevamenti suini	2	2	44	23	4	4	6	5
UDA/sup. prati e pascolo	0,8	1,0	2,1	2,2	0,6	0,6	0,7	0,7

PARCO NAZIONALE DELL'APPENNINO TOSCO-EMILIANO

Il Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano, istituito con Legge 8 ottobre 1997 n. 344, si estende su una superficie complessiva di 22.792 ettari. Il suo territorio interessa due regioni (la Toscana e l'Emilia Romagna), quattro provincie (Lucca, Massa Carrara, Parma e Reggio Emilia), quattro Comunità Montane e 14 Comuni, localizzati sui due versanti toscani, la Garfagnana e la Lunigiana, e su quello dell'Appennino Reggiano. Si tratta di un territorio collinare e soprattutto montano: l'area tutelata, infatti, partendo dai 250 metri s.l.m., raggiunge i 2.054 metri s.l.m. nella parte più alta dell'Appennino Toscano.
L'Ente di gestione è stato istituito con il D.P.R. del 21 maggio 2001 e da alcuni mesi sono stati nominati il Presidente e il Direttore.
Il primo elemento che caratterizza l'area protetta è rappresentato dalla notevole differenziazione delle zone che la compongono per assetto istituzionale, forme e modelli di sviluppo, clima, paesaggi agrari tipici e vegetazione.
Il versante appenninico che fa capo alla provincia di Reggio Emilia può contare su un settore primario più florido, che gravita principalmente intorno all'allevamento bovino per la produzione di latte, che viene conferito al Consorzio del Parmigiano Reggiano DOP. Il paesaggio è caratterizzato prevalentemente da praterie, pascoli e prati bordati da siepi.
Il versante toscano della Garfagnana, in provincia di Lucca, presenta un paesaggio più variegato, a mosaico, con coltivazioni terrazzate e una agricoltura che, sebbene non possa definirsi competitiva, si basa principalmente su prodotti di qualità, frutto di una tradizione secolare, che vantano mercati di nicchia e determinano, in molti casi, giri d'affari considerevoli.
Il paesaggio che contraddistingue il versante toscano della Lunigiana, in provincia di Massa Carrara, invece, risente meno dell'intervento dell'uomo e dell'attività agricola, anche in ragione delle sue caratteristiche geomorfologiche e orografiche; si tratta, infatti, di un'area più impervia, spesso poco adatta a essere coltivata, da alcuni anni sempre più soggetta ad abbandono, a causa delle difficoltà che si incontrano nella lavorazione dei terreni e della scarsa resa produttiva. Ne deriva un paesaggio aspro e selvaggio, che lascia ampio spazio alla natura, assumendo le caratteristiche della wilderness, anche se non mancano vasti appezzamenti a prato e pascolo.
I versanti toscani sono entrambi caratterizzati dalla presenza di estesi castagneti, che mantengono ancora evidenti i segni degli antichi usi, la memoria della storia dell'uomo su queste montagne, il segno di attività umane non distruttive delle risorse naturali (http://www.appenninoreggiano.it/).
L'area sottoposta a tutela si estende sulle creste appenniniche e nelle zone più selvagge; all'interno del Parco, infatti, sono solo due i borghetti rurali abitati, le frazioni di Ponteccio e Sassalvo, che, insieme ad altri piccoli agglomerati, svolgono essenzialmente una funzione turistica (si popolano quasi esclusivamente nei periodi invernali come stazioni sciistiche).

L'agricoltura nel Parco

Il Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano non è identificabile con un'unica entità territoriale, anche a causa della sua recentissima istituzione. E' opportuno, pertanto, illustrare separatamente le caratteristiche delle tre zone che lo compongono, su cui insistono tre diverse Comunità Montane. Tale descrizione prende in considerazione gli aspetti sociali, economici e culturali delle tre aree coinvolte, evidenziando il loro atteggiamento di fronte alla creazione di un Parco nel loro territorio. Ciò è stato reso possibile, oltre che dalla realizzazione delle interviste a testimoni privilegiati, dall'elaborazione delle informazioni tratte dai piani locali di sviluppo e dei dati censuari.

Il versante della Garfagnana

La Comunità Montana della Garfagnana conta 16 Comuni, di cui solo 3 hanno aderito al Parco, destinandovi una quota parte del loro territorio. La non adesione di alcune municipalità della zona ha determinato la discontinuità territoriale che caratterizza il Parco. La sua creazione è stata preceduta da una fase di concertazione molto articolata tra i sindaci e la popolazione locale, al fine di coinvolgere quest'ultima in maniera attiva e diffusa nel processo di costituzione dell'area protetta. Inizialmente, l'idea della creazione di un parco in questo territorio non è stata sentita e accettata dalla popolazione, che non intravedeva il valore aggiunto che ne poteva derivare. Nei casi più controversi, i sindaci hanno promosso dei referendum comunali per decidere se inserire o meno i rispettivi territori entro i suoi confini. Negli ultimi due anni, l'atteggiamento della popolazione locale nei confronti del Parco sembra più possibilista e potrà migliorare quando ne saranno avviate le attività.

Nell'ultimo decennio, la Garfagnana è stata interessata da un processo di sviluppo piuttosto spinto, che ha consentito il conseguimento di risultati molto incoraggianti per l'economia locale. Tutto ciò è avvenuto indipendentemente dalla presenza del Parco, ma grazie alle potenzialità intrinseche del territorio e alla capacità degli abitanti del luogo, imprenditori e non, di preservare e valorizzare le proprie risorse. Si tratta di un processo di sviluppo che si è innescato autonomamente, dal basso, una spinta autopropulsiva che solo successivamente ha trovato supporto negli enti locali, attraverso la definizione di politiche e piani di intervento capaci di assecondare gli stimoli del mondo produttivo.

La Garfagnana è caratterizzata da isolamento geografico, un fattore che non ha rappresentato un ostacolo al suo sviluppo, bensì ha contribuito a preservare le sue caratteristiche peculiari anche in ragione del fatto che quest'area non ha conosciuto emigrazione; al contrario, negli ultimi anni, si registra un ritorno di giovani e una sorta di "colonizzazione" di persone che scelgono di risiedere in questo territorio, avviando attività imprenditoriali, principalmente legate al settore primario e al terziario, in particolare al turismo. A questo proposito, si rileva come la crescita del turismo si accompagni con quella dell'agricoltura, che mostra un sensibile rafforzamento in termini sia quantitativi che qualitativi. E' indicativo, inoltre, che, nell'ambito del PSR della Regione Toscana, la Garfagnana abbia registrato il più alto tasso di domande di finanziamento per investimenti rispetto al resto delle province toscane. Il modello di sviluppo rurale della Garfagnana si può considerare all'avanguardia: turismo rurale, agriturismo, produzione e valorizzazione di prodotti tipici. L'integrazione di questi elementi caratterizza, infatti, il percorso di sviluppo intrapreso in quest'area sin dai primi anni novanta. La dimensione media delle aziende agricole si attesta sui 4,5 ha di cui circa la metà a bosco; si tratta in prevalenza di aziende multifunzionali, in cui vi è compresenza di zootecnia, produzione di farro, agriturismo (se ne contano circa 50). L'orientamento colturale prevalente è a seminativi.

Anche la zootecnia è abbastanza diffusa nell'area, con prevalenza di aziende con allevamenti bovini, in particolare bruno alpina e pezzata nera, che si sono ben adattate alle condizioni della zona; in alcuni casi vi sono anche allevamenti di chianine prevalentemente in stabulazione. Il pascolo, infatti, è molto utilizzato solo nel caso degli ovini. Tra le specie di allevamento che la Regione Toscana sta sostenendo attraverso la concessione di aiuti e premi agli allevatori va menzionata la vacca garfagnina, una razza bovina autoc-

tona sia da carne che da latte e un tempo utilizzata come animale da lavoro, ma poco adatta per ciascuno di questi tre fini. La sua presenza, tuttavia, contribuisce alla preservazione del patrimonio genetico dell'area. Nell'area vi sono anche alcuni allevamenti suini, in prevalenza di cinte senesi. Con particolare riguardo al ricambio generazionale degli addetti al settore primario, infatti, si segnalano dati positivi in relazione alla pratica dell'agricoltura e dell'allevamento dei bovini, mentre i dati sono preoccupanti se ci si riferisce all'allevamento ovino, che registra negli ultimi anni una sensibile riduzione del numero di pastori e capi allevati.

Nel territorio della Comunità Montana un ruolo fondamentale viene svolto dal Gruppo di Azione Locale (GAL) Garfagnana Ambiente e Sviluppo, che ha avviato le sue attività con il Programma di Iniziativa Comunitaria LEADER sin dalla sua prima fase, proseguendo negli anni recenti. Tra le sue azioni, il GAL ha costituito il Consorzio Garfagnana Produce, che ha avuto il merito di riunire i produttori locali e di attuare strategie commerciali e di marketing incisive, riuscendo a ottenere buoni risultati non solo per i singoli ma anche in termini di visibilità di tutto il territorio. Il GAL ha accompagnato queste azioni di animazione e di marketing territoriale con interventi di formazione per gli operatori agrituristici, permettendo un innalzamento degli standard qualitativi delle strutture ricettive rurali della zona e dei relativi flussi turistici. Oggi il Consorzio Garfagnana Produce riunisce produttori agricoli, agroalimentari, artigianali, gestori di servizi turistici e agrituristici, occupandosi di promozione e organizzando, per conto degli associati, programmi di formazione continua ed assistenza tecnica agli operatori agrituristici per poter offrire agli ospiti accoglienza, strutture e servizi di qualità.

Nell'area occorre segnalare anche l'attività della Comunità Montana che, come già evidenziato, è riuscita ad assecondare e a supportare anche finanziariamente il processo di sviluppo innescatosi nel territorio. Limitandosi al campo agricolo e a quello della valorizzazione dei prodotti tipici, si segnalano alcune tra le iniziative intraprese dall'Ente locale. Attualmente la Comunità Montana promuove azioni di animazione e di formazione con le scuole della zona alla scoperta delle particolarità locali, per esempio le erbe officinali, le frutticole e le orticole. Da alcuni anni l'ente si è dotato di un centro vivaistico, "la Piana", che, nato come vivaio forestale, attualmente promuove e realizza anche ricerche sulle cultivar orticole e frutticole locali (Mela casciana, vite, legumi, pomodori - ne esistono due varietà da mensa - cereali).

Nel comune di Pieve Fosciana, inoltre, comunque fuori dal perimetro del Parco, la Comunità Montana gestisce un'azienda sperimentale, La Cerasa. Quest'ultima occupa un gruppo di agricoltori locali, di cui si sta curando la formazione, che hanno la doppia funzione di "custodi" e sperimentatori. In questa azienda, si sta sperimentando l'allevamento di pecore garfagnine bianche - 10 capi in tutto - nel tentativo di reintrodurle nella zona per fini riproduttivi e produttivi e di riavviare la produzione di pecorino locale a pasta cruda, oggi realizzato con latte di pecore massesi. Un gregge di circa 100 garfagnine bianche, localizzato nel Parco dell'Orecchiella e di proprietà del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, è stato trasferito presso il Centro Sperimentale di Ovinicoltura di Castel del Monte (AQ). La Comunità Montana, quindi, ha già avviato l'iter per consentire nuovamente il trasferimento in Garfagnana di circa 60 capi.
Nel corso del 2002, inoltre, La Comunità Montana ha promosso il progetto "Adotta un Castagno in Garfagnana", per facilitare la gestione di circa 150 castagni localizzati sempre in località Cerasa. L'iniziativa, che conta oggi circa 70 adozioni, a fronte di una spesa di 75,00 euro l'anno, dà il diritto alla fornitura di quanto prodotto dalla pianta adottata, in media 20 Kg di castagne fresche, 5 kg essiccate, 5 kg di farina di neccio, e una confezione di prodotti a base di castagne, oltre a una serie di sconti per le aziende agrituristiche dell'area. Il Parco sarebbe disposto a finanziare nuovamente tale iniziativa.
Si evidenzia anche il ruolo strategico della Comunità Montana nell'ottenimento dei riconoscimenti europei per i prodotti dell'area. In particolare, la Comunità Montana ha avuto un ruolo importante nell'aggregare i produttori, divenendo soggetto promo-

tore della richiesta dell'IGP del Farro della Garfagnana e supportando uno dei due Consorzi di produzione e commercializzazione nelle fasi di avvio e implementazione. Anche per la Farina di Neccio della Garfagnana, la Comunità Montana ha sostenuto la costituzione dell'associazione dei produttori, soggetto che ha promosso la richiesta di riconoscimento della DOP da parte dell'UE. Attualmente, sono circa 80 i castanicoltori che aderiscono all'associazione. In realtà, i produttori di farina di neccio sono più numerosi, ma alcuni producono solo per autoconsumo, mentre altri, che realizzano grandi quantitativi, hanno preferito non aderire all'associazione, commerciando anche farina di dubbia qualità e provenienza. La farina di neccio prodotta nell'ambito dell'associazione, le cui vendite, negli ultimi cinque anni, hanno mostrato un trend positivo, è destinata per il 50% al mercato locale è per il restante 50% a quello nazionale.

Con finalità di natura sia economiche che ambientali, la Comunità Montana ha anche avviato un progetto per il recupero dei pascoli, 'Terre Alte', in collaborazione con l'ARSIA e l'Università di Pisa e cofinanziato dal LIFE Natura. Il miglioramento dei pascoli di quota avviene attraverso lo sfalcio di arbusti invasivi; a questo si collegano altri progetti, riguardanti la valutazione della capacità di carico dei pascoli e la promozione della loro utilizzazione.
La Comunità Montana, inoltre, promuove l'intera area garfagnina attraverso la partecipazione a manifestazioni di settore capaci di dare visibilità alle peculiarità del territorio: i prodotti della terra e dell'attività dell'uomo, la natura e l'ambiente rurale con le sue antiche tradizioni. La Comunità Montana collabora anche con i produttori dell'IGT Val di Magra (per il quale è stata istituita la Strada del Vino, che associa tanti Enti locali della zona insieme a Consorzi, anche turistici, e alla CCIAA).
Infine, è da segnalare l'impegno della Comunità Montana della Garfagnana in favore delle politiche attive del lavoro. L'ente, in collaborazione con altri soggetti locali, ha avviato corsi di formazione per il recupero di antichi mestieri tradizionali. I corsi hanno ottenuto molto successo e registrato tassi di abbandono molto contenuti, rappresentando un valido strumento della strategia di sviluppo e rilancio dell'area, basata anche sul recupero della tradizione che si stava estinguendo.

Tra i soggetti che si sono distinti nell'assecondare la capacità di autopromozione del territorio vi è anche l'APA provinciale, che, svolgendo un ruolo di connessione tra Comunità Montana e operatori, ha creato il marchio collettivo 'Carne della Garfaganana' per i bovini allevati in questa area, anche se di razze non locali.
La presenza nell'area di un buon dialogo tra i diversi Enti Pubblici e tra questi e gli operatori privati è testimoniata anche dall'individuazione di una unica sede per il Consorzio Garfagnana Produce, l'Associazione Castanicoltori, il Consorzio Produttori di Farro IGP, il Centro Visite del Parco delle Alpi Apuane e il Coordinamento del Turismo Rurale della Garfagnana.

Il versante della Lunigiana

Il versante toscano della Lunigiana è un'area rurale, in parte caratterizzata da marginalità e abbandono. Negli anni, infatti, la Lunigiana ha subito un lungo e costante declino demografico, accentuato dalla forte polarità della costa, che ha determinato lo spopolamento dell'entroterra.
La Comunità Montana della Lunigiana, in provincia di Massa Carrara, interessa 14 comuni. Nel Parco ricade parte del territorio di quattro di questi e, in particolare, le zone a ridosso della catena appenninica. Lo studio dell'uso del suolo, realizzato nell'ambito del Piano Locale di Sviluppo Rurale per il periodo 2000-2006, evidenzia come nell'area prevalgano (circa il 75% del territorio, dato in aumento rispetto al quinquennio precedente) le formazioni forestali (boschi, macchia mediterranea, garriga e altri cespuglieti e arbusteti), soprattutto di proprietà privata, seguite dai pascoli (per il 15%, dato che si mostra stabile rispetto alle rilevazioni precedenti) e dalle colture agrarie (5%, dato in diminuzione). La superficie forestale è caratterizzata principalmente da formazioni di latifoglie, tra le quali predomina nettamente il castagno, seguito da rovere e roverella.

In particolare, la castanicoltura, che costituisce il tratto comune con l'altro versante toscano del Parco, se nel passato è stata il fulcro dell'economia e del sostentamento locali, oggi conosce diverse problematiche, derivanti dal suo abbandono e dal conseguente degrado dei castagneti, che interessano ancora una superficie di circa 110 ettari. Le pendici boscate, infatti, non più oggetto di cura da parte dell'uomo, non assicurano più le funzioni di regolazione dei flussi dell'acqua e di mantenimento dell'assetto idrogeologico del territorio, con danni anche in termini di perdita di diversità degli ecosistemi e di alterazione del paesaggio; da non dimenticare, inoltre, l'incidenza degli incendi, più elevata nelle parti di foresta sottratte alla manutenzione.
Anche dal punto di vista produttivo la castanicoltura conosce problemi: rispetto al versante garfagnino, si nota un maggiore frazionamento produttivo e, nel contempo, una minore aggregazione tra i produttori, dovuta anche a un più marcato atteggiamento individualista degli operatori. E' in corso di costituzione, comunque, il consorzio di tutela per la Farina di castagne della Lunigiana, con la finalità di rilanciare la produzione locale di castagne e di valorizzare un prodotto qualitativamente ottimo, grazie all'elevato grado zuccherino della materia prima ivi prodotta. Nel 2003, quindi, è stato avviato l'iter per il riconoscimento della DOP. L'importanza della castagna per il territorio lunigiano è testimoniata anche dalla diffusa presenza di mulini, molti in stato di completo abbandono, mentre alcuni ben recuperati e, quindi, nuovamente funzionanti. Si tratta di macine a pietra, che funzionano con i sistemi idraulici di un tempo, nel pieno rispetto delle tradizioni mugnaie.

L'area è ancora caratterizzata da una discreta presenza di terrazzamenti, mediamente il 7% - quota sensibilmente inferiore comunque a quella del passato - e da una bassa percentuale di utilizzazione urbana. In particolare, la sistemazione più tipica dei terreni nella Lunigiana, resa necessaria dalla presenza di un sottosuolo roccioso sovrastato da un sottile strato di terra, è quella a poggi, simili ai terrazzamenti, ma caratterizzati da 'gradoni' più profondi e più bassi, con soglie chiamate ronchi o ciglioni.
I dati relativi al settore agricolo in Lunigiana, dove prevalgono, tra le colture agrarie, la vite, l'ulivo e il castagno, evidenziano la presenza di 7.743 aziende, che ricoprono una SAT di oltre 43.000 ha[1]. In generale, le aziende hanno una dimensione media di 3-4 ettari e un basso numero di addetti; solo il 18% circa delle aziende si estende su una superficie che va dai cinque ai dieci ettari. La coltivazione della vite è molto diffusa, ma la maggior parte degli agricoltori producono vino per uso domestico. Tuttavia, alcune aziende stanno rilanciando i vini locali, mediante il miglioramento del loro livello qualitativo e la creazione di una Strada del Vino, dove gli itinerari per raggiungere cantine e ristoranti sono caratterizzati dalla presenza di antichi castelli, borghi e pievi, immersi in un suggestivo paesaggio storico. Si tratta del DOC 'Colli di Luni', del DOC 'Candia dei Colli Apuani' e dell'IGT 'Val di Magra', prodotto anche in Garfagnana, oltre al Rosso di Casola Lunigiana e al Rosso di Mulazzo.

Quasi la metà delle aziende presenti nell'area ha allevamenti (3.653 aziende), in prevalenza bovini e ovi-caprini. In particolare, due allevatori di ovini portano ancora in transumanza le greggi sui pascoli localizzati all'interno del Parco.
Le razze ovine prevalenti sono la massese e la zerasca. In particolare, la zerasca è una razza ovina autoctona da carne, che conta nella zona circa 2.500 capi, un numero che la espone a rischi di estinzione ma in aumento negli ultimi anni. Si tratta di ovini di taglia medio-grande, con manto bianco e presenza di corna anche nelle femmine. Produce latte particolarmente ricco di proteine, grazie ai pascoli (riesce a stare sempre all'aperto, per quasi tutto l'arco dell'anno) su cui si nutre. Il latte viene utilizzato per la produzione di formaggi; tuttavia, è soprattutto la carne dell'agnello a essere molto apprezzata, in quanto tenera, profumata e saporita. In ragione della sua qualità, l'agnello di Zeri è da qualche anno un presidio Slowfood.
Per quanto riguarda i bovini, vi è una razza locale, la pontremolese, a mantello nero, destinata alla produzione di latte e di carne e utilizzata anche come animale da lavoro; un tempo questa era molto diffusa, in quanto si adattava bene alle condizioni del territorio e al clima e per la sua frugalità. Successivamente, per problemi di scarsa resa produttiva, è stata gradualmente sostituita dalla bruno alpina e dalla pezzata nera,

[1] Piano Locale di Sviluppo Rurale della Comunità Montana della Lunigiana per il periodo 2000-'06.

processo sostenuto anche mediante la concessione di aiuti pubblici. Se, da un lato, tale scelta è andata incontro alle esigenze degli allevatori di aumento della produttività, dall'altro, ha comportato la necessità di dedicare maggiori cure a questi animali, che hanno bisogno di un regime di alimentazione più ricco e ricercato, creando dei problemi dovuti alla scarsità delle risorse locali.
Anche in quest'area, come sull'altro versante toscano del Parco, l'agriturismo e la pluriattività sono molto diffusi, in quanto le aziende non riescono a sopravvivere con il solo reddito prodotto con l'attività agricola di base, anche in ragione del clima freddo e umido (con notevoli sbalzi termici) per gran parte dell'anno e della geomorfologia del territorio (con zone inaccessibili, difficilmente coltivabili).

La situazione del settore primario nel territorio lunigiano è stata aggravata anche dalla forte attrattiva esercitata, negli anni '50 e '60, dal polo spezzino, in particolare dalla Marina militare (non c'è famiglia nella campagna Lunigiana che non abbia almeno un parente in arsenale), che ha assorbito gran parte della manodopera locale. Attualmente, numerose persone, tra quelle che si sono trasferite e che hanno raggiunto l'età pensionabile, rientrano in Lunigiana e riprendono a coltivare i campi. L'attività agricola, tuttavia, rimane fonte primaria di reddito solo per pochissimi.
E' interessante rilevare comunque come, in questa parte di territorio toscano, caratterizzato da una massiccia riduzione del numero di aziende e da uno scarso ricambio generazionale, negli ultimi anni si stia assistendo a un nuovo slancio, benché di dimensioni ancora contenute, verso la ripresa dell'agricoltura soprattutto da parte dei giovani. Si evidenzia, inoltre, il diffuso impiego di pratiche agricole sostenibili, basate sull'utilizzazione di letame e poltiglia bordolese. Diversi studi condotti dalla Provincia, infatti, confermano che in Lunigiana si registrano i più bassi valori della Regione Toscana di quota di azoto e fosforo totale rilasciato ai corpi idrici e la vendita più bassa di fertilizzanti.

Sebbene l'agricoltura sia poco competitiva, mantiene forte legami con la tradizione, nel senso che si sta cercando di recuperare le cultivar e, come già anticipato, le razze locali e di riscoprire gli antichi prodotti gastronomici tipici. L'esempio più rappresentativo di recupero della tradizione è costituito dalla coltivazione del fagiolo di Bigliolo, per il quale è stato costituito un consorzio di produttori. Ciò ha consentito di dare un primo segnale "giuridico" di valorizzazione del prodotto, ma il Consorzio non svolge ancora le attività di promozione e commercializzazione che gli competono, scontando un problema ricorrente nelle associazioni locali legate al mondo agricolo, ovvero quello di non riuscire a portare avanti progetti comuni. Da parte dei produttori, quindi, si segnalano grosse difficoltà legate allo stoccaggio, all'essiccazione, al confezionamento e alla vendita del fagiolo che, sebbene prodotto in quantità piuttosto contenute, vanta una elevata qualità. In ragione di queste difficoltà, il prodotto non riesce a trovare mercati in grado di apprezzarlo, per cui viene venduto principalmente al dettaglio, alla ristorazione locale e, per iniziativa dei singoli, a fiere e manifestazioni gastronomiche, senza poter sviluppare appieno il suo potenziale contributo al recupero dell'attività agricola e, più in generale, allo sviluppo sostenibile dell'area. Le esigenze manifestate agli enti locali dai produttori della zona, come, ad esempio, la necessità di creare una struttura collettiva per lo stoccaggio e il confezionamento del prodotto, non hanno ancora trovato risposta. In questo caso, un intervento del Parco, come ente finanziatore di strutture collettive e promotore della creazione di un Marchio per facilitare la commercializzazione, potrebbe segnare una svolta nel processo di valorizzazione delle produzioni tipiche dell'area. In tale direzione, tuttavia, i possibili interventi del Parco sono vincolati a un ampliamento dei suoi confini. Allo stato attuale, infatti, il Parco non è in grado di apportare alcun beneficio al sistema agroalimentare locale, in quanto l'unica attività praticabile nell'area protetta, oltre al turismo, è la pastorizia.
Si segnala, quindi, l'alta incidenza dell'economia sommersa, in quanto molte produzioni tipiche locali sono commercializzate in nero, anche se, in generale, rispettano le norme igienico-sanitarie di base. Un problema ulteriore è costituito dal mancato completamento della filiera che, tranne in pochi casi, viene chiusa all'esterno del ter-

ritorio lunigiano. Sul fronte delle produzioni tipiche, nel 2003/2004 è stato realizzato un progetto integrato di formazione aziendale e di orientamento professionale QuAliTAL, finanziato con il contributo del Fondo Sociale Europeo e volto a qualificare gli Agriturismi di Lunigiana, in tutto 15, sulla conoscenza, sulla produzione, sulla trasformazione e sull'utilizzazione degli alimenti tipici dell'area.
Grazie all'impegno del Gal Sviluppo Lunigiana Leader II, della Comunità Montana della Lunigiana e di alcuni produttori locali, inoltre, è nato il Consorzio Lunigiana Produce, il cui obiettivo principale è quello di valorizzare le produzioni agroalimentari locali, migliorandone la presentazione, diffondendone la conoscenza, realizzando azioni promozionali e favorendone la commercializzazione. Al momento, sono circa 25 le aziende che vi aderiscono.

Il versante Appenninico Reggiano

Nella parte emiliana il Parco interessa sei comuni afferenti alla Comunità Montana dell'Appennino Reggiano, in provincia di Reggio nell'Emilia, e un comune che fa parte della Comunità Montana Parma Est. In generale, il versante emiliano del Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano presenta una situazione più florida e ricca, caratterizzata soprattutto dalla presenza di produttori che conferiscono latte al Consorzio del Parmigiano Reggiano, sebbene negli ultimi anni si sia verificato un generalizzato declino dei capi bovini allevati (-28% tra i due Censimenti ISTAT).
L'agricoltura riveste un ruolo relativamente importante nell'economia complessiva dell'area; l'attività agricola viene per lo più svolta a titolo principale e le aziende, raramente pluriattive, creano occupazione.
Nessun agglomerato urbano né rurale è situato nella porzione di territorio di Parco su cui insiste la Comunità Montana dell'Appennino Reggiano. Si tratta di un'area che, in passato, era fortemente dedita alla pastorizia e alla transumanza. Attualmente, la pastorizia, praticata da circa 50 pastori, sta progressivamente diminuendo: le pecore, infatti, ammontano a circa 5.000 capi, in prevalenza massesi, mentre fino a pochi decenni fa se ne contavano oltre 18.000.
La massese, infatti, si è sostituita alla pecora Cornella o Cornetta - razza autoctona, da lana e da latte, oggi quasi estinta[2] - non tanto per una più elevata produttività, quanto per le maggiori garanzie di selezione, l'esistenza di libri genealogici e la concessione di finanziamenti agevolati, a cavallo degli anni '50, da parte degli ispettorati agrari. In attuazione del Regolamento (CEE) 2078/92 e, attualmente, della misura agroambientale prevista nell'ambito del PSR dell'Emilia Romagna, è prevista la concessione di premi per l'allevamento della pecora cornella bianca e di una razza equina autoctona, il cavallo del Ventasso, cavallo da campagna, rustico, resistente e frugale e utilizzato per trekking.

Un aspetto interessante da considerare nel caso degli allevamenti ovini è la diffusione dell'esperienza dei minicaseifici aziendali, che sta prendendo sempre più piede tra i pastori (per questioni legate a un loro spiccato individualismo e per la transumanza) laddove per gli allevatori di bovini da latte la tradizione è rappresentata dalle cooperative sociali. Se i formaggi prodotti sono direttamente venduti nei luoghi di transumanza, inoltre, il valore aggiunto che ne deriva è molto elevato.
Le aziende zootecniche con bovini da latte hanno una dimensione media di 25-30 capi; i vitelli maschi vengono venduti scolostrati (baliotti[3]) e destinati all'ingrasso e alla macellazione. Molto diffuso è l'allevamento in quota di bovini, in prevalenza di razza bruno-alpina, il cui latte è utilizzato per la produzione di Parmigiano Reggiano DOP. L'elevata incidenza della zootecnia da latte ha portato al manifestarsi dei primi problemi legati allo smaltimento del siero prodotto durante la lavorazione del formaggio. Negli ultimi anni, infatti, stanno diminuendo gli allevamenti di suini annessi a ciascuna latteria sociale, prima utilizzati per smaltire il siero, dandolo loro in pasto mischiato a mais e orzo, a causa del cattivo odore, che ha suscitato le proteste di coloro che risiedono nei pressi delle latterie. Accanto a ciò, si sta registrando un forte incremento nella produzione di latte bovino e una generale razionalizzazione delle

[2] Uno studio sulle risorse genetiche agrarie in Italia (2001), realizzato dall'Institute for Rare Breeds and Seeds in Europe in collaborazione con la fondazione Save, definisce critico il grado di rischio di completa estinzione della pecora cornella bianca, in quanto la popolazione totale presente in Italia è inferiore ai 100 capi. Questa razza viene descritta da Virgilio nel terzo libro delle georgiche.

[3] Il baliotto è un vitello di circa 40 giorni di vita ancora non svezzato.

latterie sociali (nel '95 nella zona erano 56 oggi se ne contano 37). Attualmente, quindi, le latterie danno il siero alle aziende suinicole, che lo ritirano dietro pagamento del servizio. Per risolvere il problema dello smaltimento del siero, la Comunità Montana sta pensando di realizzare un centro per il suo stoccaggio e prima manipolazione, da inviare poi nei centri industriali di Parma, dove può essere lavorato e utilizzato come ingrediente dall'industria dolciaria.
Nella Provincia di Reggio Emilia, inoltre, sta crescendo la domanda di suini da utilizzare per la produzione di Prosciutto di Parma DOP e l'orientamento degli allevatori dell'area, supportato anche dalle Comunità Montane, è quello di reintrodurre l'allevamento biologico di maiali di razza Mora Romagnola, autoctona. Attualmente, la razza predominante è la *Large white* incrociata con altre razze inglesi.

Anche al fine di diversificare le produzioni, la Comunità Montana dell'Appennino Reggiano sta portando avanti un progetto di valorizzazione e qualificazione delle carni sia bovine che ovine, nonostante che non si tratti di allevamenti tradizionali dell'area. Si sta cercando di introdurre, infatti, alcune razze bovine da carne di qualità, quali la Marchigiana, la Romagnola e soprattutto la Chianina.
La produzione di Parmigiano Reggiano ha determinato una forte specializzazione delle aziende nell'allevamento e, quindi, un effetto di sostituzione e spiazzamento sulle altre colture locali, *in primis* la frutticoltura, quasi completamente abbandonata.
L'orientamento colturale evidenzia, nella parte di territorio sottoposto a tutela, la presenza di prato-pascolo e boschi cedui, demaniali per l'80-90% e utilizzati principalmente per la raccolta di legna da ardere (usi civici).

Dal punto di vista del ricambio generazionale, il settore primario mostra lievi segnali di ripresa, con riferimento non tanto alla pastorizia, quanto all'allevamento in quota: in ben 25 aziende localizzate nei cinque comuni di crinale ricompresi nel parco, i giovani sono subentrati alla precedente conduzione. Inoltre, nei comuni del Parco sono attivi sette agriturismi e sei B&B, in larga parte gestiti da giovani.
In Emilia Romagna, le principali funzioni in materia di agricoltura sono state trasferite alle Comunità Montane, per cui tali enti sono molto attivi. Nel territorio oggetto di analisi, ad esempio, la Comunità Montana dell'Appennino Reggiano, insieme al Parco del Gigante e in applicazione della legge sulla montagna (L. 94/97), ha sottoscritto accordi con alcune aziende di montagna che si occupano, dietro pagamento di premi, della manutenzione del territorio. Grazie a un associazionismo molto attivo, inoltre, la Comunità Montana ha finanziato delle recinzioni interaziendali per difendere i terreni coltivati dagli ungulati (cervi e cinghiali) e dei progetti per razionalizzare l'uso del pascolo. Un ultimo dato interessante riguarda il finanziamento, con fondi della Comunità Montana, della manutenzione di strade interpoderali da parte dei proprietari privati, che attiva un circolo virtuoso per l'economia del territorio. Tale pratica, infatti, investendo gli agricoltori della realizzazione del servizio, viene avviata con un appalto a procedura semplificata, crea reddito per le aziende che effettuano i lavori nei periodi morti, le stesse che poi usufruiscono della strada.

Si deve sottolineare come l'area in cui insiste il Parco Nazionale abbia consolidato l'esperienza di area protetta, in quanto già interessata dal Parco Regionale del Gigante, un ente che ha lavorato molto, insieme alla Comunità Montana, nel sensibilizzare gli operatori locali sui principi di rispetto dell'ambiente e di valorizzazione delle antiche tradizioni colturali e produttive. Il Parco regionale, inoltre, ha promosso e sostenuto l'economia rurale locale: a titolo di esempio, nel 2002, ha emanato un avviso pubblico per l'assegnazione di contributi ad operatori privati per lo sviluppo sostenibile del territorio del Parco.
L'esperienza positiva realizzata nell'area con il Parco del Gigante e la sua sostituzione con un Parco Nazionale non è stata ben accettata dalla popolazione locale, che ha sentito la nuova realtà istituzionale come una imposizione, non comprendendone il valore aggiunto. Attualmente, sembra si stiano aprendo spiragli di dialogo con la popolazione, anche grazie a una azione di animazione del territorio condotta dagli altri enti territoriali.

L'agricoltura biologica

Nel Parco si utilizzano per lo più tecniche agricole eco-compatibili. Nelle aree soggette a tutela, dove sono presenti solo pascoli e boschi, si pratica un'agricoltura estensiva e in quota, che non richiede utilizzo di input chimici. Sul versante toscano, infatti, prevalgono i castagneti, mentre su quello emiliano, oltre ai boschi, è diffusa la presenza di prati e pascoli, che consentono la pratica di un'agricoltura sostenibile.
Considerando le colture tipiche dell'area, in Garfagnana, la crescita del biologico è stata notevole per ragioni legate al mercato e alle particolari produzioni locali. Il Farro IGP e la Farina di Neccio IGP prevedono già nel disciplinare la coltivazione con metodi di agricoltura sostenibile, che possono identificarsi anche con quelli di agricoltura biologica. In queste aree, inoltre, c'è stata una massiccia adesione al Regolamento (CEE) 2078/92, che ha dato un grosso contributo alla diffusione di questa pratica. Infine, nella parte dell'Appennino reggiano, sono 24 le aziende ubicate nei comuni interessati dal Parco e iscritte nell'elenco degli operatori biologici a fine 2002. Si segnala, altresì, che la Comunità Montana dell'Appennino Reggiano ha lavorato molto sull'incentivazione della produzione di Parmigiano Reggiano DOP con certificazione biologica. Anche grazie a quest'azione di animazione, molte aziende dell'area hanno aderito al Regolamento 2078, in quanto la conversione al biologico degli allevamenti di bovini da latte per la produzione di Parmigiano, in queste particolari aree collinari e montane, è risultata abbastanza agevole.

Biodiversità, agricoltura e prodotti tipici

L'area del Parco dell'Appennino Tosco Emiliano può dirsi caratterizzata da un equilibrio ecologico tra attività umana e natura: la densità di popolazione in questa area è piuttosto bassa e il settore primario ha impatti molto modesti sull'ambiente, configurandosi come sostenibile dal punto di vista ambientale. L'agricoltura, infatti, è estensiva e, in generale, non utilizza input chimici. Le produzioni dell'area sono costituite prevalentemente da cultivar tradizionali, che contribuiscono a mantenere non solo consuetudini e tecniche agronomiche locali, ma anche elementi di paesaggi caratteristici e a preservare le diversità di specie e varietà agronomiche e biologiche dell'area.
Tuttavia, a seguito del diffuso e progressivo abbandono della pratica colturale, negli ultimi anni questa parte di Appennino a cavallo tra Toscana ed Emilia è stata caratterizzata da un interessante fenomeno di ripopolamento da parte di specie floristiche e faunistiche, sia vertebrati che invertebrati. Tra i mammiferi, si segnala la ricca presenza di caprioli e di cinghiali, che rappresentano una specie invasiva e pericolosa per le colture più a valle. Inoltre, si registra la presenza di lupi, lontre, aquile reali e astori, specie in via di estinzione in altri sistemi anche protetti. L'elevata biodiversità risulta arricchita da un utilizzo differenziato e complesso del territorio da parte dell'uomo, che negli anni ha saputo trarne beneficio senza comprometterne definitivamente le potenzialità ambientali e naturali.
L'istituzione di un'area protetta rappresenta una sfida, dovendo cercare il giusto equilibrio tra la protezione e la tutela di un ambiente tanto vario e la pratica dell'attività agricola, unitamente alla valorizzazione delle produzioni tipiche e delle tradizioni locali del Parco.

L'Appennino Tosco Emiliano presenta una notevole ricchezza in termini di produzioni con caratteristiche di tipicità, realizzate, tuttavia, soprattutto nelle zone limitrofe, trattandosi di un parco di crinale e, quindi, poco adatto alla pratica di attività agricole diverse dal pascolo, per lo più di ovini e bovini. Sono stati censiti, infatti, quasi 80 prodotti[4], afferenti a diverse categorie, di cui 14 con denominazione di origine riconosciuta a livello comunitario (9 DOP, di cui una in attesa di riconoscimento, e 6 IGP), 4 IGT, 55 tradizionali e altri rilevati da fonti diverse (Slowfood, INSOR, ecc.). Prevalgono i prodotti di origine vegetale, i salumi e le carni fresche e preparate, le paste e i prodotti della panetteria e della pasticceria e i prodotti lattiero-caseari.

[4] Tuttavia, non tutti i prodotti sono presenti in banca dati, a causa del loro limitatissimo grado di diffusione. Si tratta, infatti, di produzioni realizzate solo in ambito domestico.

Tabella 1 – Tipologia delle produzioni tipiche nel Parco Nazionale Appennino Tosco-Emiliano

	Totale	DOP	IGP	DOP - IGP in attesa di riconoscimento	Tradizionali	Altre fonti	DOCG, DOC, IGT
Formaggi e prodotti lattiero caseari	**9**	2	0	0	5	2	0
Ortofrutta olive da tavola e conserve	**17**	1	2	1	13	0	0
Salumi - Carni fresche e loro preparazione	**13**	3	2	0	8	0	0
Oli	**1**	0	1	0	0	0	0
Razze autoctone	**3**	0	0	0	3	0	0
Paste e prodotti della panetteria e pasticceria	**12**	0	0	0	11	1	0
Pesci	**2**	0	0	0	2	0	0
Distillati e liquori	**1**	0	0	0	1	0	0
Miele	**1**	1	0	0	0	0	0
Aceti	**1**	1	0	0	0	0	0
Vini	**4**	0	0	0	0	0	4
TOTALE	**64**	**8**	**5**	**1**	**43**	**3**	**4**

Tab. 2 - Elenco delle produzioni tipiche del Parco Nazionale Appennino Tosco-Emiliano

Formaggi e prodotti lattiero caseari

Parmigiano Reggiano	DOP
Pecorino toscano	DOP
Pecorino della Lunigiana	Tradizionale
Cacciotta della Lunigiana	Tradizionale
Ricotta	Tradizionale
Ricotta di pecora massese	Tradizionale
Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi	Tradizionale
Pecorino reggiano	Altre fonti
Semitenero Iolano	Altre fonti

Ortofrutta olive da tavola e conserve

Farina di Neccio della Garfagnana	DOP
Pera dell'Emilia Romagna	IGP
Farro della Garfagnana	IGP
Fagiolo di Zeri	Tradizionale
Fagiolo giallorino della Garfagnana	Tradizionale
Mela casciana	Tradizionale
Mela binotto	Tradizionale
Farina di castagne della Lunigiana	*DOP
Patata di Zeri	Tradizionale
Mela muso di bue	Tradizionale
Pera rusè	Tradizionale
Mela Rotella della Lunigiana (Pomo Rodello)	Tradizionale
Cipolla di Treschiello	Tradizionale
Cipolla di Ripola	Tradizionale
Cipolla di Tercerotoli	Tradizionale
Fagiolo di Biglielo	Tradizionale
Cipolla di Bassone	Tradizionale

Salumi - Carni fresche e loro preparazione

Salamini italiani alla cacciatora	DOP
Prosciutto di Parma	DOP

Prosciutto toscano	DOP
Cotechino di Modena	IGP
Mortadella Bologna	IGP
Spalla cotta di Mattucra	Tradizionale
Biroldo della Garfagnana	Tradizionale
Salame di Castelnuovo Monti	Tradizionale
Mortadella della Lunigiana	Tradizionale
Pancetta canusiana	Tradizionale
Mondiola della Garfagnana	Tradizionale
Carne di cavallo di Comano	Tradizionale
Filetto della Lunigiana	Tradizionale
Oli	
Toscano	IGP
Razze autoctone	
Agnello di Zeri	Tradizionale
Agnello massese	Tradizionale
Vacca Rossa Reggiana	Tradizionale
Paste e prodotti della panetteria e pasticceria	
Castagnaccio	Tradizionale
Pallona di Comano (Pallona comanina)	Tradizionale
Zuccotto	Tradizionale
Pane di patate della Garfagnana	Tradizionale
Crisciolette di Cercio	Tradizionale
Carscenta di Comano (Crescenta)	Tradizionale
Panigaccio	Tradizionale
Testarolo	Tradizionale
Torta di farro della Garfagnana	Tradizionale
Pane di Po', Signano o Agnino	Tradizionale
Neccio toscano	Tradizionale
Marocca di Casola	Altre fonti
Pesci	
Trota Iridea	Tradizionale
Trota Fario	Tradizionale
Distillati e liquori	
Amaro Clemente elixir di Rivizzano	Tradizionale
Miele	
Miele della Lunigiana	DOP
Aceti	
Aceto balsamico di Reggio Emilia	DOP
Vini	
Val di Magra	IGT
Toscano	IGT
Emilia	IGT

Prodotti tipici e biodiversità in Garfagnana

Uno dei prodotti più rappresentativi della Garfagnana è il farro[5]. La sua origine genetica, infatti, è ormai patrimonio della zona. Il farro, il cereale più antico fra tutti quelli pervenuti fino ai nostri giorni, era coltivato già nel settimo millennio a.C. in Mesopotamia, Siria, Egitto e Palestina. La Garfagnana è probabilmente l'unica zona della Toscana dove la coltivazione del farro non ha mai subito interruzioni, anche quando nelle altre aree di produzione questo cereale ha cominciato a scomparire, alla fine del secolo scorso. Per le ragioni più volte richiamate, solo in minima parte il farro viene prodotto e trasformato all'interno del Parco dell'Appennino Tosco-Emiliano).

Il Farro della Garfagnana, *Triticum dicoccum Schubier*, negli anni più recenti è stato rivalutato per la elevata percentuale di amido accumulata nel frutto, che gli conferisce un particolare aspetto (vitreo per circa il 30% e biancastro/farinoso per il restante 70%), per le sue eccellenti proprietà dietetiche e perché le sue fibre svolgono un'azione benefica sull'apparato digerente.

In termini di conservazione dell'ambiente e del paesaggio, la messa a coltura del farro comporta il mantenimento e il progressivo recupero di campi scoscesi tradizionali dell'area, preserva i suoli dall'abbandono, mantiene in vita un secolare sistema di drenaggi, efficiente dal punto di vista idraulico, che contribuisce a prevenire fenomeni di erosione, e consente la conservazione di elementi rurali tradizionali (siepi, muri a secco, mulattiere, filari di alberi frangivento o da frutto, ecc.)[6]. Alternata a boschi cedui, castagneti ed altri seminativi, tale coltura, inoltre, garantisce un'alta frequenza di zone ecotonali e, quindi, di biodiversità.

Il farro della Garfagnana deve essere coltivato su terreni idonei, poveri di elementi nutritivi, in una fascia altimetrica fra i 300 e i 1.000 m. s.l.m. La semina avviene in autunno, nel rispetto delle tradizionali rotazioni (in genere dopo un prato), su un terreno precedentemente preparato, utilizzando seme vestito derivante dalla popolazione locale di *Triticum dicoccum*. La produzione di farro della Garfagnana deve avvenire, secondo la normale consuetudine della zona, senza l'impiego di concimi chimici, fitofarmaci e diserbanti: data l'elevata rusticità della pianta, il farro coltivato con la tecnica tradizionale risulta di fatto un prodotto biologico, ma solo alcuni produttori lo certificano. La raccolta del farro avviene in estate, con le normali mietitrebbiatrici da grano; durante la trebbiatura le spighette si distaccano interamente dal rachide, senza far uscire le cariossidi dalle glume e dalle glumelle (per questo viene denominato "grano vestito"). Prima dell'utilizzazione, quindi, la granella di farro deve essere brillata, cioè privata dei rivestimenti glumeali e di una parte del pericarpo, con apposite macchine brillatrici. La granella di farro brillata può anche essere macinata per specifici impieghi (paste, pane, biscotti, ecc.).

Il prodotto ha ottenuto il riconoscimento IGP. Attualmente ci sono 2 consorzi di produttori, il Consorzio Produttori Farro della Garfagnana e il Consorzio di Tutela Farro della Garfagnana, che si occupano delle fasi di produzione, trasformazione e anche della commercializzazione, uno con sede a Castelnuovo in Garfagnana e l'altro con sede a Piazza al Serchio. La loro costituzione ha determinato una riduzione delle frodi legate alla commercializzazione; non si è riusciti a rimuovere, tuttavia, quelle di maggiore entità. In particolare, nel caso del primo, i produttori conferiscono l'80% del farro prodotto da destinare alla trasformazione, per cui hanno la possibilità di gestire il restante 20%. Il prezzo al quale i produttori conferiscono il prodotto al Consorzio è piuttosto basso (circa 70 Euro al quintale), ma, di comune accordo con i produttori, il Consorzio trattiene delle quote così da recuperare le spese sostenute per l'acquisto dei macchinari e l'allestimento dei locali a norma di legge da adibire alla trasformazione, allo stoccaggio e al confezionamento. In generale, infatti, i produttori non hanno sufficienti mezzi per allestire un laboratorio così da svolgere in proprio le operazioni successive a quelle di raccolta. Il conferimento del marchio alle confezioni di farro spetta alla Comunità Montana della Garfagnana. La commercializzazione avviene principalmente sui circuiti della GDO (Coop, Esselunga e Conad), mentre una piccola parte (10% circa) rimane sul mercato locale. Uno degli obiettivi dei Consorzi è quello di aumentare la produzione di Farro, soprattutto considerando che la domanda supera l'offerta. Tuttavia, l'eccessiva frammentazione dei terreni ostacola la messa a coltura di nuovi terreni per problemi legati alla raccolta del prodotto.

[5] Le informazioni relative al farro provengono da interviste dirette e dal sito del MIPAF "naturalmenteitaliano".

[6] Tuttavia, negli ultimi anni, la coltivazione di farro ha subito un processo di meccanizzazione, per cui i terrazzamenti stanno scomparendo, dando luogo a campi più livellati.

IL CONTRIBUTO ALLA BIODIVERSITÀ DEL FARRO DELLA GARFAGNANA	Connessioni con la biodiversità	
L'Ambiente ecologico della specie Il Farro della Garfagnana, è la varietà Triticum dicoccum Schubler (farro comune), che predilige terreni aridi e poveri di elementi nutritivi, e viene coltivato in una fascia altimetrica fra i 300 e i 1.000 m s.l.m. Specie resistente alle malattie fungine.	Contributo al mantenimento dell'antico patrimonio genetico agricolo e alla valorizzazione delle tradizioni agricole e gastronomiche della valle.	
Specie vegetali consociate Le coltivazioni di farro confinano sia con aree aperte a prato pascolo, con boschi di latifoglie miste a prevalenza di *Castanea sativa*, che con altre aree agricole coltivate (frutteti e cereali).	Mantenimento dell'elevata biodiversità floristica, mantenimento di ecosistemi differenti ma contigui che garantiscono rifugio e alimentazione per la fauna locale. Mantenimento della copertura vegetale del suolo, rallentamento del dilavamento dei nutrienti del suolo e difesa idrogeologica.	
Specie animali consociate Le numerose e differenti specie di arvicole e piccoli roditori trovano abbondante alimento nei campi di farro. L'avifauna collegabile ai campi di farro è numerosa e diversificata , alcuni esempi sono: Sbaccino, Aquila reale, Astore e Beccaccia.	Elevata biodiversità faunistica. Siti riproduttivi italiani per specie avicole e mantenimento di delicate catene trofiche.	
	Opportunità	**Minacce**
Tecniche agronomiche La semina avviene in autunno, nel rispetto delle tradizionali rotazioni agricole (in genere dopo un prato), su terreno precedentemente preparato utilizzando seme vestito derivante dalla popolazione locale di *Triticum dicoccum*. Il farro è un cereale difficile da coltivare, cade facilmente sul terreno durante la fase finale della crescita rendendo difficile la raccolta, che avviene in estate, con le normali mietilrebbiatrici da grano, le spighette alla trebbiatura si distaccano interamente dal rachide, senza far uscire le cariossidi dalle glume e glumelle. Prima dell'*utilizzazione*, la granella di farro deve essere brillata, cioè privata dei rivestimenti glumacei e di una parte del pericarpo.	Salvaguardia da eccessivo utilizzo del suolo, mantenendo il terreno ricco e areato. Valorizzazione del patrimonio genetico, e del patrimonio storico culturale.	L'eccessivo utilizzo con conseguente dilavamento, impoverimento e degrado del suolo. Rischio di abbandono della coltivazione e conseguente degrado del paesaggio..
Trattamenti antiparassitari La produzione di farro della Garfagnana deve avvenire, secondo la normale consuetudine della zona, senza l'impiego di concimi chimici, fitofarmaci e diserbanti.	Data l'elevata rusticità della pianta, il farro coltivato con la tecnica tradizionale risulta di fatto un prodotto biologico.	
Paesaggio Il paesaggio della Garfagnana è caratterizzato, sui versanti più esposti, dal bosco di castagno in cui si inseriscono i prati pascolo e le aree collivate e gli antichi borghi medievali	Mantenimento della diversità paesaggistica. Conservazione del musaico paesaggistico agricolo forestale come risorsa storico culturale.	

Come già anticipato, un'altra coltura tipica della Garfagnana è rappresentata dal castagno (*Castanea sativa*), definito anche albero del pane. La farina di castagno o neccio, che nel 2004 ha ottenuto il riconoscimento della DOP, infatti, veniva e viene tuttora utilizzata per la preparazione di un particolare tipo di pane, anche chiamato il pane d'albero, simile a una schiacciatina, cotto tra due tigolle, dischetti di materiale refrattario impilati l'uno sugli altri, così da poter cuocere più pani alla volta. Coltivato da secoli come pianta agraria e forestale, il castagno si adatta bene ai suoli acidi di montagna. In Garfagnana viene diffuso in epoca romana e progressivamente sostituisce i boschi di cerro e carpino nero. Ad oggi, il paesaggio caratteristico dell'area è costituito da fitti castagneti, nei quali sono immersi i paesi, suggerendo quanto il castagno sia importante per l'economia garfagnina. In Garfagnana, inoltre, sono ancora presenti cinque o sei mulini a pietra, che funzionano ad acqua, per la trasformazione delle castagne essiccate in farina. Dopo un periodo di abbandono, da alcuni anni è stata avviata un'azione di recupero dei castagneti, grazie anche all'aumento della domanda di castagne sia fresche che trasformate, determinando un miglioramento delle condizioni del suolo e idrogeologiche e contribuendo alla conservazione di un habitat che l'UE include tra quelli da preservare nell'ambito della Direttiva Habitat e al mantenimento di uno dei paesaggi

tradizionali dell'Appennino di maggior estensione e interesse culturale. Le caratteristiche geomorfologiche del territorio della Garfagnana, per lo più montano, invece, si prestano poco alla produzione di vino. Un tempo si produceva il vino striscino che, ottenuto da vitigni inadatti alle basse temperature ed alla scarsa insolazione delle zone montane, era aspro e di bassa gradazione. Veniva utilizzato, pertanto, come ingrediente di diverse ricette garfagnine, come, ad esempio, la polenta liquida di castagne, cotta in tale vino invece che nell'acqua. Tuttavia, anche diversi comuni della Garfagnana rientrano nell'areale di produzione dell'IGT Val di Magra.

Prodotti tipici e biodiversità in Lunigiana

Tra i prodotti tipici della Lunigiana spicca il "Miele DOP della Lunigiana", il primo ed unico miele a livello comunitario ad aver ottenuto il riconoscimento della denominazione di origine da parte dell'UE. La denominazione interessa il miele prodotto nel territorio collinare e montano della Lunigiana nella Provincia di Massa Carrara, che raggiunge i 1.800 metri di altezza su una superficie di circa 100.000 ettari, al confine con l'Emilia Romagna e la Liguria. Nel territorio della Lunigiana, che si configura come una conca isolata rispetto alle valli limitrofe, la pratica di un'agricoltura che non utilizza fitofarmaci e l'assenza di industrie consentono di produrre un miele di assoluta genuinità e purezza. Per questo motivo, si sta diffondendo sempre più l'usanza di ospitare le arnie di numerosi apicoltori provenienti soprattutto dal Nord-Italia, usanza che ha dato avvio a un micro-fenomeno di immigrazione. In Lunigiana, l'apicoltura, nella maggior parte dei casi, non rappresenta l'attività aziendale principale, ma costituisce un'attività integrativa, spesso non ufficiale, con effetti comunque positivi sull'occupazione. Il suo sviluppo, inoltre, è legato anche al turismo, in quanto sono numerosi i turisti che acquistano il miele direttamente in azienda, sia individualmente che durante le visite guidate organizzate sul territorio al fine di promuoverne i prodotti. Altre forme di valorizzazione del prodotto sono rappresentate dalla vendita in negozi specializzati e dal suo utilizzo in enoteche e *winebar* in abbinamento a formaggi locali. La promozione e la valorizzazione del miele della Lunigiana, così come degli altri prodotti con caratteristiche di tipicità, ha innescato positivi processi di identità e senso di appartenenza della comunità ai propri territori, comunemente considerati deboli, incentivando i produttori ad aumentarne e a qualificarne le produzioni.

La produzione di miele si concentra nei comuni di Pontremoli, Mulazzo e Zeri, tutti al di fuori dei confini del Parco. Il Consorzio di tutela, infatti, riunisce circa 30 soci, ma solo 5-6 hanno aziende localizzate nei comuni del Parco. Quattro aziende che aderiscono al Consorzio, inoltre, hanno ottenuto la certificazione biologica. Il miele della Lunigiana viene prodotto nelle tipologie di acacia e di castagno e le quantità commercializzate dal Consorzio si aggirano sui 1.000 kg. l'anno.
Estremamente rappresentativa della Lunigiana, inoltre, è la produzione di castagne, di cui la varietà più diffusa è la carpanese o carpinese: il frutto è tondeggiante, di dimensioni piuttosto piccole e maggiormente indicato rispetto ad altre varietà per l'ottenimento della farina di castagne, bianca e molto dolce. Analogamente alla Garfagnana, la produzione di farina di castagne, per la quale è stato avviato l'iter per il riconoscimento della DOP, ha consentito il recupero dei 'seccatoi' (metati) e dei mulini ad acqua (comprese le opere accessorie, come gore e bottacci), che costituiscono parte integrante del paesaggio rurale tradizionale, invertendo il processo di abbandono e ruderizzazione, oltre alla riscoperta e alla valorizzazione della cucina tradizionale locale. Quest'ultima, infatti, è costituita da un'ampia gamma di piatti e ricette a base di farina di castagne, come, ad esempio, la Marocca di Casola, la Pattona di Comano, le Lasagne bastarde, ecc.. La Marocca di Casola, ad esempio, è un pane prodotto con farina di castagne, farina di grano e patate lesse; è chiamato anche "pan dei poveri", perché in passato la farina di castagne era l'unica farina disponibile in Lunigiana, per cui sfamava gran parte della popolazione. Avendo un sapore alquanto particolare, si presta ad abbinamenti mirati con salumi (lardo, mortadella nostrale e simili), formaggi (caciotta e ricotta) e miele, ma non è adatto a sostituire il

pane comune, anche per il suo prezzo piuttosto elevato, circa 4 Euro a pagnotta. La riscoperta della Marocca di Casola è stata alquanto casuale, in quanto ancora prodotta sola in alcune case del paese: nel 1999, infatti, l'Arci locale voleva organizzare una sagra ma non sapeva a quale prodotto dedicarla, individuato poi dietro suggerimento di una signora del posto. Oltre alla Sagra, che riscuote sempre un grande successo, numerose sono le attività promozionali realizzate per valorizzare tale produzione, come la partecipazione a rassegne di prodotti tipici locali, regionali e nazionali, interventi a programmi televisivi di enogastronomia, la partecipazione a Toscana Slow e al Salone del Gusto, ecc.. Nel 2002, infatti, la Marocca di Casola è divenuta un presidio Slow Food, ma già nel 2001 era stata riconosciuta quale prodotto tradizionale della Toscana. Viene prodotta da un unico forno, che la vende solo localmente, soprattutto a enoteche, alimentari/gastronomie, negozi di prodotti tipici e, in minor misura, a ristoratori e al dettaglio. A seguito del successo avuto, è nato il "Comitato di valorizzazione della Marocca" che, oltre a promuovere tale prodotto, realizza ricerche e studi su altri aspetti culturali e tradizionali della zona della Lunigiana Orientale.
Dopo un lungo periodo di abbandono, si stanno intraprendendo azioni di recupero dei castagneti della Lunigiana, localizzati soprattutto all'interno del Parco, nella fascia altimetrica che va dai 150 ai 1.000 m. s.l.m., recupero che comprende anche la manutenzione del sottobosco e il ripristino della fitta rete di opere accessorie di sistemazione, come terrazzamenti, muretti a secco, mulattiere, ecc.. Come già visto con riferimento alla Garfagnana, i castagneti hanno un rilevante impatto positivo sulle condizioni del suolo e idrogeologiche, sul mantenimento del paesaggio e dell'habitat del castagneto, importante per l'esistenza di diverse specie floristiche e faunistiche e considerato, nell'ambito della Direttiva Habitat, uno degli ambienti strategici da conservare.

La raccolta delle castagne è manuale; successivamente, il frutto passa nei metati, gli essiccatoi, costruiti sempre in calce, privi di comignoli o altri "sfiatatoi" e con una o due aperture per il carico/scarico delle castagne. Gli essiccatoi, dove vengono stivate le castagne, sono a fumo, localizzati anche all'interno delle case o in strutture annesse. Le aziende più grandi ne hanno di propri, ma non esistono strutture collettive. Per tradizione, il fuoco è fatto con ceppi di castagno e deve essere mantenuto acceso ininterrottamente per 40 giorni e alimentato con la pula delle castagne dell'anno precedente. Le castagne vengono poste su un graticcio di legno a oltre un metro di altezza rispetto al pavimento, generalmente coperto con lastroni di arenaria. In questa zona viene ancora seguita la tradizione descritta, anche se qualcuno si è dotato di essiccatoi a gasolio e non sempre si rispetta il periodo dei 40 giorni come prescrive l'usanza. La fase di essiccazione è piuttosto delicata, in quanto le castagne devono essere essiccate uniformemente e al punto giusto, così da non creare problemi durante la molitura, impedendo il funzionamento delle macine in pietra, e senza che acquisiscano un odore di fumo, comunque frenato dal mantenimento della buccia. Soprattutto nel passato, la fase di essiccazione delle castagne costituiva un momento di aggregazione per le persone del luogo, che si radunavano nei locali a questa adibiti per svolgere le operazioni necessarie e per approfittare sia della compagnia altrui, consumando i pasti e raccontando storie ai più piccoli, che del calore presente in queste stanze. Terminato il processo di essiccazione, le castagne vengono battute, a mano, in passato, e con apposite macchinette a motore, oggi, affinché il frutto si divida dalla pecchia (buccia legnosa) e dalla pula (pellicina pelosa). Tradizionalmente, le operazioni di ripulitura avvenivano durante una festa, detta "festa della battitura", in cui, una volta liberate le castagne dalla buccia più esterna, si procedeva con le attività di cernita: le castagne peggiori, molto piccole o bacate, venivano e vengono tuttora destinate alla produzione di farina per i maiali, mentre quelle buone venivano poste dalle donne in grandi vassoi di legno, una sorta di setacci che, sollevati e mossi, permettevano ai frutti ormai secchi di lasciar cadere le particelle della buccia leggera rimaste. Attualmente, questi rituali sono andati quasi completamente perduti, anche se, nelle piccole comunità, l'accensione del seccatoio è ancora un fenomeno collettivo ed è possibile assistere al momento della battitura.

IL CONTRIBUTO ALLA BIODIVERSITÀ DELLA CASTAGNA DELLA LUNIGIANA	Connessioni con la biodiversità	
L'Ambiente ecologico della specie La *Castanea sativa*, predilige terreni silicei e climi moderatamente caldi, ma non aridi, con una temperatura media annua di circa 8° C e precipitazioni comprese 600 e 1500 mm annui. Ampiamente diffuso in Italia, da 300 a 1000 m di altitudine in Lunigiana.	Mantenimento di un ecosistema antropogeno naturalizzato stabile. Mantenimento della copertura vegetale e del consolidamento strutturale del suolo in ogni periodo dell'anno, tutela dal processo erosivo. Rallentamento del dilavamento dei nutrienti del suolo. Mantenimento e miglioramento della fertilità dei suoli.	
Specie vegetali presenti all'interno del Parco Bosco di latifoglie misto a prevalenza di *Castanea sativa*, consociata con Rovere e Roverella e le specie tipiche di sottobosco medio montano con arbusti ed erbe come Rovo (*Rubus ulmifolius*), graminacee e pteridofite.	Ecosistema ricco con cenosi protettive e di nicchia. Habitat caratteristico per l'alimentazione e il rifugio di molte specie animali.	
Specie animali presenti all'interno del Parco Numerosi insetti xilofagi. Numerosa presenza di piccoli mammiferi (roditori, arvicole, scoiattolo, ghiro), del cinghiale. Presenza non accertata del Lupo, della Martora e dell'Arvicola delle nevi, specie relitta dell'ultima glaciazione. L'avifauna è numerosa e diversificata, sono da segnalare i picchi (Picchio rosso maggiore, Picchio verde ed il raro Picchio rosso minore), il Picchio muratore ed il Rampichino. La frequente presenza di cavità favorisce poi la nidificazione di altre specie: Upupa, Torcicollo, Allocco e, talvolta, Codirosso. A cui si aggiungono specie che si trovano in tutti i tipi di bosco, del Merlo al Pettirosso, dal Fringuello allo Scricciolo.	Elevata varietà faunistica, che trova nel castagneto rifugio e alimento. Salvaguardia di specie animali di grande interesse naturalistico, legate agli ecosistemi di Bosco. Mantenimento di fragili catene trofiche.	
	Opportunità	**Minacce**
Tipologia di coltivazione e Tecniche di governo Castanicoltura. Boschi cedui in conversione a fustaie da seme; la raccolta delle castagne avviene manualmente Oggi la coltivazione del castagno non è più molto diffusa, perché a basso reddito e perché compromessa da gravi fitopatologie.	Mantenimento del bosco di castagno in un equilibrio stabile, sostituzione delle piante morte, con nuove piante e nuovi innesti, potatura delle piante danneggiate o malate. Pulizia del soprassuolo di castagno, prima della raccolta dei suoi frutti, massa legnosa utilizzabile.	Degrado dei boschi per abbandono, e perdita del patrimonio genetico, ritorno di specie endemiche (Rovere, Roverella) e ritorno del castagno ad essenza legnosa subordinata. Perdita difesa idrogeologica. Riduzione delle tecniche colturali e conseguente aumento della massa legnosa morta. Aumento del rischio di incendi
Paesaggio Il Bosco di Castagno rappresenta il tipico paesaggio della valle della Lunigiana in cui sono immersi gli antichi borghi medioevali.	Conservazione del paesaggio forestale antropogeno. Mantenimento del paesaggio come risorsa storico culturale.	

Tra le cultivar più interessanti in termini di conservazione della biodiversità, si può citare anche la Mela rotella della Lunigiana. Si tratta di una pianta molto vigorosa, che si è adattata al clima locale, sviluppando una certa rusticità. La fioritura è tardiva e così come la raccolta, che si effettua verso la metà di ottobre. Le mele vengono raccolte ancora verdi e la loro maturazione avviene, in genere, entro due mesi dalla raccolta, dando luogo a un mutamento del colore che diventa giallo oro. Il suo sapore molto apprezzato dal mercato e la possibilità di essere conservata a lungo danno luogo a un continuo aumento della domanda. Tradizionalmente, gli impianti sono situati lungo il ciglio esterno dei poggi, i cosiddetti "ronchi", coltivati per lo più a vite e olivo, o le piante sono utilizzate come alberi tutori per viti, caratterizzandosi in entrambi i casi come fattori spontanei di diversificazione colturale. Tale coltivazione assume ancor oggi la funzione di elemento di tenuta e ottimizzazione del drenaggio dei terreni terrazzati, sebbene si evidenzi una drastica riduzione di superficie coltivata (è quasi definibile cultivar in via di estinzione). Grazie anche allo sfalcio dell'erba e alla realizzazione di opere accessorie di miglioramento degli accessi e dei drenaggi, gli impianti di mela rotella innescano un fenomeno automatico di impatto positivo sui coltivi tendenzialmente soggetti ad abbandono. Il mantenimento e/o l'aumento di impianti di mela rotella, inoltre, può contribuire sensibilmente alla conservazione degli elementi di identità locale, delle caratteristiche del paesaggio peculiari di questa zona e degli habitat, garantendo, attraverso il sistema spontaneo di colture a mosaico, un alto livello di diversità ecologica e di habitat, grazie alla generazione di un fitto intreccio di fasce ecotonali. Piante di Mela Rotella sono diffuse in numerose aziende agricole, che impiegano tecniche di lotta integrata, ma solo una ventina destinano il prodotto alla commercializzazione. Tuttavia, i nuovi impianti specializzati sono realizzati mediante la messa

a dimora di filari di meli e non più ricorrendo alle tecniche tradizionali, per l'esigenza di utilizzare al meglio lo spazio disponibile. Un grave problema riguardante la produzione di mele rotella è rappresentato dall'invecchiamento delle piante madri e dalla difficoltà di effettuare gli innesti. Alla fine degli anni '80, quindi, l'Ente Toscano di Sviluppo Agricolo e Forestale, in collaborazione con l'Università di Firenze, avviò un progetto di studio e recupero della media rotella, successivamente interrotto. Oggi, pertanto, per trovare porta-innesti da marze di piante madri, è necessario recarsi in Trentino, dove esistono una o due aziende in grado di fornirle. Sempre a produttori e tecnici del Trentino, inoltre, è necessario rivolgersi per avere consulenze tecniche avanzate sulla coltura della mela. Per incrementare e valorizzare la produzione di mela rotella, sarebbe necessario riprendere gli studi relativi a tale cultivar, sostenere la salvaguardia delle piante madri e creare le condizioni per ottenere *in loco* le piante per la realizzazione di nuovi impianti. Oltre alla difficoltà di reperire le piante sul territorio lunigiano, che potrebbe scoraggiare chi avesse intenzione di realizzare nuovi impianti, un altro punto di debolezza è rappresentato da quella di valutare "sulla pianta" la produzione annuale, ostacolando la possibilità di utilizzare, quali canali commerciali privilegiati, i grossisti o la grande distribuzione organizzata. Benché si tratti di una cultivar soggetta a erosione genetica, inoltre, nell'ambito del PSR della Regione Toscana non è stata prevista la possibilità di concedere un premio a favore della sua conservazione.

Con riguardo alla produzione di vino, in Lunigiana esistono diversi vitigni locali, quali Crova nera, Rossara, Albarola, Braciola, Salvatichella, Pinco Marino, Durella e Tingina. Alcune aziende vitivinicole della Lunigiana stanno cercando di recuperare tali vitigni, soprattutto la pollera, utilizzato per la produzione del DOC 'Colli di Luni'. Un altro vino locale è l'IGT Val di Magra, producibile in tutti i comuni della Lunigiana, e quindi anche all'interno del Parco, tranne che in quelli di Zeri e Comano. Il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Tipica è avvenuto nel 1995, grazie alla determinazione e all'entusiasmo di alcuni produttori, che hanno anche recuperato e valorizzato alcuni vitigni locali e costituito il Consorzio di Tutela (1993). Attualmente, il Consorzio riunisce circa 95 soci, con una produzione annuale complessiva che si aggira intorno ai 1.500 hl. In particolare, i "vigneti iscritti alla I.G.T. "Val di Magra" e facenti parte del Consorzio aderiscono ai programmi di difesa a basso impatto ambientale, con uso ridotto di prodotti chimici; sono escluse pratiche di forzatura e il carico produttivo deve assicurare alle uve standard di qualità rigorosamente definiti" (http://www.lunigianaproduce.com).

Tra i prodotti di origine animale che contribuiscono positivamente alla conservazione della biodiversità, vi è il pecorino della Lunigiana, prodotto con latte proveniente da pecore di razza massese e venduto sul mercato locale, nel quale si registra un continuo aumento della domanda. Diversamente dagli altri prodotti, il Pecorino della Lunigiana è prodotto in quantità modeste e, pertanto, ancora poco conosciuto. Purtroppo, l'elevato costo di realizzazione degli impianti di trasformazione e dei locali a norma per lo stoccaggio del latte, la lavorazione, la stagionatura e la vendita spesso impedisce di vendere "allo scoperto" il formaggio prodotto. Sarebbe necessario, pertanto, sviluppare azioni dirette sia all'acquisizione delle autorizzazioni alla trasformazione e alla vendita del prodotto, sia alla sua valorizzazione. La produzione del pecorino implica la cura e il mantenimento dei pascoli, localizzati soprattutto in quota. In generale, nella Lunigiana, i pascoli sono poco estesi e caratterizzati dalla presenza di elementi accessori, quali siepi, antichi terrazzamenti e muri a secco di confine, costruiti mediante lo spietramento del terreno; se recuperati, attraverso un'efficace e razionale utilizzazione dei pascoli, questi hanno effetti positivi sul drenaggio e sull'efficienza idraulica del suolo, prevenendo l'erosione. Tali elementi, inoltre, congiuntamente a mulattiere, abbeveratoi in pietra, maestà, ecc. e in ragione della loro particolare distribuzione, contribuiscono alla formazione di un paesaggio tipico. Frequentemente, si pratica anche il pascolo arborato nelle cerrete e nei castagneti. In particolare, i pascoli di quota svolgono un'importante funzione di conservazione degli habitat, garantendo l'equilibrio ecologico delle praterie primarie (habitat prioritario della Direttiva Habitat che conserva

diverse specie prioritarie) che, diversamente, sarebbero colonizzate da specie infestanti, con conseguente perdita di habitat e specie floristiche e faunistiche importanti. Il mantenimento delle aree a pascolo interstiziali e diffuse tra boschi e coltivi, inoltre, garantisce la conservazione della frequenza di zone ecotonali e conseguentemente dei livelli di biodiversità.

Prodotti tipici e biodiversità nell'Appennino Reggiano

Il Parmigiano Reggiano è sicuramente il prodotto tipico più rappresentativo dell'Appennino Reggiano, cuore del comprensorio di produzione, nonché sua zona di origine. Il Parmigiano Reggiano, infatti, è nato dopo l'anno mille, tra il medio corso dei fiumi Enza e Secchia, corrispondente, appunto, alla bassa montagna reggiana. Da qualche anno, il Parmigiano prodotto in questa particolare area può essere commercializzato - se rispetta una serie di requisiti stringenti - con due menzioni aggiuntive, che indicano la presenza di caratteristiche qualitative che lo differenziano dal tradizionale Parmigiano reggiano DOP. Si tratta, rispettivamente, delle menzioni "Qualità di Montagna" e "Vacca Rossa". Nel primo caso, il marchio aggiuntivo garantisce che il formaggio sia prodotto con latte di vacche, in generale di razza bruno-alpina, che pascolano in alta quota e allo stato brado, alimentandosi con erbe spontanee di qualità migliore; nel secondo caso, invece, che la produzione del formaggio avviene esclusivamente con latte proveniente da una razza autoctona, la Vacca Rossa Reggiana, la razza più indicata per la sua produzione[7]. Questi due prodotti di nicchia sono qualitativamente migliori; sono caratterizzati, inoltre, da un processo di stagionatura più lungo (almeno 24 mesi a fronte dei 18 del DOP tradizionale), che conferisce loro qualità organolettiche superiori. Ciò ha consentito di ottenere buoni risultati sul mercato, registrando incrementi di prezzo superiori ai maggiori costi di allevamento e di stagionatura, grazie al riconoscimento di una qualità più elevata da parte dei consumatori.

In particolare, il Parmigiano Reggiano "Qualità di Montagna", così marchiato dal Consorzio per la Valorizzazione dei prodotti dell'Appennino (Con.Va), viene prodotto dal 2000. Benché vi possano aderire tutti i caseifici localizzati nel territorio della Comunità Montana, al momento solo le latterie dei Comuni di Viano e Canossa sono concessionarie del marchio. Essendo ancora molto contenute, le quantità prodotte vengono vendute per il 50% a livello locale e per il restante 50% sul mercato regionale.

Come già anticipato, il Parmigiano Reggiano "Vacca Rossa", invece, viene prodotto con il latte dell'Antica Razza Reggiana, madre di tale formaggio e diffusa in quel territorio già oltre sette secoli fa: è un animale di buona taglia, con tronco lungo e testa distinta, mantello rosso-fromentino uniforme, da cui il nome di "vacca rossa". Negli anni '50 contava 130.000 capi; successivamente, si iniziò a privilegiare l'introduzione di razze più produttive - anche a scapito della qualità del latte - per cui, nel 1982, si contavano non più di 900 capi, faticosamente raddoppiati negli anni successivi, per raggiungere i 1.800 capi nel 1998, grazie all'impegno del Consorzio per la Valorizzazione dell'Antica Razza Reggiana. La particolarità del suo latte risiede nell'elevato apporto proteico (il latte, infatti, è particolarmente pregiato in quanto contiene la variante B della *k* e della *b* caseina), essenziale non solo alle specifiche proprietà nutritive, ma anche alla buona riuscita del formaggio. La sua innata rusticità e longevità, inoltre, consentono di evitare l'uso massiccio di medicinali, come avviene, invece, nel caso delle razze più produttive ma più delicate. I piccoli allevatori che hanno deciso di ripristinare le Vacche reggiane conferiscono il latte al Consorzio, per la caseificazione separata e in purezza (il Parmigiano riporterà la dicitura "Proveniente da Vacca Rossa"). Anche dal punto di vista organolettico i risultati sono qualitativamente migliori, in quanto il formaggio mantiene caratteristiche apprezzabili anche dopo 2 anni di stagionatura. La pasta è di colore giallo paglierino carico, leggermente aranciato e non bianco, grazie all'alimentazione basata su erbe che possono contenere fino a 150 essenze diverse. Il formaggio è saporito senza essere piccante anche a stagionatura avanzata (30-32 mesi), proprio come il Parmigiano Reggiano di un tempo.

[7] Si tratta di una razza non selezionata e, pertanto, senza albero genealogico, che presenta problemi di mungitura e sterilità; anche da qui le ragioni della diffusione della bruno-alpina.

IL CONTRIBUTO ALLA BIODIVERSITÀ DEL PARMIGIANO REGGIANO "VACCHE ROSSE"	Connessioni con la biodiversità
L'Ambiente ecologico della specie: La razza Reggiana presenta caratteristiche di elevata rusticità e adattabilità. Presente sui prati pascoli Appenninici di media montagna e dell'Alto Appennino Reggiano, area del Parco del Gigante.	Contribuito alla bonifica e al mantenimento di un ecosistema in equilibrio stabile.
Specie vegetali consociate Le aree di pascolo della vacca Reggiana sono costituite da prati polifiti permanenti ricchi di Trifoglio bianco, violetto, pratense; Erba medica, Lupinella, Ginestrino, Festuca arundinacea, Dactylis glomerata, Lolium multiflorum, Lolium perenne, Festuca pratense.	Mantenimento della composizione botanica di specie foraggiere locali. Mantenimento della copertura vegetale del suolo in ogni periodo dell'anno e conseguente rallentamento del dilavamento dei nutrienti dal suolo. Mantenimento di habitat differenti che garantiscono rifugio e alimentazione alla fauna.
Specie animali consociate Le specie animali che vivono sul confine tra le cenosi boschive di media e alta montagna e i pascoli aperti e i prato pascoli sono: arvicole, piccoli roditori, Martora, Volpe, il Cinghiale, presenza non accertata del Lupo,. L'avifauna è numerosa e diversificata; di particolare interesse è la presenza dello Stiaccino, dell'Aquila reale, dell'Astore e della Beccaccia.	Salvaguardia di specie animali di grande interesse naturalistico legate agli ecosistemi di media montagna.

	Opportunità	Minacce
Tipologia di allevamento: La razza Reggiana viene allevata allo stato brado. Alla sua alimentazione non vengono aggiunti insilati. Alimentazione molto varia, basata su erbai che possono contenere fino a 150 essenze diverse *Paesaggio* Paesaggio di alta collina e media montagna caratterizzati prevalentemente da prato pascolo su cui insistono principalmente greggi di pecore e mucche. Boschi di latifoglie miste.	Qualità delle produzioni assimilabili alle produzioni biologiche. Mantenimento dei pascoli in quota, dei pascoli naturalizzati e di tutti gli habitat naturali collegati. La presenza di pascoli estesi consente il mantenimento di specie di rapaci diurni. Non sono necessari intervento antiparassitari o diserbanti.	Abbandono della pratica dell'allevamento brado se non sostenuto da interventi a favore degli allevatori. Abbandono dei pascoli. In alcune aree eccessivo carico del pascolamento.

Un prodotto tradizionale dell'Appennino Reggiano, ottenuto in minima parte nel territorio del Parco, è il Salame di Castelnuovo ne' Monti, analogo a quello di Canossa, che si identificano entrambi con il salame fiorettino[8]. I principali laboratori che lo producono, infatti, sono localizzati nel comune di Castelnuovo Ne' Monti, ma viene prodotto per uso domestico anche negli altri comuni dell'Appennino Reggiano e nel resto della provincia di Reggio Emilia, che vanta una grande tradizione salumiera. Al di fuori dei confini provinciali, tuttavia, tale specialità è poco conosciuta. Si tratta di un prodotto con spiccate caratteristiche di tipicità, di lunghezza tra i 40 e i 70 cm, di peso compreso tra gli 0,7 e gli 1,5 Kg (in relazione alle dimensioni del budello gentile) e con un diametro ideale, nella parte più grossa, non superiore agli 8 cm. Le quantità commercializzate, dirette solo al mercato locale, si attestano sui 900 q., ma sono caratterizzate da un trend crescente. In origine, la materia prima derivava soprattutto dai suini pesanti di razza bianca allevati presso i caseifici e nutriti, come già anticipato, con il siero residuo della lavorazione del parmigiano reggiano. Intrapresa l'azione di smantellamento di tali allevamenti, si è proceduto a una diversificazione dell'origine della materia prima. Sebbene tale prodotto non abbia un impatto apprezzabile sulla biodiversità animale e vegetale, la sua produzione contribuisce fortemente al mantenimento della tradizione salumiera locale.

[8] Tale appellativo sembra derivare dall'estremità distale dell'intestino retto (orifizio anale), usato per insaccare l'impasto, a cui veniva lasciata la peluria, così da ricordare, secondo la fantasia dei norcini di un tempo, un fiore. Tuttavia, la peculiarità del salame fiorettino è determinata dall'aggiunta, all'impasto macinato a grana fine, di lardelli tagliati a mano, che hanno l'aspetto di un fiore, potendo più verosimilmente aver dato origine a questo appellativo.

	PARCO NAZIONALE APPENNINO TOSCO-EMILIANO		ITALIA		SISTEMA REGIONALE FORESTE CASENTINESI E TOSCO EMILIANO		AREE PARCO	
	2000	1990	2000	1990	2000	1990	2000	1990
STRUTTURA AZIENDALE								
Aziende	3.599	6.271	2.593.090	3.023.337	247.760	300.177	232.699	283.301
variazione percentuale (2000-1990)	-43%		-14%		-17%		-18%	
SAU (.000 ha)	20,7	30,1	13.212,7	15.045,5	1.973,1	2.159,8	1.737,5	1.469,8
variazione percentuale (2000-1990)	-32%		-12%		-9%		-16%	
SAT (.000 ha)	44,4	72,5	19.607,1	22.700,4	3.094,7	3.488,5	2.202,0	2.670,1
variazione percentuale (2000-1990)	-39%		-14%		-11%		-18%	
Dimensione media - SAU (ha)	5,6	4,8	5,1	5,0	8,0	7,2	5,3	5,6
Dimensione media - SAT (ha)	12,3	11,6	7,6	7,5	12,5	11,6	9,5	10,1
Distribuzione delle aziende per classi di SAU								
fino a 5 ettari	73,1%		62,0%		69,6%		65,7%	
fra 5 e 10 ettari	14,2%		8,4%		12,8%		7,1%	
fra 10 e 20 ettari	7,7%		5,0%		9,0%		3,7%	
fra 20 e 50 ettari	3,9%		3,2%		6,0%		2,2%	
fra 50 e 100 ettari	0,6%		0,9%		1,7%		0,7%	
oltre 100 ettari	0,4%		0,5%		0,9%		0,5%	
Distribuzione della SAU per classi di SAU								
fino a 5 ettari	18,0%		19,7%		12,3%		19,2%	
fra 5 e 10 ettari	17,4%		11,5%		11,3%		9,3%	
fra 10 e 20 ettari	18,6%		13,6%		15,8%		9,6%	
fra 20 e 50 ettari	20,8%		19,1%		23,0%		17,8%	
fra 50 e 100 ettari	7,2%		12,4%		14,5%		9,1%	
oltre 100 ettari	17,9%		23,8%		23,1%		40,0%	
% SAT in affitto	1,4%		5,4%		8,4%		3,4%	
FORMA DI CONDUZIONE E LAVORO								
% aziende a conduzione esclusivamente familiare	94,1%	91,1%	81,3%	77,2%	87,0%	83,8%	75,7%	69,6%
% aziende a conduzione con salariati	2,1%	2,9%	5,1%	3,8%	5,8%	5,5%	4,4%	3,4%
% SAU aziende a conduzione esclusivamente familiare	74,7%	71,1%	60,3%	53,1%	60,5%	56,1%	44,9%	39,5%
% SAU aziende a conduzione con salariati	18,7%	21,8%	18,7%	15,5%	19,8%	22,6%	37,4%	27,3%
ULA per azienda	0,69	0,55	0,47	0,55	0,68	0,76	0,40	0,48
ULA per ettaro di SAU	0,12	0,11	0,09	0,11	0,09	0,11	0,08	0,09
ULA per ettaro di superficie a seminativi e legnose	0,22	0,26	0,12	0,15	0,10	0,12	0,15	0,17
ULA per conduttore	0,41		0,25		0,35		0,21	
ULA per familiare e/o parente del conduttore	0,20		0,09		0,13		0,08	
DESTINAZIONE SUPERFICIE AGRICOLA								
% SAU/SAT	46,5%	41,6%	67,4%	66,3%	63,8%	61,9%	56,0%	55,0%
Seminativi	43,8%	33,8%	55,5%	54,0%	70,6%	68,9%	32,3%	33,1%
Cereali	*2,9%*	*2,9%*	*30,7%*	*29,7%*	*31,5%*	*28,9%*	*18,1%*	*19,8%*
Ortive	*0,3%*	*0,2%*	*2,0%*	*2,1%*	*2,8%*	*2,5%*	*1,5%*	*1,7%*
Foraggere avvicendate	*39,5%*	*29,1%*	*11,6%*	*12,1%*	*19,3%*	*22,9%*	*7,1%*	*7,0%*
Coltivazioni legnose	12,5%	10,5%	16,6%	16,5%	17,0%	17,2%	16,2%	17,4%
Vite	*2,6%*	*1,7%*	*5,4%*	*6,2%*	*6,0%*	*6,4%*	*2,0%*	*2,7%*
Olivo	*3,5%*	*2,1%*	*8,2%*	*6,9%*	*5,1%*	*4,2%*	*12,2%*	*10,1%*
Agrumi	*0,0%*	*0,0%*	*1,0%*	*1,1%*	*0,0%*	*0,0%*	*0,8%*	*0,8%*
Fruttiferi	*6,1%*		*3,8%*		*5,5%*		*3,1%*	
Prati permanenti e pascoli	43,7%	55,7%	25,9%	27,4%	12,5%	13,8%	49,5%	49,2%
Arboricoltura da legno	0,1%		0,8%		0,8%		0,4%	
Boschi	47,6%		73,4%		77,7%		34,5%	
% superficie non utilizzata	4,5%		4,7%		3,5%		6,0%	
% superficie destinata ad attività ricreativa	0,3%		0,1%		0,1%		0,7%	
% altra superficie	2,3%		3,8%		4,8%		3,7%	
ALLEVAMENTI E PATRIMONIO ZOOTECNICO								
% aziende con allevamenti	54,8%	59,8%	26,0%	34,5%	40,0%	50,6%	23,5%	32,8%
Capi bovini	13.196	18.311	6.230.205	7.741.088	726.156	1.021.555	273.859	326.741
variazione percentuale (2000-1990)	-28%		-20%		-29%		-16%	
Capi ovini e caprini	7.950	12.174	7.734.144	9.936.709	661.801	855.238	961.439	1.424.315
variazione percentuale (2000-1990)	-35%		-22%		-23%		-32%	
Capi suini	17.974	25.142	8.645.659	8.310.601	1.724.593	2.186.373	161.873	222.852
variazione percentuale (2000-1990)	-29%		4%		-21%		-27%	
Dimensione media allevamenti bovini	18	13	36	24	43	31	21	14
Dimensione media allevamenti ovini	51	53	70	64	97	78	57	57
Dimensione media allevamenti caprini	10	6	19	14	8	7	24	17
Dimensione media allevamenti suini	131	67	44	23	173	95	6	5
UBA/sup. prati e pascoli	1,6	1,7	2,1	2,2	3,3	3,8	0,7	0,7

PARCO NAZIONALE DELLE FORESTE CASENTINESI

Gran parte (oltre 85%) della superficie del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi è, oggi, coperta da boschi. Un tempo, sino all'abbandono dell'alta collina e della montagna, le aree aperte (aree agricole, pascoli, praterie) erano molto più estese. Infatti, il territorio era composto da un insieme di poderi, con superfici seminate, che nel tempo sono state in parte rimboscate e in parte, perché non più utilizzate, si stanno spontaneamente evolvendo verso cespuglieti e boschi.
Le superfici residue aperte assumono una grande importanza per la preservazione della biodiversità ambientale e paesaggistica dell'area protetta, perché consentono la presenza di habitat essenziali alla vita di molte specie animali e vegetali.
Partendo da questa situazione, l'Ente Parco ha avviato una serie di azioni di conservazione e valorizzazione delle praterie e dei pascoli sia in forma diretta, attraverso opere di recupero sia indirettamente sostenendo forme di agricoltura esercitate con metodi tradizionali. Ad esempio, l'allevamento delle razze bovine locali (Chianina e Romagnola), che non necessitano di particolari input di carattere tecnologico, consente di mantenere nel tempo le superfici pascolive in equilibrio colturale, riducendo i rischi di degrado del caotico erboso e attenuandone l'evoluzione verso il cespuglieto.
Il Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, del Monte Falterona e di Campigna, istituito nel 1993, si estende per circa 36.940 ettari, 16.000 dei quali già compresi nel Parco Regionale del Crinale Romagnolo (1988).

Le date del Parco

Istituzione del Parco	Decreto del Ministero dell'Ambiente 14 dicembre 1990
Istituzione dell'Ente Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona, Campigna quale Ente pubblico non economico	D.P.R. 12 luglio 1993
Insediamento primo Consiglio Direttivo, Giunta Esecutiva e costituzione della Comunità del Parco	Dal 30 ottobre 1993 a ottobre 1998
Insediamento secondo Consiglio Direttivo, Giunta Esecutiva e costituzione della Comunità del Parco	Dal 30 novembre 1998 a ottobre 2003
Approvazione da parte del Consiglio Direttivo dell'Ente del Piano del Parco e del relativo Regolamento e revisione della perimetrazione provvisoria	19 dicembre 2002
Esame delle Regioni Emilia Romagna e Toscana dei progetti del Piano del Parco e del relativo Regolamento	In corso

Fonte: http://www.parks.it/parco.nazionale.for.casentinesi/

Gli organi del Parco, in conformità con quanto stabilito dalla Legge nazionale sulle aree protette (n.394 del 1991 all'art. 9) sono: il Presidente, il Consiglio Direttivo, la Giunta Esecutiva, il Collegio dei Revisori dei Conti e la Comunità del Parco. Tali organi durano in carica 5 anni e i suoi membri possono essere confermati una sola volta.
Presso l'Ente Parco, oltre al Direttore (primo responsabile tecnico-amministrativo) sono impiegati 15 dipendenti[1], dei quali: 3 nella Direzione; 4 nel Servizio Amministrativo; 5 nel Servizio Pianificazione e Gestione delle Risorse; 3 nel Servizio Promozione, Conservazione, Ricerca e Divulgazione della Natura. Oltre a questi il parco si avvale di collaboratori per la realizzazione di progetti specifici.
Il Coordinamento Territoriale per l'Ambiente del Corpo Forestale dello Stato, che dipende funzionalmente dall'Ente Parco, si occupa della sorveglianza territoriale dell'a-

[1] La dotazione organica approvata dal Ministero dell'Ambiente prevede 19 dipendenti. Al momento rimangono da coprire 4 posti, per tre dei quali si è già completato l'iter concorsuale e si attende di poter effettuare l'assunzione in ruolo.

rea protetta e svolge funzioni di supporto tecnico. E' organizzato in 2 uffici e 10 Comandi Stazione Forestale. Ed è attualmente composto da: 2 ufficiali, 42 agenti e 3 operatori. Ogni anno l'Ente Parco riceve un contributo ordinario dal Ministero dell'Ambiente, oltre a contributi straordinari finalizzati a progetti specifici. Negli ultimi quattro anni, dal 1999 al 2002, il contributo ordinario in media è stato di 1.715.091 e, mentre nell'anno 2003 l'importo è stato di 1.419.700 e, con una riduzione di 365.256 e che corrisponde a un taglio del 21% circa rispetto al contributo del 2002 e del 31% rispetto a quello del 2001.

Nella parte emiliana del Parco sono comprese le valli romagnole del Montone, del Rabbi e del Bidente caratterizzate da dorsali ripide, vallate strette e incassate e versanti a tratti rocciosi e brulli. Il versante toscano, meno aspro, comprende, oltre a una piccola porzione del Mugello, il Casentino, cioè il territorio che abbraccia l'alta valle dell'Arno, Verso est l'area protetta si prolunga fino al rilievo calcareo di Monte Penna, con il celebre santuario francescano della Verna.

Del Parco fanno parte, nel versante romagnolo, diverse migliaia di ettari di territorio, in gran parte di proprietà Regionale, che negli ultimi decenni, a causa dell'esodo dell'uomo dalle montagne e alle successive opere di rimboschimento, hanno acquistato un elevato grado di naturalità. Nel versante Toscano il quadro ambientale è completato da un territorio submontano chiaramente segnato dall'attività dell'uomo che ha modellato un paesaggio fatto di boschi alternati a pascoli e coltivi, pievi, eremi, monasteri.

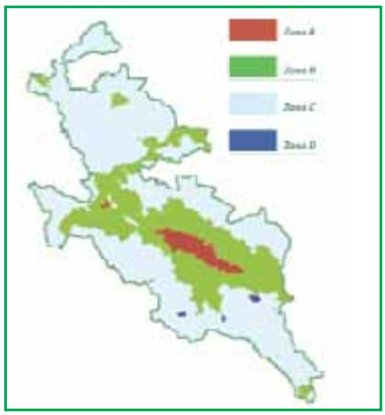
L'attuale zonazione del Parco è stata definita cercando un punto di equilibrio con la fruizione, l'utilizzo e la valorizzazione delle risorse naturali in funzione, prima di tutto, dello sviluppo delle popolazioni residenti[2].

[2] Le norme di salvaguardia provvisorie, dettate dal Ministero attraverso il Decreto del 14 dicembre 1990 "Perimetrazione provvisoria e misure provvisorie di salvaguardia del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, puntavano principalmente alla conservazione dell'ambiente.

Uso del suolo del Parco delle Foreste Casentinesi (zonazione prevista nel Piano del Parco)

Uso del suolo	Superficie Parco (ha)	Superficie parco + aree limitrofe* (ha)
Zona A	1.320	
Zona B	10.408	
Naturalistica	3.463	
Monumentale	352	
Scientifica	296	
Paesaggistica e di connessione	6.297	118.617
Zona C	25.833	
Forestale	24.479	
Agricola	1.340	
Sportiva	64	
Zona D	125 ha	
Totale	36.548	

Fonte: http://www.parks.it/parco.nazionale.for.casentinesi/pdf/10anni.pdf
** Il dato si riferisce alla superficie totale dei comuni in cui ricade l'area protetta*



Secondo il Piano del parco, la Zona A, di Riserva Integrale, riguarda aree di eccezionale valore naturalistico, in cui l'antropizzazione è assente o di scarso rilievo e nelle quali l'ambiente naturale è conservato nella sua integrità. Comprende l'area della attuale Riserva Integrale di Sasso Fratino, leggermente ampliata, e l'area attorno alla vetta di Monte Falco.

La Zona B è la zona nella quale le attività consentite sono finalizzate al miglioramento della complessità degli ecosistemi, al mantenimento degli equilibri naturali e colturali, all'esaltazione ed alla conservazione degli elementi di forte caratterizzazione paesaggistica, storica, monumentale, ancorché non coerenti con le caratteristiche di naturalità peculiari della zona stessa. Nella Zona B vengono conservate le caratteristiche naturali, nello stato più indisturbato possibile, anche attraverso l'intervento attivo dell'Ente ed il mantenimento degli usi ricreativi ed agro-silvo-pastorali tradizionali.

La Zona C è caratterizzata dalla presenza di risorse paesaggistiche ed ambientali meritevoli di protezione e valorizzazione, sia mediante la conservazione degli attuali assetti colturali ecologicamente sostenibili, sia mediante la tutela e la promozione nonché la riqualificazione naturalistica delle attività produttive tradizionali, comprese l'attività agricola e zootecnica.
La Zona D comprende tutti i centri urbani e le loro previste espansioni, nonché aree a destinazione produttiva tradizionale, piccoli centri a forte richiamo turistico e di valore storico e di valenza turistica.
Il cuore del parco é rivestito dalle Foreste Demaniali Casentinesi, un complesso forestale antico, la cui oculata gestione, protrattasi nel corso dei secoli, ha consentito la conservazione di alcuni nuclei di notevole interesse naturalistico per l'elevata integritá e la straordinaria ricchezza di flora e fauna; vanno ricordate, in particolare, le riserve naturali integrali di Sasso Fratino e della Pietra e le varie riserve naturali biogenetiche, il cui valore é ormai riconosciuto a livello europeo.

Vegetazione[3]

Nel Parco delle Foreste Casentinesi si distinguono due tipi di orizzonti vegetali e paesistici: quello montano e quello submontano-collinare; entrambi sono determinati da un suolo che per struttura e composizione risulta in gran parte omogeneo, e da condizioni climatiche che mutano a seconda di altitudine ed esposizione.
Nella fascia montana la foresta è il tipo di vegetazione predominante, anche sui versanti a più forte pendenza. La foresta montana naturale si manifesta con due tipologie differenti: il bosco di faggio ed acero di monte, e il bosco di faggio con abete e varie latifoglie montane. Il primo tipo vegeta nella fascia altitudinale più elevata, sopra i 1.100-1.200 m; il secondo mostra più elevata ricchezza in specie, annoverando con l'abete anche l'acero di monte, l'acero riccio il tiglio, il frassino, l'olmo montano, il tasso e l'agrifoglio. Le pratiche selvicolturali sono intervenute soprattutto sul secondo tipo di foresta, tranne che per alcuni lembi, questa ha subito conversione in abete puro o in bosco con abete e faggio in quantità equivalente. I boschi trasformati, della fascia superiore, comprendono monotone fustaie monospecifiche di faggio.

Nel Parco non esistono praterie primarie, cioè di origine completamente naturale, in quanto, data le modeste altitudini la foresta arriva anche sulle cime più alte. Le praterie esistenti sono il risultato di tagli del bosco e del seguente utilizzo come pascoli. Nelle parti sommitali del M. Falco e del M. Gobrendo si incontrano lembi di una particolare brughiera di alta quota, dominata dal mirtillo, nota come vaccinieto: si tratta di relitti di una comunità vegetale "boreale", ben più estesa nel passato quando dominavano climi molto più freddi.
I paesaggi submontani e collinari non rappresentano i boschi mediterranei più tipici, in quanto hanno una composizione tale che li pone in una posizione di contatto con le foreste eurosiberiane e perciò viene chiamata vegetazione submediterranea. I boschi della Romagna, come quelli di gran parte dell'Appennino, hanno la particolarità di essere costituiti dalla mescolanza di un elevato numero di latifoglie decidue, soprattutto nei versanti freschi. Si trovano il cerro, il carpino nero e bianco, l'orniello, l'acero, il sorbo, ed anche il tiglio, il faggio e la rovere. Molto comuni sono gli arbusti: maggiociondolo, nocciolo, corniolo, sanguinella, biancospino, ecc.

Il castagno è molto presente in tutta l'area, più frequentemente nei versanti casentinesi e della Val di Sieve; i castagneti hanno origine artificiale e quando vengono abbandonate le pratiche colturali, vengono rapidamente riassorbiti dai boschi di latifoglie.
In questa fascia altitudinale sono molto frequenti i rimboschimenti, in prevalenza di pino nero; le praterie post-colturali sono ancora piuttosto frequenti, il che indica attività agricole ancora praticate o smesse da poco. Nei coltivi e nei pascoli definitivamente abbandonati si instaura una vegetazione che prelude all'affermazione del bosco misto di querce ed altre latifoglie. In queste comunità preforestali si trovano pure esemplari di roverella, orniello ed altre specie aboree.
Sui versanti erosi è diffusa una vegetazione erbacea, in genere molto rada, costituita da

[3] Aspetti geoclimatologici, idrografici, vegetazionali e faunistici del Parco nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna, di Salvatore Ficocelli, in http://www.dsa.unipr.it/giavelli/Tesina_Ficocelli/Ficocelli.html

piante tenaci e resistenti alla siccità e allo sbriciolamento della friabile roccia marnoso-arenacea. Fra queste da segnalare la Sesleria italica, una graminacea calcicola, ad ampia ecologia, che è una specie endemica dell'Appennino tosco-romagnolo e di quello umbro-marchigiano settentrionale.

Fauna[4]

Il complesso forestale casentinese possiede una fauna ricca e diversificato; tra i mammiferi predatori originari il solo rimasto è il lupo (lince ed orso sono scomparsi). Il nucleo di lupi insediato nel Casentino è il più importante dell'Italia settentrionale: qui la specie trova condizioni ideali per una presenza stabile e continua, grazie alla notevole integrità ambientale, alla elevata boscosità, e soprattutto all'alta densità di prede naturali.
Tratto caratteristico del Parco è, infatti, la presenza di 5 specie di ungulati, di cui 3 autoctone (cinghiale, cervo, capriolo) e 2 alloctone (daino e muflone). Di questi, solo il capriolo non si è mai estinto, gli altri sono stati reintrodotti una o più volte nell'area forestale. Tutti hanno trovato condizioni adatte tranne il muflone, specie di origine sardo-corsa con maschi dalle inconfondibili corna aspirale, più adatto alle alture sassose e aride e poco a suo agio nelle foreste continentali appenniniche.

L'avifauna del Parco comprende più di 80 specie di uccelli nidificanti, contando solo quelli presenti durante tutto l'anno e quelli estivi, che giungono ad inizio stagione. A questo numero vanno aggiunte le specie di passo, che transitano durante gli spostamenti migratori e le specie svernanti. Molti di questi uccelli sono poco selettivi nella scelta dell'ambiente e perciò generalmente presenti nell'Appennino; altri, invece, sono più specializzati e trovano nicchie ambientali molto rare, in particolare boschi di alto fusto maturi che costituiscono il cuore del Parco. Si trova l'allocco, varie cince (mora bigia e cinciarella), il picchio muratore e il rampichino. È frequente vedere anche rapaci, quali: l'aquila, il gheppio, lo sparviero, l'astore, il falco e il lodolaio. L'aquila reale è tornata a nidificare nelle impervie balze rocciose del versante romagnolo dopo qualche decennio di assenza. Per ciò che riguarda i rapaci notturni, si trovano, in particolare: il grande gufo reale, le civette, il barbagianni e l'allocco.
Nel Parco delle Foreste Casentinesi sono presenti 13 specie di anfibi e 11 di rettili, secondo gli ultimi studi. Gli anfibi anuri sono presenti con rospi, rane e l'ululone dal ventre giallo. Gli urodeli annoverano il tritone punteggiato e quello crestato, il tritone alpestre nelle zone più meridionali. Dopo le piogge estive e primaverili si possono avvistare la salamandra pezzata e la rara salamandrina dagli occhiali.
Il rettile più noto è la vipera, importante anello della catena alimentare in quando predatore di piccoli roditori. Il più grande serpente del Parco è la natrice dal collare, la cui femmina può arrivare a 2 m. Fra i sauri sono presenti il ramarro, la lucertola muraiola e campestre, l'orbettino.

[4] Aspetti geoclimatologici, idrografici, vegetazionali e faunistici del Parco nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna, di Salvatore Ficocelli, in http://www.dsa.unipr.it/giavelli/Tesina_Ficocelli/Ficocelli.html

L'agricoltura nel Parco

L'agricoltura praticata nelle zone limitrofe e all'interno dell'area del Parco nazionale delle Foreste Casentinesi, presenta alcuni elementi comuni: forte presenza di aziende familiari di piccola dimensione; particolare incidenza degli allevamenti di carattere estensivo e della superficie aziendale coperta dai boschi; scarsa rilevanza delle produzioni ortive e delle coltivazioni legnose. Malgrado queste similarità, l'area ricompresa nel perimetro del Parco, risente maggiormente della crisi che ha investito negli ultimi decenni il settore agricolo e si caratterizza per un forte fenomeno di abbandono delle aziende e dei coltivi.

Lo stato dell'agricoltura nei comuni dell'area Parco

L'agricoltura praticata nei comuni in cui ricade il Parco presenta caratteristiche differenti a seconda del versante in cui viene praticata. Tali differenze sono in parte riconducibili alle caratteristiche orografiche del territorio. L'attività agricola si svolge prevalentemente nella zona dell'Alto Mugello, mentre i pascoli e gli allevamenti sono diffusi nel resto dell'area.

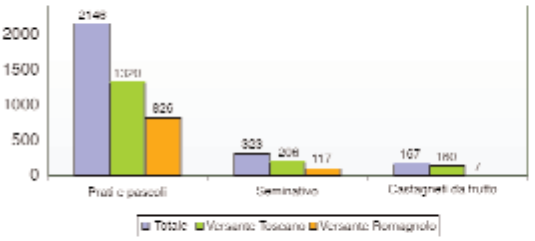
In particolare, nel versante romagnolo del Parco, l'agricoltura presenta caratteristiche e dinamiche tipiche delle zone agricole montane (carattere estensivo, forte incidenza dei prati permanenti e dei pascoli, conduzione familiare delle aziende, invecchiamento degli addetti all'agricoltura). Nella zona si registra un elevato tasso di abbandono dell'attività agricola segnalata dall'avanzare del bosco e dai numerosi edifici rurali abbandonati. La zona Toscana, invece, presenta una economia agricola più sviluppata a avanzata e maggiormente diversificata dal punto di vista colturale. Anche le aziende con allevamenti presentano una maggiore capacità di assicurarsi la redditività necessaria per il mantenimento dell'attività (il successo commerciale della carne chianina svolge un ruolo di traino per il settore). Non si può trascurare il ruolo svolto dalla Regione Toscana nella promozione e nel sostegno delle produzioni tipiche e tradizionali e dell'attività agricola in generale.
Le aziende agricole situate nei comuni in cui ricade l'area del Parco Nazionale, sono prevalentemente di piccola dimensione (51,6% ha una superficie agricola utilizzata fino a cinque ettari) e quasi la totalità a conduzione esclusivamente familiare (91%).
Dal 1990 al 2000, come in molte altre arre rurali italiane, si registra una diminuzione del numero di aziende, passate da 2.323 unità nel 1990 alle 1.813 unità nel 2000 (-22%) e una contrazione della SAU (-18%) e della SAT (-26%)
Il territorio presenta, differentemente dalle altre aree parco, un basso rapporto SAU/SAT (33%) che può essere spiegato considerando la forte incidenza della superficie boscata (61%).
Particolarmente importante è l'attività legata all'allevamento praticata dal 52% delle aziende, segnalata anche dalla diffusione delle foraggere avvicendate che interessano il 26% della SAU destinata ai seminativi.
Il basso rapporto fra UBA e superfici a prati e pascolo, pari a 0,9, evidenzia la presenza di allevamenti estensivi anche al di fuori dell'area protetta. Infatti, tale valore sensibilmente inferiore a quello registrato mediamente negli altri comuni italiani (2,1) e, in particolare delle Regioni Toscana e Emilia Romagna (3,3).

Lo stato dell'agricoltura all'interno dell'area Parco[5]

All'inizio del secolo l'Appennino era ancora fortemente abitato e l'attività dell'uomo qualificava il paesaggio montano. Fatta eccezione per pochi lembi di foresta in posizioni difficili, l'agricoltura, la pastorizia e la selvicoltura caratterizzavano gli ambienti della Romagna, del casentino e del Mugello. Ogni podere, composto da coltivazioni, prati e pascoli, bosco ceduo e castagneti da frutto, era condotto in proprietà o in mezzadria da famiglie numerose.
Nel primo trentennio del secolo, la popolazione agricola (soprattutto nel versante romagnolo) era sicuramente in eccesso rispetto alla capacità portante del territorio. Nella zona nord orientale del parco, nel 1929, 4600 ha erano a seminativo (soprattutto cereali e leguminose), 4.500 a pascolo (prevalentemente capre, pecore ma anche bovini) e 4.200 a prato. I capi bovini erano 3.202 e 10.500 gli ovini. Il bosco, oltre alla forma di governo a ceduo, veniva utilizzato per la produzione del legname e per il pascolo (specialmente suini).
Dal 1950 al 1970 le campagne della montagna si sono spopolate quasi completamente. Nel 1955 una indagine condotta dal Ministero dell'Agricoltura denuncia la chiusura di 383 poderi per 11.781 ha di superficie agricola.
Attualmente nel parco sono presenti poco più di 100 proprietari concessionari di terreni agricoli che complessivamente coltivano o allevano bestiame su 2500 ha. Si tratta principalmente di aziende con produzioni destinate al consumo familiare. Infatti, trenta aziende zootecncihe rappresentano la quasi totalità della SAU, costituita per il 90% da prati dove vengono lasciati pascolare liberamente, da maggio ad ottobre, gli animali. L'allevamento dei bovini da carne rappresenta la principale attività all'interno del Parco. Si contano circa 1700 bovini, prevalentemente di razza Limousine, Romagnola e Chianina. La pratica del finissaggio (ingrassamento dei vitelli per la macellazione non è molto radicata nel territorio del Parco, anche se, recentemente, il successo commerciale di queste carni ha indotto qualche allevatore all'ingrasso nella propria azienda. Nel

[5] I dati riportati nel presente paragrafo sono stati raccolti in occasione dell'intervista effettuata presso l'Ente Parco e estrapolati da "Agricoltura e Paesaggio. Progetto di ricerca e qualificazione rurale nel parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna", Quaderni del Parco, a cura di Paolo Mattioli, 2002.

settore romagnolo del Parco l'allevamento ovino, dopo aver caratterizzato parte del paesaggio e vari aspetti socio-economici (transumanze, filiera della lana), è ormai quasi del tutto scomparso. Mentre sono ancora presenti nel versante toscano dove sono presenti circa 1500 capi, principalmente della razza appenninica. Questi allevamenti sono praticati solo da 6 aziende delle quali solamente 2 realizzano una produzione discreta destinata alla commercializzazione.



Fonte: Ente Parco

Animali domestici allevati nel Parco

Bovini	**1706**
romagnola	549
chianina	119
limousine	596
simmenthal	207
bruna alpina	111
altre razze/incroci	300
Ovini	**1500**
appenninica	1121
sarda	88
bergamasca	39
altre razze/incroci	250
Equini	**170**
arabo	26
maremmana	6
tiro pesante rapido	15
quarter horse	3
altre razze/incroci	120

Tra le produzioni animali, è particolarmente significativa l'apicoltura e la produzione mellifera. Le produzioni riguardano il miele di millefiori, di castagno e, quando concorrono condizioni ambientali ed ecologiche favorevoli si produce il miele di melata di abete[6].
Le coltivazioni (seminativi e orti familiari) sono decisamente esigue. Solo poche aziende praticano ancora l'avvicendamento delle coltivazioni, alternando ai cereali (orzo) le foraggere (erba medica e altre). La produzione permanente di foraggio avviene ormai su tutti i terreni un tempo a seminativo e solamente sui terreni più fertili e pianeggianti si esegue lo sfalcio per l'affienamento. Nei casi in cui la rotazione agraria ancora sussiste, sembra essere legata a opportunità speculative, piuttosto che ad una esigenza aziendale. Negli ultimi anni, infatti, molte coltivazioni estranee alla vocazione ambientale dell'area (ad esempio il girasole), sono state coltivate per ottenere i contributi comunitari piuttosto che per necessità o per la possibilità di poter giungere ad un raccolto.
Per quanto riguarda la frutticoltura, la coltivazione del castagno è la più diffusa e spesso rappresenta l'unica produzione aziendale. Questa produzione è significativa sul versante casentinese, mentre in Romagna si è notevolmente ridotta, probabilmente a causa dell'abbandono dei poderi e in parte conseguentemente a recenti epidemie.

[6] A tal proposito vi veda il paragrafo 4.

Biodiversità, agricoltura e prodotti tipici

Dalla descrizione delle principali connessioni fra attività agricola e stato della biodiversità nell'area del parco delle Foreste casentinesi, risulta evidente la necessità di promuovere e incentivare l'agricoltura nell'area, affinché sia assicurato il presidio del territorio.
Il forte fenomeno di spopolamento e di abbandono dei poderi e il veloce processo di rinaturalizzazione, in particolare del versante romagnolo del parco sta determinando, principalmente due ordini di problemi:
- impoverimento della struttura del paesaggio e di habitat caratteristici per specie ornitologiche rare e in via di estinzione;
- eccessivo incremento della fauna selvatica.

Come accennato il territorio del parco presenta in netta prevalenza una copertura boschiva, ma gli ambienti aperti (coltivi e praterie) ospitano popolamenti di uccelli estremamente interessanti. In particolare, diversi studi (alcuni dei quali condotti anche dal Parco), hanno riconosciuto nei fenomeni di imboschimento (naturale e artificiale) e di abbandono delle attività agricole e zootecniche, i principali fattori limitanti per le specie rare e minacciate del Parco. In particolare i pascoli di maggiore estensione, con una certa presenza di arbusteti e alberi, e preferibilmente situati in zone di dorsale, caratterizzati anche dalla presenza attiva del

bestiame costituiscono l'ambiente ottimale per molte specie ornitiche[7]. L'abbandono dell'attività agricola sta portando anche alla scomparsa di ecotipi dotati di singolare serbevolezza, rusticità e resistenza alle malattie. Si tratta di un serbatoio genetico da salvaguardare sia per l'importanza che riveste sotto il profilo biologico sia per l'occasione di riconvertire la frutticoltura attuale verso forme più compatibili per l'ambiente. Ciò che caratterizza queste cultivar locali, di cui si parlerà più diffusamente nel prossimo paragrafo, è di sopravvivere negli ambienti di coltivazione senza dover ricorrere a forti input di carattere tecnologico[8].
Per quanto riguarda la fauna selvatica, nel corso di questi ultimi anni si è assistito ad un notevole incremento in tutto il territorio del parco. La riduzione delle aree coltivate e destinate all'allevamento e la loro progressiva rinaturalizzazione ha portato ad una forte espansione di aree rifugio per animali selvatici quali caprioli, cervi, daini, cinghiali, che si riversano, se pur occasionalmente nei coltivi e nei pascoli delle poche aziende ancora presenti. L'Ente Parco ha varato alcune misure a tutela dell'attività agricola con l'intento di ridurre la concentrazione della fauna selvatica sulle aziende vitali. Per ogni azienda, attraverso una azione di animazione volta a conoscere le problematiche e le esperienze di ciascun conduttore, è stato redatto un progetto consistente in misure di prevenzione, mitigazione e/o compensazione dell'impatto faunistico. In particolare, alcuni interventi sono stati diretti al miglioramento delle superfici a pascolo, con l'obiettivo di rendere compatibile la promiscuità del bestiame domestico e fauna selvatica aumentando la disponibilità alimentare[9].

Il Parco delle Foreste Casentinesi risulta essere particolarmente ricco di produzioni di qualità e tipiche. L'indagine condotta fino ad ora ha permesso di individuare ben 42 prodotti, la maggior parte dei quali riconosciuti con denominazioni comunitarie o nazionali.

Tabella 1 - Tipologia delle produzioni tipiche presenti nel Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi

	Totale	DOP	IGP	DOP - IGP in attesa di riconoscimento	Tradizionali	Altre fonti	DOCG, DOC, IGT
Formaggi e prodotti lattiero caseari	6	2	0	0	4	0	0
Ortofrutta olive da tavola e conserve	9	0	3	0	6	0	0
Salumi - Carni fresche e loro preparazione	7	1	3	0	1	2	0
Oli	1	0	1	0	0	0	0
Razze autoctone	5	0	1	0	0	4	0
Paste e prodotti della panetteria e pasticceria	2	0	0	0	1	1	0
Pesci	1	0	0	0	1	0	0
Miele	1	0	0	0	1	0	0
Vini	10	0	0	0	0	0	10
TOTALE	**42**	**3**	**8**	**0**	**14**	**7**	**10**

È indubbio che il settore agricolo nelle regioni in cui ricade il Parco abbia potuto contare su risorse e finanziamenti piuttosto consistenti ma non è da trascurare anche la propensione alla collaborazione che ha portato alla creazione di reti fra gli operatori dell'area. La forte presenza di prodotti con denominazione può essere sicuramente considerato un elemento positivo, perché ad essi, corrisponde l'esistenza di sistemi produttivi avanzati e di forme di associazionismo consolidate sia nel settore agricolo sia turistico.
I prodotti tipici individuati sono particolarmente competitivi sul mercato e, nello stesso tempo, si caratterizzano per la forte connotazione sociale e culturale (in quanto espressione di abitudini e tradizioni enogastronomiche ancora vive) e per la forte connessione con la biodiversità dell'area. Alcuni esempi possono essere rintracciati sia fra le produzioni con denominazione comunitaria e nazionale sia fra le altre produzioni. Si può citare: il pecorino Toscano DOP, trasformato del latte della pecora appenninica (razza autoctona), la cui lavorazione avviene con metodi tradizionali e strumenti artigianali locali; la Razza Chianina che sta incontrando un particolare successo fra i consumatori per la qualità delle sue carni e la cui storia è legata anche al lavoro agricolo svolto in queste zone; il marrone del Mugello IGP, i

[7] Per un approfondimento "Uccelli delle praterie appenniniche. Uno studio in un'area di importanza Comunitaria del parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna, I quaderni del parco – Serei natura, Arezzo, 2002.

[8] "Agricoltura e Paesaggio. Progetto di ricerca e qualificazione rurale nel parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna", Quaderni del Parco, a cura di Paolo Mattioli, 2002; "Le natiche cultivar da frutto", I quaderni del Parco – serie paesaggio e natura, Arezzo, 2002.

[9] Si veda anche il paragrafo 5.

cui alberi connotano e tipizzano il paesaggio e che, nel passato rappresentava, una delle principali risorse alimentari per la popolazione locale. Accanto a queste produzioni molte altre interessano in maniera particolare il mercato locale ma importanti per la biodiversità (la pesca regina di Londa, il raviggiolo, la melata d'Abete) e il mantenimento delle tradizioni enogastronomiche locali (la pesca regina di Londa, il raviggiolo, la salsiccia ciavar, il tortello sulla lastra) che contribuiscono in maniera significativa a rafforzare l'immagine e l'identità locale.

Tab. 2 - Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona, Campigna

Formaggi e prodotti di origine animale (prodotti lattiero caseari di vario tipo)	
Pecorino toscano	DOP
Grana Padano	DOP
Formaggio di fossa	Tradizionale
Pecorino del Casentino	Tradizionale
Pecorino pastore	Tradizionale
Raviggiolo	Tradizionale
Miele	
Miele di melata di abete toscano	Tradizionale
Oli	
Toscano	IGP
Ortofrutta olive da tavola e conserve	
Scalogno di Romagna	IGP
Pesca e Nellarina di Romagna	IGP
Marrone del Mugello	IGP
Pesca Regina di Londa	Tradizionale
Marroni della Toscana	Tradizionale
Tartufo nero pregiato del Casentino	Tradizionale
Tartufo bianco del Casentino	Tradizionale
Pera Coscia Arelina	Tradizionale
Loto	Tradizionale
Paste e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	
Panina arelina	Tradizionale
Tortello sulla lastra	Altre fonti
Pesce e preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	
Trota Fario appenninica del Casentino	Tradizionale
Razze autoctone e carne fresca	
Vitellone bianco dell'Appennino Centrale	IGP
Vacca Romagnola	Altre fonti
Vacca Chianina	Altre fonti
Suino Mora Romagnola	Altre fonti
Pecora Appenninica	Altre fonti
Salumi - Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	
Salamini italiani alla cacciatora	DOP
Prosciutto toscano	DOP
Cotechino di Modena	IGP
Mortadella Bologna	IGP
Prosciutto del Casentino	Tradizionale
Gota	Altre fonti
Salsiccia Malla	Altre fonti
Vini	
Chianti	DOCG
Colli di Faenza	DOC
Sangiovese di Romagna	DOC
Vin Santo del Chianti	DOC
Colli dell'Etruria centrale	DOC
Colli della Toscana centrale	IGT
Rubicone	IGT
Emilia	IGT
Toscano	IGT
Forlì	IGT

Dalle informazioni raccolte presso l'Ente Parco fra le produzioni tipiche fino ad ora descritte, solamente 13 sono prodotte anche da aziende situate all'interno del Parco. A queste si possono aggiungere alcune produzioni che probabilmente sono presenti nel Parco ma non rilevate perché destinate al consumo familiare. All'interno dell'area parco è particolarmente significativa la presenza di cultivar autoctone. Da una indagine effettuata dall'Ente parco risulta-

no presenti 58 varietà. In particolare sono state individuate piante di ciliegio, pero e melo presso diversi poderi storici, i cui frutti non erano destinati alla vendita ma integravano la dieta delle famiglie contadine prevalentemente a base di cereali e castagne. Si tratta di ecotipi di particolare valore alimentare, frutto di una secolare selezione, con una particolare resistenza alle malattie e che, ovviamente, si integrano perfettamente con l'ambiente del Parco.
L'Ente Parco ne ha studiato le caratteristiche tassonomiche e produttive con l'obiettivo di favorirne la diffusione e riconvertire la frutticoltura attuale verso forme più compatibili.
In questa ottica i parchi potrebbero svolgere un ruolo fondamentale per la conservazione in situ di varietà animali e vegetali agricole. Il Parco quindi non svolgerebbe solo un ruolo di governo dell'attività agricola all'interno del proprio territorio e di stimolo verso metodi di lavorazione sostenibili per l'ambiente, ma "potrebbero diventare luoghi di produzione e propagazione di biodiversità, conseguendo risultati economici grazie al maggior valore aggiunto che deriva dall'esaltazione degli aspetti colturali, biologici, e paesaggistici[10]".

I Prodotti tipici del Parco

	prodotti nei comuni del parco	prodotti nei confini del Parco
Formaggi e prodotti caseari	6	2
Miele	1	1
Oli	1	0
Ortofrutta e conserve	9	2
Prodotti della panetteria e pasticceria	2	1
Pesce e preparazioni di pesci	1	0
razze autoctone e carne fresca	4	5
Salumi	7	2
Vini	10	0
Totale	41	11

Prodotti delle aziende del Parco

Produzioni destinate anche al mercato	*Produzioni destinate al consumo familiare*
Melata d'Abete	Suino Mora Romagnola
Pecorino Toscano	Pecora Appenninica
Raviggiolo	Trota Fario appenninica del Casentino
Marrone del Mugello	Pesca e Nettarina di Romagna
Pesca Regina di Londa	Marroni della Toscana
Salsiccia matta ciavar	Tartufo nero pregiato del Casentino
Gota	Tartufo bianco del Casentino
Tortello sulla lastra	Pera Coscia Aretina
Razza Chianina	Loto
Razza Romagnola	
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	

Come accennato in precedenza la presenza delle attività agricole in particolare, quelle zootecniche svolge un ruolo strategico nel mantenere superfici aperte che assumono una grande importanza per la preservazione della biodiversità ambientale e paesaggistica dell'area protetta, consentendo la presenza di habitat essenziali alla vita di molte specie animali e vegetali.
Nel Parco delle foreste Casentinesi, le aree collinari e montane destinate a coltivazione e a pascolo costituiscono un ambiente antropogeno artificiale, mantenuto stabile dal continuo intervento dell'uomo attraverso le pratiche agricole e l'allevamento animale. L'abbandono di queste pratiche ha comportato il degrado delle superfici e l'evoluzione della composizione vegetale verso le originali comunità botaniche caratteristiche dell'area. La successione naturale dallo stato di equilibrio antropogeno tende verso il ritorno di una vegetazione climax attraverso un lungo processo naturale costituito da successivi stadi definiti dalle caratteristiche pedoclimatiche e di geomorfologiche dell'area interessata. Per quanto riguarda le aree di collina e di media montagna, in generale la successione ecologica evolve verso una situazione climax di bosco[11] nell'arco di circa 50 anni. L'area abbandonata viene inizialmente colonizzata da parte di specie erbacee ed arbustive a carattere ruderale (rubus, Clematis, ecc), a cui seguono le prime specie legnose arbustive (brachypodium, Bromus, ecc). Dopo circa 20 25 anni inizia la colonizzazione da parte di comunità vegetali tipicamente forestali.
Partendo da questa situazione, l'Ente Parco ha avviato una serie di azioni di conservazio-

[10] "Agricoltura e Paesaggio. Progetto di ricerca e qualificazione rurale nel parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna", Quaderni del Parco, a cura di Paolo Mattioli, 2002.

[11] Bosco collinare e media montagna: con esposizione meridionale le comunità vegetali sono costituite da praterie arbustive con notevole presenza di specie arboree xerofile, predomina il bosco misto di quercia; nelle aree con esposizione settentrionale le comunità vegetali sono costituite da boschi misti di quercia e ostrya.

ne e valorizzazione delle praterie e dei pascoli sia in forma diretta, attraverso opere di recupero sia indirettamente sostenendo forme di agricoltura esercitate con metodi tradizionali. Ad esempio, l'allevamento delle razze bovine locali (Chianina e Romagnola), che non necessitano di particolari input di carattere tecnologico, consente di mantenere nel tempo le superfici pascolative in equilibrio colturale, riducendo i rischi di degrado del caotico erboso e attenuandone l'evoluzione verso il cespuglieto. In particolare uno studio realizzato con il Progetto LIFE – Natura "Restauro di habitat di prateria nel SIC Monte Gemelli – Monte Guffone", l'importanza della presenza dei coltivi, delle praterie e pascoli per il mantenimento della diversità biologica e paesistica e di specie ornitologiche particolarmente importanti perché rare e/o in via di estinzione. L'analisi ha dimostrato come in seguito all'abbandono dell'attività agricola e dell'allevamento, le specie legate ad ambienti aperti si trovino in una situazione estremamente critica mostrando una forte diminuzione di abbondanza anche nel breve periodo. Questa tendenza ha portato, nell'ambito dell'avifauna legata ad ambienti aperti, anche all'estinzione di quattro specie. L'analisi[12] condotta in località Pian di Rocchi, La Garella, Piani di Sotto e Piani di Sopra – dove fino al 1978 erano presenti coltivi e prati-pascolo per l'allevamento della vacca romagnola - ha rinvenuto 42 specie meta delle quali praterie e arbusteti. In termini di abbondanza, però prevalgono le specie forestali a dimostrazione che il livello di imboschimento dell'area è giunto ormai ad un livello avanzato.

Fra le specie rinvenuteci sono: la Tottavilla e l'Averla piccola, considerate di interesse comunitario; l'aquila reale, che necessita di ambienti non forestali per la ricerca delle prede; la Civetta, il Torcicollo, il Saltimpalo e Zigolo muciatto che sono considerate in declino e rare a livello europeo.

[12] L'analisi è stata pubblicata in "Gli uccelli delle praterie appenniniche", entrata a far parte della collana "I quaderni del parco", i Quaderni del parco - Serie natura, Arezzo, 2002.

IL CONTRIBUTO ALLA BIODIVERSITÀ DELLA VACCA ROMAGNOLA	Connessioni con la biodiversità	
L'Ambiente ecologico delle specie: La razza Romagnola presenta caratteristiche di elevata rusticità e adattabilità. Eccellente camminatore, predilige zone collinari e montane se cercare il nutrimento anche nelle zone più impervie e poco produttive; i calanchi argillosi del bolognese sono attualmente zona di diffusione della vacca Romagnola	Contributo alla bonifica e al mantenimento di un ecosistema in equilibrio stabile. Contributo alla bonifica e al mantenimento di un ecosistema in equilibrio stabile.	
Specie vegetali consociate Le aree di pascolo della vacca Romagnola sono costituite da prati e pascoli collinari e montani, polifiti permanenti: Trifoglio bianco, violetto, pratense; Erba medica, Lupinella, Ginestrino, Festuca arundinacea, Dactylis glomerata, Lolium multiflorum, Lolium perenne, Festuca pratensepolifili	Mantenimento della composizione floristica di specie foraggere locali. Mantenimento della copertura vegetale del suolo in ogni periodo dell'anno e conseguente rallentamento del dilavamento dei nutrienti del suolo. Non sono necessari intervento antiparassitari o diserbanti. Mantenimento di habitat differenti che garantiscono rifugio e alimentazione alla fauna	
Specie animali consociate Specie animali che vivono sul confine tra le cenosi boschive e i pascoli aperti e i prato pascoli montani e collinari sono: arvicole, piccoli roditori, volpe, martora, ungulati, ecc. L'avifauna è numerosa e diversificata e trova nei prati aperti fonte di nutrimento e habitat ideali alla nidificazione; di particolare interesse è la presenza della Tottavilla, Allodola, Stiaccino, Averna piccola, Falco pecchiaiolo, Aquila reale, Astore, Beccaccia, Quaglia, Calandro, Cordicsone.	Elevata biodiversità faunistica e mantenimento di delicate catene trofiche. Salvaguardia di specie animali di grande interesse naturalistico legate agli ecosistemi di media montagna e alle cenosi prative che garantiscono protezione e nutrimento a numerose specie di avifauna e fauna erbivora..	
	Opportunità	**Minacce**
Tipologia di allevamento: La razza Romagnola presenta caratteristiche di elevata rusticità e resistenza, può essere definita una razza "biologica" in quanto la sua rusticità permette di evitare l'uso massiccio di medicinali. La sua adattabilità a terreni difficili la rende un ottimo animale da pascolo. Il suo latte è utilizzato soltanto per lo svezzamento dei vitelli, perché la Romagnola è una razza da carne: si macella tra gli 11 e i 18 mesi, quando ha raggiunto un peso di 600, 700 chili. Il suo allevamento , sulle pendici dell'Appennino è diffuso nelle province di Forlì, Bologna, Ravenna e Pesaro.	Allevamento allo stato brado, e semibrado, alimentazione varia, basata su erbai e pascoli che possono contenere fino a 150 essenze diverse.	Abbandono della pratica dell'allevamento brado, perdita del patrimonio genetico. Abbandono dei pascoli con degrado dei cotici.
Paesaggio Paesaggio di alta collina e media montagna caratterizzati prevalentemente da prato pascolo su cui insistono principalmente greggi di pecore e mucche. Boschi di latifoglie miste.	Mantenimento dei pascoli in quota, dei pascoli naturaliccali e di tutti gli habitat naturali collegati. La presenza di pascoli estesi consente il mantenimento di specie di rapaci diurni.	Degrado dei pascoli e conseguente espansione del cespuglieto e del bosco.

Le attività del parco sono regolate attraverso il Piano del Parco, il Regolamento di attuazione del Piano e il Piano Economico e sociale.
Il Piano del Parco indica fra le finalità:
- Conservare e migliorare le condizioni dei sistemi naturali;
- Garantire la continuità tra i sistemi naturali interni ed esterni al parco;
- Mantenere e rivitalizzare gli insediamenti umani e produttivi compatibili presenti nell'area del parco ed in quelle immediatamente limitrofe, favorendo l'autosviluppo ecosostenibile del territorio e dei sistemi sociali esistenti;
- Promuovere le iniziative di divulgazione naturalistica, di educazione ambientale e di conoscenza del territorio nei suoi aspetti ambientali e storico-culturali;
- Mantenere e promuovere i valori e gli elementi culturali, storici ed artistici, etnografici sociali tipici dell'area del parco;
- Favorire una fruizione appropriata del parco.

Attraverso il Regolamento[13] che raccoglie i vari regolamenti che l'Ente ha adottato nel corso di questi dieci anni, vengono date precise indicazioni per lo svolgimento di alcune attività agricole, quali ad esempio: il regolamento per le attività di pascolo e il regolamento per il risarcimento dei danni da fauna selvatica alle colture agro-forestali e al patrimonio zootecnico.
Le attività per il prossimo quinquennio sono individuate nel Piano socio-economico attualmente in fase di approvazione.
Il parco delle Foreste Casentinesi ha realizzato numerose iniziative e progetti a favore della biodiversità e dell'agricoltura. Alcuni di questi, in particolare le azioni di promozione e valorizzazione e di studio e analisi, sono stai realizzati anche attraverso la partecipazione a programmi comunitari come l'Iniziativa Comunitaria Leader II e l'Iniziativa Comunitaria Equal.

Dal 1997 sono state intraprese iniziative specifiche a sostegno dell'agricoltura e, più in generale, al recupero e valorizzazione del paesaggio rurale.
Il Parco ha realizzato diverse iniziative con l'obiettivo di:
- approfondire la conoscenza dello stato dell'agricoltura nel Parco;
- recuperare, conservare e migliorare il paesaggio rurale;
- mantenere, incentivare e sostenere l'attività agricola nell'area Parco;
- recuperare, reintrodurre e valorizzare specie autoctone e cultivar locali.

Gli interventi realizzati hanno consentito di giungere ad una conoscenza capillare delle imprese agricole che operano all'interno del Parco, dei sistemi di coltivazione e di allevamento praticati e delle risorse economiche e territoriali che possono essere valorizzate.
In linea generale le azioni realizzate possono essere raggruppate in quattro macro progetti e cioè:
1. Programmi di sostegno all'agricoltura;
2. Miglioramento dei prati e dei pascoli e interventi di tipo naturalistico;
3. Prodotti tipici e qualità;
4. Miglioramento dei centri di interesse storico testimoniale.

Programmi di sostegno all'agricoltura (1997-2002)

Questa iniziativa è stata attivata per incentivare le imprese agricole, attraverso diverse forme di intervento, ad intraprendere misure di difesa delle colture agricole e forestali e del patrimonio zootecnico contro i danni arrecati dalla fauna selvatica. In particolare sono stati adottati metodi diretti (realizzazione di recinzioni a protezione delle colture di pregio, acquisto e mantenimento di cani da pastore) e indiretti (interventi di miglioramento delle condizioni agronomiche e zootecniche) e di compensazione.

[13] Approvato dal Consiglio Direttivo e dalla Comunità del Parco e attualmente sottoposto all'esame delle Regioni Emilia – Romagna e Toscana.

Con tale programma, oltre agli indennizzi a copertura dei danni arrecati dalla fauna selvatica, è stata messa a punto una strategia di azione mirata al contenimento del danno faunistico attraverso il pieno coinvolgimento degli agricoltori nell'individuazione degli interventi e nella realizzazione delle opere. Per fare questo si è resa necessaria una speciale azione di animazione volta a conoscere le problematiche e le esperienze di ciascun conduttore. In questa maniera è stato possibile redarre per ciascuna azienda, un progetto consistente in misure di prevenzione, mitigazione e/o compensazione dell'impatto faunistico.
La buona collaborazione attivata fra agricoltori e tecnici del Parco ha consentito di raggiungere buoni risultati. Ad esempio, sulla base dei suggerimenti ottenuti dagli agricoltori sono stati realizzati interventi che permettevano una migliore gestione delle mandrie al pascolo (turnazioni, recupero di abbeverate, recupero di superfici a forte vocazionalità, ecc.) consentendo di ridurre la competizione alimentare degli ungulati. Nella stessa maniera è stata condivisa l'idea che realizzare piccole recinzioni di legno dove contenere le bovine partorienti, il praticare cure sanitarie, il raccogliere il bestiame per il ristallo, portavano ad una migliore sorveglianza e difesa dai predatori. Molti interventi hanno consentito addirittura di incrementare il carico di bestiame dei pascoli senza interferire direttamente sulle popolazioni selvatiche.
Dal 1998 al 2002 sono state finanziate 178 aziende (di cui 103 nel versante Toscano) per un totale di 647.762 Euro.
Accanto a questi interventi il parco ha anche attivato:
- forme di indennizzo diretto (dal 1995 ad oggi sono state liquidate 983 pratiche per un costo complessivo di 522.862 euro);
- fornitura in uso gratuito di recinti elettrici per orti, castagneti, colture pregiate, ecc., per un investimento complessivo di 4.130 euro[14];
- cattura di cinghiali attraverso l'installazione di quattro recinti per un investimento di 20.000 euro. A fronte di tale investimento il Parco prevede di ricavare dalla vendita dei cinghiali 50.000 euro l'anno da destinare ai rimborsi;
- abbattimento selettivo dei capi in eccesso.

Miglioramento dei prati e dei pascoli e interventi di tipo naturalistico

Nel triennio 1997-99 sono stati destinati 293.230 euro al recupero di 566 ha (dei quali 300 ha in Toscana) di prati pascolo di proprietà pubblica al fine di favorire la permanenza della pratica dell'alpeggio e, con essa la presenza degli spazi aperti e nello stesso tempo attenuare i danni della fauna selvatica ai coltivi.
Tale azione è stata accompagnata anche dall'acquisto di 666 ha di proprietà privata, per un investimento complessivo di 216.912 euro, da concedere a titolo gratuito e con uno specifico regolamento, ad agricoltori interessati alla loro conduzione secondo tecniche tradizionali e sostenibili.
Altre iniziative di carattere naturalistico evidenziano particolari connessioni con l'agricoltura praticata nel Parco e il mantenimento del paesaggio degli agroecosistemi. In particolare si può citare il Progetto LIFE – Natura "Restauro di habitat di prateria nel SIC Monte Gemelli – Monte Guffone", la cui finalità primaria è stata quella di permettere una conservazione nel tempo delle aree aperte (praterie e pascoli) situate in località Pian di Rocchi, La Galeri, Piani di Sotto e Piani di Sopra, data la loro importanza ai fini del mantenimento della diversità biologica e paesaggistica in un'area caratterizzata dalla netta prevalenza delle superfici boscate. A seguito di tale progetto si è realizzata una pubblicazione dal titolo "Gli uccelli delle praterie appenniniche", entrata a far parte della collana "I quaderni del parco", che evidenzia il ruolo strategico degli agroecosistemi nel mantenimento della varietà delle specie animali nel Parco.

Prodotti tipici e qualità

Il parco ha intrapreso diverse azioni finalizzate a promuovere e valorizzare le produzioni tipiche locali. Fra le attività realizzate vi sono; la pubblicazione di materiale illustrativo (ad esempio "I Sapori del parco. Guida informativa ai prodotti agroalimentari e tipici del Parco nazionale"), la partecipazione a diverse fiere (SANA di Bologna, Salone del gusto, ecc.), l'attivazione di un Presidio Slowfood sul Raviggiolo.

[14] Dal 2000 a oggi, gli agricoltori che li utilizzano non hanno più avanzato richieste di risarcimento.

Tali attività sono state realizzate anche attraverso la partecipazione a progetti promossi nell'ambito dell'Iniziativa comunitaria Leader II.
Accanto a queste iniziative il parco ha effettuato indagini ad hoc sulla varietà delle cultivar autoctone con l'obiettivo di salvaguardare la varietà delle specie vegetali presenti nell'area e di riconvertire la frutticoltura attuale verso forme più compatibili per l'ambiente, il Parco ha realizzato uno studio volto a censire le cultivar locali, a raccogliere riproduttori o piante madri da moltiplicare sperimentalmente nel vivaio di Cerreta (AR) per poi promuoverne la diffusione.

Miglioramento dei centri di interesse storico testimoniale.

Fra gli interventi realizzati alcuni sono stati finalizzati al recupero a scopo dimostrativo di strutture, che costruiscono elementi caratteristici del paesaggio rurale. Fra questi si possono citare il recupero del castagneto di Montalto e di antichi mulini.
Oltre alle iniziative descritte il Parco ha partecipato, nell'ambito di un progetto equal, ad una ricerca e di formazione professionale sul tema "Aree protette: Adattamento professionale degli occupati nel comparto agricolo".

L'esperienza del Parco nazionale delle Foreste Casentinesi è sicuramente positiva. Grazie all'attività di animazione svolta all'interno del proprio territorio è riuscito a coinvolgere attivamente gli agricoltori nella gestione del territorio. Le imprese agricole del Parco, infatti, svolgono diverse funzioni, fra le quali le più importanti sono: quelle di presidio e governo del territorio dal punto di vista naturalistico, attraverso il mantenimento dei coltivi e degli allevamenti; di conservazione della biodiversità, attraverso il mantenimento delle cultivar autoctone e delle razze animali locali.
Differentemente da quanto avviene in altre aree protette italiane, il Parco quindi non svolge solo un ruolo di governo dell'attività agricola all'interno del proprio territorio e di stimolo verso metodi di lavorazione sostenibili per l'ambiente, ma si pone come luogo di produzione e propagazione di biodiversità.
In questa prospettiva, il recupero e la diffusione delle specie agricole autoctone e degli agroecosistemi, nei quali sono presenti la maggior parte delle risorse vegetali e animali, diviene particolarmente strategica e, nello stesso tempo rappresenta una reale occasione per attivare processi di sviluppo basati sulle produzioni tipiche che sempre più incontrano il favore dei consumatori e motivano la presenza dei turisti nelle aree rurali e naturali.

	PARCO NAZ. DELLE FORESTE CASENTINESI, MONTE FALTERONA, CAMPIGNA		ITALIA		SISTEMA REGIONALE FORESTE CASENTINESI E TOSCO EMILIANO		AREE PARCO	
	2000	1990	2000	1990	2000	1990	2000	1990
STRUTTURA AZIENDALE								
Aziende	1.813	2.323	2.593.090	3.023.337	247.760	300.477	232.699	283.301
variazione percentuale (2000-1990)	-22%		-14%		-18%		-22%	
SAU (.000 ha)	24,4	29,6	13.212,7	15.045,5	1.973,1	2.159,8	1.232,5	1.469,8
variazione percentuale (2000-1990)	-18%		-12%		-9%		-16%	
SAT(000 ha)	73,1	98,7	19 607,1	22 700,4	3 094,7	3 488,5	2 707,0	2 670,1
variazione percentuale (2000-1990)	-26%		-14%		-11%		-10%	
Dimensione media SAU (ha)	13,5	12,7	5,1	5,0	8,0	7,2	5,3	5,6
Dimensione media SAT (ha)	40,3	42,5	7,6	7,5	12,5	11,6	9,5	10,1
Distribuzione delle aziende per classi di SAU								
fino a 5 ettari	51,6%		82,0%		69,6%		85,7%	
fra 5 e 10 ettari	17,1%		8,4%		12,8%		7,1%	
fra 10 e 20 ettari	15,9%		5,0%		9,0%		3,7%	
fra 20 e 50 ettari	9,1%		3,2%		6,0%		2,2%	
fra 50 e 100 ettari	4,1%		0,9%		1,7%		0,7%	
oltre 100 ettari	2,1%		0,5%		0,9%		0,5%	
Distribuzione della SAU per classi di SAU								
fino a 5 ettari	6,4%		19,7%		12,3%		19,7%	
fra 5 e 10 ettari	9,1%		11,5%		11,3%		9,3%	
fra 10 e 20 ettari	16,5%		13,6%		15,8%		9,6%	
fra 20 e 50 ettari	20,8%		19,1%		23,0%		12,8%	
fra 50 e 100 ettari	20,3%		17,4%		14,5%		9,1%	
oltre 100 ettari	27,2%		23,8%		23,1%		40,0%	
% SAT in affitto	5,4%		5,4%		8,4%		3,4%	
FORMA DI CONDUZIONE E LAVORO								
% aziende a conduzione esclusivamente familiare	91,1%	82,8%	81,3%	77,2%	87,0%	83,6%	75,7%	69,6%
% aziende a conduzione con salariati	3,0%	3,0%	5,1%	3,8%	5,8%	5,5%	4,1%	3,1%
% SAU aziende a conduzione esclusivamente familiare	68,2%	51,3%	60,3%	53,4%	60,5%	56,1%	44,9%	39,5%
% SAU aziende a conduzione con salariati	14,2%	16,1%	18,7%	15,5%	19,8%	22,6%	32,4%	22,3%
UL A per azienda	0,81	0,78	0,47	0,55	0,68	0,76	0,40	0,48
ULA per ettaro di SAU	0,06	0,06	0,09	0,11	0,09	0,11	0,08	0,09
UL A per ettaro di superficie a seminativi e legnose	0,11	0,11	0,17	0,15	0,10	0,12	0,15	0,17
ULA per conduttore	0,41		0,25		0,35		0,21	
ULA per familiare e/o parente del conduttore	0,14		0,09		0,13		0,08	
DESTINAZIONE SUPERFICIE AGRICOLA								
% SAU/SAT	33,4%	30,0%	67,4%	66,3%	63,8%	61,9%	56,0%	55,0%
Seminativi	48,2%	47,9%	55,5%	54,0%	70,8%	68,9%	32,3%	33,4%
Cereali	*17,0%*	*17,9%*	*30,7%*	*29,7%*	*31,5%*	*28,9%*	*18,4%*	*19,6%*
Ortive	*0,1%*	*0,3%*	*2,0%*	*2,1%*	*2,8%*	*2,5%*	*1,5%*	*1,7%*
Foraggere avvicendate	*26,0%*	*26,8%*	*11,6%*	*12,1%*	*19,3%*	*22,9%*	*7,1%*	*7,0%*
Coltivazioni legnose	6,1%	7,3%	18,6%	18,5%	17,0%	17,2%	18,2%	17,1%
Vite	*0,8%*	*1,1%*	*5,1%*	*6,2%*	*6,0%*	*6,1%*	*2,0%*	*2,7%*
Olivo	*0,8%*	*0,6%*	*8,2%*	*6,9%*	*5,1%*	*4,2%*	*12,2%*	*10,4%*
Agrumi	*0,0%*	*0,0%*	*1,0%*	*1,1%*	*0,0%*	*0,0%*	*0,8%*	*0,8%*
Fruttiferi	*4,5%*		*3,8%*		*5,5%*		*3,1%*	
Prati permanenti e pascoli	15,1%	11,8%	25,9%	27,1%	12,5%	13,8%	49,5%	49,2%
Arboricoltura da legno	0,5%		0,8%		0,8%		0,1%	
Boschi	60,7%		23,1%		27,2%		34,5%	
% superficie non utilizzata	2,5%		4,7%		3,5%		6,0%	
% superficie destinata ad attività ricretive	0,0%		0,1%		0,1%		0,2%	
% altra superficie	2,9%		3,8%		4,8%		3,2%	
ALLEVAMENTI E PATRIMONIO ZOOTECNICO								
% aziende con allevamenti	52,2%	60,9%	26,0%	34,5%	40,0%	50,6%	23,5%	32,8%
Capi bovini	8.603	10.090	6.230.205	7.741.088	726.456	1.021.555	273.859	326.741
variazione percentuale (2000 1990)	-15%		-20%		-29%		-16%	
Capi ovini e caprini	9 908	13 072	7 734 144	9.938.709	661 801	865 738	961 439	1 474 315
variazione percentuale (2000-1990)	-24%		-22%		-23%		-35%	
Capi suini	17 870	13 906	8 646 659	8.310.601	1 774 593	2 186 373	161 873	222 852
variazione percentuale (2000-1990)	-8%		4%		-21%		-27%	
Dimensione media allevamenti bovini	28	19	36	24	43	31	21	14
Dimensione media allevamenti ovini	50	47	70	54	97	78	57	52
Dimensione media allevamenti caprini	8	7	19	14	8	7	24	17
Dimensione media allevamenti suini	51	35	44	23	173	95	6	5
UBA/sup. prati e pascolo	0,9	0,9	2,1	2,2	3,3	3,8	0,7	0,7

PARCO NAZIONALE DELL'ARCIPELAGO TOSCANO

Il Parco Nazionale Arcipelago Toscano è stato istituito nel 1989 (D.M. del 21/7/1989, Ente istituito con D.P.R.del 22/7/1996). Si tratta di un parco geomarino che si estende su una superficie terrestre pari a 17.887 ettari e una marina di 56.766 ettari. È costituito da sette isole maggiori, quali Elba, Giglio, Capraia, Montecristo, Pianosa, Giannutri e Gorgona, e da isolotti minori. Tuttavia, solo il territorio di Gorgona, Pianosa, Montecristo e Giannutri è interamente soggetto a tutela, mentre la parte a terra delle altre isole rientra nel Parco solo parzialmente.

Tutte le isole maggiori sono abitate, benché, con riferimento al 2000, il numero di abitanti passi dai 4 dell'Isola di Montecristo e Pianosa ai circa 30.000 relativi all'Elba, con una densità di 134 abitanti per kmq. In quest'ultima si localizza anche la vetta più elevata, quella del Monte Capanne, che raggiunge i 1.019 m. s.l.m. Nel periodo estivo, il carico antropico aumenta notevolmente, determinando gravi problemi soprattutto in termini di gestione delle risorse idriche e delle aree a mare.

Rispetto al turismo che, nelle isole del Parco, ha determinato uno stravolgimento dell'economia locale, inizialmente legata all'attività agricola ed estrattiva, il settore primario ricopre un ruolo del tutto marginale soprattutto con riferimento alle aree incluse nel perimetro dell'area protetta, disegnato in modo da lasciar fuori le aziende agricole più competitive. Queste ultime, in particolare, sono riuscite a creare un forte legame con il settore turistico, soprattutto tramite la produzione e la commercializzazione di alcuni prodotti locali, come il vino e il miele, oltre che mediante la realizzazione di alcuni agriturismi. Accanto a una realtà più dinamica, però, esiste tutta una serie di aziende di dimensioni ridottissime, che producono solo per autoconsumo o addirittura versano in stato di abbandono.

L'Ente Parco Nazionale Arcipelago Toscano è stato istituito nel 1996, ma è commissariato dal settembre del 2002[1]. Sebbene vi sia l'intenzione di valorizzare le produzioni agricole realizzate nelle isole dell'Arcipelago, al momento l'attenzione del Parco è stata rivolta soprattutto al turismo, che, in alcune isole (Elba, Giglio, Giannutri e Capraia), ha determinato una profonda modificazione dell'assetto urbanistico e, in alcune sue forme, costituisce una grave minaccia per il patrimonio naturale presente sulle isole e nelle aree marine. Attualmente, quindi, l'intervento del Parco in tema di agricoltura si limita al risarcimento dei danni da fauna agli agricoltori e alla concessione del marchio del parco ad alcuni prodotti, trasformati e non.

Il Parco non dispone ancora degli strumenti di pianificazione, quali il Piano del Parco e il Piano pluriennale Economico e Sociale; tuttavia, questi sono stati già predisposti e sono state recepite le osservazioni effettuate dai soggetti operanti sul territorio per consentire l'approvazione di tali strumenti di pianificazione da parte del Consiglio del Parco e, successivamente, della Regione Toscana. Uno dei problemi più rilevanti ha riguardato la zonizzazione del territorio del parco, che inizialmente prevedeva una zona A e una B troppo ampie a scapito della zona C, a più chiara vocazione agricola. La nuova proposta di Piano del Parco presentata dall'Ente Gestore prevede la riduzione delle zone di riserva integrale e orientata, e un ampliamento della zona C, così da ricomprendere i castagneti e vigneti abbandonati, su cui si vuole puntare per rilanciare l'agricoltura nelle isole dell'Arcipelago.

[1] La pianta organica del parco prevede l'impiego di 25 unità, al momento in cui si scrive, questa non è completa.

L'agricoltura nel Parco

Delle isole dell'Arcipelago Toscano, l'unica dove non viene praticata l'attività agricola è quella di Montecristo, a causa del suo territorio roccioso che ne impedisce la coltivazione. Ai primi del '900, il settore agricolo si era fortemente ridimensionato in tutte le isole dell'arcipelago, rischiandone il completo abbandono, dovuto all'emigrazione, alla polverizzazione delle aziende agricole e alla possibilità di impiego nell'industria estrattiva. Una epidemia di fillossera, inoltre, causò la distruzione dei vigneti (http://www.portale-elba.it/economia_elbana.php), coltura caratteristica sia dell'Elba che del Giglio.
Successivamente, l'agricoltura ha mostrato dei segni di ripresa, ma, se si confrontano i dati catastali fino al 1950, si rileva che la superficie investita a colture si attestava sui 18.000 ettari solo nelle isole Elba e Capraia (GAL LEADER Arcipelago Toscano, PAL), contro gli attuali 3.212 ettari relativi a tutte le isole, ad esclusione, oltre che di Montecristo, di Pianosa, dove i terreni agricoli sono stati recuperati solo in piccolissima parte dal WWF con finalità di foraggiamento degli uccelli migratori, in seguito alla chiusura del carcere di massima sicurezza. Attualmente, l'attività agricola si concentra nell'Isola d'Elba. L'Isola del Giglio, tuttavia, si distingue per la significativa presenza di vigneti di Ansonica, mentre a Capraia sono localizzate tre aziende attive sul mercato, ciascuna con una specifica specializzazione, quali: miele e prodotti del sottobosco e non (mirto, marmellate, limoncino), vino e allevamento caprino con annessa produzione di latte e formaggi di capra.
Analogamente alla SAU e alla SAT (22% della superficie territoriale dei comuni interessati dal Parco), il numero di aziende evidenzia un trend decrescente, già riscontrato a partire dal censimento del 1970. In particolare, negli anni '90, il numero di aziende si riduce del 49%, attestandosi sulle 1.011 unità.
Nella determinazione di questo dato, però, influisce fortemente l'inclusione del comune di Livorno (l'isola di Gorgona ricade nel suo territorio), presente con 423 unità. 521, invece, sono le aziende censite nell'isola d'Elba, sia dentro che fuori parco, ma sono circa 60 quelle attive sul mercato, concentrandosi nell'area che si estende tra Mola, Capoliveri, Portoferraio e Marina di Campo. Sono tre, invece, le aziende attive localizzate a Capraia[2] e quattro al Giglio. Se posti a confronto, quindi, tali dati sono indice del forte dualismo che caratterizza l'agricoltura dell'Arcipelago Toscano, dove accanto ad aziende di più ampie dimensioni che producono per il mercato, vi sono le aziende accessorie, che producono per autoconsumo e si contraddistinguono per una dimensione estremamente contenuta. Si consideri, inoltre, che l'attività agricola interessa soprattutto i territori che non rientrano nel perimetro del parco.
Negli anni '90 aumenta la dimensione media delle aziende, in quanto SAU e SAT si riducono, in termini percentuali, in misura inferiore a quella delle aziende. La SAU media per azienda, infatti, passa da 1,6 a 2,2 ettari, mentre la SAT dai 6,1 agli 8,7 ettari.
Sempre secondo i dati censuari, nell'Arcipelago Toscano prevalgono i seminativi (45% della SAU), in particolare cereali (13%) e ortive (6%), e le coltivazioni legnose (29% circa). Con riferimento a queste ultime, tale Parco si distingue per l'elevata incidenza della superficie investita a vite (13%) e a olivo (11%).
A questo proposito si deve rilevare come la tradizione agricola nelle Isole del Parco sia legata alla produzione di vino, in passato per lo più usato come vino da taglio a causa del suo basso livello qualitativo, soprattutto con riferimento a quello prodotto nella parte occidentale dell'Isola d'Elba.
Sebbene nel decennio 1990-2000 la superficie a vite si sia ridotta di quasi il 40%[3], la viticoltura è stata oggetto di un grande sviluppo, determinato anche dalla consistente domanda estiva, che ha dato avvio a un processo di riqualificazione della produzione, anche mediante la costituzione, ad esempio, del Consorzio di tutela dei vini dell'Elba. Questo, infatti, rappresenta quasi il 70% dell'uva DOC prodotta e vinificata nell'isola; tra le sue attività, inoltre, vi è la realizzazione di un progetto per la costituzione di specifici itinerari, le 'Strade del vino' (http://www.portale-elba.it/economia@elbana.php).
Le aziende viticole di medie dimensioni non sono monocolturali, in quanto alla dominante produzione di uva da vinificare si affianca soprattutto quella di ortaggi, prodotti non solo

[2] Con il Censimento, invece, nell'Isola di Capraia è stata rilevata la presenza di due aziende mentre in quella del Giglio ne sono state censite 45.

[3] La superficie a olivo, invece, ha subito un incremento del 12% circa.

per l'autoconsumo. Tuttavia, la superficie a ortive è diminuita, anche a causa della scarsità di risorse idriche, che costituisce un forte ostacolo allo sviluppo del settore agricolo elbano. Nell'Isola d'Elba, inoltre, la produzione di ortaggi soddisfa solo il 10% del mercato locale.
Rispetto agli anni '90, la superficie a olivo è aumentata di quasi il 60%. Un punto debole della filiera è rappresentato dalla mancanza di una moderna struttura e dei relativi macchinari per la molitura delle olive, che consentirebbe di innalzare il livello qualitativo dell'olio prodotto. Tra le coltivazioni legnose, anche l'incidenza dei fruttiferi è relativamente elevata, attestandosi sul 3,6%. Rispetto a circa 30 anni fa, nel territorio del parco sono praticamente sparite diverse colture agrarie legate agli orti, come alcune varietà di albicocche (barcoche), fichi, giuggiole (zizzole), carrube, cicerchie, ecc.
Con riferimento alla zootecnica, nell'Isola d'Elba solo un'azienda alleva, oltre ai suini, bovini, circa 40 capi, prevalentemente frisone, che non costituiscono un ecotipo elbano, e tre o quattro chianine. Nella zona del Monte Volterraio si allevano pecore, mentre le capre sono allevate nell'area sud-occidentale dell'Elba e da un'azienda a Capraia, che produce formaggi e latte di capra certificati biologici.
Nella determinazione dell'orientamento produttivo delle aziende agricole la PAC ha avuto una scarsa influenza.
Nel complesso, la produzione agricola realizzata nell'Arcipelago Toscano, ad eccezione del vino, soddisfa solo parzialmente, in termini quantitativi, la domanda interna.
L'utilizzazione della SAU, dove, come già evidenziato, spiccano vite e ortive, costituisce una delle ragioni dell'elevata intensità di lavoro (in aumento nel decennio 1999-2000), che, mediamente, raggiunge quasi una ULA per azienda, valore elevato se confrontato con quello della Toscana. Un'altra ragione può essere ravvisata nella particolare conformazione geomorfologica del territorio, che, in alcune aziende o in parte di queste, richiede il recupero dei vecchi terrazzamenti, dove l'uso di mezzi meccanici è estremamente ridotto o impossibile, divenendo cruciale l'utilizzo di un'ampia dotazione di risorse umane.
Le aziende che impiegano solo manodopera familiare, inoltre, costituiscono la quasi totalità delle aziende. In particolare, delle circa 60 aziende attive sul mercato e localizzate nell'Isola d'Elba, solo una decina ha a disposizione dei salariati, mai più di tre per azienda.
Si rileva, infine, come quasi il 64% della SAT sia ricoperto da boschi, costituiti soprattutto da macchia mediterranea nella parte sud dell'Elba e, in seconda battuta, da castagneti. Nella fascia Nord dell'Elba e nelle punte a Est e a Ovest, stanno riprendendo terreno, invece, i boschi cedui di leccio, prima ridotti ad aree sempre più ristrette di Elba. A causa dei numerosi incendi boschivi che si sono susseguiti nel corso degli anni, nell'Isola d'Elba si sta assistendo a un forte degrado del terreno, soprattutto nelle zone sud e sud-occidentale dell'isola.

I principali problemi che caratterizzano l'agricoltura

Uno dei problemi principali che sconta l'agricoltura nelle isole dell'Arcipelago è costituito dall'abbandono dei terreni agricoli, spesso situati in zone piuttosto impervie, come i versanti alquanto scoscesi di alcuni monti e colline presenti sulle isole, un tempo tutti terrazzati così da consentirne la coltivazione, soprattutto a vite. In particolare, la contrazione della superficie a vite ha comportato anche l'abbandono di tutte le opere idrauliche realizzate nelle vigne. Attualmente, il bosco sta avanzando a una velocità molto superiore a quella naturale, che si aggira intorno ai 40-50 anni, poiché riesce a ripopolare i terreni abbandonati nel giro di 20-25 anni.
La difficoltà di contrastare l'avanzamento del bosco dipende, oltre che dalle ingenti risorse umane e finanziarie necessarie per recuperare gli antichi terrazzamenti[4], localizzati soprattutto a Pomonte e in alcune aree nei pressi di Marciana, dalla frammentazione eccessivamente spinta della proprietà degli appezzamenti, associata a una fortissima immobilità del mercato fondiario, visto che i proprietari sono restii a cedere anche terreni di dimensioni dell'ordine di 60-70 mq.
Si deve tenere presente, tuttavia, che, a causa dei contrasti che hanno accompagnato l'istituzione del parco nazionale, i suoi confini sono stati disegnati con l'obiettivo di lasciare fuori, ad eccezione di pochi casi, le realtà agricole più importanti, che raggiungono dimensioni, in termini di SAU, anche considerevoli per la realtà delle isole, supe-

[4] I terrazzamenti, infatti, devono essere recuperati manualmente.

rando in taluni casi i 20 ettari, investiti soprattutto a vite e fruttiferi. Risulta evidente, quindi, come i problemi dell'agricoltura entro i confini del parco acquisiscano una maggiore rilevanza che non all'esterno.
All'abbandono dei terreni agricoli contribuisce anche la cospicua presenza di cinghiali, limitata, però, all'Isola d'Elba, dove la razza autoctona, costituita dal cinghiale maremmano, si è estinta nel 1802. Reintrodotti negli anni '60 per scopi venatori, nel 1998 i cinghiali sono stati stimati intorno ai 2.500 capi. In assenza di predatori naturali, infatti, i cinghiali si riproducono a dismisura. La razza reintrodotta è quella centro-europea (*Sus scrofa*), probabilmente ibridata con i suini domestici, di taglia più grossa rispetto a quella autoctona (http://www.islepark.it/) e, quindi, ancora più impattante sul territorio. Il prelievo annuale è di circa 1.000 capi, esclusi quelli abbattuti dai bracconieri. L'istituzione del parco non ha comportato una riduzione degli abbattimenti complessivi, che, al contrario, hanno subito un aumento[5].
Il Parco risarcisce i danni da cinghiale al 95%, ma, al fine di ridurre le spese connesse a questa voce, ha finanziato l'impianto di reti di recinzione per proteggere i campi coltivati. In alcuni casi, tuttavia, non è stato possibile realizzare l'impianto di tali reti, a causa della presenza di lastre di granito nel suolo, che ne hanno impedito l'interramento in profondità. Altre iniziative finalizzate a ridurre i danni da fauna selvatica non sono state intraprese; i risultati potenzialmente ottenibili, infatti, sarebbero piuttosto limitati perché l'Ente parco non è competente sull'intero territorio di diverse isole e, quindi, i progetti non potrebbero interessare le zone non soggette a tutela.
La cospicua presenza di cinghiali, d'altronde, potrebbe costituire la base per l'attivazione di una filiera locale, consentendo la trasformazione e la commercializzazione di carne e/o prodotti a base di cinghiale, ipotesi, tuttavia, che sconta l'assenza di un mattatoio (il più vicino è quello di Grosseto), che impedisce, al momento, la realizzazione di un simile progetto.

L'agricoltura biologica

Nell'Arcipelago Toscano, l'agricoltura non è intensiva; solo alcune aziende, tra le più grandi, utilizzano tecniche agricole relativamente più impattanti, ma pur sempre moderate.
In generale, infatti, le aziende localizzate nell'Arcipelago Toscano curano o comunque sono orientate a dare l'immagine di "difensori della natura". Tra queste, circa 15 sono biologiche, di cui nove socie di ABAE, l'Associazione dei Produttori Biologici Elbani, insieme a un punto vendita. Due aziende in conversione, inoltre, stanno per entrare nell'associazione. Delle aziende associate ad ABAE, che prevede il soddisfacimento di requisiti più restrittivi rispetto a quelli necessari per essere certificate come biologiche, tre si trovano a Capraia[6], mentre le altre all'Elba.
Le aziende biologiche non associate ad ABAE, invece, non sempre permangono a lungo negli elenchi di quelle certificate, facendo ipotizzare la possibilità che queste vi restino per la durata del regime relativo all'attuazione delle misure agroambientali, in generale cinque anni, prima regolate dal Reg. (CEE) 2078/92 e, attualmente, dal PSR della Regione Toscana.
La viticoltura, in particolare, che costituisce la coltura più diffusa soprattutto all'Elba e al Giglio, è orientata verso l'impiego di tecniche di lotta integrata, ma vi sono anche aziende biologiche che producono vino.

[5] Per il periodo ottobre 2002-novembre 2003, ad esempio, il parco ha predisposto un Piano di intervento, stabilendo un numero minimo di 300 catture con i chiusini e di 500 abbattimenti, da parte delle squadre di cacciatori dell'Isola d'Elba e della Polizia Provinciale, numero, quest'ultimo, ampiamente superato già alla fine di febbraio.

[6] Sono biologiche, quindi, tutte le aziende localizzate sull'isola.

Le iniziative del Parco

Nel Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano, gli strumenti di pianificazione non sono ancora operativi. Come già visto, le bozze del Piano del Parco (PP) e del Piano Pluriennale Economico e Sociale, infatti, sono state sottoposte al parere degli enti locali operanti nel territorio interessato dal Parco e a quello di associazioni di tipo diverso e modificate in seguito alle loro osservazioni, soprattutto con riguardo alla zonizzazione.
In particolare, la zona A è caratterizzata da una gariga molto bassa a ginestra aspalatoi-

de, un endemismo sardo-corso, e comprende i crinali del Monte Capanne. La bozza di PPES, invece, in tema di agricoltura, prevede la realizzazione di tre misure principali, riguardanti:
1. i vigneti e i terrazzamenti;
2. gli oliveti;
3. la produzione di miele.

Il PP e PPES dovranno essere approvati dal Parco e, successivamente, dalla Regione Toscana. L'Ente parco ha intenzione di definire, in collaborazione con la Regione Toscana, le Provincie di Livorno e Grosseto, La Comunità Montana dell'Elba e Capraia, i Comuni dell'Arcipelago Toscano, il Corpo Forestale dello Stato, le aziende agricole che hanno in concessione il marchio del parco, le associazioni ambientaliste e quelle agricole, una strategia per riqualificare l'agricoltura, valorizzare le tradizioni a questa legate e le produzioni agroalimentari, salvaguardare il territorio e recuperare il paesaggio. A tal fine, è stata presa in considerazione anche l'idea di ridurre la superficie a boschi, che nel corso del tempo si sono sostituiti a gran parte della SAU, ripristinando il paesaggio agrario tradizionale.
Le prime attività da realizzare, previste nella bozza di progetto predisposta dall'Ente Parco, sono sostanzialmente due, quali:
1. la realizzazione di un censimento delle aziende agricole e delle specie vegetali ivi coltivate e/o delle razze allevate;
2. il ripristino delle vecchie aziende agricole insieme alla ristrutturazione dei ruderi eventualmente presenti, anche con la finalità di sviluppare l'attività agrituristica e di creare fattorie didattiche.

Il recupero delle aziende agricole non più attive viene realizzato soprattutto da elbani che hanno lavorato a lungo nel continente e da persone provenienti per lo più dalle regioni settentrionali, che hanno riavviato o che vorrebbero riavviare l'attività agricola e quelle connesse[7]. Tuttavia, la realizzazione di tale progetto è ostacolata dall'estrema frammentazione e polverizzazione dei terreni agricoli e dalla diffusa presenza di boschi, che ne impedisce la coltivazione. Vi è, inoltre, un vincolo di natura normativa, in quanto la legge sull'agriturismo della Regione Toscana stabilisce al 60% la quota di reddito minima derivante dall'attività agricola per poter aprire un agriturismo, rendendo meno attrattiva la possibilità di recuperare le vecchie aziende agricole, visto che tale requisito mal si concilia con la situazione locale. Tra le attività da realizzare, vi è anche il recupero dei castagneti, localizzati, nell'Isola d'Elba, soprattutto nelle zone di Marciana e di Poggio e al momento destinati solo all'autoconsumo. L'abbandono dei castagneti è dipeso dalla scarsa redditività delle attività dirette alla lavorazione delle castagne, causando, tra le altre cose, la dismissione dei mulini adibiti alla produzione di farina di castagne. Il recupero dei castagneti risulta piuttosto difficile a causa sia della loro frammentazione in termini di possesso dei terreni, sia perché si tratta di castagni innestati e, quindi, più facilmente attaccabili dal cancro del castagno e dall'inchiostro[8]. Funzionale al recupero dei castagneti, quindi, sarebbe la realizzazione di un monitoraggio fito-sanitario che il Parco sta iniziando a realizzare.

Sempre con riferimento all'Isola d'Elba, il Parco ha incaricato l'Università di Firenze di realizzare una mappatura sull'uso del suolo, da aggiornare ogni circa 20 anni, così da rilevare le modificazioni del paesaggio agrario nel corso del tempo. In realtà, non esiste un quadro della situazione passata, desunto da foto e documenti di fonte diversa, per cui non si sa come questa si sia evoluta e, quindi, il possibile impatto sulla biodiversità dell'Isola. In particolare, riguardo all'isola di Pianosa, il Parco ha firmato un Protocollo di intesa insieme alla Regione Toscana, alla Provincia di Livorno e al Comune di Campo dell'Elba che prevede:
- una presenza stabile di massimo 500 persone, capacità di carico dell'isola stimata dall'Università degli Studi di Firenze;
- il contingentamento del turismo, compreso quello didattico, che deve essere sostenibile;
- lo svolgimento dell'attività agricola con l'impiego di tecniche di agricoltura biologica;
- la possibilità di realizzare attività scientifiche.

[7] Due aziende nell'Isola d'Elba, inoltre, sono di proprietà di stranieri.

[8] A questo proposito, tuttavia, si ricordi che la pianta innestata è più resistente alle malattie se si tratta di un pollone invece che di una matricina.

Tuttavia, non è stato ancora individuato il soggetto preposto alla gestione del patrimonio dell'isola, sia culturale che naturale, che dovrebbe recuperare i terreni agricoli in concessione, circa 220 ettari ormai invasi da macchia mediterranea e piante infestanti, che si aggiungono ad altri 80 da sempre a bosco, e alcuni immobili e strutture agricole e zootecniche, e impegnarsi nell'adozione di tecniche di agricoltura biologica e nella realizzazione di un polo didattico-scientifico, favorendo anche una limitata attività turistica, sostenibile e contingentata. A tutt'oggi, però, non è ancora del tutto chiaro quale sia il futuro dell'isola, dove, in inverno, vivono quattro persone del carcere di Porto Azzurro, come presidio carcerario, mentre, d'estate, il loro numero aumenta. Fino alla sua chiusura, il carcere di massima sicurezza ha gestito le aziende agricole presenti sull'isola, non sempre a fini di solo auto-consumo.
Nel 2002, è stato dato avvio, in accordo con l'Ente Parco Nazionale Arcipelago Toscano e con il Comune di Campo nell'Elba, al progetto del WWF Toscana teso a riportare sull'isola di Pianosa le coltivazioni, organizzate in piccolissimi lotti, a grano, sorgo, miglio e, in genere, a leguminose e a realizzare dei siti di abbeverata per aumentare le possibilità di sussistenza delle popolazioni di animali selvatici, avifauna stanziale e migratrice. Pianosa, insieme alle altre isole dell'Arcipelago, infatti, costituisce un ponte essenziale per gli uccelli migratori, che in primavera e in autunno si spostano lungo le rotte tra l'Africa sub-sahariana e l'Europa.
Nel 2003, gli appezzamenti lavorati l'anno precedente sono stati ampliati e i siti di abbeverata riattivati e riforniti e, così come nel 2002, le attività sono state integrate dal censimento dei rapaci che transitano sull'isola.

Il Marchio del Parco

Sulla base di uno specifico regolamento, l'Ente parco può dare in concessione l'uso del marchio del Parco, come attestazione di qualità dei servizi e dei prodotti che presentano requisiti di sostenibilità ambientale, qualità e tipicità[9]. In particolare, per i prodotti agricoli e quelli trasformati il marchio può essere concesso se, al minimo, questi vengono realizzati con tecniche agricole di lotta integrata e anche nel caso in cui le materie prime, se si tratta di prodotti trasformati, non provengono integralmente dall'Arcipelago, ma sono comunque lavorate all'interno del territorio del parco.
Sebbene il regolamento preveda l'adozione di uno specifico disciplinare per ciascun tipo di prodotto, tali disciplinari non sono mai stati adottati anche perché la procedura per la loro predisposizione trova ostacoli nella proliferazione di marchi locali a cui spesso si sovrappone, tanto che la Regione Toscana ha l'intenzione di mettere a punto un marchio di qualità a valenza regionale.
Attualmente, il marchio viene concesso non all'azienda ma ai singoli prodotti. Tra i problemi inerenti alla sua concessione, si rileva l'insufficienza dei controlli, da parte del parco o di un soggetto terzo nominato dal parco, che dovrebbero garantire l'effettiva osservanza di specifiche caratteristiche di processo e/o di prodotto.
Il marchio del parco è stato già concesso per miele, vino, liquori, acque minerali, profumi, prodotti artigianali e servizi.

Tabella 1 – Prodotti e aziende con marchio del Parco

Prodotto	Numero aziende*
Miele	4
Vino	2
Liquori	2
Profumi	1
Acqua minerale	1
Prodotti artigianali	5
Servizi	3

**Una stessa azienda è stata contabilizzata più di una volta se concessionaria del marchio del parco per prodotti tipologicamente diversi*

[9] Le categorie di attività economiche per le quali si può richiedere in concessione il simbolo del parco sono: a) alberghi e strutture ricettive; b) campeggi; c) attività di ristorazione; d) attività agricole; e) attività connesse ai prodotti agricoli; f) pesca; g) artigianato; h) cooperative di produzione, lavoro, servizi; i) piccola e media impresa (commercio, turismo, ecc.); j) associazioni sportive e culturali.

Chiaramente, il marchio del Parco, insieme ai risarcimenti per i danni da fauna selvatica, crea un vantaggio competitivo a favore delle aziende agricole localizzate totalmente o parzialmente all'interno del perimetro dell'area protetta rispetto a quelle che si trovano al di fuori.
Nel mese di dicembre 2003, il Parco, accogliendo l'invito di Legambiente e Città del Vino, ha dichiarato l'intero territorio dell'Area Protetta OGM FREE.
Il Parco e Legambiente, inoltre, hanno stipulato una convenzione con l'Associazione Albergatori per concedere il marchio del primo e l'ecolabel della seconda agli alberghi che aderiscono al Decalogo messo a punto da Legambiente nell'ambito progetto *Strutture consigliate per l'impegno in difesa dell'ambiente*. Tale decalogo prevede la raccolta differenziata dei rifiuti, l'impiego di tecnologie che consentono il risparmio idrico ed energetico, l'utilizzo di prodotti biologici e locali nella ristorazione, la promozione della vita all'aria aperta e del trasporto collettivo, il contenimento dei rumori e la crescita delle zone pedonali.
In generale, il Parco collabora scarsamente con altri soggetti operanti sul territorio che hanno anche competenze in materia agricola come, ad esempio, i GAL, attualmente due, e la Comunità Montana, che interessa le isole di Elba e Capraia. Con il GAL Elba, attivo nella precedente fase di programmazione dei Fondi strutturali, sono stati realizzati da privati solo due progetti di recupero e valorizzazione del paesaggio agrario e di alcune strutture rurali. I comuni rientranti nel Parco, inoltre, non mostrano interesse per l'attività agricola, in quanto concentrati quasi esclusivamente sul settore turistico.

Biodiversità, agricoltura e prodotti tipici

Le isole dell'Arcipelago Toscano si caratterizzano per la presenza di un ampio patrimonio floristico, dal momento che sono presenti sul territorio 1.204 specie vegetali, numero superiore a quello relativo all'intera Toscana, di cui il 75% si trova sull'Isola d'Elba. Sono numerose anche le specie animali, sebbene in numero inferiore a quello presente nel territorio continentale adiacente. L'abbandono dell'agricoltura ha creato una serie di problemi in termini di perdita di biodiversità, che solo attraverso il recupero dei terreni agricoli è possibile arginare.
Innanzitutto, ha facilitato l'ampia diffusione di due specie vegetali esotiche invasive, l'ailanto e la robinia, sebbene sembri che l'avanzata della seconda si sia arrestata.
La contrazione della superficie terrazzata, coltivata per lo più a vite, e il conseguente avanzamento del bosco, inoltre, hanno determinato una riduzione delle popolazioni di specie animali, per lo più volatili, legate agli spazi aperti. La ripresa dell'attività vitivinicola nelle isole, oltre all'incremento nelle popolazioni di specie di uccelli e mammiferi legate agli ambienti agricoli, ha consentito di recuperare numerosi terrazzamenti, muretti a secco e ciglioni e, quindi, il paesaggio agrario tipico, di evitare il degrado del suolo e di mantenere una razionale regimazione delle acque.
Tuttavia, il recupero di terreni abbandonati, fenomeno in ripresa soprattutto nell'Isola d'Elba, ha un impatto negativo sulle popolazioni di uccelli legati alla macchia mediterranea e alla gariga e su quelle di rettili in generale.
Nell'Isola di Pianosa, in particolare, con l'abbandono dell'agricoltura alcune specie si sono ridotte di numero, ma sono aumentate le cornacchie grigie che, di tutte le isole dell'Arcipelago, popolano solo questa isola[10]. Un esempio di tipo diverso può essere costituito dalla contrazione della popolazione di lepre italica, probabilmente dovuta, oltre che all'attività venatoria, all'abbandono dell'agricoltura e del pascolo. Tale specie è stata poi sostituita dalla lepre europea, di dimensione superiore a quella della lepre italica, introdotta dai cacciatori.
A sua volta, tra le cause che stanno contribuendo all'abbandono dell'agricoltura, vi è la presenza dei cinghiali, che determinano anche la distruzione della piccola fauna, come micromammiferi, rane, lucertole, serpenti, roditori, piccoli uccelli, uova e numerosi invertebrati, e di alcuni endemismi floristici. Anche i muretti a secco, peraltro elementi tradizionali del paesaggio agrario nelle isole antropizzate dell'arcipelago, vengono distrutti dal passag-

[10] Nell'Isola, inoltre, risiede una comunità di pernici rosse, inquinate, però, da coturnici orientali.

gio del suide così come i vecchi sentieri ripristinati dal parco. Danni ecologici ma non alle colture sono causati anche dal muflone, reintrodotto sia all'Elba che a Capraia.
Anche i cambiamenti negli orientamenti produttivi delle aziende e/o nelle tecniche agricole praticate hanno determinato degli effetti sulla biodiversità, altresì in termini di tradizioni contadine e rurali delle isole.
Sebbene non si tratti una coltura caratteristica dell'Isola d'Elba, attualmente, la cicerchia, di cui sembra esistere un ecotipo elbano, viene prodotta solo in quattro o cinque aziende dell'isola. La scomparsa dell'asino, inoltre, prima utilizzato nei lavori agricoli e per il trasporto di prodotti e strumenti, ha determinato anche la riduzione della coltivazione di un'ortiva, la fava, utilizzata per la loro alimentazione. Non viene più prodotto localmente, quindi, neanche il baccellone, un formaggio realizzato con latte vaccino e mangiato insieme alle fave. Attualmente, tale formaggio viene importato dal continente. Lo stesso va detto per la quasi completa sparizione dei carrubi, i cui frutti erano destinati all'alimentazione degli asini.
Con riguardo al Parco dell'Arcipelago Toscano sono stati individuati undici prodotti, realizzati all'interno dell'area protetta o nelle aree limitrofe, con caratteristiche spiccatamente legate al territorio.

Tabella 2 - Tipologia delle produzioni tipiche presenti nel Parco Nazionale dell' Arcipelago Toscano

	Totale	DOP	IGP	DOP - IGP in attesa di riconoscimento	Tradizionali	Altre fonti	DOCG, DOC, IGT
Formaggi e prodotti lattiero caseari	**2**	2	0	0	0	0	0
Salumi - Carni fresche e loro preparazione	**1**	1	0	0	0	0	0
Oli	**1**	0	1	0	0	0	0
Paste e prodotti della panetteria e pasticceria	**2**	0	0	0	2	0	0
Miele	**1**	0	0	0	0	1	0
Vini	**4**	0	0	0	0	0	4
TOTALE	**11**	**3**	**1**	**0**	**2**	**1**	**4**

Tabella 3 - Elenco delle produzioni tipiche del Parco Nazionale dell' Arcipelago Toscano

Formaggi e prodotti lattiero caseari	**Tipologia di riconoscimento**
Pecorino toscano	DOP
Pecorino romano	DOP
Salumi - Carni fresche e loro preparazione	
Prosciutto toscano	DOP
Oli	
Toscano	IGP
Paste e prodotti della panetteria e pasticceria	
Schiaccia briaca dell'Elba	Tradizionale
Panificato dell'Isola del Giglio	Tradizionale
Miele	
Miele dell'Elba	Altre fonti
Vini	
Elba	DOC
Ansonica Costa dell'Argentario	DOC
Toscano	IGT
Maremma toscana	IGT

Come è possibile notare nelle precedenti tabelle, tra i prodotti con caratteristiche di tipicità prevalgono i vini, di cui un DOC, l'Elba, viene prodotto esclusivamente nelle isole dell'arcipelago. Il DOC, Ansonica Costa dell'Argentario, invece, viene prodotto solo nell'Isola del Giglio, oltre che in comuni non interessati dal Parco.
Negli ultimi anni si è assistito a un forte miglioramento del livello qualitativo dei vini dell'Arcipelago, perseguito da tutte le aziende che producono anche a fini commerciali, dovuto anche all'aumento della domanda di vini di qualità da parte dei turisti. In particolare, la DOC Elba riguarda diverse tipologie di vino, quali: Rosso e Vin Santo occhio di pernice, Rosato, Bianco, Spumante e Vin Santo, Ansonica, Aleatico, Ansonica Passito e Moscato bianco. Tuttavia, il loro riconoscimento è avvenuto in tempi diversi: nel 1967 per l'Elba Bianco e l'Elba Rosso, nel 1994 per l'Aleatico e l'Ansonica e nel 1999 per il Moscato. Secondo i dati forniti dal Consorzio di Tutela Vini Elba, nel 2001, le aziende produttrici di DOC Elba considerato nel suo complesso raggiungono le 114 unità, le aziende imbottigliatrici risultano pari a 13, mentre gli ettari coltivati 134. La tipologia maggiormente prodotta è l'Elba Bianco (234.000 l.), seguito dall'Elba Rosso (91.600 l.), Ansonica (13.000 l.), Aleatico (12.000 l.) e Moscato (1.000 l.), con un fatturato complessivo di 3.200.000 Euro. Le vinacce ottenute durante il processo di vinificazione sono distillate per ottenere la Grappa di Aleatico, mentre le fecce di fermentazione vengono portate in campo e interrate.
Come già anticipato, il recupero dei terreni agricoli abbandonati è stato effettuato ed è tuttora in corso soprattutto per reimpiantare vigneti di qualità, localizzati nelle zone più pianeggianti e, in misura minore, in quelle più impervie, tramite la ricostruzione manuale dei vecchi terrazzamenti. Mediamente, infatti, la superficie terrazzata che un'azienda recupera può costituire al massimo il 30% circa della SAU aziendale complessiva investita a vite, a causa degli elevati costi che i terrazzamenti implicano in fase sia di ricostruzione degli stessi che di gestione delle colture.
Alla produzione dell'Ansonica nell'Isola del Giglio, per il quale vi è l'intenzione di richiedere, nell'ambito del disciplinare dell'Ansonica Costa dell'Argentario, il riconoscimento della sottozona per l'Ansonica del Giglio, appunto, sono legate alcune tradizioni popolari, come la vinificazione nei palmeti e l'uso del somaro del Giglio in epoca di vendemmia, che la Provincia di Grosseto vorrebbe recuperare. Questa, inoltre, vorrebbe sostenere un progetto per la valorizzazione dei terrazzamenti e del vino, mediante la realizzazione di un circuito enoturistico specifico per le isole e lo studio di abbinamenti del vino con i piatti tradizionali dell'arcipelago. Al momento, infatti, le aziende vitivinicole sono comprese nelle "Strade del Vino - Costa degli Etruschi-Isola d'Elba". Queste, inoltre, partecipano a Rassegne Enologiche, soprattutto quelle specializzate nei vini passiti, e a degustazioni guidate con abbinamenti in ambito regionale e nazionale.
Con riguardo ai prodotti tradizionali e a quelli rilevati con l'Atlante dei Prodotti Tipici nei Parchi, sono stati individuati la Schiaccia briaca dell'Elba, attualmente prodotta solo da due forni, e il Panificato dell'Isola del Giglio, oltre a mieli, liquori e distillati locali. Soprattutto con riguardo ai primi due, la loro importanza dipende non tanto dall'utilizzare, sebbene solo in parte, alcune materie prime prodotte localmente (ne consegue che l'impatto in termini di biodiversità è limitato)[11], quanto dal mantenere e valorizzare le tradizioni locali. I metodi di trasformazione del Panificato dell'Isola del Giglio, infatti, sono rimasti invariati nel tempo e legati alla tradizione religiosa. La schiaccia briaca dell'Elba, invece, trae origine dal radicamento della cultura saracena e spagnola nell'isola in seguito alle invasioni e al dominio subiti tra il XIII e il XVI secolo.
Per quanto riguarda il miele, sono presenti aziende apistiche sia all'Elba che a Capraia, praticamente tutte biologiche, anche se solo due hanno il marchio AIAB e sono associate ad ABAE. L'Associazione Produttori Elbani Miele conta 24 soci (2001), notevolmente aumentati dal 2000, anno della sua costituzione, in cui erano 13. La quantità di miele complessivamente commercializzata nel 2001 si attesta sui 2.700 Kg. La razza utilizzata per la produzione di miele è l'*ape mellifica ligustica* del-

[11] Nel caso del panificato dell'Elba, i fichi secchi, le noci e la frutta, in generale sono prodotti localmente. Analogamente, alcuni ingredienti utilizzati per la schiaccia briaca dell'Elba (Aleatico, noci, mandorle, pinoli e uvetta) sono prodotti anche nell'Isola.

[12] L'Ape Ligustica è diffusa in quasi tutto il territorio nazionale. Ceppi puri di api ligustica, tuttavia, si trovano ormai solo in un isola di fronte l'Australia.

l'ecotipo Toscano, che, nelle isole dell'Arcipelago, risulta ancora particolarmente puro[12].

A Cavo (Isola d'Elba), un'azienda apistica (Azienda Ballini) alleva api regine di tale razza, non inquinata da specie alloctone. Un esperimento di allevamento di Ape Ligustica dell'ecotipo Toscano, inoltre, si sta portando avanti anche nell'Isola di Gorgona in accordo con l'Amministrazione Carceraria della Colonia Penale del Lavoro, ma il luogo ideale per evitare inquinamenti con sciami di altre razze di api o ibridati con un grado di rischio pressoché nullo potrebbe identificarsi con l'Isola di Pianosa.

Nelle isole dell'Arcipelago Toscano viene prodotto miele di castagno, erica, eucalipto, rosmarino, millefiori, melata, lavanda, cardo, corbezzolo ed è stata realizzata una produzione molto limitata di miele di gariga, dove è particolarmente diffuso l'elicriso, pianta che attribuisce al miele un profumo e un sapore molto particolari, sebbene non si riproduca tramite impollinazione. La realizzazione di diverse tipologie di miele è possibile grazie alla transumanza delle api in specifici ambienti (castagneti, macchia mediterranea, ecc.).

Con l'attività di impollinazione da parte delle api, oltre a favorire la sopravvivenza di specie endemiche rare, si rende possibile il mantenimento di piccole aree, come rosmanireti ed elicriseti, ad esempio, che costituiscono dei microhabitat, la manutenzione di terreni e sentieri per l'accesso agli apiari e il presidio di aree ormai abbandonate, come i castagneti.

IL CONTRIBUTO ALLA BIODIVERSITÀ DEL MIELE ELBANO	Connessioni con la biodiversità
L'Ambiente ecologico della specie: La razza utilizzata per la produzione di miele è l'*Ape mellifica ligustica*, ecotipo Toscano, che nelle isole dell'Arcipelago, risulta ancora particolarmente puro. Su alcune isole dell'Arcipelago vengono allevate api regine di tale razza, non inquinata da specie alloctone.	Con l'attività di impollinazione da parte delle api, si favorisce la sopravvivenza di specie floristiche endemiche rare, si rende possibile il mantenimento di piccole aree, che costituiscono dei microhabitat (Rosmanireti ed Elicriseti). Manutenzione di terreni e sentieri per l'accesso agli apiari e il presidio di aree antropogene abbandonate, come i castagneti.
Specie vegetali consociate: Oggi la formazione vegetale più diffusa nel Parco è la macchia mediterranea, nella quale dominano il Corbezzolo, l'Alaterno, il Lentisco, il Ginepro fenicio, il Mirto, l'Erica arborea e scopaia", il Rosmarino, le Ulivee, la Lavanda, l'Ulicino ed i Cisti, le Ginestre. Pochi boschi cedui di Leccio all'Elba, al Giglio e a Gorgona. Boschi di Castagno sull'Elba; l'ormai rara felce Osmunda regalis; presenza del Tasso e del Carpino nero. A Capraia, come all'Elba, vi è la presenza della Quercia da sughero e della Roverella. Numerosi endemismi: per l'Elba, come la Centaurea ilvensis, la Centaurea actaliae, la Viola corsica ilvensis ed il Limonium ilvae; per Capraia la Centaurea gymnocarpa e l'orchidea Orchis provincialis capraria; la Bocca di leone Linaria capraria esclusiva dell'Arcipelago. All'Elba sono presenti microambienti ormai rari nelle altre isole dell'Arcipelago con specie tipiche di orizzonti montani: Giglio di S. Giovanni, Ginestra, Genista desoleana Valsecchi. In tutto l'Arcipelago vegetano moltissime specie di orchidee selvatiche.	I api valorizzano e mantengono il patrimonio floristico con il loro fondamentale apporto nel processo di impollinazione. Valorizzazione delle caratteristiche di conservazione del patrimonio genetico vegetazionale e dei suoi endemismi insulari, frutto dell'isolamento geografico e delle antiche interconnessioni con la penisola italiana e con il sistema sardo-corso. Valorizzazione e mantenimento di un sistema naturale influenzato dai secolari fenomeni di antropizzazione.
Specie animali presenti all'interno del Parco L'Arcipelago Toscano rappresenta un'importante area di rifugio e di collegamento tra il sistema sardo-corso e la penisola. Presenti colonie di uccelli marini. Le isole toscane sono anche un grande ponte migratorio tra l'Europa centrosettentrionale ed il continente africano. Tutti gli uccelli tipici dell'ambiente mediterraneo nidificano o svernano sulle falesie, nella macchia, tra i boschi di tutte le isole. Specie fortemente prolifere (cinghiale, lepre, ecc) in assenza di predatori naturali, nel contesto dell'isolamento geografico, diventano un autentico problema per la tutela degli endemismi floristici e la salvaguardia delle colture agricole.	

	Opportunità	Minacce
Tipologia di produzione: Nelle isole dell'Arcipelago Toscano viene prodotto miele di castagno, erica, eucalipto, rosmarino, millefiori, melata, lavanda, cardo, corbezzolo ed è stata realizzata una produzione molto limitata di miele di gariga, dove è particolarmente diffuso l'elicriso, pianta che attribuisce al miele un profumo e un sapore molto particolare La realizzazione di diverse tipologie di miele è possibile grazie alla transumanza delle arnie in specifici ambienti (castagneti, macchia mediterranea, ecc.)	Valorizzazione, salvaguardia e mantenimento dei processi di impollinazione naturale. Valorizzazione del miele come prodotto di identità.	Introduzione di razze di api alloctone, veicolo di trasmissione della peste delle api.
Paesaggio Il paesaggio è variegato e include le sette isole dell'Arcipelago Toscano: Elba, Capraia, Gorgona, Pianosa, Montecristo, Giglio, Giannutri, caratterizzate da una grande varietà geologica e floristica. L'antichissima presenza dell'uomo, testimoniata dai ritrovamenti e dalla lunga tradizione di lavorazione dei minerali, ha prodotto profondi cambiamenti nella vegetazione originaria e i boschi di leccio restano solo in alcune parti dell'Elba, mentre la macchia mediterranea è la vegetazione dominante.	Mantenimento di specie vegetali endemiche rare che caratterizzano i colori e le forme del paesaggio (come per esempio, rosmanireti ed elicriseti). Manutenzione e presidio dei terreni e dei sentieri per l'accesso agli apiari.	Eccessivo sfruttamento turistico delle risorse naturali, impoverimento del patrimonio biogeografico per perdita delle caratteristiche di isolamento.

Uno dei problemi maggiori che hanno interessato l'apicoltura nelle isole dell'Arcipelago è stato l'introduzione di razze di api alloctone, che, oltre ad aver messo in pericolo la purezza della razza, hanno funto da veicolo di trasmissione della peste delle api, subito circoscritta con la distruzione delle arnie infette. E' auspicabile che il Parco vieti l'introduzione di api non autoctone nelle isole dell'Arcipelago e l'installazione di apiari con api diverse dalla ligustica in aree localizzate nelle sue vicinanze, garantendo almeno tre chilometri di distanza dai confini della area protetta.
Nel caso del miele, l'unico residuo della produzione è costituito dalla cera, con la quale si realizzano dei prodotti artigianali nelle stesse isole dell'Arcipelago.
Il 90% del miele prodotto è venduto a livello locale e il restante a livello regionale. Vi è, tuttavia, una tendenza a incrementare le vendite nei territori di produzione. Il miele, infatti, è molto richiesto dai turisti, soprattutto tedeschi, ma sarebbe necessario effettuare maggiori controlli sulla sua provenienza, perché venduto, in alcuni casi, come elbano, anche se prodotto al di fuori dell'Arcipelago.
Con l'intento di valorizzare il miele prodotto nell'Arcipelago Toscano, che costituisce uno dei pochi prodotti 'identitari' delle sue isole e, in particolare, dell'Elba, sono state realizzate delle manifestazioni pubbliche di smielatura, che hanno coinvolto residenti e turisti, promosse dall'Ente Parco, da alcuni Comuni dell'Elba e dall'APT.

	PARCO NAZIONALE DELL'ARCIPELAGO TOSCANO		ITALIA		TOSCANA		AREE PARCO	
	2000	1990	2000	1990	2000	1990	2000	1990
STRUTTURA AZIENDALE								
Aziende	1.011	1.979	2.593.090	3.023.337	139.872	149.741	232.699	283.301
variazione percentuale (2000-1990)	-49%		-14%		-7%		-18%	
SAU (.000 ha)	2,2	3,2	13.212,7	15.015,5	857,7	927,6	1.232,5	1.469,8
variazione percentuale (2000-1990)	-31%		-12%		-8%		-16%	
SAT(000 ha)	8,8	12,0	19.607,1	22.700,4	1.627,5	1.776,6	2.207,0	2.670,1
variazione percentuale (2000-1990)	-27%		-14%		-8%		-17%	
Dimensione media - SAU (ha)	2,2	1,6	5,1	5,0	6,1	6,2	5,3	5,6
Dimensione media SAT (ha)	8,7	6,1	7,6	7,5	11,6	11,9	9,5	10,1
Distribuzione delle aziende per classi di SAU								
fino a 5 ettari	94,5%		82,0%		80,4%		85,7%	
fra 5 e 10 ettari	3,4%		8,4%		8,1%		7,1%	
fra 10 e 20 ettari	1,1%		5,0%		5,4%		3,7%	
fra 20 e 50 ettari	0,7%		3,2%		3,9%		2,2%	
fra 50 e 100 ettari	0,2%		0,9%		1,3%		0,7%	
oltre 100 ettari	0,2%		0,5%		0,9%		0,5%	
Distribuzione della SAU per classi di SAU								
fino a 5 ettari	48,3%		19,7%		14,7%		19,2%	
fra 5 e 10 ettari	10,2%		11,5%		9,2%		9,3%	
fra 10 e 20 ettari	6,4%		13,6%		12,4%		9,6%	
fra 20 e 50 ettari	8,8%		19,1%		19,7%		12,8%	
fra 50 e 100 ettari	6,3%		12,4%		14,9%		9,1%	
oltre 100 ettari	20,1%		23,8%		29,1%		40,0%	
% SAU in affitto	2,9%		5,4%		6,9%		3,4%	
FORMA DI CONDUZIONE E LAVORO								
% aziende a cond. esclusivamente familiare	93,6%	93,8%	81,3%	77,2%	91,3%	87,2%	75,7%	69,6%
% aziende a conduzione con salariati	3,6%	2,2%	5,1%	3,8%	3,5%	3,3%	4,4%	3,4%
% SAU aziende a cond. esclusivamente familiare	64,0%	61,6%	60,3%	53,4%	61,6%	55,1%	44,9%	39,5%
% SAU aziende a conduzione con salariati	30,1%	28,1%	18,7%	15,5%	23,2%	25,1%	32,1%	22,3%
ULA per azienda	0,63	0,55	0,47	0,55	0,54	0,60	0,40	0,48
ULA per ettaro di SAU	0,38	0,31	0,09	0,11	0,09	0,10	0,08	0,09
ULA per ettaro di superficie a seminativi e legnose	0,51	0,38	0,12	0,15	0,10	0,12	0,15	0,17
ULA per conduttore	0,44		0,25		0,28		0,21	
ULA per familiare e/o parente del conduttore	0,27		0,09		0,10		0,08	
DESTINAZIONE SUPERFICIE AGRICOLA								
% SAU/SAT	25,3%	26,7%	67,4%	66,3%	52,7%	52,2%	56,0%	55,0%
Seminativi	45,1%	60,3%	55,5%	54,0%	63,0%	61,5%	32,3%	33,4%
Cereali	*13,2%*	*24,1%*	*30,7%*	*29,7%*	*30,3%*	*29,9%*	*18,4%*	*19,8%*
Ortive	*6,0%*	*8,3%*	*2,0%*	*2,1%*	*1,2%*	*1,4%*	*1,5%*	*1,7%*
Foraggere avvicendate	*7,8%*	*12,2%*	*11,6%*	*12,1%*	*12,0%*	*14,1%*	*7,1%*	*7,0%*
Coltivazioni legnose	28,8%	27,6%	18,6%	18,5%	21,4%	20,8%	18,2%	17,4%
Vite	*13,4%*	*15,4%*	*5,4%*	*6,2%*	*6,8%*	*7,6%*	*2,0%*	*2,7%*
Olivo	*11,3%*	*7,0%*	*8,2%*	*6,9%*	*11,3%*	*9,6%*	*12,2%*	*10,4%*
Agrumi	*0,5%*	*0,5%*	*1,0%*	*1,1%*	*0,0%*	*0,0%*	*0,6%*	*0,6%*
Frutteti	*3,6%*		*3,8%*		*2,7%*		*3,1%*	
Prati permanenti e pascoli	26,1%	12,1%	25,9%	27,4%	15,6%	17,7%	49,5%	49,7%
Arboricoltura da legno	0,0%		0,8%		0,7%		0,4%	
Boschi	63,5%		23,1%		39,5%		34,5%	
% superficie non utilizzata	7,1%		4,7%		4,1%		6,0%	
% superficie destinata ad attività ricreative	0,1%		0,1%		0,1%		0,2%	
% altra superficie	3,8%		3,8%		3,0%		3,2%	
ALLEVAMENTI E PATRIMONIO ZOOTECNICO								
% aziende con allevamenti	30,2%	45,5%	26,0%	34,5%	35,7%	48,0%	23,5%	32,8%
Capi bovini	186	494	6.230.205	7.741.088	103.529	150.172	273.859	326.741
variazione percentuale (2000-1990)	-62%		-20%		-31%		-16%	
Capi ovini e caprini	763	1.914	7.734.144	9.538.709	571.837	749.952	961.439	1.424.315
variazione percentuale (2000-1990)	-60%		-22%		-24%		-32%	
Capi suini	198	366	8.645.669	8.310.601	171.641	291.219	161.873	222.857
variazione percentuale (2000-1990)	-46%		4%		-41%		-27%	
Dimensione media allevamenti bovini	9	12	36	21	21	16	21	14
Dimensione media allevamenti ovini	33	61	70	54	120	95	57	52
Dimensione media allevamenti caprini	7	7	19	14	8	7	24	17
Dimensione media allevamenti suini	11	16	44	23	31	24	6	5
UBA/sup. prati e pascolo	0,5	2,0	2,1	2,2	1,1	1,6	0,7	0,7

PARCO NAZIONALE DEI MONTI SIBILLINI

Il Parco Nazionale dei Monti Sibillini è stato istituito nel 1989 (D.M. del 13/7/1989) e si estende a cavallo di due regioni, interessando le provincie di Perugia, Macerata e Ascoli Piceno, per una superficie complessiva pari a 70.218 ettari.
Il parco presenta un territorio in prevalenza collinare-montuoso. L'altitudine, infatti, passa da un minimo di 360 m. s.l.m. ai 2.476 m. s.l.m. del Monte Vettore, influenzando fortemente le caratteristiche dell'attività agricola e, di conseguenza quelle del paesaggio agrario. L'area protetta, inoltre, si contraddistingue per un ampio patrimonio floro-faunistico, essendo presenti 1.800 specie floristiche, 50 specie di mammiferi, 150 specie di uccelli e oltre 20 specie tra rettili e anfibi, e per una considerevole ricchezza dal punto di vista storico-architettonico.
L'Ente Parco, istituito nel 1993 (D.P.R. del 6/8/1993), ha predisposto il Piano del Parco e il Piano pluriennale economico e sociale, che devono essere approvati dalle Regioni Marche e Umbria.
Con la predisposizione del primo, l'Ente Parco, nel definire una strategia di sviluppo sostenibile, che tenesse della necessità di garantire la conservazione dell'ambiente e di promuovere uno sviluppo economico e sociale, ha cercato anche di rispondere alle esigenze del territorio, coinvolgendo le forze e le realtà locali in un processo di reale co-pianificazione e utilizzando come strumento operativo e di supporto decisionale le possibilità offerte dai Sistemi Informativi Geografici.

L'agricoltura nel Parco

Il paesaggio che caratterizza il Parco Nazionale dei Monti Sibillini si presenta piuttosto variegato, profondamente modificato dall'uomo sin dai tempi più antichi e ormai entrato pienamente a far parte dell'immagine del parco, tanto che una sua "rinaturalizzazione, anche parziale […] avrebbe effetti profondamente negativi sul valore del territorio dei Monti Sibillini" (Piano Pluriennale Economico e Sociale, 2001). Il Piano Pluriennale Economico e Sociale, quindi, individua alcune aree caratteristiche di un paesaggio di montagna, riportate nella tabella successiva insieme ai relativi obiettivi di sviluppo per il settore agricolo che si intendono perseguire.

Aree	Obiettivi
1. *Valle del Campiano* (Preci/Norcia) 2. *Area di Montalto* (Cessapalombo) 3. *Area di Fiastra* 4. *Valle del Torrente Cassudro* (Montefortino),	Promozione e sostegno di un ammodernamento strutturale del settore agricolo, anche al fine di garantire il recupero e il mantenimento di alcuni elementi fondanti il paesaggio agrario, stimolandone, al contempo, la funzione naturalistica e ricreativa
1. *Altopiano di Castelluccio* (Norcia) 2. *Piani di Ragnolo* (Acquacanina)	Gli interventi in campo agricolo devono integrarsi con quelli riguardanti altri aspetti e settori, come, ad esempio, arredo urbano, regolazione dell'accesso, adeguamento dell'offerta di servizi ricettivi e ricreativi, recupero ambientale

In generale, tra gli obiettivi principali da conseguire, vi è quello di stimolare la creazione di un'identità per l'agricoltura dei Monti Sibillini, ad oggi legata in particolar modo alla lenticchia di Castelluccio di Norcia, rafforzando il mercato locale dei prodotti agricoli anche con finalità turistiche. Come si vedrà successivamente, infatti, i prodotti dei Monti Sibillini aventi caratteristiche di tipicità sono legati soprattutto alla trasformazione di materie prime provenienti dall'esterno e non all'attività agricola locale.

Secondo i dati censuari del 2000, nei comuni interessati dal Parco sono presenti 2.438 aziende agricole, che hanno una dimensione media, in termini sia di SAU che di SAT, sensibilmente superiore a quella relativa alle aree parco considerate nel loro complesso, rispettivamente uguale a 19,4 e 33 ettari, contro i 5,4 e i 9,6 ettari relativi ai parchi considerati nel loro complesso. Ben il 52% della SAU (48.071 ettari), infatti, afferisce ad aziende con una SAU superiore a 100 ettari. I prati permanenti e i pascoli costituiscono il 60% della SAU e ciò spiega la più bassa competitività nell'uso del suolo e, di conseguenza, la più ampia dimensione media aziendale. A sua volta, quest'ultima può costituire una delle ragioni della percentuale piuttosto elevata di aziende che impiegano solo manodopera salariata, ossia quasi il 6% del totale aziende.

Il 38% della SAU, inoltre, è investita a seminativi, soprattutto cereali (frumento, orzo, avena, mais) e foraggere avvicendate (erba medica, lupinella, trifoglio), mentre quasi il 2% a coltivazioni legnose, in particolare fruttiferi. Si attesta sullo 0,2%, invece, la SAU investita sia a vite che a olio. La vite è diffusa quasi ovunque su appezzamenti di ridottissime dimensioni e il vino prodotto è prevalentemente destinato all'autoconsumo. Alcuni comuni rientrano negli areali di produzione di sette vini, di cui quattro DOC e tre IGT. Tuttavia, solo tre vini DOC (Colli Maceratesi, Falerio dei Colli Ascolani e Rosso Piceno) sono realmente prodotti all'interno del perimetro del parco. Tre, inoltre, sono i vitigni autoctoni, quali Pecorino (Vissanello), Ciliegiolo e Maceratino, che possono essere utilizzati per la produzione dei tre DOC di cui sopra, nella misura massima stabilita nei relativi disciplinari. Esiste una produzione solo marginale, inoltre, di olio; gli oliveti si localizzano nei comuni di Pieve Bovigliana e soprattutto Fiastra e Cessapalombo.

Per quanto riguarda la zootecnia, invece, più del 66% delle aziende ha uno o più allevamenti, soprattutto da latte. Oltre che in termini di capi allevati, la dimensione media degli allevamenti ovini è sensibilmente superiore a quella rilevata per tutti i parchi complessivamente considerati e a livello italiano. Una dimensione media degli allevamenti nel Parco dei Monti Sibillini superiore a quella dei parchi, inoltre, si riscontra anche nel caso di bovini, per o più da latte e concentrati nell'area norcina, e soprattutto suini, sebbene per entrambi non si raggiunga quella nazionale. In generale, si tratta di allevamenti fortemente estensivi, dal momento che le UBA per ettaro di SAU investito a prati permanenti e pascoli si attestano sullo 0,5. All'alta percentuale di prati e pascoli e alla presenza di allevamenti mediamente estensivi si associa anche una bassa intensità del fattore lavoro. La numerosità delle giornate di lavoro, se rapportata alla SAU produttiva e complessiva, infatti, risulta piuttosto esigua e sempre inferiore alla media sia dei parchi, sia italiana. Nel territorio del parco, inoltre, vi è una scarsa tendenza all'utilizzazione di anticrittogamici, mentre si ricorre all'uso di fertilizzanti.

L'irrigazione è abbastanza diffusa solo nelle zone ad agricoltura più intensiva, grazie anche alla grande disponibilità di acqua. Con questo fine, oltre a quello paesaggistico, si stanno finanziando diversi progetti per il ripristino delle marcite localizzate nell'area norcina, costituite da prati caratterizzati da un elevato tasso di umidità, dovuto a sistemi di irrigazione realizzati dai monaci benedettini diversi secoli fa[1]. In particolare, con i fondi del Programma Triennale Aree Protette (PTAP), è stato finanziato un progetto, l'Ecomuseo delle Marcite, per l'acquisto e il recupero dei mulini presenti lungo le marcite e delle cortinelle di pertinenza ancora coltivabili.

La lavorazione del terreno non incide pesantemente sulla struttura del suolo e sulla biodiversità, in quanto, grazie alla natura pietrosa e piuttosto sciolta dei terreni, è sufficiente un'aratura a media profondità. Diffusa, inoltre, è l'utilizzazione di concimi naturali.

Nel complesso, gli agricoltori più anziani utilizzano tecniche agricole tradizionali, scarsamente impattanti sull'ambiente. L'associazionismo tra gli agricoltori è molto forte, sebbene il Piano del Parco metta in evidenza la necessità di organizzare "forme di cooperazione, anche a livello di singole aziende ("micropatti d'area"), al fine di consentire una maggiore

[1] In particolare, il suolo di tali prati è sempre ricoperto da un velo d'acqua, controllato da chiuse e canali, così da mantenere costante il livello d'umidità, d'estate, e impedire il congelamento del terreno, d'inverno. Ciò consente di ottenere dai sei ai dieci tagli di foraggio all'anno (http://www.comune.norcia.pg.it/paesagdx1.htm).

integrazione economica e produttiva" (Piano per il Parco, Relazione, 2001). La maggior parte dei terreni all'interno del parco è di proprietà privata, alcuni gestiti (o organizzati) da comunanze agrarie o del demanio. Le prime, in particolare, costituiscono delle "antiche forme di proprietà collettiva legata alla residenza degli abitanti in certe zone che le gestiscono da secoli in uso civico" (Voci dal Parco, 1999). Nel territorio del parco, le Comunanze Agrarie sono molto diffuse e organizzate secondo una struttura codificata, spesso il Consorzio, al fine di amministrare i beni collettivi, soprattutto pascoli e boschi, gestire le transumanze di pecore e migliorare la qualità della vita nei territori di loro competenza, così da contribuire a frenare lo spopolamento delle aree montane, attraverso il reperimento di fondi nazionali e comunitari per finanziare specifici progetti. Operano, quindi, in collaborazione con le Comunità Montane e con la Regione per lo svolgimento di specifiche attività di manutenzione dei terreni pascolivi e boschivi e di fabbricati e rifugi o per la realizzazione di specifici progetti, come costruzione di laghetti artificiali, realizzazione di sentieri e strade, recupero di sorgenti, ecc.
Tra i fenomeni che hanno caratterizzato e caratterizzano tuttora l'evoluzione del settore agricolo, spicca lo spopolamento delle campagne, dovuto allo sviluppo del settore industriale e, successivamente, a quello dei servizi, con riguardo soprattutto al comparto turistico che ha attratto ingenti capitali, all'invecchiamento dell'imprenditoria agricola non associato a un ricambio generazionale, all'aumento del pendolarismo, allo sviluppo dell'edilizia anche in presenza di una domanda non molto ampia.
In particolare, l'età avanzata di numerosissimi agricoltori costituisce un problema, oltre che in termini di abbandono del territorio, di dinamicità dell'agricoltura. Tuttavia, sono diversi i giovani che danno continuazione alle attività agricole intraprese dai genitori. In generale, inoltre, circa il 50% dei conduttori di azienda sono imprenditori a titolo principale.
L'agriturismo contribuisce a diminuire il rischio di abbandono delle campagne, consentendo una diversificazione delle attività aziendali e, quindi, l'integrazione del reddito. L'offerta, però, non riesce ancora a soddisfare completamente la domanda in termini quantitativi.
Gli agricoltori, inoltre, scontano la presenza di una consistente popolazione di cinghiali che causano ingenti danni alle colture e che, per tale motivo, viene attivamente gestita dall'Ente parco.

L'agricoltura biologica

Il quadro che emerge dall'analisi delle caratteristiche del settore primario nel Parco nazionale dei Monti Sibillini suggerisce la diffusione di un'agricoltura scarsamente intensiva.
Si deve comunque evidenziare come l'agricoltura, limitata a zone piuttosto ristrette, si differenzi da un punto di vista territoriale e, quindi, delle pratiche agricole impiegate, così come indicato nel prospetto successivo.

Prospetto 1 - Sistemi agricoli presenti nel Parco dei Monti Sibillini

Tipologia di sistema agricolo	Comuni e/o località interessati
Ecosistemi semi-naturali	
Prati pascolo	Preci, Visso, Ussita, Montefortino, Montegallo, Castelsantangelo, Acquacanina, Bolognola (in questi ultimi due comuni: agricoltura di montagna)
Boschi cedui	Macereto (Visso e Ussita e Pieve Torina), Prati di Ragnolo (Acquacanina e Bolognola), Montecoglia Monte Bandilella (Acquacanina e Fiastra e Fiordimonte), Piani di Castelluccio (Castel Sant'Angelo e Norcia), Monte Moricone-Monte Cardosa (Preci e Visso e Castelsantangelo)
Agricoltura sviluppata (maggiore diffusione)	Norcia e Preci, San Ginesio (quota minima della SAU all'interno del Parco)
Agricoltura intermedia	Fiastra, Cessapalombo e Pievebovigliana
Aree senza specifica caratterizzazione e con agricoltura marginale	Ussita, Castelsantangelo sul Nera, Arquata del Tronto, Montegallo, Montemonaco, Amandola, Montefortino (in questi ultimi cinque comuni: soprattutto presenza di castagneti da frutto)

Fonte: Piano per il Parco, Progetto preliminare (2000)

In particolare, le zone più vocate allo svolgimento dell'attività agricola si concentrano nel comune di Preci e soprattutto in quello di Norcia, gli unici due comuni del Parco situati nella parte umbra, dove è localizzato circa il 65-70% delle aziende considerate più redditive[2]. Anche San Ginesio si distingue per la presenza di un agricoltura sviluppata, ma solo una quota minima della SAU è localizzata all'interno del Parco. In questi tre comuni, inoltre, l'agricoltura assume un carattere relativamente più intensivo.

Tuttavia, i due comuni umbri si distinguono anche per la più elevata diffusione dell'agricoltura biologica, nel complesso praticata da circa il 25% delle aziende redditive (si veda nota 2) localizzate nel parco e prevalentemente da giovani agricoltori. In questa zona, la diffusa risposta da parte degli agricoltori all'esigenza di utilizzare pratiche agricole più rispettose dell'ambiente dipende soprattutto dalle produzioni realizzate, come lenticchie, farro e orzo, ma anche mais, foraggi e altre leguminose. L'adozione di tecniche di agricoltura biologica, infatti, spesso si sposa con prodotti aventi caratteristiche di tipicità, certificate e non. Nel restante territorio del parco, infatti, il biologico certificato è poco diffuso, benché si utilizzino tecniche agricole eco-compatibili o comunque fortemente estensive. In generale, la specializzazione delle aziende non è molto spinta, anche nelle zone ad agricoltura relativamente più intensiva.

Le aree senza una specifica caratterizzazione e con agricoltura a carattere estensivo non si distinguono, invece, né per la presenza di aziende biologiche, né per quella di colture tipiche, fatta eccezione per la lenticchia di Castelluccio di Norcia. Tuttavia, la coltivazione della lenticchia, come già visto, si sta diffondendo anche al di fuori dell'IGP, come, ad esempio, nella zona di Norcia.

[2] Come si vedrà nel paragrafo relativo alle iniziative del parco, nell'ambito dello studio 'Agricoltura sostenibile' è stato realizzato un censimento delle aziende (individuate sulla base delle liste degli agricoltori che chiedono i contributi nell'ambito delle diverse OCM della PAC) considerate redditive, ovvero in grado di produrre un reddito sufficiente a garantire la loro presenza sul mercato. E' stato rilevato che la redditività si lega prevalentemente alla conduzione a titolo principale da parte dell'agricoltore e alle produzioni aventi caratteristiche di tipicità.

Le iniziative del Parco

L'istituzione del Parco non ha influito sugli assetti e sulle pratiche dell'agricoltura. Il parco, infatti, non interviene nella gestione dei pascoli, di cui sono responsabili le Comunità Montane, che si impegnano a praticare la rottura del prato, secondo quanto stabilito nei rispettivi Piani socio-economici. Poco diffuso, invece, è lo sfalcio dei prati. Per quanto riguarda la gestione delle foreste, inoltre, questa viene regolata dalla pianificazione forestale regionale che è in sintonia con quella esplicitata nel Piano del Parco.

Ad oggi, uno dei problemi più seri che il Parco deve fronteggiare in campo agricolo riguarda l'eccessiva numerosità dei cinghiali. Il risarcimento dei danni da fauna selvatica, infatti, assorbe il 98% delle risorse di bilancio destinate all'agricoltura.

Si stanno portando avanti, quindi, dei progetti di monitoraggio e controllo, finalizzati a tenerne sotto controllo la popolazione, anche tramite prelievi selettivi, effettuati con abbattimenti e trappolamenti, e altri tesi a ridurre le interferenze tra l'attività agricola e la fauna. Nel 1999, infatti, è stato dato avvio a un progetto finanziato a titolo dell'obiettivo 5b, volto a sostenere l'impianto di recinzioni elettrificate da parte degli agricoltori, dando priorità alle aziende con colture a più elevato reddito, quali lenticchie e prodotti biologici.

Al fine di valorizzare i prodotti tipici locali il parco ha istituito un regolamento provvisorio per la concessione dell'uso dell'emblema e della denominazione del Parco Nazionale dei Monti Sibillini che, al momento, è stato concesso solo alla Soc. Nerea S.p.A., produttrice di acque minerali, con sede a Castelsantangelo sul Nera. In particolare, la concessione dell'emblema è subordinata al rispetto di alcuni vincoli di carattere sia ambientale che paesaggistico, al fine di ridurre progressivamente l'impatto dell'azienda stessa sul territorio.

Per superare una serie di difficoltà di carattere tecnico sorte a seguito dell'applicazione del regolamento, il parco sta valutando l'opportunità di ricorrere a un organismo di certificazione esterno, in grado di garantire che i prodotti che si fregiano dell'emblema soddisfino i requisiti del regolamento e siano rispondenti al disciplinare di produzione di ogni prodotto.

Con risorse stanziate nell'ambito del Programma Triennale Aree Protette, è stato finanziato il progetto 'Agricoltura sostenibile', diretto, in primo luogo, a effettuare un censi-

mento delle aziende agricole redditive localizzate nel Parco, rilevando gli indirizzi produttivi, la consistenza delle produzioni e le tecniche agricole impiegate. Tra le altre attività previste, vi è l'attuazione di una campagna informativa e divulgativa per sensibilizzare gli agricoltori verso l'adozione di pratiche agricole a basso impatto ambientale, soprattutto di agricoltura biologica, mediante l'organizzazione di corsi, scambi, convegni, ecc., la costituzione di uno sportello informativo e l'offerta di un adeguato servizio di assistenza tecnica. Successivamente, agli agricoltori che si saranno convertiti all'impiego di tecniche eco-compatibili, il progetto dovrebbe assicurare una ulteriore assistenza, principalmente di marketing, diretta a facilitare il collocamento sul mercato dei prodotti così ottenuti.
La necessità di diffondere l'agricoltura biologica investe soprattutto l'area marchigiana del territorio del Parco, dove le aziende biologiche sono meno diffuse che nella parte umbra.
Sempre nell'ambito del progetto 'Agricoltura sostenibile', con la finalità di stimolare la nascita di un'identità agricola del parco, si prevede di realizzare un'attività di valorizzazione e/o promozione di specifici prodotti, tecniche di allevamento e specie animali e vegetali. Si tratta di:
- miele;
- insaccati di pecora;
- pecora sopravvissana;
- lenticchia, cereali minori e erbe officinali;
- trota fario;
- suini allevati allo stato brado.

In particolare, per quanto riguarda il miele, si prevede di mettere a punto un disciplinare per la produzione di un prodotto di alta qualità. Il rispetto di tale disciplinare consentirà, agli apicoltori operanti nei confini dell'area protetta che ne fanno richiesta, di ottenere il marchio del parco, impegnandosi a impiegare metodi, materiali e prodotti, sia per la conduzione degli alveari che per la lavorazione del prodotto, a basso impatto ambientale.
Gli insaccati di pecora, invece, si rifanno a un'antichissima tradizione, risalente al periodo pre-longobardo, quando l'utilizzazione del suino per la preparazione di insaccati era ancora scarsamente diffusa. Nel parco, gli insaccati di pecora vengono ancora preparati ma solo in zone circoscritte, benché il territorio, nel complesso, si presenti vocato all'allevamento di ovini. L'obiettivo, quindi, è quello di concedere un marchio di qualità a tali insaccati, la cui trasformazione consente anche di realizzare un valore aggiunto e, quindi, un reddito, mediante l'utilizzazione di carni con un ridottissimo valore economico, come quelle delle pecore a fine carriera. Si tratta così di provare la tipicità di tali prodotti, di mettere a punto una ricetta idonea e, infine, di stabilire le regole riguardanti la stagionatura del prodotto. Il marchio sarà concesso solo per gli insaccati prodotti con carni di pecore allevate con metodi di produzione biologici o a basso impatto ambientale, confezionati senza l'aggiunta di coloranti e conservanti e stagionati in modo naturale.
Il progetto relativo alla pecora sopravissana, razza selezionata nel territorio dei Monti Sibillini alla fine dell'800 allo scopo di migliorare l'adattabilità degli ovini ai suoi ambienti più impervi, si propone di reintrodurre tale razza all'interno del parco, scomparsa a causa della crisi del mercato della lana, a sua volta determinata dall'introduzione di fibre sintetiche. Al momento è stato ricostituito un gregge, con la finalità, successivamente, di creare una filiera locale per la lana e soprattutto per la carne.
Tra i prodotti agricoli non trasformati aventi caratteristiche di tipicità all'interno del parco, solo alla lenticchia di Castelluccio di Norcia è stata riconosciuta l'IGP[3]. Tuttavia, la lenticchia di Castelluccio di Norcia non ha una caratterizzazione dal punto di vista genetico, trattandosi, più precisamente, di un insieme di popolazioni locali, che vengono utilizzate anche nelle zone di Norcia[4].
Esistono, comunque, altre leguminose da granella, cereali minori ed erbe officinali tipiche dell'area protetta, che potrebbero essere identificate e valorizzate, riducendone il

[3] Le altre DOP e IGP, infatti, sono state attribuite tutte a prodotti trasformati, non necessariamente realizzati con materie prime locali.

[4] Nel disciplinare di produzione, è stato fissata una quantità massima di prodotto ottenibile ad ettaro molto elevata (9 q./ha) che, in assenza di specifici controlli, potrebbe consentire, di immettere sul mercato anche lenticchie non prodotte nell'areale individuato nel disciplinare stesso.

rischio di erosione genetica. Alcune colture erbacee minori, come, ad esempio, il miglio, il mais da polenta e la roveja (pisello selvatico coltivato in piccoli appezzamenti e un tempo utilizzato per la preparazione di zuppe o di una particolare polenta, la "farecchiata"), sono state re-impiantate, anche grazie al progetto finanziato del GAL Sibilla, al fine di diversificare gli ordinamenti colturali soprattutto nelle zone più marginali e anche per scopi di alimentazione animale.
Il progetto riguardante i suini, invece, si propone di stimolare un cambiamento di filosofia, mediante un ritorno alle antiche pratiche di allevamento allo stato brado, poi sostituito da quello intensivo allo scopo di minimizzare i costi. A tal fine, saranno realizzati degli incroci tra Cinta senese e *Large White* al 50% e al 75% di Senese, così da verificare quale, tra la tipologia pura e i due incroci di Senese, sia più idonea a essere allevata nel parco e dia i migliori risultati in termini di rese al macello, spessore e qualità del grasso, capacità nutrizionale, ritmi di crescita, ecc. L'allevamento allo stato brado dovrà comunque avvenire in apposite aree delimitate al fine di impedire possibili interferenze con gli ecosistemi naturali e, in particolare, il contatto con i cinghiali con cui i maiali possono incrociarsi.

Il progetto sull'ittiofauna nei corsi d'acqua del Parco, infine, si prefigge di dare attuazione a un programma di valorizzazione dell'autoctonia della trota fario Appenninica, attraverso la definizione "dei criteri di gestione e di fruizione dei diversi tratti fluviali, da parte dei pescatori" e la valutazione delle "procedure per avviare una struttura a basso impatto ambientale (incubatoio di valle) per la produzione interna di trote di ceppo autoctono, anche al fine di produrre avannotti sia per esigenze interne al comprensorio dei Sibillini, sia per una eventuale commercializzazione all'esterno" (http://www.sibillini.net/attivita/progetti/agricoltura/index.html).
In un'ottica di sviluppo integrato, si sta cercando di rafforzare il legame tra agricoltura e turismo, mediante la promozione dei prodotti agricoli locali e possibilmente realizzati con tecniche agricole eco-compatibili, non solo da commercializzare, ma anche da degustare presso le stesse aziende. Sempre presso queste ultime, si stanno avviando anche delle visite guidate per favorire la riscoperta del 'saper fare', collegate a itinerari museali e alla fruizione dei diversi servizi offerti nel parco. Da non sottovalutare, inoltre, come l'agriturismo si stia diffondendo sempre di più, sebbene l'offerta sia ancora inferiore alla crescente domanda.
Più labili, invece, sono i legami con gli altri comparti o settori, tranne che nel caso della salvaguardia ambientale, dove soprattutto l'adozione di tecniche agricole ecocompatibili è strumentale al rafforzamento di un'identità naturalistica e culturale del parco, anche per il contributo dell'agricoltura alla conservazione dei diversi paesaggi agrari e della biodiversità, e in quello della trasformazione dei prodotti agricoli.

L'influenza delle politiche esterne nel Parco

Tra i fattori che hanno influenzato l'economia e l'ambiente di porzioni del territorio del parco vi è sicuramente la PAC mercati, che, mediante l'incentivazione di specifiche produzioni, indipendentemente dalla vocazione delle aree in cui le aziende beneficiarie sono localizzate, ha contribuito a ridurre la pratica della rotazione e a creare dei meccanismi perversi. Ci si riferisce, ad esempio, alle coltivazioni di girasole nelle aree montane, che, lasciati in campo, vengono mangiati dai cinghiali, con un conseguente esborso per l'indennizzo del danno. Attualmente, tale indennizzo si attesta sul 60% del danno, soglia che ostacola il sorgere di fenomeni speculativi.
Nel passato periodo di programmazione, inoltre, con i Fondi strutturali sono stati cofinanziati progetti di varia natura realizzati nell'area Parco, compresi quelli riguardanti lo sviluppo dell'agricoltura e delle aree rurali nell'ambito dell'obiettivo 5b. A tali risorse si sta attingendo anche nell'attuale periodo di programmazione, soprattutto con l'obiettivo, da parte degli organi del parco, di razionalizzare le attività agricole, mediante un loro coordinamento e orientamento, e di promuovere, oltre all'impiego di tecniche di agricoltura biologica, le attività agricole tradizionali, come la pastorizia, così da garantire la manutenzione del patrimonio naturale e paesistico di alcune aree di particolare pregio.

Per quanto riguarda, in particolare, le misure di imboschimento previste dal Reg. (CE) 2080/92, prima, e dal PSR, ora, queste, mediante la sostituzione di colture erbacee con quelle arboree, hanno determinato, là dove attivate, una modificazione del paesaggio agrario in alcune zone.
In collaborazione con i GAL (LEADER) operanti nell'area protetta, sono state realizzate attività di formazione a favore degli agricoltori, dirette soprattutto a diffondere l'impiego di pratiche agricole che consentissero la conservazione e la valorizzazione del patrimonio naturale e culturale locale. Nell'ambito di LEADER PLUS, invece, il GAL Sibilla sta finanziando un progetto per la salvaguardia di colture erbacee minori, tradizionali dell'area protetta, della cui realizzazione è stato incaricato il CERMIS (Centro Ricerche e Sperimentazione per il Miglioramento Vegetale "N. Strampelli") e che coinvolge anche il gruppo tecnico del progetto coordinato dal parco "Agricoltura Sostenibile".

Biodiversità, agricoltura e prodotti tipici

Tra gli obiettivi del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, vi è la conservazione della biodiversità e del paesaggio, le cui caratteristiche originarie risultano profondamente modificate dall'uomo sin dal tempo dei romani. Tale conservazione può essere pertanto perseguita solo attraverso il mantenimento dei delicati equilibri ecologici determinati, nel corso dei secoli, anche dalle attività umane e, in particolare, da quelle agro-silvo-pastorali tradizionali. Fenomeni spinti di rinaturalizzazione, infatti, così come un eccessivo sfruttamento del territorio, determinerebbero una riduzione della biodiversità ormai caratteristica del parco[5].
In alcuni periodi storici, l'eccessivo sfruttamento del territorio attraverso le attività agro-silvo-pastorali ha prodotto effetti molto negativi sull'ambiente, provocando la riduzione e il degrado dei boschi, oltre a fenomeni di dilavamento del suolo e di dissesto idrogeologico. A causa di tali modifiche e dell'intensa attività venatoria, molte specie faunistiche fondamentali per il mantenimento degli equilibri ecologici sono scomparse nel corso degli ultimi secoli, tra cui il cervo, il capriolo, il cinghiale, il camoscio, la lontra, l'orso bruno e la lince.
A partire dal dopoguerra, invece, la diffusione della tecnologia nelle attività agricole ha causato un rapido abbandono delle terre situate nelle zone più impervie, come quelle montane. Nelle zone collinari, invece, accanto a un utilizzo massiccio di fertilizzanti chimici e di prodotti erbicidi e pesticidi, si è avuta una forte riduzione di elementi del paesaggio, come siepi e alberature, che, oltre a impedire il dilavamento del suolo, rappresentano risorse fondamentali per la sopravvivenza di molte specie faunistiche.
L'abbandono delle terre più impervie, invece, ha portato a una loro rinaturalizzazione spontanea, favorendo la formazione di un paesaggio a mosaico, in cui piccoli appezzamenti si alternano ad aree boscate, radure e cespuglietti, e, quindi, l'ampio sviluppo di fasce ecotonali[6], cioè di zone di contatto/frontiera tra differenti ecosistemi, caratterizzati dalla presenza di una elevata biodiversità. Questa situazione si è rivelata favorevole al ritorno di alcune specie faunistiche un tempo estinte, quali il cinghiale e il capriolo, reintrodotti per scopi venatori prima dell'istituzione del Parco, e all'incremento delle popolazioni di altre specie un tempo molto rare, come il lupo, il gatto selvatico e l'istrice.
L'ulteriore rinaturalizzazione di queste aree, tuttavia, deve essere tenuta sotto controllo, così da evitare l'avanzamento diffuso del bosco, che comporterebbe la riduzione di spazi aperti e di pascoli, che rappresentano importanti habitat per la conservazione di tali animali (http://www.terrasrl.com/frame_centrale/file_via_modificati/finali/file_tesi_modificati_vas/le_sistemi_amb6.htm).
Il Parco dei Monti Sibillini, proprio per il fatto di essere caratterizzato da una grande diversità paesaggistica, favorisce la conservazione di specie animali che necessitano sia di boschi che di spazi aperti e radure per sopravvivere, come alcuni ungulati (cinghiali e caprioli), lepri, starne, molte specie di uccelli rapaci diurni e notturni (aquila reale,

[5] Tali fenomeni causano, ad esempio, una contrazione delle popolazioni di starne, coturnici, lepri, ecc.

[6] In particolare, gli ecotoni hanno origine naturale o artificiale, potendosi distinguere in tre categorie:
- ecotoni creati e mantenuti dall'uomo (ad esempio, siepi tra campi);
- ecotoni creati e mantenuti da processi anturali (ad esempio, zone umide prodotte dalle dighe costruite dai castori);
- ecotoni prodotti da processi naturali e mantenuti dall'uomo (ad esempio, zone umide di transizione attorno ad invasi artificiali).
(http://www.terrasrl.com/frame_centrale/file_via_modificati/finali/file_tesi_modificati_vas/le_sistemi_amb6.htm)

gufo reale, assiolo). In particolare, per le starne, i campi coltivati riproducono gli ambienti steppici asiatici, da cui tale uccello si è originariamente diffuso, ricreando le condizioni ideali alla loro sopravvivenza. Analogamente, alcuni rapaci presenti nei Sibillini, come, ad esempio, l'aquila reale e il gufo reale, hanno bisogno di ambienti aperti per cacciare, anche se si rifugiano e si riproducono nei territori più impervi e selvaggi. Per quanto riguarda la starna, il completo abbandono dell'attività agricola in alcune zone, oltre all'utilizzo di pratiche agricole impattanti e all'attività venatoria, ha portato a una forte riduzione delle sue popolazioni su gran parte delle aree collinari e montane dell'Appennino.

Gli ambienti mosaicizzati, inoltre, favoriscono la presenza di numerose specie arbustive tipiche dei margini del bosco, quali rosa canina, ginepro, prugnolo, corniolo, mora, lampone, biancospino, ecc., che fungono sia da importante risorsa trofica autunnale, in cui molte specie faunistiche si preparano ad affrontare i lunghi periodi di letargo o le emigrazioni, sia da rifugio e sito di riproduzione primaverile ed estivo.

Tuttavia, il legame tra attività agricole e biodiversità riguarda anche le specie floristiche cosiddette "infestanti", ossia ecologicamente legate ai campi coltivati. L'utilizzazione di erbicidi soprattutto nelle zone a più elevata vocazione agricola ha causato una forte riduzione di tali piante, tanto che alcune di esse, un tempo estremamente comuni, possono ormai essere considerate rare. A tale proposito, si consideri che la famosa fioritura di Castelluccio, uno dei fenomeni più spettacolari del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, che attira numerosi visitatori ogni anno, è legata proprio alla presenza di numerose specie infestanti nei campi di lenticchia. Al contrario, specie floristiche non autoctone sono state introdotte dall'uomo attraverso le pratiche agricole e si sono spontaneizzate risultando, talvolta, competitori diretti nei confronti di altre specie autoctone.

Le modalità di sfalcio tecnologicamente più avanzate, sia nei prati pascolo che nei campi coltivati, hanno causato una contrazione della popolazione di alcune specie faunistiche che utilizzano tali habitat per la riproduzione, come, ad esempio, l'albanella minore. La pratica della fienagione, con cui vengono periodicamente sfalciati i prati per la produzione di foraggio, contribuisce comunque a mantenere elevata la ricchezza floristica delle praterie[7] interessate.

Attualmente, le zone più produttive sono state date in affitto agli allevatori, così da favorire il pascolo semi-brado, e si sta tentando di recuperare i pascoli abbandonati, anche incentivando l'attività zootecnica di specifiche razze animali, ovini e suini in particolare. In generale, si sta assistendo anche a un ritorno verso l'adozione di pratiche agricole più estensive.

Per concludere, tre sono gli aspetti/elementi che si devono considerare nello studiare le relazioni causa-effetto tra agricoltura e biodiversità:

1. l'organizzazione spaziale delle aree coltivate e il loro rapporto funzionale con gli ecosistemi naturali e seminaturali;
2. le caratteristiche genetiche delle specie coltivate e allevate;
3. le tecniche agricole adottate.

Come già rilevato, tra gli obiettivi dell'Ente Parco, vi è quello di stimolare la creazione di un'identità agricola del Parco, visto che la tipicità dei prodotti, tranne che in pochissimi casi, come, ad esempio, quello della lenticchia di Castelluccio di Norcia, è legata solo ai processi di trasformazione tradizionali e non anche alle materie prime locali[8].

Nel complesso, nel Parco dei Monti Sibillini, ammontano a 36 i prodotti aventi caratteristiche di tipicità, di cui 1 DOP, tre IGP, 13 prodotti tradizionali e 12 rilevati da altre fonti. I VQPRD sono 4, tutti DOC. Tre, invece, sono gli IGT. Tali prodotti afferiscono soprattutto alle categorie "formaggi e prodotti lattiero-caseari", "vini", "salumi e carni fresche" e loro preparazione" e "ortofrutta, olive da tavola e conserve".

Per alcuni prodotti tipici, quindi, i progetti finanziati o sostenuti dal Parco in tema di agricoltura gettano le basi per creare una filiera locale, mediante la promozione della produzione *in situ* delle materie prime o di una parte di queste e con l'ulteriore fine

[7] Diffusa, infatti, è la presenza di narcisi dei poeti, tulipani selvatici, orchidee con bulbo, ecc.

[8] E' chiaro, tuttavia, che la loro produzione consente la salvaguardia della diversità culturale.

di qualificarne la produzione. Un esempio può essere costituito dall'allevamento di suini allo stato brado, la cui carne potrebbe essere destinata alla produzione del Prosciutto di Norcia o del ciauscolo, ad esempio, o da quello della pecora sopravissana, per la produzione di lana e soprattutto di carne, produzioni da realizzare anche a livello domestico e negli agriturismi e commerciate tramite vendita diretta.

Tabella 1 - Tipologia delle produzioni tipiche presenti nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini

	Totale	DOP	IGP	DOP - IGP in attesa di riconoscimento	Tradizionali	Altre fonti	DOCG, DOC, IGT
Formaggi e prodotti lattiero caseari	**7**	0	0	0	4	3	0
Ortofrutta olive da tavola e conserve	**6**	0	1	0	4	1	0
Salumi Carni fresche e loro preparazione	**6**	0	1	0	2	3	0
Oli	**2**	1	0	0	1	0	0
Razze autoctone	**3**	0	1	0	0	2	0
Paste e prodotti della panetteria e pasticceria	**2**	0	0	0	0	2	0
Pesci	**1**	0	0	0	1	0	0
Distillati e liquori	**1**	0	0	0	1	0	0
Miele	**1**	0	0	0	0	1	0
Vini	**7**	0	0	0	0	0	7
TOTALE	**36**	**1**	**3**	**0**	**13**	**12**	**7**

La produzione del pane di mais, ancora, acquisterebbe tutt'altra rilevanza se la farina derivasse da coltivazioni biologiche locali e fosse lavorata nei vecchi mulini ancora presenti sul territorio del parco. Pur essendo un prodotto tradizionale, la sua produzione è stata riavviata in seguito alle richieste avanzate da alcuni clienti ai piccoli forni presenti sui Sibillini. Per evitare, però, che il pane di mais diventi un prodotto poco identificabile e analogo a qualsiasi altro tipo di pane che è possibile acquistare in un forno, anche a causa dell'utilizzazione di materie prime provenienti dall'esterno dell'area, sarebbe necessaria una politica di valorizzazione del prodotto, basata, ad esempio, sulla creazione di un marchio e sulla messa a punto di un protocollo di produzione.
Il ciauscolo, invece, è un insaccato originario dell'area dell'alto maceratese e ascolano, ma adesso prodotto anche in altri comuni del Parco dei Monti Sibillini, utilizzando pancetta, costate, spalla e una consistente quantità di lardo (circa il 50%). Il ciauscolo è prodotto a livello artigianale, ma un aumento della produzione per favorirne la diffusione nei mercati extra-regionali potrebbe portare a una industrializzazione dei processi di trasformazione, con conseguente perdita della sua valenza identitaria e del suo legame con il territorio. Le carni suine utilizzate non sono prodotte localmente, per cui l'impatto di tale prodotto sull'ambiente è limitato ai residui della lavorazione, dove la parte grassa viene separata dalle ossa, normalmente ritirati da ditte specializzate nello smaltimento dei rifiuti.
Analogamente al ciauscolo, anche nel caso del Prosciutto di Norcia IGP la carne utilizzata proviene quasi totalmente dai mercati extra-regionali, per cui l'unico impatto negativo sull'ambiente potrebbe derivare dai reflui della produzione, problema, tuttavia, che al momento sembra non sussistere perché adeguatamente smaltiti. Il Consorzio di Tutela, comunque, sta cercando di rafforzare la filiera a livello locale, tramite accordi con allevatori, macellatori e produttori. Si sta allestendo, inoltre, un sito internet e promuovendo un'attività di carattere pubblicitario. Così come gli altri prodotti, anche il Prosciutto di Norcia ha contribuito fortemente all'incremento del reddito delle comunità locali e, quindi, alla loro permanenza nell'area del Parco.

Tabella 2 - Elenco delle produzioni tipiche del Parco Nazionale dei Monti Sibillini

Formaggi e prodotti lattiero caseari	**Tipologia di riconoscimento**
Cascio Pecorino lievito - Pecorino fresco a "latte crudo"	Tradizionale
Pecorino di Norcia del pastore	Tradizionale
Ricotta salata di Norcia	Tradizionale
Pecorino marchigiano	Tradizionale
Caciotta del fermano	Altre fonti
Pecorino di Norcia di caseificio	Altre fonti
Pecorino dei Monti Sibillini	Altre fonti
Ortofrutta olive da tavola e conserve	
Lenticchia di Castelluccio di Norcia	IGP
Tartufo Nero di Norcia pregiato	Tradizionale
Roveja - Rubiglio - Corbello	Tradizionale
Tartufo bianco di Amandola	Tradizionale
Zafferano di Cascia	Tradizionale
Mela rosa dei Monti Sibillini	Altre fonti
Salumi - Carni fresche e loro preparazione	
Prosciutto di Norcia	IGP
Ciauscolo	Tradizionale
Salsiccia di fegato stagionata	Tradizionale
Norcinetto	Altre fonti
Fegatino	Altre fonti
Prosciutto antico di Norcia	Altre fonti
Oli	
Umbria	DOP
Olio extravergine di oliva monovarietale Coratina	Tradizionale
Razze autoctone	
Vitellone bianco dell'Appennino Centrale	IGP
Vacca Marchigiana	Altre fonti
Pecora Sopravvissana	Altre fonti
Paste e prodotti della panetteria e pasticceria	
Cacioni, piegoni o piegali	Altre fonti
Pane di mais	Altre fonti
Pesci	
Filetti di trota affumicati	Tradizionale
Liquore all'anice - Mistrà	Tradizionale
Miele	
Miele dei Sibillini	Altre fonti
Vini	
Esino	DOC
Colli Maceratesi	DOC
Rosso Piceno	DOC
Falerio dei Colli Ascolani	DOC
Umbria	IGT
Lazio	IGT
Marche	IGT

Il caso dell'altopiano di Castelluccio di Norcia con la sua produzione di lenticchie è estremamente significativo in termini di impatto positivo sulla biodiversità, oltre al fatto che proprio tale produzione ha contribuito fortemente alla permanenza del nucleo in quota di Castelluccio, diventando una chiaro fattore identitario e di orgoglio per la comunità residente e di richiamo per i turisti. In tale area, coesistono tre tipologie di ecosistemi: da un lato, vi sono i campi coltivati soprattutto a lenticchie e, sebbene in misura minore, a foraggio e, dall'altro, la prateria, che si distingue in prati-pascolo sui quali interviene l'uomo, effettuando sfalci con cadenza annuale, e i prati naturali, un tempo sede di boschi di faggio.
In particolare, la zona coltivata è organizzata in piccoli appezzamenti, dove ai campi di lenticchie si alternano, per consentire la rotazione delle colture, quelli seminati soprattutto a roveja, cultivar in via di estinzione perché scarsamente redditizia, moco e romanella, una specie di grano tenero utilizzata come foraggio. La presenza di campi a foraggio favorisce quella delle starne, che, come già visto, si nutrono di insetti e semi di foraggio. Benché si possa ritenere che la starna autoctona sia praticamente scomparsa da gran parte dell'Appennino, la presenza di starne nei Piani di Castelluccio potrebbe derivare da popolazioni originarie.

IL CONTRIBUTO ALLA BIODIVERSITÀ DELLA LENTICCHIA DI CASTELLUCCIO	Connessioni con la biodiversità
L'Ambiente ecologico della specie La lenticchia di Norcia predilige un clima temperato con inverni rigidi ed estati brevi, terreni franco-argillosi ricchi di sostanza organica e sali di fosforo e con bassa disponibilità di potassio. Viene coltivata all'interno del Parco a 1.400 metri sul livello del mare.	Contribuito al mantenimento del patrimonio genetico agricolo locale. Mantenimento di un ecosistema antropogeno stabile.
Specie vegetali consociate La coltivazione della lenticchia caratterizza un agroecosistema montano di particolare rilevanza ambientale, oltre alla lenticchia vengono coltivate anche roveja, moco e romanella; al suo interno sono presenti specie di Archeofite relitte. All'interno del Parco le aree coltivate (con la vegetazione sinantropica) sono limitate al fondovalle e alle prime pendici dei rilievi: seminativi, cereali (frumento, orzo, avena, mais), foraggiere avvicendate (erba medica, lupinella, trifoglio), coltivazioni legnose, frutticoli, vite, ulivo.	Elevata biodiversità floristica e valorizzazione di un equilibrio stabile tra ecosistemi naturali e antropogeni. Mantenimento di habitat differenti e risorse trofiche fondamentali per la sopravvivenza di molte specie faunistiche. Rifugio e siti di riproduzione per molte specie faunistiche. Mantenimento della copertura vegetale del suolo e conseguente rallentamento del dilavamento dei nutrienti del suolo.
Specie animali consociate Nei campi coltivati a lenticchia trovano alimento e rifugio numerose specie di piccoli mammiferi (Gatto selvatico, Lepre, Istrice, Arvicole, topi ecc) tra l'avifauna di particolare rilevanza è la presenza dell'aquila reale che nei campi di lenticchie cattura le proprie prede.	Mantenimento di elevata biodiversità faunistica caratterizzato da delicate catene trofiche. Numerose specie animali (Lepre, Arvicole ecc) che trovano nutrimento tra le piante di lenticchia, divento alimento per altri predatori (Aquila, Lupo, ecc.)

	Opportunità	Minacce
Tipologia di coltivazione: Tecniche agricole tradizionali: aratura a media profondità e semina in primavera, raccolta tra luglio e agosto. Si effettuano ripetute sarchiature e leggere rincalzature per mantenere il terreno arcato e sciolto. Le annaffiature si praticano dopo la semina per facilitare la germinazione e si ripetono in particolare nella fase che va dalla fioritura all'ingrossamento dei baccelli.	Diffusione dell'agricoltura biologica. Contributo al mantenimento del terreno franco argilloso arcato e sciolto	Degrado dell'ambiente agricolo antropogeno per l'abbandono della faticosa attività agricola tradizionale.
Trattamenti Concimazione letamica alla coltura precedente e/o apporto fosfopotassico, a base di cenere di legno. Assenza di sostanze chimiche coadiuvanti (pesticidi, antiparassitari e diserbanti). Le caratteristiche genetiche e la quota di coltivazione impediscono l'attacco del coleottero "tonchio".	Contributo al mantenimento di numerose specie vegetali infestanti (archeofite) Contributo al mantenimento di sostanza organica nel suolo. Assenza di residui chimici nel suolo.	Evoluzione verso pratiche agricole poco rispettose dell'ambiente.
Paesaggio L'altopiano di Castelluccio di Norcia, si è formato sul fondo di un lago prosciugatosi in epoca preistorica. Nei secoli bonificato da sempre indirizzato all'agricoltura Paesaggio agricolo su modello insediativo monastico del VI secolo a.c. A maggio e giugno sull'altopiano di Norcia, inoltre, si può assistere alla fioritù dei campi, il manto erboso assume vari colori a seconda delle specie - fiordalisi, papaveri, senape dei campi e loicantemi, ecc.. che fioriscono in successione..	Contributo al mantenimento e alla valorizzazione dei caratteri paesaggistici del territorio. Mantenimento di habitat e risorse trofiche sicure per differenti specie animali.	Degrado del paesaggio, per la perdita delle aree coltivate, e ritorno delle specie climax.

Per la coltivazione della lenticchia non si utilizzano erbicidi, in quanto si è rilevato come la presenza di specie erbacee infestanti contribuisca a mantenere elevato il tasso di umidità del terreno, favorendo la crescita di tale leguminosa. A maggio e giugno, inoltre, tali piante svolgono anche una funzione estetico-paesaggistica, poiché, durante la fiorita, il manto erboso assume vari colori a seconda della specie - fiordalisi, papaveri, senape dei campi e leucantemi, ecc. - che fiorisce nelle diverse settimane che in tale periodo si susseguono, fungendo da richiamo per i turisti.
Il pascolo naturale, mantenuto tale grazie alla presenza degli animali che vi pascolano, quali pecore, tra cui quelle di razza sopravissana, e bovini di razza marchigiana, costituiscono l'ambiente naturale per diversi rapaci che cacciano in spazi aperti, come il gufo comune, l'aquila reale, il gheppio, la poiana e il grillaio[9]. Quest'ultimo è una specie di falco di interesse comunitario, prioritaria ai sensi della Direttiva Habitat; si nutre di ortotteri e, durante le migrazioni autunnali, sosta con gruppi anche molto numerosi in alcune aree zone aperte del Parco, soprattutto in quelle di Castelluccio di Norcia.
Tra le specie di uccelli di particolare interesse legate alla pastorizia presenti nei Monti Sibillini, vi è anche la coturnice, altrove piuttosto rara, che frequenta i pascoli più in quota e che, solo in inverno, scende più a valle.
Connessa alla pastorizia nel Parco è la produzione del Pecorino dei Monti Sibillini, prodotto scarsamente valorizzato e soggetto, quindi, alla forte concorrenza di quello proveniente da altre zone. Una sua riqualificazione si rivelerebbe particolarmente importante, in quanto consentirebbe, oltre al mantenimento dell'occupazione, di sostenere indirettamente la gestione dell'area protetta, tramite la conservazione dei pascoli e il mantenimento di alcuni elementi tipici del paesaggio, come muretti a secco e siepi, che si possono configurare come recinzioni naturali per gli animali. A tal fine, vi è la proposta di creare un consorzio o un'associazione di produttori, finalizzata all'ottenimento di un marchio di riconoscimento. Tra le attività da intraprendere, vi sarebbe anche quella di legare la produzione di pecorino agli itinerari escursionistici montani, che potrebbero aiutare a mettere in contatto i turisti del parco con i produttori di pecorino. Al momento, non si rilevano problemi di smaltimento dei reflui della produzione, che tuttavia potrebbero presentarsi se la produzione di pecorino subisse un forte aumento.
In questi ultimi anni, inoltre, sono stati realizzati degli impianti di Mele rosa dei Monti Sibillini, benché localizzati solo in minima parte all'interno del Parco. Il loro recupero o l'impianto *ex novo* risulta importante dal punto di vista sia della conservazione di una cultivar soggetta a erosione genetica, sia della caratterizzazione del paesaggio collinare, che vede il ritorno delle alberate, ormai quasi scomparse. Nel 2002, le aziende produttrici erano circa 25 e la produzione realizzata è stata stimata intorno ai 30.000 Kg. La maggior parte delle mele prodotte è destinata alla vendita, trovando collocamento solo sul mercato locale. Le tecniche agricole utilizzate sono quelle di lotta integrata e, in misura minore, dell'agricoltura biologica. Il terreno destinato alla coltivazione delle mele rosa rimane inerbito, contribuendo così alla stabilità del suolo. Le mele rosa costituiscono un presidio Slow Food. Questa ultima, insieme alla Comunità Montana dei Monti Sibillini e alla Regione Marche, ha organizzato alcune attività promozionali, come la partecipazione al Salone del Gusto di Torino nel 1998 e nel 2000, mediante uno stand specificamente dedicato a tale prodotto. Tra i prossimi obiettivi da conseguire, vi è la creazione di un'associazione di produttori e di un consorzio di tutela. Se opportunamente valorizzata, infatti, anche mediante la ricerca di adeguati canali commerciali e la sua promozione sul mercato regionale e nazionale, tale produzione costituisce una valida fonte di reddito per gli agricoltori. Si consideri, infine, che le mele rosa rappresentano uno dei pochi prodotti dei Monti Sibillini che possono contribuire alla formazione di un'immagine delle aree pedemontane e che, a livello locale, non subiscono la concorrenza di prodotti succedanei, creando gli spazi per una maggiore diffusione e convenienza economica di tale coltivazione.
Si sta assistendo, inoltre, a un processo di valorizzazione dei vitigni autoctoni, quali il Pecorino, il Ciliegiolo e il Maceratino. I primi due si localizzano per lo più nelle aree pedemontane, ma il Ciliegiolo si presta anche a essere coltivato nelle zone meno vocate alla viticoltura, come quelle montane, grazie alla sua capacità di maturare precoce-

[9] Altri rapaci, invece, come lo sparviero e l'astore, cacciano nel bosco.

mente. Il Maceratino, invece, costituisce la base del DOC Colli Maceratesi, dovendo rappresentare almeno il 70% dell'uva utilizzata nella sua produzione. Un tempo vi era l'usanza di associare la coltivazione della vite all'acero campestre, per cui si parlava di 'vite maritata'. I vigneti, quindi, consentivano anche la raccolta di legna e il pascolo degli animali.

In alcuni comuni marchigiani del parco vi è ancora l'usanza di produrre il vino cotto che, sebbene meno elegante e di classe, può essere assimilato a un passito. Il processo per l'ottenimento del vino cotto prevede la bollitura in una grossa caldaia del mosto d'uva appena pigiato, per un tempo necessario a far evaporare un terzo o anche più del contenuto di acqua del mosto. Del vino cotto non è consentita la commercializzazione, per cui viene prodotto solo a livello domestico. L'usanza di produrre un simile vino è nata dal basso tenero zuccherino delle uve localmente prodotte, che difficilmente giungono a completa maturazione a causa delle condizioni pedo-climatiche non particolarmente idonee alla coltivazione della vite.

Un altro prodotto proveniente dai territori del Parco (comuni di Norcia, Preci e Visso) e che vanta una grande fama è costituito dal Tartufo nero pregiato di Norcia, fungo parassita che cresce sulle radici di querce, nocciole e carpini. La sua produzione avviene in tartufaie spontanee, alle quali, ai sensi della Legge quadro 725/1985[10], possono accedere tutti. Per tale motivo, quindi, non è definibile il numero di aziende produttrici e quello degli ettari su cui avviene la raccolta. Il tartufo nero, insieme a quello bianco, è forse l'unica produzione del Parco che potrebbe trarre dei vantaggi dall'avanzamento del bosco verso i campi o i pascoli abbandonati. Tale produzione, inoltre, è ostacolata dalla presenza dei cinghiali che se ne cibano. Vi sono forti pressioni da parte dei cavatori, quindi, affinché la popolazione di cinghiali venga tenuta sotto controllo. Tuttavia, trattandosi di una specie trofica essenziale per il Lupo, la gestione dei cinghiali dovrebbe essere attuata con oculatezza, mentre, assecondando troppo le pressioni esercitate dai cercatori di tartufi, si rischia di spingere gli interventi oltre il necessario. La produzione del tartufo, costituendo una consistente fonte di reddito integrativo, ha contribuito a rivitalizzare l'economia locale e, quindi, a frenare l'esodo della popolazione verso le zone maggiormente urbanizzate. Tuttavia, la mancanza di una organizzazione efficiente della raccolta ha determinato un aumento della conflittualità nelle comunità locali.

Analoghe considerazioni possono essere fatte con riferimento al Tartufo bianco di Amandola, di tipo *Tuber Magnatum Pico*, prodotto simbionte con le querce e diverso dagli altri per forma, colore e fragranza. Per favorire la crescita e il miglioramento delle caratteristiche organolettiche del prodotto, su terreni adiacenti a quelli di produzione vengono realizzate particolari coltivazioni biologiche e gli stessi cercatori di tartufi ne hanno verificato l'efficacia. La produzione di tartufo bianco è molto limitata, ma, nonostante questo, sta diventando un importante elemento identitario per la popolazione di Amandola, contribuendo alla creazione di un'immagine autonoma rispetto a quella del tartufo nero, la cui area di provenienza viene sostanzialmente identificata con quella di Norcia.

[10] Legge 16 dicembre 1985, n. 752, integrato e modificato dalla Legge 17 maggio 1991, n. 162, Normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo.

	PARCO NAZIONALE DEI MONTI SIBILLINI		ITALIA		SISTEMA REGIONALE SIBILLINI		AREE PARCO	
	2000	1990	2000	1990	2000	1990	2000	1990
STRUTTURA AZIENDALE								
Azienda	2.429	3.505	2.593.090	3.023.337	123.716	139.383	237.699	263.301
variazione percentuale (2000-1990)	-31%		-14%		-11%		-10%	
SAU (.000 ha)	45,5	53,7	13.212,7	15.045,5	874,3	945,3	1.232,5	1.469,8
variazione percentuale (2000-1990)	-15%		-12%		-8%		-16%	
SAT(.000 ha)	78,7	97,2	19.607,1	22.700,4	1.354,5	1.479,0	2.202,0	2.670,1
variazione percentuale (2000-1990)	-19%		-14%		-8%		-18%	
Dimensione media - SAU (ha)	18,7	15,3	5,1	5,0	7,1	6,8	5,3	5,6
Dimensione media - SAT (ha)	32,4	27,7	7,6	7,5	10,9	10,6	9,5	10,1
Distribuzione delle aziende per classi di SAU								
fino a 5 ettari	52,3%		82,0%		72,8%		85,7%	
fra 5 e 10 ettari	18,6%		8,4%		12,8%		7,1%	
fra 10 e 20 ettari	13,5%		5,0%		7,7%		3,7%	
fra 20 e 50 ettari	9,9%		3,2%		4,6%		2,2%	
fra 50 e 100 ettari	3,0%		0,9%		1,3%		0,7%	
oltre 100 ettari	2,7%		0,5%		0,8%		0,5%	
Distribuzione della SAU per classi di SAU								
fino a 5 ettari	5,2%		19,7%		15,5%		19,2%	
fra 5 e 10 ettari	7,1%		11,5%		12,6%		9,3%	
fra 10 e 20 ettari	10,2%		13,6%		15,1%		9,6%	
fra 20 e 50 ettari	15,9%		19,1%		19,5%		12,8%	
fra 50 e 100 ettari	10,7%		12,1%		12,9%		9,1%	
oltre 100 ettari	50,9%		23,8%		24,4%		40,0%	
% SAT in affitto	4,2%		5,1%		6,6%		3,1%	
FORMA DI CONDUZIONE E LAVORO								
% azienda a conduzione esclusivamente familiare	88,9%	84,0%	81,3%	77,7%	88,4%	83,4%	75,7%	69,6%
% aziende a conduzione con salariati	5,5%	3,6%	5,1%	3,8%	6,8%	5,6%	4,4%	3,4%
% SAU aziende a conduzione esclusivamente familiare	49,4%	46,7%	60,3%	53,4%	62,5%	53,7%	44,9%	39,5%
% SAU aziende a conduzione con salariati	40,9%	32,5%	16,7%	15,5%	23,7%	25,3%	32,4%	22,3%
ULA per azienda	0,56	0,60	0,17	0,55	0,45	0,55	0,10	0,48
ULA per ettaro di SAU	0,03	0,04	0,09	0,11	0,06	0,08	0,08	0,09
ULA per ettaro di superficie a seminativi e legnose	0,07	0,10	0,12	0,15	0,08	0,10	0,15	0,17
ULA per conduttore	0,33		0,25		0,25		0,21	
ULA per familiare e/o parente del conduttore	0,12		0,09		0,08		0,08	
DESTINAZIONE SUPERFICIE AGRICOLA								
% SAU/SAT	57,8%	55,2%	67,4%	66,3%	64,5%	63,9%	56,0%	55,0%
Seminativi	39,9%	38,8%	55,5%	54,0%	73,0%	71,6%	37,3%	33,4%
Cereali	*17,5%*	*15,1%*	*30,7%*	*29,7%*	*37,7%*	*37,1%*	*16,4%*	*19,8%*
Ortive	*0,1%*	*0,1%*	*2,0%*	*2,1%*	*1,0%*	*1,3%*	*1,6%*	*1,7%*
Foraggere avvicendate	*17,6%*	*19,6%*	*11,6%*	*12,1%*	*14,3%*	*16,5%*	*7,1%*	*7,0%*
Coltivazioni legnose	1,7%	1,7%	18,6%	18,5%	10,1%	9,4%	18,2%	17,4%
Vite	*0,3%*	*0,6%*	*6,4%*	*6,2%*	*3,9%*	*4,7%*	*2,0%*	*2,7%*
Olivo	*0,2%*	*0,0%*	*8,2%*	*6,9%*	*4,8%*	*3,5%*	*12,2%*	*10,4%*
Agrumi	*0,0%*	*0,0%*	*1,0%*	*1,1%*	*0,0%*	*0,0%*	*0,8%*	*0,8%*
Frutiferi	*1,2%*		*3,6%*		*1,1%*		*3,1%*	
Prati permanenti e pascoli	58,4%	59,5%	25,9%	27,4%	17,0%	19,0%	49,5%	49,2%
Arboricoltura da legno	0,2%		0,8%		0,7%		0,4%	
Boschi	34,8%		23,4%		27,0%		34,5%	
% superficie non utilizzata	5,8%		4,7%		4,4%		6,0%	
% superficie destinata ad attività ricreative	0,0%		0,1%		0,1%		0,2%	
% altra superficie	1,4%		3,8%		3,3%		3,2%	
ALLEVAMENTI E PATRIMONIO ZOOTECNICO								
% azienda con allevamenti	65,9%	69,5%	26,0%	34,5%	52,6%	62,8%	23,5%	32,8%
Capi bovini	8.145	9.578	6.730.205	7.741.088	140.944	215.386	273.859	326.741
variazione percentuale (2000-1990)	-15%		-20%		-35%		-16%	
Capi ovini e caprini	34.109	44.182	7.734.141	9.938.709	325.819	452.864	961.439	1.421.315
variazione percentuale (2000-1990)	-23%		-22%		-28%		-32%	
Capi suini	10.522	12.502	8.645.659	8.310.601	398.242	601.995	161.673	222.652
variazione percentuale (2000-1990)	-16%		4%		-34%		-27%	
Dimensione media allevamenti bovini	24	17	36	24	16	15	21	14
Dimensione media allevamenti ovini	91	60	70	54	41	29	57	52
Dimensione media allevamenti caprini	16	21	19	14	/	/	24	17
Dimensione media allevamenti suini	18	10	44	23	18	14	6	5
UBA/sup. prati e pascolo	0,5	0,5	2,1	2,2	1,3	1,6	0,7	0,7

PARCO NAZIONALE DEL GRAN SASSO E MONTI DELLA LAGA

Il Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, istituito nel 1993 (D.M. del 4/11/1993, Ente istituito con D.P.R. del 5/6/1995), si estende per 150.000 ettari, ed è uno dei parchi nazionali più grandi d'Italia per dimensioni. Il Parco è stato istituito con DM il 4 novembre 1995, mentre l'Ente con DPR del 5 giugno 1995. Si tratta di un territorio di cerniera tra la regione euro-siberiana e quella mediterranea, in cui si localizza la montagna più elevata dell'Appennino, che comprende l'unico ghiacciaio dell'Europa meridionale.

Le bellezze naturali del parco sono di altissimo pregio, l'altezza delle montagne, gli altipiani, le vallate scoscese si integrano con l'opera millenaria dell'uomo che ha ridisegnato i paesaggi e li ha arricchiti con borghi antichi, castelli, con grande equilibrio e armonia.

Il Parco racchiude grandi diversità naturali, ed è ricco di endemismi, essendo stato un crocevia di specie. Infatti, rispetto alle 6.000 specie vegetali superiori di tutto il nostro Paese, nel solo parco se ne contano ben 2.300. Il parco ospita anche numerose specie faunistiche, e le specie bandiera presenti sono: i lupi (30-40), i camosci d'Abruzzo[1] (170), gli orsi (3) e l'aquila reale (6 coppie).

Gli studi promossi per la realizzazione del Piano del Parco[2], individuano specificamente "aree di promozione agricola (d.1)" nella zonazione delle aree di promozione economica e sociale. Questa scelta testimonia la volontà del parco di rafforzare e sostenere il settore primario, favorendo l'agricoltura sostenibile praticata nella zona.

Il Parco è dotato, oltre che del regolamento generale, adottato nel 2001, di diversi regolamenti e atti che disciplinano le attività nel parco[3]. Tra quelli maggiormente di pertinenza per l'agricoltura si segnalano:"Concessione di contributi, finanziamenti e patrocini (1999)", "Uso del nome e dell'emblema (1997)", "Risarcimento dei danni provocati dalla fauna protetta alle colture e al patrimonio zootecnico (1998)". In particolare, come si vedrà più dettagliatamente avanti, il parco ha sostenuto diverse iniziative legate alla gestione della popolazione di cinghiale.

[1] L'ultimo esemplare di camoscio d'Abruzzo era stato abbattuto nel 1892. Dopo 100 anni, nel 1992, sono stati reintrodotti 28 capi. I camosci vengono monitorati con un radio collare e nelle zone di Farindola e Pietracamera sono state realizzate delle aree faunistiche dedicate. Inoltre, a Farindola vi è un museo sul camoscio ed un'area faunistica gestita da Legambiente.

[2] Rolli G.L. e De Bonis L. (a cura di), 2001, Il Piano del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Studi Metodologie e Contenuti, Le Orme - Collana del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.

[3] Il Piano del Parco è stato approvato dal Parco nel 2001 e inviato alle Regioni. Si è ancora in attesa della sua adozione.

L'agricoltura nel Parco

Il parco è stato oggetto di un fenomeno enorme di spopolamento: dagli anni cinquanta ad oggi la popolazione è diminuita del 32%, e la densità è passata da 74 a poco più di 50 abitanti per chilometro quadrato.

L'esodo che ha interessato in particolare alcuni paesi è stato talmente consistente che, visitandoli oggi, sembrano essere "paesi fantasma". Infatti, in molti comuni la popolazione la popolazione dagli anni cinquanta ad oggi è diminuita di oltre il 75%. Si tratta di Santo Stefano di Sessanio (-85%), Carapelle Calvisio, Villa Santa Lucia degli Abruzzi (-84%), Calascio (-83%), Campotosto, Pietracamela (-78%), Castel del Monte, Corvara (-77%), Valle Castellana (-76%), Castelvecchio Calvisio (-75%)[4].

L'agricoltura praticata nel parco 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 oltre 6000 anni di attività agricola. Il mantenimento di queste forme di agricoltura tradizionalesono state favorite sia dalla particolare morfologia territorio del parco, caratterizzato da tante valli isolate, sia dall'attaccamento della popolazione alle tradizionali forme economiche.

[4] Confronto intercensuario 1951 - 2001 - ISTAT.

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 (si veda più avanti).
I dati dell'ultimo censimento agricoltura rivelano che nei comuni compresi nel parco sono presenti quasi 9.000 aziende con una SAU complessiva pari a 90.000 Ha e una SAT di 152.454 Ha. Rispetto al passato si riscontra una forte riduzione delle aziende diminuite del 39%. Notevole anche la variazione in percentuale della SAU e della SAT, diminuite del 21%.
La conduzione aziendale è quasi del tutto familiare (92% delle aziende), e dal confronto intercensuario emerge un fenomeno di professionalizzazione, visto che aumentano le aziende condotte con salariati, e la loro superficie raggiunge nel 2000 il 50%, contro un 33% registrato nel vecchio censimento. In linea generale, sembrerebbe, quindi, che molto probabilmente vengano abbandonati i terreni meno produttivi e che magari si localizzano nelle zone con maggiore livello altimetrico.
Osservando l'orientamento produttivo delle aziende, notiamo come la destinazione della SAU sia rivolta principalmente verso i prati e pascoli con il 69%, seguita dal 26% a seminativi, di cui 11% a cereali e 12% a foraggere avvicendate.
L'indirizzo produttivo indica la presenza di allevamenti zootecnici ed infatti, osservando i dati emerge un alta percentuale, pari al 63%, di aziende con allevamento. Tali aziende rivolgono il proprio interesse soprattutto all'allevamento ovi-caprino, ponendo il parco con 120.544 capi allevati, di cui 118.369 solo di ovini, al secondo posto dopo il Parco Nazionale del Gennargentu. Tuttavia, anche il questo caso la riduzione del patrimonio zootecnico appare rilevante, visto che si è avuta una diminuzione del numero di capi di ben il 45%, valore ben al di sopra della media nazionale e di quella media dei parchi nazionali.

Nelle vallate del Gran Sasso e dei Monti della Laga sono sopravvissute colture all'origine dell'agricoltura mediterranea, con la coltivazione di specie altrove abbandonate, e la conservazione di un patrimonio genetico agrario di alto pregio.
Le principali colture che presentano queste caratteristiche sono lo zafferano (introdotto nel 1200 da un monaco spagnolo e probabilmente di provenienza araba), la pastinaca (nella zona di Capitignano), la solina (grano tenero rustico che cresce a 1200 metri, probabilmente da ricondurre alla "filigo" degli agronomi latini), il farro dei Monti della Laga, la cicerchia, i ceci, l'orzo distico, la lenticchia.
In particolare, la coltivazione della lenticchia non è meccanizzata e viene pratica nei campi aperti. La rotazione avviene senza problemi perché si è in presenza di molti terreni abbandonati e spesso si tratta anche di frazionamenti derivati da eredità divise. E' una produzione quasi del tutto biologica, anche se non certificata, visto che viene praticata ad altitudini molto elevate fin quasi a 1600 metri. La quota delle colture determina l'assenza dei parassiti nei semi.
La zona maggiormente sfruttata da punto di vista agricolo è quella di Amatrice. Le produzioni di mais, mele e foraggere sono praticate spesso in modo intensivo e raggiungono elevati livelli di remunerazione economica.
Nella conca di Ofena prevalgono i vigneti di Montepulciano. Ultimamente si è registrato un interesse da parte di produttori esterni alla regione, che hanno comperato diversi appezzamenti e stanno producendo discrete quantità di vino. Questo sta comportando un cambiamento paesaggistico ma anche culturale. Negli ultimi venti anni sono state introdotte nuove tecniche di vinificazione e di valorizzazione del Montepulciano, con un conseguente innalzamento della qualità. Nella zona nord dei Monti della Laga (Acquasanta, Arquata e Valle Castellana), invece, sono presenti vaste estensioni di castagneti, che ancora oggi costituiscono una valida risorsa economica sia per i frutti, in particolare il marrone della Laga, sia per il legno.
Così come evidenziato dai dati dell'ISTAT, determinante per il reddito è l'allevamento ovino, che porta anche alla produzione di formaggi di grande pregio come il Pecorino di Farindola, anche se, come visto in precedenza si è avuta una riduzione del patrimonio zootecnico ovino nel corso degli anni. Si sta assistendo inoltre ad una sorta di riconversione

degli allevamenti, con un progressivo abbandono dell'allevamento ovino e in favore di quello bovino ed equino, vista la minore necessità di impiego di manodopera (pascolo brado).

Agricoltura biologica

Di fatto l'agricoltura non è impattante e viene condotta in modo biologico. E' comunque da segnalare che, rispetto ai quantitativi prodotti, la produzione biologica certificata è molto minore. Attualmente si sta registrando un una certa dinamica positiva, soprattutto in determinate aree. In particolare la zona di Santo Stefano di Sessanio e Castel del Monte è stata la prima ad adottare sistemi di produzione biologica certificati. Da questa prima area il fenomeno si sta diffondendo, soprattutto nelle nuove generazioni. Sono da segnalare anche dei problemi legati alla certificazione e, in particolare, quelli legati alla dichiarazione del possesso dei terreni. Molto spesso infatti, le aziende possono dimostrare il possesso solo di una parte terreni utilizzati. Questa problematica di carattere amministrativo e burocratico scoraggia la richiesta di certificazioni.

Le iniziative del Parco

Come è stato già evidenziato in precedenza, nella zonazione proposta del parco vi sono specifiche zone di valorizzazione agricola, proprio perché il parco riconosce all'agricoltura un ruolo importante per lo sviluppo sostenibile, e ritiene che le produzioni tipiche locali possano essere un veicolo anche per altre iniziative. Per questo motivo, il parco è stato particolarmente attivo nel promuovere numerosi progetti in campo agricolo e delle produzioni tipiche, come riportato di seguito.
In primo luogo, il parco ha sostenuto degli investimenti diretti in azienda finalizzati al miglioramento della dotazione strutturale e dei terreni. Con i finanziamenti straordinari del PTAP, infatti, il parco ha finanziato 17 progetti, per circa 1 milione di euro. I progetti hanno previsto il miglioramento colturale o la realizzazione di piccoli impianti di trasformazione e commercializzazione, al recupero di razze animali e varietà colturali locali in via di estinzione, con risultati molto positivi. Il prospetto seguente mostra i settori e gli importi erogati.

Settore interessato	Numero progetti	Importi (euro)
Caslagneti	2	145.903,62
Frullicoltura e prodotti del sottobosco	6	250.526,58
Zootecnia	7	427.070,60
Apicoltura	2	89.949,03
Totale	**17**	**913.449,83**

Il parco si sta occupando anche del recupero e commercializzazione di alcune vecchie varierà colturali, come nel caso della patata viola, o della pastinaca.
E' stato organizzato un polo agro-alimentare ad Amatrice, che si occupa espressamente delle produzioni agronomiche del parco, in collaborazione con enti locali (Regioni, Provincie e Comuni), organizzazioni professionali (CIA, Coldiretti, ecc.), Università, Agenzie Regionali di Sviluppo Agricolo delle tre Regioni. Le finalità del polo agroalimentare sono legate al rilancio del settore primario e al rafforzamento dei legami con il comparto turistico. Le funzioni principali che il polo è destinato a realizzare sono:

- sostegno alle produzioni tipiche, con la realizzazione dell'anagrafe dei prodotti tipici, la stesura dei disciplinari per ciascun prodotto tipico e, nel lungo periodo l'attribuzione del marchio di qualità del parco. L'innalzamento della qualità è un obiettivo anche per le strutture ricettive e in particolare per la ristorazione, alle quali dovrà essere attribuito un marchio di qualità;
- iniziative formative per migliorare la qualificazione professionale dei produttori, anche con riferimento alla lavorazione dei prodotti e al marketing;
- assistenza tecnica finalizzata a rafforzare la rete locale, sia favorendo la comunicazione tra parco e produttori, sia realizzando accordi di programma tra enti;

L'iniziativa dell'Atlante dei Prodotti Tipici, promossa da Ministero dell'Ambiente e realizzata da Slow-food, Legambiente e Federparchi è stata un'occasione importante per contattare i produttori, e coinvolgerli nel lavoro di ricognizione. E' stato, quindi, realizzato un censimento dei prodotti tipici comune per comune. Non tutti i prodotti censiti sono stati poi inseriti nell'Atlante, tuttavia si è trattato di un lavoro consistente di animazione da parte del Parco. Infatti, l'iniziativa ha avuto il pregio di riavvicinare i produttori al parco e alle possibilità di sviluppo generate dal fatto di essere localizzati in un'area protetta. Il censimento, inoltre, si è rivelato uno strumento utile alla conoscenza del variegato sistema delle produzioni tipiche del Parco.
La strategia scelta per la sua realizzazione è stata quella di rivolgersi alle singole amministrazioni comunali, richiedendo informazioni essenziali sulle produzioni tipiche del territorio. Queste sono arrivate quasi sempre con sollecitudine e dovizia di particolari. Il Parco ha scelto di rivolgersi alle amministrazioni comunali piuttosto che alle organizzazioni agricole, sicuramente a conoscenza di dati tecnici più approfonditi, per coinvolgere direttamente gli enti territoriali e renderli partecipi della strategia intrapresa.
Con questa attività sono stati censiti, con le relative aree di produzione, 26 prodotti, come riportati nel prospetto seguente:

Comparto	N.	Produzioni
Ortofrutticolo, (legumi, cereali, erbe, alberi da frutto)	13	Aglio rosso del Tirino, Mela roscetta di Montereale, Patata di Barisciano, Farro spelta di Valle Castellana, Solina di Cascina, Pastinaca di Capitignano, Zafferano di Navelli, Cece di Capitignano, Cece di Navelli, Cicerchia di Castelvecchio C., Fagioli di Paganica, Fagiolone di Grisciano, Lenticchie di Santo Stefano di S.
Formaggi	3	Marcetto di Castel del Monte, Pecorino del Gran Sasso - Laga Pecorino di Farindola
Salumi	4	Guanciale amatriciano, Mortadella di Campotosto, Muscischia, Ventricina della Laga
Vini e oli	2	Olio dell'Alta Valle della Nora, Moscatello di Castiglione a C.
Altro (pesci, razze autoctone, frutti del bosco e miele)	4	Coregone di Campotosto Pagliarola di Barisciano, Marroni della Laga, Miele del Gran Sasso - Laga

L'iniziativa ha anche consentito di promuovere un'azione specifica sul Pecorino di Farindola, il cui areale di produzione è piuttosto grande (11 comuni). La peculiarità di questo formaggio è che utilizza il caglio di suino e viene conservato nel vino. Infatti, tradizionalmente, nella zona chi alleva pecore alleva anche qualche maiale per il consumo familiare. Il parco ha promosso la costituzione di un consorzio. Per il consorzio il parco ha concesso la sede e inoltre ha sostenuto le spese amministrative per la sua costituzione. I produttori hanno scoperto le sue potenzialità e il valore del disciplinare elaborato nel corso della fiera internazionale "Cheese". Il successo di questa iniziativa è testimoniato dal fatto che i prezzi sono sensibilmente aumentati e 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.
Sulla scia del pecorino di Farindola il parco si sta occupando della Mortadella di Campotosto. In questo caso è il problema è la materia prima, visto che i suini non vengono allevati sul posto. Due produttori hanno già aderito al presidio promosso da Slow Food e seguono il disciplinare di produzione.
Il parco sta ultimamente lavorando per la costituzione di un consorzio per la lenticchia di S. Stefano di Sessanio e per il vitigno "Moscatello" di Castiglione a Casauria.
Il parco ha anche agevolato il lavoro di censimento e catalogazione di tutte le varietà agrarie dell'area, con anche una ricerca sui nomi dialettali delle piante, l'etimologia, i detti e i proverbi popolari. I risultati del lavoro sono stati pubblicati nel volume "Flora Popolare di Abruzzo", Manzi A., nel 2001.
In estrema sintesi il parco è stato particolarmente dinamico nell'avviare iniziative di

valorizzazione delle produzioni tipiche locali (a quelle viste in precdenza si aggiungono numerose iniziative di promozione, tramite l'organizzazione di fiere e mostre sui prodotti tipici del parco), riconoscendo loro un elevato valore sia in termini ambientali sia di carattere sociale.

Il Marchio del Parco

I primi passi del parco sono stati quelli di emanare un regolamento per l'uso del logo (1997). Il marchio, quindi, è stato utilizzato per entrare in contatto con i produttori. L'obiettivo del marchio era quello di caratterizzare la zona di produzione, concedendolo a prodotti tipici della zona. Pertanto, il marchio nella sua impostazione iniziale non aveva la finalità di certificare la qualità del prodotto, mediante la stesura di disciplinari. I produttori potevano richiedere l'utilizzo del marchio. Sulla base di un'autocertificazione riguardante caratteristiche del prodotto (prodotto del luogo, senza conservanti, ecc.), il Parco procedeva all'autorizzazione dell'utilizzo del logo.
In alcuni casi si sono riscontrati dei problemi, perché il logo veniva concesso ad un prodotto specifico, ma poi l'azienda lo apponeva a tutte le sue produzioni. Anche per questo motivo questo regolamento è stato abrogato.
Con il processo di revisione delle strategie di sostegno alle produzioni tipiche che vengono sviluppate con polo agroalimetare, il parco procederà all'emanazione di nuove direttive per la concessione del marchio.

I danni sull'agricoltura da fauna selvatica

Il danno da fauna selvatica costituisce uno degli argomenti di maggiore conflitto con l'agricoltura all'interno del parco. Per questo motivo, il parco ha cercato di trovare delle soluzioni diversificate e appropriate, come si vedrà meglio nelle iniziative del parco.
Per quanto riguarda il cinghiale il miglior metodo previsto dal parco è quello dei "recinti di cattura". Con questo metodo sono stati catturati 3.000 cinghiali in 2 anni, su una popolazione stimata tra i 10.000 e i 7.000. Il sistema funziona in questo modo:
- tramite un bando pubblico vengono selezionate le aziende per la gestione del recinto (posizionamento e utilizzo della carne -destinati alla macellazione);
- la forestale sovraintende alle operazioni di cattura degli animali, e relaziona al parco il peso dell'animale catturato. L'agricoltore paga al parco una cifra di circa 1,3 euro al kg (peso vivo);
- per la macellazione e la trasformazione l'agricoltore si avvale anche di cooperative esterne al parco. La cooperativa paga all'agricoltore un importo di circa 4,5 euro al kg peso morto. Poiché la perdita di peso vivo/morto è di circa il 40%, vi è un guadagno per l'agricoltore di circa 1/2 euro al chilo (peso vivo) al lordo delle spese di trasporto e del lavoro.

Questo sistema ha fatto sì che il cinghiale da un problema divenisse, di fatto, un'opzione integrativa di reddito per gli agricoltori.
Una visita presso un agricoltore che ha beneficiato di questa operazione, ha permesso di confermare la convenienza per l'azienda di tale operazione. L'allevatore visitato è riuscito in 2 anni con i ricavi della vendita della carne di cinghiale a finanziarsi una linea di macellazione (circa 87.000 euro) per gli agnelli e le pecore. La stessa macellazione interna del cinghiale potrebbe essere un'opzione reddituale interessante.
Accanto a questo sistema, che viene comunque ritenuto il migliore, il parco per ridurre i danni da cinghiale ha messo a punto diverse attività:
- abbattimento selettivo tramite selecontrollori autorizzati;
- girata (una sorta di caccia con cane al guinzaglio), effettuata nelle aree forestali, specialmente nei castagneti;
- recinti elettrici, dati gratuitamente in uso agli agricoltori. In totale sono stati forniti agli agricoltori circa 200 recinti elettrici. Tuttavia in questo caso c'è il problema della manutenzione (l'erba non deve toccare i recinti).

Per quanto riguarda i lupi non vengono segnalati molti danni, anche perché nella zona il gregge viene protetto dal cane pastore abruzzese. Per questa razza è in corso un progetto LIFE per la riproduzione di esemplari, finanziato dal Ministero dell'Ambiente e

gestito da Legambiente (si veda quanto riportato nel Parco Nazionale della Majella). Questa razza è particolarmente adatta e difende il gregge in modo speciale. La salvaguarda del cane pastore abruzzese e la sua diffusione sono l'obiettivo di un progetto specifico. Il parco ha comunque fornito alcuni stazzi elettrificati per la protezione del gregge.
Anche l'allevatore visitato ha confermato le capacità del cane pastore abruzzese. Con il suo impiego non sono stati registrati problemi con i lupi. Può capitare, infatti, che qualche pecora si allontani dal gregge e venga poi assalita. Ma poiché questo accade di rado, la perdita di pochi capi costituisce un rischio del tutto sostenibile.

Biodiversità, agricoltura e prodotti tipici

Nel corso del lavoro sono stati censiti 31 prodotti tipici. Del resto, nell'area si sta investendo in maniera consistente nelle produzioni tipiche, anche come porta d'accesso al turismo.

Tabella 1 - Tipologia delle produzioni tipiche presenti nel Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga

	Totale	DOP	IGP	DOP IGP in attesa di riconoscimento	Tradizionali	Altre fonti	DOCG, DOC, IGT
Formaggi e prodotti lattiero caseari	9	0	0	0	2	7	0
Ortofrutta olive da tavola e conserve	7	0	0	1	6	0	0
Salumi - Carni fresche e loro preparazione	5	0	0	0	4	1	0
Oli	2	1	0	0	1	0	0
Razze autoctone	1	0	1	0	0	0	0
Vini	7	0	0	0	0	0	7
TOTALE	**31**	**1**	**1**	**1**	**13**	**8**	**7**

Nella maggior parte dei casi le produzioni afferiscono ai prodotti di carattere tradizionale (13 prodotti), e non mancano produzioni vitivinicole, come visto in precedenza (7). Le produzioni afferiscono a diversi comparti dai formaggi all'ortofrutta ai salumi. Tali produzioni hanno intrapreso un percorso di qualificazione, acquisendo una fama a livello nazionale.

Tabella 2 - Elenco delle produzioni tipiche del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga

Formaggi e prodotti lattiero caseari	
Incanestrato di Castel del Monte	Tradizionale
Pecorino di Farindola	Tradizionale
Marcetto di Castel del Monte	Altre fonti
Caciofiore aquilano	Altre fonti
Ricotta secca	Altre fonti
Amatriciano	Altre fonti
Cacioricotta aquilano	Altre fonti
Formaggio del buongustaio	Altre fonti
Caprino fresco	Altre fonti
Ortofrutta olive da tavola e conserve	
Zafferano dell'Aquila	*DOP
Fagioli a olio	Tradizionale