

Neprovalter



Rete delle produzioni agricole caratteristiche
per la valorizzazione e la conoscenza del territorio alpino
Network of the local agricultural production
for the valorisation and the knowledge of the Alpine area

Sintesi delle Attività

Programma di Iniziativa Comunitaria INTERREG III B "SPAZIO ALPINO" Progetto NEPROVALTER

Ne.Pro.Val.Ter. (Rete delle produzioni agricole caratteristiche per la valorizzazione e la conoscenza del territorio alpino), è un progetto transnazionale nell'ambito del Programma Comunitario Interreg III B "Spazio Alpino" che ha coinvolto, in molteplici attività di cooperazione, diversi partner italiani (Regione Val d'Aosta, Regione Liguria, Provincia Autonoma di Bolzano, Regione Friuli-Venezia Giulia, Regione Veneto), austriaci (Land Carinzia, Istituto Federale per l'agricoltura montana di Gumpenstein-Land Stiria) e l'Università di Lubiana (Slovenia).

Il Progetto Neprovalter ha come obiettivo lo sviluppo di un network transfrontaliero che coinvolga le Pubbliche Amministrazioni, le istituzioni locali e le aziende agricole nell'ambito dello Spazio Alpino, per migliorare le condizioni socio-economiche delle popolazioni locali, attraverso modelli di sviluppo sostenibili in grado di difendere l'ecosistema montano e di valorizzare la cultura e le tradizioni alpine.

Le aree secondarie che caratterizzano lo spazio alpino, si differenziano per aspetti ambientali, socio-culturali ed economici, ma tutte le regioni sono accomunate da un forte divario tra i bisogni espressi dalla popolazione locale ed il contesto di sviluppo che non ha dato piena soddisfazione a queste aspettative.

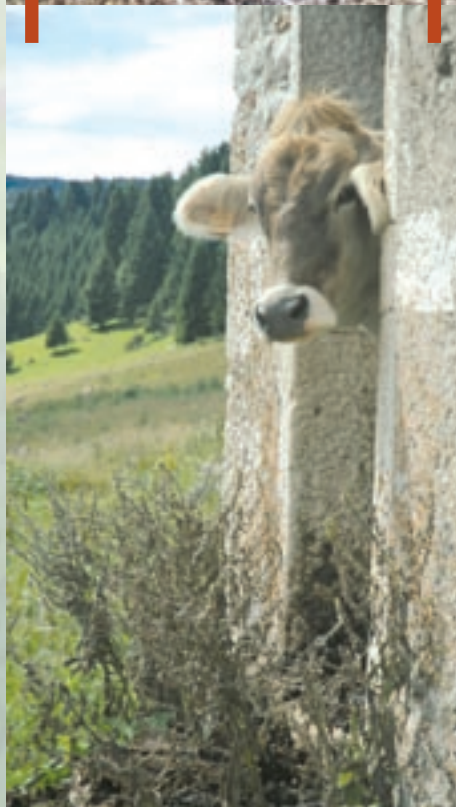
Il risultato di questa discrepanza porta al rapido abbandono delle aree montane più marginali e disagiate con conseguente degrado ambientale e geologico. Questa realtà è individuabile, anche se con livelli diversi di gravità, in tutte le regioni dell'arco alpino che hanno partecipato al Progetto Neprovalter.

In questo contesto le Pubbliche Amministrazioni rivestono un ruolo strategico nel proporre adeguate risorse economiche e modelli di sviluppo alternativi al fine di valorizzare la cultura, le tradizioni e il tessuto socio-economico di questi territori.

Risulta pertanto utile un approccio comune e possibilmente transnazionale per l'elaborazione di nuove strategie sul piano sociale, economico e ambientale.

Il Progetto Neprovalter ha cercato quindi di sviluppare un nuovo approccio al problema della valorizzazione del territorio alpino, confrontando le diverse esperienze dei partner, al fine di definire e testare nelle specifiche "aree pilota" alcune possibili soluzioni per dare valore al territorio.

I risultati si potranno riscontrare nella creazione di nuove opportunità lavorative, attraverso la diffusione di modelli economici compatibili con la qualità dell'ambiente e delle tradizioni alpine, con la promozione della cultura rurale e locale, specialmente tra le nuove generazioni, nel far progredire nuove capacità e competenze imprenditoriali.



Il Progetto si è sviluppato attraverso diversi "pacchetti di lavoro o attività" che hanno coinvolto tutti o parte dei partner, in relazione alle specificità delle aree territoriali pilota, scelte secondo criteri comuni.

I pacchetti di lavoro sono stati definiti in base alle realtà agricole dell'area montana, tenuto conto delle difficoltà di alcuni settori, della necessità di incrementare sistemi di produzione e allevamento eco-sostenibili, nonché di recuperare e promuovere i prodotti locali e di sviluppare attività collaterali e innovative.

Iniziative sviluppate nelle aree pilota per la promozione del territorio:

- sviluppo della produzione di carne bovina e suina, secondo le indicazioni del metodo di produzione biologico;
- riqualificazione delle produzioni lattiero casearie di montagna anche attraverso la conversione al metodo di produzione biologico;
- recupero e valorizzazione dei prodotti locali di alta tipicità e qualità;
- sviluppo di servizi di accoglienza e formazione didattica per studenti e insegnanti (Fattorie Didattiche);
- sviluppo di servizi di accoglienza per gruppi di persone appartenenti alle fasce deboli della popolazione (Fattorie Sociali).

La Regione Veneto ha collaborato e sviluppato azioni in tre diverse iniziative:

- produzione di carne biologica bovina e suina;
- produzioni agricole tipiche locali;
- Fattorie Didattiche.



Produzione di carne bovina e suina con metodo biologico in area montana

L'obiettivo principale di questa azione progettuale consiste nel valutare le potenzialità di sviluppo della produzione di carne con metodo biologico nell'area montana. Per la Regione Veneto le attività sono state svolte dal Settore Ricerca e Sperimentazione Agraria e Ittica di Veneto Agricoltura - Azienda Regionale per i Settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare.

Per le attività di progetto, sulla base dei criteri comuni concordati tra i partner, è stata scelta un'area pilota in provincia di Belluno, geograficamente comprendente la Val Belluna e l'Alpago. La realtà zootecnica dell'area considerata è chiaramente indirizzata verso la produzione di latte, ma non mancano alcune realtà di ingrasso di bovini da carne, oltre all'allevamento di suini e ovi-caprini. La zootecnica biologica interessa un numero limitato, ma tecnicamente valido di aziende per la produzione di latte bovino, nell'area dell'Alpago, con annesso caseificio e latte caprino in Val Belluna. La produzione di carne con metodo biologico è invece quasi assente, fatta eccezione per alcune piccole realtà di aziende agrituristiche.

L'obiettivo specifico delle attività progettuali ha riguardato la valutazione dei problemi tecnico-gestionali, della sostenibilità ambientale e della convenienza economica relativamente alla possibilità di avviare la produzione di carne biologica bovina e suina in alcune aziende dell'area pilota.

La produzione di carne bovina, nello specifico di carne biologica di vitello, ha considerato l'allevamento della linea vacca-vitello, utilizzando sia razze da carne (Limousine) che a duplice attitudine (Pezzata Rossa). Questo tipo di allevamento dovrebbe permettere l'utilizzo delle risorse foraggere aziendali disponibili (prati e pascoli di fondovalle, alpeggi), quasi abbandonate dalle vacche da latte, limitando l'acquisto di mangimi, quando sia possibile produrre in azienda piccole quantità di orzo o mais. Le attività hanno coinvolto 3 aziende, con piccoli nuclei di vacche nutrici (da 15 a 22 capi) di razza Limousine, Pezzata Rossa e incroci. I dati raccolti nel triennio di sperimentazione hanno permesso di dare utili indicazioni circa i metodi di gestione della mandria, sulla qualità dei prodotti (carne di vitello) e sui vincoli strutturali e di mercato incontrati nell'area pilota.

Relativamente alla gestione della mandria, è utile concentrare i parti nei mesi primaverili, indicativamente da aprile a giugno, in modo da avere una maggiore quantità e qualità del pascolo per le vacche, all'aumentare della domanda di latte da parte del vitello. Il pascolamento va iniziato appena le condizioni pedoclimatiche lo consentono, nei prati di fondovalle, integrando la razione con fieno di prato polifita anche grossolano, continuando fino a quando lo consente l'andamento stagionale autunnale. Il carico di animali (vacche/Ha di pascolo) è in funzione delle necessità alimentari delle vacche e della produzione del pascolo oltre che della qualità dello stesso; in ogni caso si dovrà prevedere la turnazione delle aree per un migliore utilizzo. Quando il pascolo è insufficiente, la quantità di latte si riduce, conseguentemente la vacca tende a dimagrire, il vitello cresce meno e possono insorgere problemi di fertilità (interparto prolungato). Se vi è la necessità di integrare la razione delle vacche a causa di un pascolo insufficiente, si può utilizzare del fieno, allestendo nel contempo un'apposita mangiatoia per la distribuzione di piccole quantità di cereali, limitatamente ai vitelli (spezzato di orzo e mais). I rilievi effettuati nel periodo 2004-05, hanno evidenziato che le vacche di razza Pezzata Rossa possiedono una produzione potenziale di latte nettamente superiore alle razze da carne, e questo, insieme ad una buona attitudine materna e pascolativa, permette di avere migliori accrescimenti dei vitelli nei primi 6-7 mesi di età, quando il pascolo è sufficiente. Alla fine della



stagione di pascolo (novembre) con il rientro delle vacche in stalla, i vitelli di 6-7 mesi a un peso vivo variabile da 240 a 270 kg possono essere avviati alla macellazione, mentre quelli più leggeri vengono allevati per altri 1-2 mesi, integrando l'alimentazione latte con fieno-silo e cereali. La qualità della carcassa (resa al macello, conformazione-sviluppo muscolare e stato di ingrassamento) dipende principalmente dalla razza e dall'andamento stagionale (elevata disponibilità di erba al pascolo, maggiori accrescimenti e migliore stato di ingrassamento dei vitelli al macello).

La qualità della carne del vitello biologico allevato principalmente con il latte della madre al pascolo, è completamente diversa dalla carne di vitello "a carne bianca" allevato con i sostituti del latte e mangimi in allevamento convenzionale. Infatti, sulla base delle valutazioni effettuate, la carne biologica di vitello risulta più rossa (maggiore contenuto in ferro), presenta un minor contenuto di grasso di marezzatura, è più strutturata e consistente alla masticazione, perde meno acqua in cottura e risulta generalmente più gustosa all'analisi sensoriale.

Lo sviluppo di questo prodotto sembra però collegato alla capacità dei produttori e dei macellai di comunicare correttamente al consumatore le specifiche del metodo di allevamento biologico (eco-sostenibilità ambientale, benessere animale, alimentazione ecc.) che influenzano direttamente la qualità della carne.

La diversificazione produttiva delle aziende agricole di montagna può essere perseguita anche attraverso la produzione di carne e salumi biologici ottenuti da suini allevati all'aperto, in aree di fondovalle a prato pascolo e/o arbustive non utilizzate. Si è pertanto valutata la sostenibilità tecnica, ambientale ed economica nel triennio di sperimentazione in 4 aziende dell'area pilota.

L'ingrasso (un ciclo/anno da maggio a fine novembre), di piccoli gruppi di suini (20-30 capi) in recinti all'aperto, utilizzando come ricovero delle capannine mobili (in legno o vetroresina), non ha creato particolari problemi ambientali, in quanto con il carico indicato dal metodo biologico (fino a 15 suini all'ingrasso/Ha) e la rotazione mensile degli animali nei parchetti, la distribuzione giornaliera delle deiezioni è risultata limitata e ben distribuita. I suini si sono adattati molto bene all'allevamento brado, non hanno mai manifestato patologie particolari, evidenziando un ottimo stato di benessere, buoni accrescimenti ponderali e ottima qualità della carcassa al macello.

I rilievi effettuati sulle caratteristiche qualitative della carne e del grasso, hanno permesso di valutare positivamente questo prodotto sia per il consumo fresco sia per la trasformazione in prodotti tipici dell'area (salame bellunese, pastin, ecc.). La validità economica di questo tipo di allevamento biologico risulta ovviamente maggiore quando il prodotto viene venduto al consumatore finale o trasformato in azienda per la produzione di salami. Un'indagine sui consumatori (oltre 450 interviste, nell'area pilota e limitrofe) ha evidenziato come esista una crescente domanda locale di salami tipici a diverso grado di stagionatura, che può rappresentare un'interessante opportunità per le aziende che vogliono intraprendere questo tipo di allevamento.

I rilievi effettuati sulle caratteristiche qualitative della carne e del grasso, hanno permesso di valutare positivamente questo prodotto sia per il consumo fresco sia per la trasformazione in prodotti tipici dell'area (salame bellunese, pastin, ecc.). La validità economica di questo tipo di allevamento biologico risulta ovviamente maggiore quando il prodotto viene venduto al consumatore finale o trasformato in azienda per la produzione di salami. Un'indagine sui consumatori (oltre 450 interviste, nell'area pilota e limitrofe) ha evidenziato come esista una crescente domanda locale di salami tipici a diverso grado di stagionatura, che può rappresentare un'interessante opportunità per le aziende che vogliono intraprendere questo tipo di allevamento.



Per maggiori informazioni:

Valerio Bondesan

Veneto Agricoltura - Settore Ricerca e Sperimentazione Agraria e Ittica

Tel. 049 8293711-3901 - e-mail: valerio.bondesan@venetoagricoltura.org



Produzioni agricole locali nell'area alpina transnazionale

La promozione del territorio alpino passa anche attraverso la riscoperta e la valorizzazione dei suoi prodotti locali, frutto del lavoro centenario della cultura e delle tradizioni di questi popoli. Spesso questi prodotti sono stati quasi abbandonati a seguito della recente massificazione degli stili alimentari, altri sono stati riscoperti anche grazie allo sviluppo di nuove tecniche di produzione.

Le azioni intraprese in questo sottoprogetto sono state svolte in una specifica area pilota alpina in provincia di Belluno: l'Alpago.

Geograficamente, l'Alpago è un anfiteatro orientato a sud-ovest verso il Lago di S.Croce, che si appoggia sul versante Est del Col Visentin. La catena dei monti che lo delimita separandolo dal Friuli si apre da Nord-Ovest a Sud-Est innalzandosi, con i monti Col Nudo, Teverone e Cavallo ben oltre i 2000 m., per poi degradare dolcemente ad Est, verso l'altopiano del Cansiglio, ultimo gradone naturale dominante la pianura veneto-friulana. I circa 10.000 abitanti dell'Alpago vivono tra i 400 e i 1000 metri di quota raccolti in una miriade di pittoresche e tranquille borgate, alcune delle quali conservano ancora tutto il loro sapore antico.

L'Alpago è in grado di interessare, di divertire e di stupire: pochi chilometri e poco tempo per passare dalla spiaggia del lago di S.Croce, caratteristico e conosciuto per la notevole ventosità che lo rende particolarmente adatto in primavera e d'estate, alla pratica del windsurf e agli sport velici, alle borgate e ai pascoli dell'alto Alpago da apprezzare a piedi, in mountainbike o a cavallo, sia d'estate che durante la stagione autunnale. Trovare ristoro è facile date le brevi distanze e una buona rete di esercizi pubblici più o meno caratteristici, in grado di offrire anche prodotti tipici locali.

Qui sta riprendendo consistenza, dopo diversi anni, l'allevamento ovino con una razza locale, l'Alpagota, per la produzione di un apprezzato agnello da carne. Le caratteristiche della zona hanno inoltre permesso lo sviluppo dell'allevamento dei bovini da latte utilizzando i foraggi ottenuti con metodo biologico per la produzione di latte alimentare e di formaggi locali di elevata qualità. Negli agriturismi è possibile assaggiare dei particolari salami misti prodotti con carne di suino e carni di bovino e pecora.

All'inizio del programma di attività è stato costituito un gruppo di lavoro, rappresentativo delle realtà turistico-economiche del comprensorio, che ha messo a disposizione professionalità ed entusiasmo per far progredire un progetto di promozione del territorio. Il gruppo, coordinato dalla Comunità Montana dell'Alpago, ha avuto il merito principale di creare coesione tra gli operatori e consapevolezza di dover lavorare insieme per dar valore al territorio. Un'attività di valorizzazione non imposta, ma condivisa nella necessità di dare un'immagine unica del territorio, alla quale corrisponda un aumento della qualità dei servizi e dei prodotti offerti.

6

Come prima risposta alla necessità di contraddistinguere in modo complessivo il territorio e i suoi prodotti, è stato individuato un logo specifico per l'Alpago.

Sono state successivamente programmate diverse azioni con lo scopo di avvalorare il territorio nel suo insieme:

- un'indagine conoscitiva sulla produzione e l'utilizzo dei prodotti agroalimentari tipici;
- la definizione di un primo elenco degli operatori del territorio, un iniziale semplice strumento di comunicazione comune verso i fruitori dell'Alpago;
- un concorso fotografico rivolto a professionisti e amatori sul tema dell'Alpago, svoltosi nell'estate 2005, con più di cento partecipanti;
- la realizzazione di un sito internet dedicato all'Alpago (www.alpago.bl.it) e ai suoi prodotti;
- la produzione di strumenti informativi, come depliant, cartellonistica stradale, totem per l'allestimento di stand fieristici, ecc.



Dall'indagine sui prodotti agroalimentari tipici locali è stato possibile valutare come diversi di questi mostrino delle interessanti potenzialità di sviluppo, sia in termini quantitativi, in considerazione della domanda crescente, sia qualitativi per rendere ancor più attraenti per il consumatore moderno prodotti con una storia ultracentenaria.

Alcuni prodotti per la promozione del territorio dell'Alpago

L'agnello da latte di razza Alpagota

L'agnello da latte è uno dei prodotti più pregiati della razza autoctona che prende il nome dall'Alpago. Razza rustica particolarmente resistente ed adattabile, ottima pascolatrice, di taglia medio-piccola, presenta una curiosa maculatura scura sulla testa e sulla parte inferiore degli arti, orecchie piccole e profilo montanino della testa. La pecora Alpagota ha una triplice attitudine: carne, latte e lana. Un tempo il latte veniva lavorato con quello di vacca per ottenere formaggi e ricotte, oggi però, la pecora Alpagota è allevata quasi esclusivamente per l'ottima carne dell'agnello, reperibile solo nella zona dei cinque Comuni dell'Alpago. Dopo un lungo periodo di riduzione, in sintonia con l'abbandono della pastorizia per forme di allevamento più redditizie, il numero di capi allevati sta ora aumentando grazie alla domanda di agnelli per la ristorazione locale, durante tutto l'anno.

La carne dell'agnello di razza Alpagota è tenera e saporita, con aromi particolari dovuti sia all'allevamento pascolativo degli animali, sia alle tecniche di preparazione e cottura in uso nei ristoranti della zona.

Salami misti

Sono prodotti che nascono centinaia di anni fa quando insieme al maiale le famiglie contadine potevano disporre anche di altre carni provenienti dalle macellazioni di animali a fine carriera come pecore, vacche o cavalli.

Ora i salami misti di suino-bovino e suino-pecora sono delle vere specialità dell'area; di calibro medio piccolo, poco speziati, quasi mai affumicati, hanno una stagionatura di diversi mesi, mantenendosi sempre morbidi e gustosi.

Recentemente si possono ritrovare anche salami prodotti con suini biologici allevati allo stato semi-brado in recinti all'aperto nelle aree a prato o arbustive.

Latte e formaggi biologici

Il latte, ricco di grasso e di proteine è ottenuto da allevamenti condotti con metodo biologico situati esclusivamente nell'area dell'Alpago. Nel caseificio locale si produce un formaggio "tipo latteria" morbido e delicato a pasta compatta o con leggera occhiatura, stagionato per 2-3 mesi e dall'aroma marcato e aromatico, con sentori di fieno e fiori. Dal siero riscaldato, con l'aggiunta di una piccola parte di latte, si ottiene per affioramento la ricotta. Oltre alla ricotta fresca, prodotto comune di molti caseifici, si produce una speciale ricotta affumicata, ottenuta affumicando la ricotta con legna di faggio. Si tratta di un metodo antico di conservazione della ricotta, oggi riscoperto, che permette di conservare la ricotta per un periodo prolungato di stagionatura, fino ad ottenere un prodotto maturo da grattugiare.

Piccoli frutti di sottobosco

Le caratteristiche del territorio e il particolare clima ventilato permettono la coltivazione delle piante di Lampone, Mirtillo, Ribes e More rosse. La produzione viene assorbita dai ristoratori e dagli agriturismi locali per la produzione di dolci e marmellate. I produttori locali si sono organizzati in cooperativa per poter portare i "piccoli frutti dell'Alpago" anche al di fuori dell'area di produzione.

Per maggiori informazioni:

Paolo Donadini

Direzione Regionale Promozione Agroalimentare

Tel. 041 2795495 - e-mail: paolo.donadini@regione.veneto.it



Le Fattorie Didattiche

La Fattoria Didattica è una delle nuove attività di servizio multifunzionale con cui l'azienda agraria si può aprire al mondo della scuola e dell'educazione, permettendo ad alunni e insegnanti di entrare in contatto, in modo dinamico e giocoso con la cultura, le tradizioni e le innovazioni del mondo rurale.

Il progetto Neprovalter attraverso la realizzazione di una rete transnazionale di Fattorie Didattiche dell'area alpina, ha cercato di collegare le diverse realtà trasferendo conoscenze ed esperienze per migliorare questa attività.

Nella prima fase del progetto si è cercato tra i partner, di trovare una definizione comune di Fattoria Didattica in modo da esplicitare le caratteristiche di qualità delle aziende che avrebbero poi partecipato alle iniziative progettuali, dando particolare evidenza all'attività di formazione continua da parte delle aziende. Sono state descritte alcune caratteristiche chiave per comprendere l'attività didattica: "le Fattorie Didattiche sono vere aziende agricole che ospitano classi e visitatori".

Nelle Fattorie Didattiche l'agricoltore fa incontrare le persone con la vita degli animali, l'origine dei prodotti, per stimolare un approccio critico e la conoscenza attraverso i percorsi didattici.

La Fattoria Didattica è la via per conoscere il mondo rurale attraverso l'esperienza diretta e, nello stesso tempo, facilita il contatto diretto tra consumatori e produttori basato sulla comprensione delle complesse relazioni tra il sistema delle produzioni, il consumo dei prodotti alimentari e il rispetto dell'ambiente.

Attraverso un bando di selezione sono state individuate 10 aziende pilota nell'area montana per sviluppare le attività progettuali.

Elenco delle aziende selezionate:

Bortoluzzi Mirko, provincia di Belluno

Saviane Letizia, provincia di Belluno

Basso Sergio, provincia di Vicenza

Coop Le Valli, provincia di Vicenza

Azienda agricola Tosetti di Postiglione Eleonora, provincia di Verona

Radin Maurizio, provincia di Vicenza

Pasin Devis, provincia di Vicenza

Daem Veerle Margaret, provincia di Verona

Miola Susanna, provincia di Vicenza

Azienda Agricola La Mimosa, provincia di Vicenza

L'attività si è sviluppata su due ambiti di lavoro; un contesto promozionale-divulgativo e un'attività di "interscambio culturale" tra imprenditori dei diversi partner.

L'attività di promozione

È stato realizzato un video didattico-promozionale che ha messo in evidenza le varie proposte presenti nell'ambito della Fattoria Didattica; i percorsi differenziati legati alla storia e al territorio, alle attività manuali che si possono realizzare, al recupero di antiche tradizioni, all'apprendimento sul campo con le modalità di gioco-azione per rendere concreti concetti teorici appresi a scuola. Il video in forma di DVD è stato presentato ufficialmente alle scuole, agli enti locali delle quattro province venete interessate (Belluno, Treviso, Verona e Vicenza) durante quattro incontri realizzati presso le Fattorie Didattiche (aprile del 2006). Nel corso degli incontri finalizzati a presentare ai potenziali utenti e alla stampa il DVD "Progetto Neprovalter - Le Fattorie Didattiche, Sviluppo e conoscenza dello spazio alpino" e del CD didattico "Una Montagna di Buone Regioni", sono stati approfonditi, attraverso i focus group, i principali temi di interesse per gli imprenditori e per gli insegnanti. In particolare sono stati approfonditi i temi relativi al rapporto tra domanda e offerta, le esigenze delle scuole, i bisogni emergenti e le prospettive di sviluppo di questa attività aziendale.

L'attività di formazione e scambio di esperienze attraverso workshop si è sviluppata con l'accoglienza da parte delle Fattorie Didattiche del Veneto di imprenditori della Liguria e con un viaggio studio degli imprenditori veneti presso alcune Fattorie Didattiche della Carinzia.

Queste esperienze hanno permesso alle aziende di apprendere nuove tecniche didattiche, stili di-

versi di promozione dell'attività verso le scuole, di confrontarsi su punti di forza e di debolezza delle proposte, inoltre, è stato interessante analizzare un potenziale mercato straniero per una futura e probabile domanda da parte di utenti non italiani.

Per maggiori informazioni sulle Fattorie Didattiche della Regione Veneto

Carta della Qualità con la DGR n.70 del 24 gennaio 2003 (www.regione.veneto.it/Agricoltura)

Lo sviluppo delle Fattorie Didattiche in molte aree della Regione dimostra come questa proposta di agricoltura multifunzionale si stia diffondendo, suscitando curiosità e stimoli nuovi negli imprenditori agricoli che la vedono come una nuova fonte di reddito, ma soprattutto come un momento di promozione dell'azienda oltre che della cultura e del mondo rurale che loro rappresentano.

Oltre alle Fattorie Didattiche, si è valutata anche la possibilità di sviluppo delle Fattorie Sociali, specifiche realtà di servizio rivolte a persone appartenenti alle "fasce deboli" (anziani, diversamente abili), che possono trovare nell'ambiente rurale un momento di interazione con la natura, con positive ripercussioni sullo stato complessivo di salute degli ospiti.

L'attività della Fattoria Sociale amplia quindi le possibilità di servizio multifunzionale dell'azienda agricola, inserendola nell'ampio settore dei servizi diretti a migliorare la salute delle persone.

Per maggiori informazioni:

Germano Zuliani

Direzione Regionale Agroambiente e Servizi per l'Agricoltura
Tel. 041 2795505 - e-mail: germano.zuliani@regione.veneto.it



Considerazioni finali

Al termine dei 3 anni di attività del Progetto Neprovalter è ragionevole chiedersi cosa sia emerso dalle diverse azioni sviluppate nelle aree pilota e quali possano essere le indicazioni per definire nuovi modelli di sviluppo delle attività agricole nelle aree di montagna.

Le considerazioni circa le realtà esistenti, i vincoli e le potenzialità di sviluppo sono più ampiamente riportate nelle specifiche sezioni relative alle azioni sviluppate; ciò nonostante è utile una riflessione complessiva.

Il Progetto Neprovalter ha inteso studiare, sviluppare e testare dei modelli di sviluppo di attività agricole tradizionali e innovative nell'area montana, atte a indicare nuovi percorsi per gli imprenditori e per l'Ente pubblico che deve supportarli con azioni mirate.

Lo sviluppo della zootecnia biologica da carne, bovina e suina, nell'area montana sembra possedere interessanti potenzialità se si riuscirà a rimuovere i fattori di criticità che attualmente ne limitano lo sviluppo. La redditività della produzione di carne biologica di bovino è strettamente collegata alla possibilità di accorciare la filiera tra produttore ed utilizzatore (consumatore finale, agriturismo, ristorazione) fornendo servizi efficienti (macellazione e porzionatura della carne) ad un costo sostenibile. Per la carne suina, in particolare per i prodotti trasformati di alta tipicità, esistono interessanti spazi di mercato, sempre che l'imprenditore sia aiutato nella trasformazione diretta delle carni, nel rispetto delle attuali norme igienico sanitarie e di sicurezza degli alimenti (utilizzando idonee sale di lavorazione, celle di asciugatura dei salami, ecc.).

Anche la valorizzazione del territorio montano attraverso una maggiore conoscenza dei prodotti tipici dovrebbe essere realizzata attraverso la creazione di microfilieri locali, ad esempio tra produttori e ristoratori, questi ultimi in grado di interagire direttamente con il "consumatore turista".

Il modello testato nell'area pilota dell'Alpago ha permesso di valutare inoltre, la necessità di studiare nuovi strumenti di informazione per il turista, che gli permettano una maggiore conoscenza del territorio e dei suoi prodotti prima di recarsi nell'area (ad esempio attraverso uno specifico portale web) oltre che di scegliere le realtà da visitare o dove degustare e acquistare i prodotti.

D'altra parte, i produttori devono essere coscienti che quando si promuove un prodotto e la domanda dei consumatori aumenta, si devono sviluppare le microfilieri in grado di supportare l'offerta con un prodotto di alta qualità.

Lo sviluppo di attività innovative nell'azienda di montagna, come la creazione di percorsi didattici, rivolti ai ragazzi delle scuole, agli insegnanti o in altri casi a persone diversamente abili (Fattorie sociali) permettono di aprire nuove possibilità di lavoro e di reddito.

In ambito regionale, la creazione di una rete di Fattorie Didattiche permette di offrire agli operatori che si affacciano a questa attività per la prima volta, un supporto di esperienze e modelli molto avanzati.

L'integrazione di questi potenziali fattori di sviluppo può contribuire quindi al superamento delle difficoltà connesse all'applicazione scollegata dei diversi interventi, apportando vantaggi sociali ed economici alle aree montane.

L'attività di animazione e di coinvolgimento dei soggetti locali ha posto le basi per sviluppare una fase successiva che potrebbe concretizzarsi durante il prossimo periodo di programmazione 2007-2013.

Il nuovo Piano di Sviluppo Rurale prevede infatti la possibilità di realizzazione di progetti integrati di area nell'ambito di sistemi produttivi locali caratterizzati da identità storica e territoriale, derivante dall'integrazione fra attività agricole e altre attività locali.



Per eventuali approfondimenti contattare

Regione del Veneto, Direzione Agroambiente e Servizi per l'Agricoltura
Servizio Ricerca, Sperimentazione e Diversificazione Aziendale
Via Torino, 110 - Mestre-Venezia (Ve)
Tel. 041.2795479 - Fax 041.2795448
www.regione.veneto.it/agricoltura
e-mail: agroambiente@regione.veneto.it

Ringraziamenti

I responsabili del Progetto Neprovalter desiderano ringraziare i collaboratori e le aziende per il fattivo contributo nella realizzazione delle diverse attività:

- Silvano Cossalter, *Veneto Agricoltura, Azienda pilota e dimostrativa per la montagna di "Villiago" - Sedico (Bl)*;
- Alberto Marangon, *Veneto Agricoltura, Laboratorio di analisi sensoriali - Thiene (Vi)*;
- Maurizio Masin, *Comunità Montana dell'Alpago*;
- le Aziende agricole biologiche della provincia di Belluno (Letizia Saviane, Coop. Monte Cavallo, Patrizio De Cet);
- Ermen Gretti, *Laboratorio di produzione salami tipici bellunesi*;
- Flaviana Gottardo, *Università degli Studi di Padova, Dipartimento di Scienze Animali - Legnaro (Pd)*;
- Eliana Schiavon, *Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Sezione di diagnostica - Legnaro (Pd)*;
- Ermes de Rossi, *BIOS srl, Organismo di Controllo per l'agricoltura biologica, Marostica (Vi)*;
- le Fattorie Didattiche del Veneto;
- Elena Schiavon, *Direzione Promozione Agroalimentare, Regione del Veneto*.

Autori

Giorgio Trentin, Germano Zuliani, Paolo Donadini - Regione del Veneto
Elisa Scalchi - Impresa Verde Vicenza
Valerio Bondesan - Veneto Agricoltura

Pubblicazione edita da

Regione del Veneto - Direzione Agroambiente
e Servizi per l'Agricoltura
Servizio Ricerca, Sperimentazione
e Diversificazione Aziendale
Via Torino, 110 - Mestre-Venezia (Ve)
Tel. 041.2795479 - Fax 041.2795448
www.regione.veneto.it/agricoltura
e-mail: agroambiente@regione.veneto.it

Realizzazione Editoriale

Azienda Regionale Veneto Agricoltura
Coordinamento Editoriale:
Margherita Monastero, Isabella Lavezzo
Settore Divulgazione Tecnica e Formazione Professionale
Via Roma, 34 - 35020 Legnaro (PD)
Tel. 049.8293920 - Fax 049.8293909
e-mail: divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org

Finito di stampare presso
Tipolito Moderna - Due Carrare (Pd)
Maggio 2006





UNIONE EUROPEA



Interreg III B

Progetto cofinanziato dall'Unione Europea mediante il Fondo Europeo di Sviluppo Regionale.
Iniziativa comunitaria INTERREG III B Spazio Alpino, titolo del progetto "Neprovalter, la rete delle produzioni agricole caratteristiche per la valorizzazione e la conoscenza del territorio alpino". Codice progetto 2002/i/1.2/1-1/15-v25

A project co-financed by the European Union through the European Fund for Regional Development.
A community initiative INTERREG III B Alpine Space, project title "Neprovalter, the network of characteristic agricultural production for exploitation and knowledge of the alpine land". Project code 2002/i/1.2/1-1/15-v25

