

# **ANALISI SWOT PER LA COSTRUZIONE DI SCENARI DI GOVERNANCE**

## **DELLE MICROFILIERE DEL PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE ALIMENTARE DELL'ARCO ALPINO**

Per l'immagine in copertina:

Intangible Search 2022 © AESS REGIONE LOMBARDIA - CNR"

## **Living ICH**

Hanno contribuito alla raccolta delle informazioni:

*Eurac Research*: Elisa Agosti, Ricarda Schmidt

*Regione Autonoma Valle d'Aosta*: Enrico Martial, Virginie Deguillame, con la collaborazione di Maria Anna Bertolino del Centre Régional d'Etudes des Populations Alpines (Crepa)

*Regione Lombardia*: Agostina Lavagnino, Elisabetta Vento

*Polo Poschiavo*: Cassiano Luminati

## **Fondazione Santagata per l'Economia della Cultura**

*Coordinamento*: Giulia Avanza

*Ricercatori*: Giulia Avanza, Enrico Crisafulli

*Supervisione scientifica*: Paola Borrione, Alessio Re

*Progetto grafico*: Ottavia Arenella

La Fondazione Santagata per l'Economia della Cultura raccoglie le esperienze e le competenze acquisite e maturate negli anni passati dal Centro Studi Silvia Santagata-Ebla (CSS-Ebla) e si propone di proseguire l'attività di studio iniziata da Walter Santagata.

I temi di lavoro della Fondazione riguardano due filoni principali: un primo legato alla gestione del patrimonio culturale, con particolare riferimento allo sviluppo economico dei territori e ai programmi UNESCO, e un secondo legato alla produzione di cultura e all'innovazione culturale. È inoltre nella missione della Fondazione il supporto all'internazionalizzazione degli operatori economici e culturali piemontesi e italiani.

-

## **Fondazione Santagata per l'Economia della Cultura**

Corso Duca degli Abruzzi 43, 10129, Torino

Web: [www.fondazionesantagata.it](http://www.fondazionesantagata.it)

Fb: <https://www.facebook.com/FondazioneSantagata/>

Linkedin: <https://www.linkedin.com/company/fondazione-santagata/?originalSubdomain=it>







# INDICE

<b>1. INQUADRAMENTO TEORICO E CONTESTO</b>	<b>5</b>
1.1 LA GOVERNANCE DEL PATRIMONIO IMMATERIALE	6
1.2 METODOLOGIA DI LAVORO	7
1.3 IL TERRITORIO DI RIFERIMENTO	121
<b>2. MICROFILIERE E CATENA DEL VALORE CONDIVISO</b>	<b>14</b>
2.1 VALLE D'AOSTA	15
2.2 VALLESE	21
2.3 VALTELLINA	27
2.4 VALPOSCHIAVO	34
2.5 VAL VENOSTA	41
2.6 ENGADINA BASSA	44
<b>3. ANALISI SWOT</b>	<b>47</b>
3.1 VALLE D'AOSTA	48
3.2 VALLESE	54
3.3 VALTELLINA	60
3.4 VALPOSCHIAVO	66
3.5 VAL VENOSTA	72
3.6 ENGADINA BASSA	75
<b>4. EVIDENZE DI SISTEMA E PROSPETTIVE</b>	<b>78</b>

# 1. INQUADRAMENTO TEORICO E CONTESTO



# 1.1

## La governance delle microfiliere del patrimonio immateriale

Il progetto Interreg 'Living ICH' si interessa al patrimonio culturale immateriale agroalimentare nella regione di confine tra l'Italia e la Svizzera. Nel tempo, in queste zone si sono sviluppate pratiche patrimoniali simili o comuni, che ancora oggi definiscono le identità locali e determinano aree culturali che si discostano dai moderni confini amministrativi. Le ragioni che hanno condotto i partner di progetto – Eurac Research, Regione Autonoma Valle d'Aosta, Regione Lombardia e Polo Poschiavo – a concepire e implementare l'iniziativa, sono due: la percezione che la consapevolezza attorno a questo patrimonio sia limitata, e l'osservazione di una mancanza di scenari di governance transfrontaliere del patrimonio agroalimentare. Per questo, 'Living ICH' intende sensibilizzare sull'importanza del patrimonio culturale immateriale di queste regioni, promuovendo tradizioni, costumi e pratiche e rafforzando la resilienza a lungo termine delle comunità coinvolte. Tra le varie azioni previste dal progetto, l'analisi SWOT intende fornire una maggiore conoscenza degli attuali sistemi di governance delle microfiliere del patrimonio culturale immateriale agroalimentare dell'arco alpino selezionate, attraverso l'elaborazione di un quadro di valutazione a partire dal quale potranno essere individuate azioni per rafforzare i sistemi territoriali e costruire scenari di governance transfrontaliere. Il richiamo alla "governance", termine tanto ricorrente quanto in evoluzione ed impiegato con

varie accezioni nel contesto contemporaneo, richiede, come premessa, una precisazione di cosa indichi la locuzione nello specifico contesto del patrimonio culturale immateriale. Richiamandosi a quanto sintetizzato da Renate Mayntz<sup>1</sup>, nello svolgere la presente attività di ricerca, la Fondazione Santagata per l'Economia della Cultura ha fatto riferimento a specifiche accezioni del paradigma di "governance". Da un lato, partendo da quanto proposto dall'UNESCO nel 1998<sup>2</sup>, si è inteso per governance quelle "modalità di coordinamento non-gerarchiche"<sup>3</sup> e di interazione tra lo Stato e gli attori non statuali in reti decisionali miste, sulle quali si impostano tentativi di risoluzione collettiva di problemi. Dall'altro, oltre che a forme di coordinamento alternative ai sistemi gerarchici, si è fatto riferimento anche a funzioni coordinative altre dal mercato, poiché anche contributive alla costruzione dell'ordine sociale. In questa prospettiva, quindi, lo sguardo che questo rapporto restituirà non è rivolto al comparto produttivo agroalimentare dell'arco alpino, né nel suo complesso né nel dettaglio dei singoli territori, ma alle modalità di relazione e interazione tra ecosistema di attori, contesto territoriale e normative dalle quali dipende la vitalità del patrimonio immateriale agroalimentare alpino, con particolare considerazione delle modalità e delle forme nelle quali la cooperazione ha luogo e le decisioni vengono prese, determinando i processi di generazione di valore e lo sviluppo delle comunità coinvolte.

<sup>1</sup> Renate Mayntz. "La teoria della governance: sfide e prospettive." *Italian Political Science Review/Rivista Italiana di Scienza Politica* 29, no. 1 (1999): 3-21.

<sup>2</sup> Unesco (1998), "Governance", in *International Social Science Journal*, marzo 1998.

<sup>3</sup> Cfr. I.

# 1.2

## Metodologia di lavoro

Dopo un breve inquadramento dei territori di riferimento, il rapporto di ricerca presenterà, al Capitolo 2, le microfilieri in esame e le rispettive catene di valore condiviso, per poi esplicitare, al capitolo 3, l'analisi SWOT per ciascuna di esse. In conclusione, il capitolo 4 riporterà considerazioni sulle evidenze raccolte e sulle prospettive future per il rafforzamento degli scenari di governance attuali. Coniato nel contesto degli studi di economia industriale, il concetto di filiera si è rivelato un efficace strumento interpretativo per analizzare le caratteristiche del sistema agroalimentare<sup>4</sup>. In termini generali, una filiera racchiude il **complesso di operazioni tecniche e transizioni necessarie per ottenere, da materie prime, un prodotto finito**. Elemento essenziale dell'approccio è l'articolazione delle varie attività lungo tutte le fasi di trasformazione, fasi nelle quali emergono situazioni di relazione, complementarità, opposizione e dominazione tra livelli coinvolti nei processi. La visione di filiera, che coglie le **relazioni strutturali** del processo complessivo e rimane aperta a legami esterni, si focalizza su un'unità di indagine intermedia tra il processo produttivo e il sistema economico, ed è particolarmente utile per fare emergere quegli elementi la cui connessione contribuisce, nel complesso, a generare un valore (economico, sociale, culturale). In ciascuno dei territori in analisi, contribuiscono alla continuità del patrimonio culturale immateriale alimentare alpino **una pluralità di microfilieri** che, pur possedendo un certo grado di autonomia e distinzione – ad esempio in virtù del livello di professionalità, della tipologia di rapporto con il mercato, del livello di meccanizzazione,

dell'incidenza dei costi di produzione – sono **accomunate da fattori fondamentali**, quali la dipendenza dal contesto geografico e ambientale in cui si trovano, la capacità di adattamento e le modalità di trasmissione nel corso del tempo. In virtù di questa somiglianza, e per rendere più approfondito il lavoro di studio e più efficace il coinvolgimento degli attori del territorio, i partner del progetto Living ICH hanno deciso di focalizzare l'attenzione su specifiche microfilieri, individuate seguendo le tipicità dei territori montani, nei quali la ridotta disponibilità di terreni fertili e i notevoli dislivelli rendono inadatta la piantumazione e la coltivazione intensiva. Si tratta inoltre di microfilieri che, nei contesti selezionati, mostrano un basso livello di industrializzazione e meccanizzazione, sempre per ragioni legate alla morfologia dei terreni. Per questo, i prodotti agroalimentari in esame sono frutto di azioni legate ai saperi e alle tecniche tradizionali, e i processi produttivi della filiera strettamente correlati al contesto territoriale in cui avvengono. Per ciascuna delle microfilieri selezionate, le fonti alle quali il gruppo di ricerca ha attinto sono:

- I materiali preparati dai partner nel corso delle attività di progetto, in particolar modo, ove disponibili, le **schede inventario degli elementi** del patrimonio culturale – filiera produttiva in esame;
- Una **mappatura degli attori** che compongono la filiera nel territorio, a partire da una categorizzazione testata in precedenti lavori<sup>5</sup>, che li ha declinati in produttori, trasformatori, distributori, agriturismi, associazioni di settore, consorzi, associazioni culturali, enti di formazione nel

<sup>4</sup> Gervasio Antonelli, "La prospettiva del valore nell'analisi delle filiere agroalimentari", *Economia Agro-Alimentare*, 13 no. 1-2 (2011): 9-35.

<sup>5</sup> Enrico Bertacchini e Walter Santagata, *Atmosfera creativa. Un modello di sviluppo sostenibile per il Piemonte fondato su cultura e creatività* (Bologna: Il Mulino, 2012).



settore in questione, enti di promozione turistica, enti di ricerca-ricercatori-appassionati; microservizi di supporto, eventi culturali e di salvaguardia. La mappatura è stata in primo luogo compilata dai referenti locali di progetto e in seguito verificata e integrata da parte del gruppo di ricerca attraverso ricerche di tipo desk. Pur non avendo la pretesa di restituire una mappatura esaustiva, il tentativo è stato di essere quanto più completi e puntuali possibile;

- Informazioni riguardanti il **quadro normativo** ai vari livelli (regionale, provinciale e comunale nei casi italiani; cantonale, distrettuale e comunale in quelli svizzeri), gli **strumenti finanziari** di supporto alla filiera, e gli **strumenti di tutela** degli standard qualitativi e di origine (marchi, riconoscimenti, disciplinari), reperite a partire dalla consultazione dei partner di progetto e integrate attraverso la consultazione delle pagine web delle istituzioni competenti.

In alcuni specifici casi, è stato inoltre possibile condurre **interviste approfondite** per acquisire elementi non reperibili dalle fonti digitali e per rafforzare la comprensione del quadro territoriale. L'analisi delle diverse microfiliere presenterà dunque livelli di approfondimento differenziato in base alla disponibilità e accessibilità delle relative fonti. Partendo da queste, obiettivo del Capitolo 2 sarà, dunque, illustrare il processo di produzione e le interrelazioni tra le microfiliere e il territorio in cui sono collocate, tra i gruppi di praticanti e gli attori circostanti, e tra i settori in considerazione e il più ampio contesto socio-economico locale. Ciò verrà fatto identificando gli **elementi di valore condiviso**, ovvero quegli elementi, relativi alle pratiche operative o alle politiche, che determinano la vitalità della filiera alimentare,

influenzando positivamente sul contesto socio-economico e ambientale di riferimento e contribuendo attivamente alla salvaguardia del patrimonio culturale immateriale alimentare dell'arco alpino.

La metodologia di analisi adottata in questa fase di lavoro è fondata sul concetto, elaborato dall'economista Michael Porter, di "catena del valore"<sup>6</sup>, poi ripensato in collaborazione con Mark Kramer e ampliato in quello di "valore condiviso". Quest'ultimo è stato teorizzato riconoscendo che esistono meccanismi di interrelazione imprescindibili tra un'impresa e il contesto socio-economico in cui opera: se, da un lato, le attività e i processi dell'impresa hanno un impatto (positivo o negativo), sul contesto esterno, dall'altro il contesto esterno influenza l'impresa, determinando vincoli o vantaggi e condizionandone competitività e strategia<sup>7</sup>. Nella visione degli autori, generare "valore condiviso" richiede che la creazione di valore economico vada di pari passo alla creazione di un valore per la società<sup>8</sup>. Manterremo, della teorizzazione originaria, la suddivisione delle attività che contribuiscono alla creazione di valore in due principali categorie, **funzioni primarie e funzioni di supporto**, applicandola tuttavia non alle singole imprese, ma alle complessive filiere identificate. In particolare includeremo:

- Tra le **funzioni primarie** tutti quei processi che contribuiscono direttamente alla messa in disponibilità del prodotto, (produzione, trasformazione, distribuzione e vendita);
- Tra le **funzioni di supporto** quei processi che non contribuiscono in via diretta alla creazione del prodotto, ma che sono necessari perché questa avvenga (formazione, ricerca e sviluppo, salvaguardia del patrimonio immateriale).

<sup>6</sup> Michael E. Porter, *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance* (New York: Free Press, 1985).

<sup>7</sup> Michael E. Porter e Mark R. Kramer, "Strategia e società. Il punto d'incontro tra il vantaggio competitivo

e la Corporate Social Responsibility," *Harvard Business Review* edizione italiana 1/2 (2007).

<sup>8</sup> Mark R. Kramer e Michael E. Porter, *Creating shared value* (Boston, MA, USA: FSG, 2011), 17.

A partire dall'evoluzione concettuale di "valore condiviso", guarderemo all'interdipendenza tra filiera e territorio focalizzandoci sul "contesto competitivo", ovvero a quelle interrelazioni esterno-interno che condizionano la filiera. Il contesto competitivo sarà presentato riconducendone i fattori a quattro aree:



Figura 1 - I valori della filiera

Obiettivo del Capitolo 3 sarà **fornire un quadro di valutazione per la futura elaborazione di azioni strategiche** volte a rafforzare la governance del patrimonio immateriale agroalimentare dell'arco alpino.

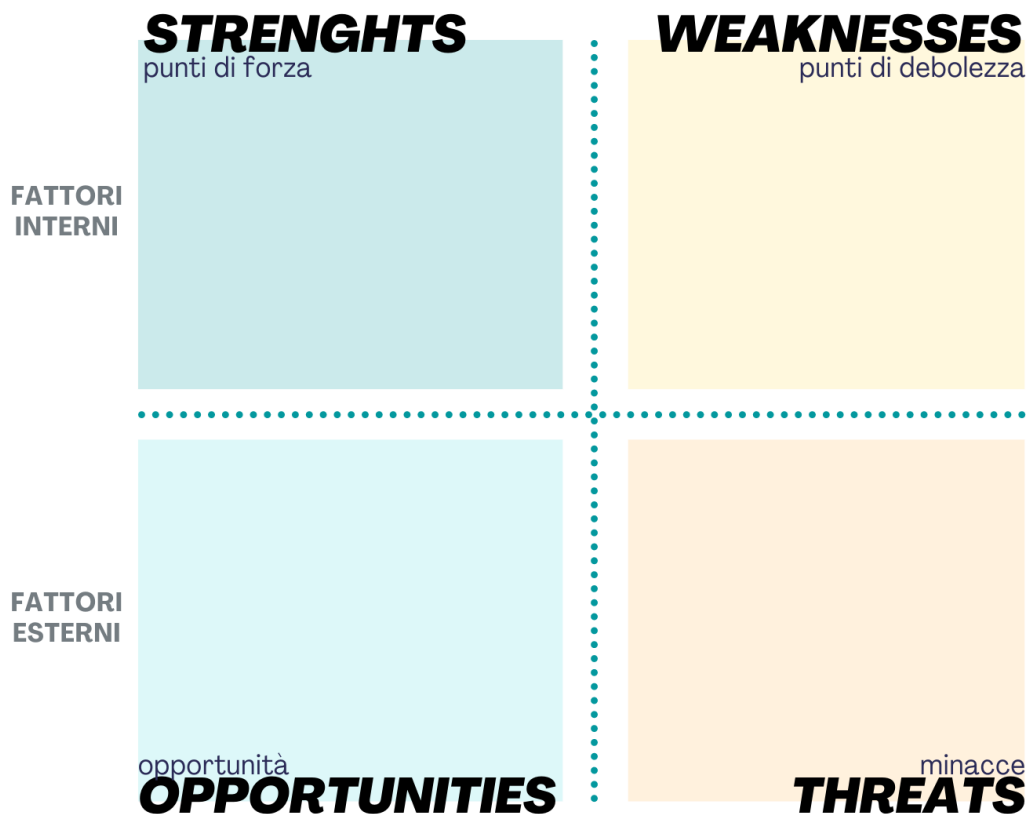
Ciò verrà fatto partendo da una restituzione sintetica degli attori e dei fattori che configurano gli scenari di governance delle singole microfiliera (attraverso la schematizzazione illustrata in figura 1), e illustrando gli esiti dell'analisi SWOT condotta. Come suggerito dall'acronimo, l'analisi SWOT (Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats) indaga le variabili interne (quelle che fanno parte del sistema e sulle quali è possibile intervenire direttamente) ed esterne alla microfiliera (che non ne dipendono in maniera diretta, possono al più essere influenzate o tenute sotto controllo), soffermandosi su:

- **Punti di forza:** fattori interni che hanno un impatto positivo e sono da valorizzare;

- **Punti di debolezza:** fattori interni che costituiscono limiti da tenere in considerazione o aspetti da migliorare;
- **Opportunità:** possibilità esterne che vengono offerte dal contesto e possono costituire delle occasioni di sviluppo;
- **Minacce:** aspetti esterni che possono influenzare negativamente il sistema, rischi da valutare e da affrontare, perché potrebbero peggiorare e rendere critica una situazione

Per ciascuna microfiliera, l'analisi verrà presentata attraverso la classica matrice SWOT.

In conclusione, il Capitolo 4 riporterà considerazioni di insieme del sistema del patrimonio immateriale agroalimentare dell'arco alpino considerato, andando a mettere in luce quelle possibili prospettive future che contribuirebbero al rafforzamento degli scenari di governance attuali.



# 1.3

## Il territorio di riferimento

Il progetto Interreg 'Living ICH' si inquadra in tre aree transfrontaliere tra Italia e Svizzera e in particolare, seguendo un ordine da Occidente a Oriente nell'arco alpino:

- La Valle d'Aosta e l'Entremont, nel Vallese;
- Alcuni comuni della Valtellina, in provincia di Sondrio (Regione Lombardia) e la Valposchiavo;
- Val Venosta e la regione della Bassa Engadina / Val Müstair nel Canton Grigioni.

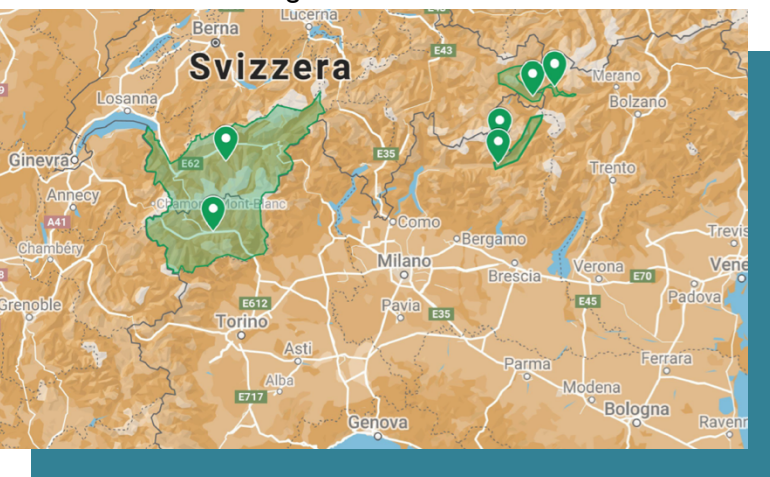


Figura 2 - Il territorio di riferimento

Il territorio in esame si estende per circa 9.400 chilometri quadrati (se si considerano la Regione Valle d'Aosta e il cantone Vallese nella loro integrità) e, pur mostrando proprie specificità, le tre aree frontaliere presentano caratteristiche comuni, sia in termini sociodemografici, sia in termini di economici e di produzione nella filiera agroalimentare.

Si tratta di zone a bassa densità abitativa e che hanno seguito una tendenza demografica in forte decrescita nell'ultimo decennio, fatta eccezione per alcune specifiche macroaree, come il cantone Vallese. Le aree sono caratterizzate da un

fenomeno di spopolamento progressivo, complice la scarsa attrattività lavorativa per i giovani, che, in maniera simile nel resto dell'arco alpino, solo di recente stanno invertendo la tendenza e tornando a privilegiare la vita montana e le opportunità che essa può fornire. In termini di impiego, la domanda di lavoro è maggiormente soddisfatta per quanto riguarda il settore del turismo, che si è rivelato in forte crescita negli ultimi decenni e ha contribuito a un impiego per lo più stagionale dei giovani ad alta quota.

Demograficamente, in Valle d'Aosta si sta verificando un progressivo spopolamento, in particolare dal 2013, anno in cui la popolazione era di quasi 129.000 abitanti, mentre nel 2021 se ne contavano<sup>9</sup> appena 123.337. L'unica regione coinvolta ad aver registrato un trend positivo è il Cantone Vallese, che ha visto aumentare progressivamente la popolazione fino al record degli ultimi anni nel 2019, con oltre 345.000 abitanti<sup>10</sup>.

I comuni selezionati della Valtellina, in provincia di Sondrio, hanno anche loro registrato un decremento demografico, oltre a presentare già di per sé un basso numero di abitanti. Le realtà coinvolte sono quelle di Teglio, con tutte le sue frazioni (Cerona, San Giacomo, San Gervasio, San Giovanni, Pira, San Rocco, Somasassa, Cà Frigeri, Tresenda), Tirano, Villa di Tirano, Castello dell'Acqua, Bianzone, Grosio, Grosotto e Valfurva. In particolare, solo i primi quattro comuni sono stati individuati per la filiera cerealicola dei cereali minori, soprattutto orzo, segale, grano saraceno e farro. La ricerca inerente alla filiera della castanicoltura e dell'apicoltura ha invece interessato tutti e otto i comuni. Il confronto transfrontaliero avviene con i due comuni della Valposchiavo, nel Canton Grigioni, che sono

<sup>9</sup> Fonte dati: Istat (2022).

<sup>10</sup> Fonte dati: Ufficio Federale di Statistica (2020).

Poschiavo e Brusio. Quest'ultimo è stato individuato soprattutto in merito alla castanicoltura e alla raccolta di piccoli frutti, mentre entrambi sono stati oggetto di ricerca di attori cerealicoli.

L'ultimo contesto oggetto di studio si trova tra la Val Venosta, in Alto Adige, e la Bassa Val Engadina/Val Müstair. In questa area è stata individuata la filiera della pera pala. Fra i comuni italiani, la microfiliera risulta essere particolarmente significativa nei comuni di di Glorenza, Sluderno, Malles, Lasa, Montechiaro, Prato, Spondigna, Oris e Silandro. Dal lato svizzero, la Bassa Engadina viene invece presa in considerazione nella sua interezza.

Si tratta, in tutti e sei i casi, di aree montane con una tradizionale e forte vocazione agricola, che negli ultimi anni hanno mostrato una concentrazione dell'economia nei settori del turismo e condividono la presenza di un patrimonio culturale che trascende i confini frontaliere, fatto di tradizione contadina, folklore, tradizioni. Prova ne sia che la Festa de Lo Pan Ner si è affermata come evento culturale in larga parte di territori, portatrice di numerosi scambi tra le comunità locali transfrontaliere.

Vengono di seguito riassunti i territori e le comunità coinvolte dall'analisi.

### **Valle d'Aosta**

Viene considerata nella sua totalità, sono quindi coinvolti vari comuni della bassa e alta valle.

### **Valtellina**

- Teglio
- Tirano
- Villa di Tirano
- Castello dell'Acqua
- Bianzone
- Grosio
- Grosotto
- Valfurva

### **Val Venosta**

- Glorenza
- Sluderno
- Malles
- Lasa
- Montechiaro
- Prato
- Spondinga
- Oris
- Silandro

### **Vallese**

Viene soprattutto coinvolta la zona dell'Entremont, in particolare i comuni di:

- Bourg-Saint-Pierre
- Liddes
- Orsières
- Sembrancher
- Val de Bagnes

### **Valposchiavo**

- Poschiavo
- Brusio

### **Engadina Bassa**

Viene considerata tutta la regione della Bassa Engadina.

Figura 3 - Schema riassuntivo dei territori e comunità coinvolti



# 2. MICROFILIERE E CATENA DEL VALORE CONDIVISO



## 2.1

### Valle D'Aosta

#### Cerealicoltura

La Valle d'Aosta ha una forte tradizione cerealicola, che possiamo tuttora leggere nel paesaggio grazie alla testimonianza dei muretti e dei terrazzamenti, un tempo dedicati alla coltivazione dei cereali. I cereali venivano coltivati nei posti più impervi e meno accessibili, poiché non necessitano di acqua e quindi di impianti irrigui, utili invece ad altre colture. La segale rappresentava la coltura di gran lunga più rilevante, molto diffusa dal Medioevo fino al XIX secolo, grazie alla sua capacità di adattamento al clima secco e rigido della regione. Contrariamente ad altre colture cerealicole come il frumento o l'orzo, seminate in zone altimetricamente più basse, la segale può infatti anche essere coltivata fino a 2000 metri di altitudine<sup>11</sup>. Come per tutte le colture, anche i cereali erano utili al sostentamento familiare, in un'ottica di auto sussistenza, e rappresentavano un elemento fondamentale in quanto la loro farina era utilizzata per la panificazione. Infatti, una volta raccolti, i grani erano conservati e poi macinati nei mulini in prossimità dei corsi d'acqua, e la farina era usata per fare il pane durante l'inverno per permettergli di essiccare correttamente, senza sviluppare muffe. Il pane nero veniva quindi sempre consumato secco.

Il rapporto “L'agricoltura nella Valle d'Aosta in cifre 2021”<sup>12</sup> indica che la porzione di territorio destinata alla cerealicoltura assomma a 31 ettari, corrispondenti a circa il 13% della superficie di seminativi nella regione. Di questi, le principali coltivazioni sono il mais da granella (12 ettari), la segale (8 ettari) e il grano tenero (6 ettari), pur osservandosi, nelle ultime annualità considerate, una netta diminuzione della superficie di produzione di mais da granella (-36,8%) e una quasi equivalente crescita della superficie di coltivazione della segale (+33,3%). Ciò pare espressione della strategia di diversificazione delle produzioni che le imprese agricole stanno adottando per rispondere ai problemi legati alla crisi economica generale e per migliorare la propria competitività. L'agricoltura biologica certificata è presente su 6 dei 31 ettari a produzione cerealicola.

I dati occupazionali ISTAT<sup>13</sup> rilevano che, tra le imprese regionali alimentari e di bevande, quelle dedite alla produzione di prodotti da forno e farinacei sono le prime per numero di addetti occupati. Nel complesso, il peso delle attività di supporto e secondarie sono del 14,8 e del 27,3% sul valore della produzione agricola nella regione.

<sup>11</sup> “Le vicende storiche e l'attività agricola”, Autonomie e beni comuni Valle d'Aosta, pagina consultata il 04/11/2021, <http://autonomiebenicomuni.eu/le-vicende-storiche-lattivita-agricola/>

<sup>12</sup> “L'agricoltura nella Valle d'Aosta in cifre 2021”, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi

dell'economia agraria, pagina consultata l'11/04/2022, <https://www.crea.gov.it/web/politiche-e-bioeconomia/-/l-agricoltura-nella-valle-d-aosta-in-cifre-2021->

<sup>13</sup> Fonte: ISTAT, Archivio statistico delle imprese attive (ASIA).

**Localizzazione e caratteristiche della microfiliera nel territorio**

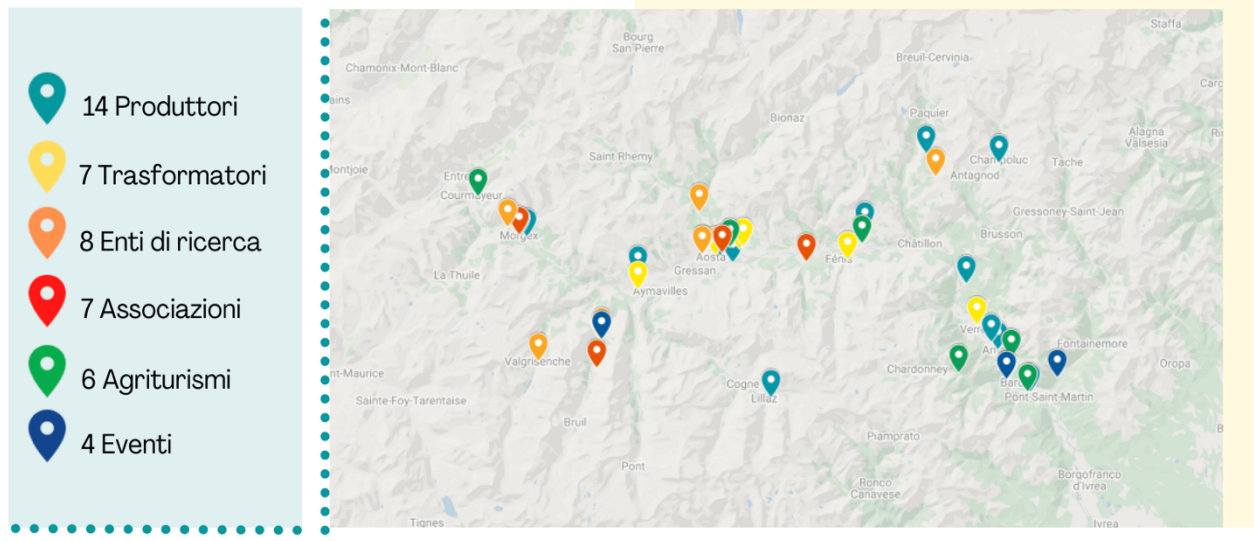


Figura 4 - Mappa Valle d'Aosta (cerealicoltura)

**FUNZIONI PRIMARIE**

Mentre un tempo era diffusa capillarmente nel territorio valdostano, oggi la coltivazione di cereali è portata avanti da un ristretto numero di aziende produttrici di grano, mais, segale, orzo e farro. Le produzioni sono differenziate in base all'altitudine (dai circa 600 m.s.l.m. di Aosta a salire) e alle relative condizioni climatiche. Le aziende sono alternativamente dedite alla coltura di grani antichi, generalmente con metodi biologici o biodinamici, o grano da commercio, senza particolari certificazione dei processi di coltivazione. La trasmissione familiare delle aziende cerealicoltrici risulta essere stata limitata negli ultimi decenni, anche se dalle interviste condotte sul campo emerge un rinato interesse dei giovani che lascia auspicare un ricambio generazionale tra i produttori negli anni a venire. Una recente ricerca segnala anche che, nelle zone di media e alta Valle, sta aumentando il numero dei coltivatori di cereali.<sup>14</sup>

Pur rivestendo in genere una rilevanza marginale per l'economia complessiva delle aziende, alcuni cerealicoltori producono per uso proprio o si occupano anche della trasformazione della materia prima. Va segnalato che, tra le funzioni primarie, manca la possibilità di trasformare sul suolo regionale i grani in farine: l'assenza di un mulino attivo in Valle d'Aosta scoraggia i produttori, per via dello spostamento che determina un aumento dei costi. Solo pochi soggetti che dispongono della filiera completa possiedono piccoli mulini e forni privati. Tra coloro che si dedicano alla trasformazione della materia prima e alla vendita dei prodotti, sono presenti sia i classici forni, panettieri e pasticceri, sia diversi birrifici artigianali locali, i quali, attraverso collaborazioni specifiche o nel quadro di progetti di sviluppo locale, hanno recentemente testato l'uso di cereali coltivati in regione. Da segnalare anche che diversi agriturismi valdostani propongono, tra piatti serviti dai propri ristori, i prodotti cerealicoli a km 0.

**FUNZIONI DI SUPPORTO**

Le funzioni di supporto sono espletate da attori che si dedicano ad attività di formazione, di ricerca, di promozione e di salvaguardia della microfiliera della cerealicoltura. Una realtà di riferimento a livello regionale è lo IAR – Institut Agricole Regional, che offre percorsi scolastici (Istituto Tecnico Professionale

<sup>14</sup> "Recupero delle vecchie varietà valdostane di cereali (segale, frumento, orzo, mais)", ricerca del settore d'Agronomia dell'IAR, anno 2015, reperibile al link: <http://www.iaaosta.it/wp-content/uploads/2015/12/Agronomia-cereali.pdf>

Agrario) e di formazione professionale, fornisce supporto tecnico ai produttori attraverso la fornitura di sementi antiche, ed implementa attività di ricerca e campagne di semina di ecotipi locali<sup>15</sup>. Da segnalare che i giovani cerealicoltori identificati in sede di mappatura sono ex alunni dell'IAR.

Diversi ricercatori professionisti e appassionati documentano attraverso i propri studi sia i processi di recupero di sementi, che quegli elementi che caratterizzano la tradizione cerealicola locale (mulini, forni, paesaggi storici, muretti a secco). Le associazioni e i centri culturali danno invece un contributo fondamentale al riconoscimento del patrimonio immateriale della microfiliera, attraverso l'organizzazione di iniziative di promozione e salvaguardia radicate nel contesto locale, come ad esempio la festa della Micóoula di Hône, o estese su tutto l'arco alpino, come la Festa Transfrontaliera Lo Pan Ner.

## RISORSE

La cerealicoltura valdostana sta integrando il recupero e la promozione di ecotipi locali, anche grazie al supporto dell'IAR, che sta fornendo sementi di segale, grano tenero e mais. In particolare, la segale risulta essere una coltura particolarmente adatta ai terreni montani limitati e difficili da sfruttare, per via della superficiale lavorazione del terreno che richiede. Le competenze professionali della microfiliera sono trasmesse all'interno di aziende di proprietà familiare e vengono sempre maggiormente integrate dai giovani per mezzo di percorsi di formazione specializzata presso l'Istituto Agrario.

## INFRASTRUTTURE

La microfiliera cerealicola valdostana mostra uno scarso livello di meccanizzazione, in primis dovuta al fatto che i macchinari in commercio sono poco adatti agli appezzamenti locali, principalmente collocati in aree montane scoscese e suddivisi in parcelle di piccole dimensioni. Data la bassa quantità di cereali coltivati per azienda, gli agricoltori hanno difficoltà ad attrezzarsi con strumenti di lavoro che consentirebbero di ridurre i costi di produzione; la difficoltà è in particolare legata alla disponibilità e all'uso della mietitrebbia. Sul suolo regionale, sono presenti mulini e forni storici ristrutturati, che tuttavia non risultano utilizzabili poiché non a norma. Altra infrastruttura fondamentale sono i locali di stoccaggio che abbiano le condizioni adatte per una buona conservazione del grano.

## STRUMENTI NORMATIVI E DI TUTELA

A livello regionale, non si evince un'attenzione specifica per la microfiliera cerealicola per mezzo di incentivi o programmi di sviluppo *ad hoc*. I produttori intervistati hanno segnalato, al contrario, come gli incentivi per il settore zootecnico abbiano favorito lo sfruttamento dei terreni pianeggianti di pianura per la coltivazione di foraggio per l'allevamento.

Il finanziamento pubblico ha supportato la cerealicoltura in forma indiretta, attraverso il contributo alla ristrutturazione dei vecchi mulini e forni, e all'organizzazione della festa del Lo Pan Ner. Alcune valli hanno creato marchi di origine per valorizzare i prodotti ottenuti dai biotipi locali: un caso virtuoso è ad esempio "Vallée du Seigle", iniziativa per la valorizzazione della segale autoctona promossa dal Comune di Rhêmes-Saint-Georges e dal GAL Alta Valle d'Aosta. Tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) riconosciuti dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su proposta della Regione Valle d'Aosta, figurano diversi prodotti della panetteria e dolciari: la micóoula e la piata, le flantse o flantsònm, le pan ner, il mécoulin e il créchéen.<sup>16</sup>

<sup>15</sup> Si vedano a titolo di esempio le campagne condotte negli anni 2013-2015: <http://www.iaaosta.it/?p=4645>

<sup>16</sup> "Prodotti Agricoli Tradizionali – PAT", Regione Valle d'Aosta, pagina consultata l'11/04/2022, disponibile al seguente link: [https://www.regione.vda.it/agricoltura/prodotti\\_tipici/tradizionali/default\\_i.asp](https://www.regione.vda.it/agricoltura/prodotti_tipici/tradizionali/default_i.asp)

Sul territorio regionale, a seguito della promulgazione della legge nazionale sui domini collettivi<sup>17</sup> è tornato in auge il dibattito sulla normativa regionale delle Consorterie<sup>18</sup> (istituzioni riconducibili a un modello peculiare di titolarità e di gestione di beni comuni e di esercizio in forma associativa comunitaria di attività produttive, di mutualismo e credito, di istruzione e di assistenza mediante istituzioni spontanee). Queste, regolate dalla contestata legge regionale 14/1973 “Norme riguardanti le Consorterie della Valle d’Aosta”, interessano la microfiliera cerealicola per la gestione collettiva di strutture tradizionali quali mulini e forni. A titolo di esempio, sono consorterie (con status riconosciuto dalla legge regionale o non), il Forno di Cerellaz, il Forno di Courmayeur, il Mulino di Closet, il Forno Bregon-Clou, il Mulino frazionale Seissogne, il Mulino di Enchasaz, il Mulino di Rean, il Mulino di Valmeanaz, il Forno di Rean, il Forno di Plout.

## DOMANDA

Il basso prezzo del grano e della farina sul mercato rende difficile, per i produttori valdostani, la concorrenza con i prodotti extra-regionali. Considerata l’impossibilità di abbattere i costi (date le specificità dell’agricoltura montana in piccoli appezzamenti), diverse aziende agricole hanno scelto di trasformare la materia prima in prodotti di panificazione e simili, destinati al mercato locale, ma anche particolarmente appetibili alla clientela di turisti. Il valore aggiunto dei prodotti derivati a km 0 è particolarmente riconosciuto in occasione di mercatini agricoli e le fiere annuali, che hanno molto successo. La vendita da azienda a azienda (ad esempio da azienda agricola a panetterie locali) è difficoltosa sia per i maggiori costi della farina valdostana, sia per la complessità di conservazione e lavorazione delle farine naturali.

<sup>17</sup> Legge 20 novembre 2017, n. 168 “Norme in materia di domini collettivi”, richiamata in “L’agricoltura nella Valle d’Aosta in Cifre 2021”.

<sup>18</sup> Roberto Louvin, *Un bene comune tra pubblico e privato – Profili giuridici delle consorterie valdostane* (Aosta: Le Château Edizioni, 2012).



## Orticoltura

Come caratteristico in molti contesti, l'orticoltura valdostana si fonda storicamente sull'esigenza di sussistenza delle famiglie, ciascuna delle quali si adoperava per la coltivazione del proprio orto in maniera da produrre frutta e verdura per tutto l'anno, da conservare per i mesi invernali molto rigidi, ed è tutt'oggi ancora molto diffusa a livello domestico. L'orto tradizionale, coltivato anche in aree oltre i 1000 m.s.l.m e incentrato sulla coltivazione di piante ricche in carboidrati (patate, fave, piselli), è stato ultimamente progressivamente sostituito da orti familiari incentrati più su piante ad alto contenuto d'acqua (pomodori, insalata). Questo cambio è causato soprattutto dai cambiamenti nella dieta, dall'aumento delle ore di lavoro fuori casa per gli adulti, dalle diverse scelte su come occupare il proprio tempo libero, e dai ridotti costi di frutta e verdura messi a disposizione dalla grande distribuzione.<sup>19</sup> Poiché la pratica di produzione di piccoli frutti e prodotti dell'orto è radicata in questa regione da secoli, i saperi di coltivazione, raccolta e conservazione dei frutti fanno parte di un bagaglio culturale che caratterizza ancora oggi le moderne tecniche di produzione ortofrutticola. Alla produzione familiare si è accostata, da circa un decennio, una microfiliera di mercato stimolata dall'interesse e dalla domanda per i prodotti ortofrutticoli in particolare proveniente da parte di turisti. Il territorio è caratterizzato da piccole parcelle sparse, coltivate sia nelle vallate che in zone ripide; i grandi dislivelli tra le aree determinano cicli produttivi e tempi di maturazione delle colture diversi, che permettono di avere gli stessi prodotti in tempi diversi, non saturando così il mercato, ma anzi allungando naturalmente la stagione produttiva. Tuttavia, i piccoli appezzamenti di terreno sparsi sul territorio richiedono ai coltivatori di effettuare spostamenti e impediscono di sfruttare i vantaggi

di un'economia di scala che consentirebbe di effettuare alcuni passaggi della produzione con l'ausilio di mezzi meccanici. La frammentazione inoltre non permette una produzione omogenea e determina notevoli difficoltà per i produttori locali, i quali devono adattare di conseguenza la loro ricerca dei canali di vendita. Solo di recente è stata colta la potenzialità di questa filiera da parte dei produttori, che hanno iniziato a vendere in città e in bassa valle i loro prodotti o ai ristoratori e albergatori di tutta la regione. Diverse aziende agricole che si occupano di orticoltura sono di proprietà di giovani agricoltori, che hanno alle spalle un percorso di formazione specializzato nel settore e hanno avviato nuove imprese, che tuttavia spesso non impiegano personale, al di là del titolare stesso, a parte lavoratori stagionali. Alcuni agricoltori sembrano voler valorizzare questa filiera anche per poter salvaguardare dei prodotti tradizionali che non si trovano nella grande distribuzione, e quindi perpetuare alcune varietà locali, come un patrimonio da conservare. Colture in particolare sviluppo, all'interno della microfiliera, sono i frutti di bosco e le fragole, la cui domanda è cresciuta, essendo prodotti altamente apprezzati anche dai turisti che si recano in Valle o dai possessori di seconde case. Va sottolineata la difficoltà di un raccolto continuativo, sia a causa degli eventi atmosferici, sia a causa della scarsa protezione del raccolto da parte della fauna locale, fattore che implicherebbe la recinzione di un numero considerevole di porzioni di territorio a discapito del paesaggio e dei costi per i produttori. Fra le catene di vendita risulta privilegiata quella dei grandi rivenditori locali, come la Cidac o la Cofruits, quest'ultima raccoglie dai produttori locali anche piccole quantità di raccolto. Manca una costanza nella produzione che permetterebbe anche ai piccoli agricoltori di soddisfare una parte della domanda.

<sup>19</sup> M. Vignolini et al. "Orti di Montagna - tecniche, informazioni, schede e curiosità tra Mont Emilius e Grand Combin", [https://www.grandcombin.vda.it/Portals/grandcombin/Orti\\_di\\_Montagna.pdf](https://www.grandcombin.vda.it/Portals/grandcombin/Orti_di_Montagna.pdf)

## Localizzazione e caratteristiche della microfiliera nel territorio

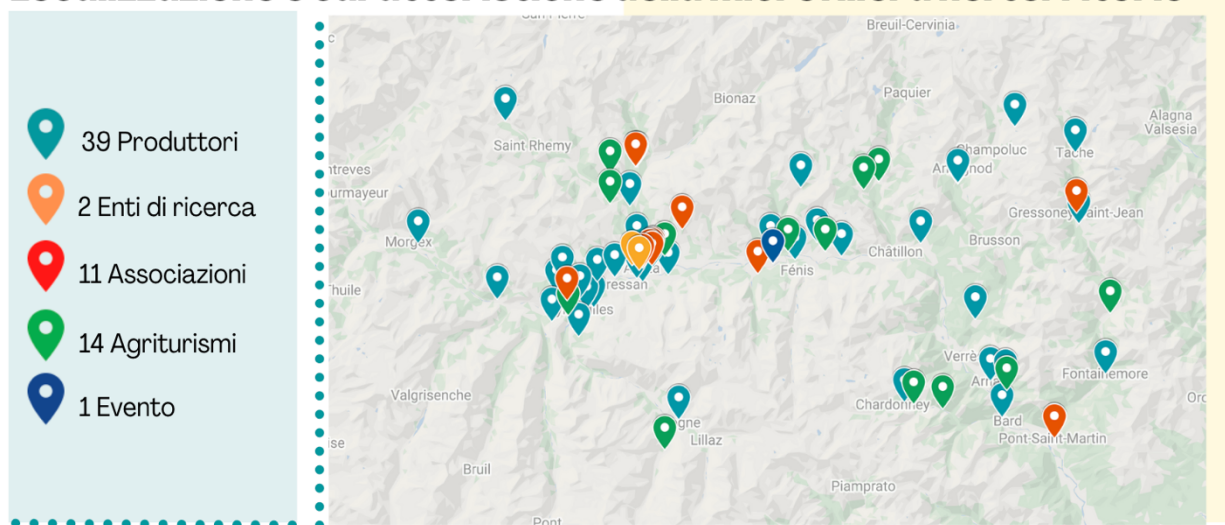


Figura 5 - Mappa Valle d'Aosta (orticoltura)

### FUNZIONI PRIMARIE

Affianco all'orticoltura familiare di sussistenza, si è affermata nell'ultimo decennio la produzione di ortofrutta valdostana per il commercio. Dall'indagine di mappatura condotta risulta difficile trarre considerazioni generalizzate sulle aziende agricole del settore, anche se distinguono importanti sono dovuti alla collocazione in bassa o alta valle. I produttori di fondo valle, la cui clientela sembra essere in primis locale, hanno maggiore possibilità di puntare sulla quantità di certe colture, mentre quelli di montagna possono più facilmente puntare sulla produzione biologica e di qualità, che si traduce in prodotti dalle apprezzabili qualità organolettiche. La bassa meccanizzazione delle colture, specie negli appezzamenti piccoli e non pianeggianti, richiede una buona conoscenza dei processi di raccolta. Tuttavia, essendo prevalentemente formata da microimprese, l'orticoltura locale ha bisogno di avvalersi del supporto di manodopera stagionale – che va formata eppure è soggetta a rinnovamento annuale – per far fronte ai periodi di raccolta, che sono brevi e concentrati. La domanda per prodotti coltivati localmente, in modo biologico e con qualità organolettiche superiori è elevata, nella stagione estiva, da parte di turisti. Al di fuori di essa, diversi orticoltori offrono i propri prodotti in mercati o supermercati locali. Un'altra strategia usata per poter avere una continuità di smercio durante l'anno è quella di trasformare i prodotti, ad esempio in conserve. Gli orticoltori intervistati hanno espresso difficoltà ad accedere a canali di vendita diretta al cliente, lamentando l'impossibilità di avere un banco ai mercati settimanali locali. Dal 2020, a Gressoney-Saint-Jean, nei mesi estivi, viene organizzato Samstag Markt, mercato del sabato che riunisce i produttori della Valle del Lys. Dal 1964, è attiva la Cooperativa Cofruits, che immagazzina e vende i frutti dei propri soci, tra i quali si contano oltre 90 ortofrutticoltori. La Cooperativa gestisce un e-commerce e i negozi di Saint-Pierre e Villeneuve.

### FUNZIONI DI SUPPORTO

La volontà dei produttori di lavorare in rete e costruire iniziative di valorizzazione e tutela dei prodotti è testimoniata dalla nascita del consorzio "Orto VDA", formato da 12 aziende valdostane di orticoltori e frutticoltori accomunati da una comune visione e dal fatto di essere guidate da giovani orticoltori. Il consorzio possiede uno statuto, un disciplinare di produzione, un'assistenza tecnica, un controllo di qualità ed è basato su alcune regole di produzione che vietano la monocoltura e l'idroponia, e richiedono l'utilizzo di sostanze organiche per la fertilizzazione e tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale. Un altro esempio di collaborazione è quello del mercato del sabato di Gressoney-Saint-Jean. Questa iniziativa partita

dal basso consiste in un mercato settimanale che riunisce i produttori della vallata nella stagione turistica, per facilitare la vendita dei loro prodotti. Si tratta di una comunità di produttori locali. Non sono state rilevati, a livello regionale, strumenti di protezione, né misure di salvaguardia messe in atto dalle istituzioni per la specifica filiera.

## RISORSE

Le parcelle dedicate all'orticoltura sono generalmente di piccole dimensioni e potenzialmente dislocate, per uno stesso produttore, su alture distinte e in comuni differenti. In buona parte, questa evidenza risulta legata alla difficoltà di occupazione di terreni per le aziende della microfiliera: i nuovi imprenditori agricoli lamentano il fatto che gli appezzamenti di pianura siano principalmente occupati da aziende della filiera zootecnica, per l'allevamento e la coltivazione di foraggio. Diversi fattori ambientali determinano problematiche per la filiera: l'innalzamento della temperatura a fine inverno, seguito da gelate in primavera; le forti eventi di pioggia, grandine o vento; e i danni alle piante e ai frutti provocati dalla fauna selvatica. La disponibilità di acqua può costituire inoltre un fattore critico: la sua reperibilità – e i relativi costi – determinano difficoltà per alcuni piccoli produttori. La microfiliera ortofrutticola risulta particolarmente attrattiva per i giovani, i quali vi si accostano per esperienza negli orti familiari, in seguito a percorsi di formazione specializzata presso l'IAR o per passione, favoriti dai bassi costi di avvio che il settore richiede.

## INFRASTRUTTURE

L'orticoltura valdostana mostra uno scarso livello di meccanizzazione, dovuta alle ridotte dimensioni degli appezzamenti e alla collocazione in terreni scoscesi. Al di là delle criticità segnalate per il reperimento dell'acqua da parte di alcuni produttori, l'irrigazione avviene comunemente con sistemi goccia a goccia. Elemento che testimonia la storicità dell'orticoltura nei territori sono i rus, canali irrigui alpini costruiti a partire dal XIII° secolo, oggi in parte gestiti da consorzi irrigui o, in minor parte, abbandonati (*Rus du Pan Perdu*). La vocazione per un'agricoltura biologica o naturale fa prevalere una scarsa lavorazione del terreno e minimizzare o evitare l'uso di concimanti.

## STRUMENTI NORMATIVI E DI TUTELA

A livello regionale, non si evince un'attenzione specifica per la microfiliera per mezzo di incentivi o programmi di sviluppo *ad hoc*. I produttori intervistati hanno segnalato, al contrario, come gli incentivi per il settore zootecnico abbiano favorito lo sfruttamento dei terreni pianeggianti di pianura per la coltivazione di foraggio per l'allevamento. Tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) riconosciuti dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su proposta della Regione Valle d'Aosta, non figura nessun prodotto della filiera ortofrutticola.

## DOMANDA

Lo sviluppo della filiera è stato determinato in primo luogo dalla domanda da parte di turisti e dagli abitanti delle seconde case. Gli orticoltori confezionano i loro prodotti con packaging differenziati a seconda della tipologia di acquirente: più ricercato se destinato ai negozi di prodotti tipici, frequentati da turisti, e standard per la distribuzione in supermercati locali.

La domanda da parte dei residenti è ancora bassa: ciò è in parte dovuto alla diffusa autoproduzione familiare, in parte, secondo il settore, alla scarsa presa di coscienza sul valore dei prodotti da parte dei consumatori locali.

## 2.2

### Vallese

#### Coltura di piccoli frutti: fragola e lampone

La coltivazione della fragola nasce all'inizio del XX secolo, in particolare negli anni Trenta, quando vengono utilizzati i terreni un tempo destinati ai cereali e gli orti per la produzione destinata al commercio. Successivamente, per gli stessi fini, verrà introdotta la coltura del lampone. Il sapere antico di piantumazione, coltura e raccolta dei frutti di bosco è una tradizione riservata ormai a un gruppo ristretto della popolazione, in particolare un gruppo di donne che ha mantenuto la tradizione della raccolta dei frutti nei mesi estivi. La tradizione viene tramandata in famiglia e i prodotti non sono venduti su larga scala, ma alcuni cestini di frutta avanzata vengono messi in vendita subito dopo la raccolta a livello locale. In seguito a un periodo di fiorente sviluppo a partire dagli anni '30, la tradizione della raccolta dei piccoli frutti destinati alla vendita è andata progressivamente diminuendo in montagna, in particolare a partire dagli anni Novanta dello scorso secolo. Le cause principali sono state la competizione con la pianura e i costi di produzione in montagna troppo elevati. Oggi la tradizione di coltivare e raccogliere i frutti di bosco è praticata principalmente per il consumo personale, come attività collaterale a quella lavorativa, e da un numero molto ridotto di produttrici, le quali coltivano in appezzamenti di circa 200-300 mq in territori montani oltre i 1000 metri slm. In questa area, la stagionalità determina

un unico momento intensivo di raccolta – tra fine maggio e luglio – e un'attività continuativa di cura del terreno e delle piante durante il resto dell'anno. Le piante, infatti, necessitano di numerose attività collaterali e funzionali alla raccolta: i tutori di legno che sostengono le piante devono essere sempre più alti della pianta stessa, per evitare che essa si pieghi o si spezzi, e di conseguenza vengono sostituiti periodicamente. Inoltre, bisogna togliere le foglie secche, riassetare il terreno, e tagliare i rami che hanno prodotto fiori e frutti durante l'anno. Generalmente, queste operazioni avvengono dopo la raccolta e in autunno.

Dal punto di vista ambientale, il contributo delle raccoglitrice è fondamentale per la conservazione di alcune specie di questi piccoli frutti, minacciate di scomparire nel breve periodo per via del cambiamento climatico e della perdita di biodiversità delle zone boschive e montane. Mentre storicamente l'acquisto e la distribuzione dei piccoli frutti erano diretti verso canali commerciali delle strutture turistiche locali o di rivenditori ad altre città svizzere, oggi la vendita, attestata in crescita, avviene su piccola scala, tipicamente dal produttore al consumatore, per mezzo di un passa parola, o dal produttore ai trasformatori locali, in primis pasticcerie e panetterie della zona.

## Localizzazione e caratteristiche della microfiliera nel territorio

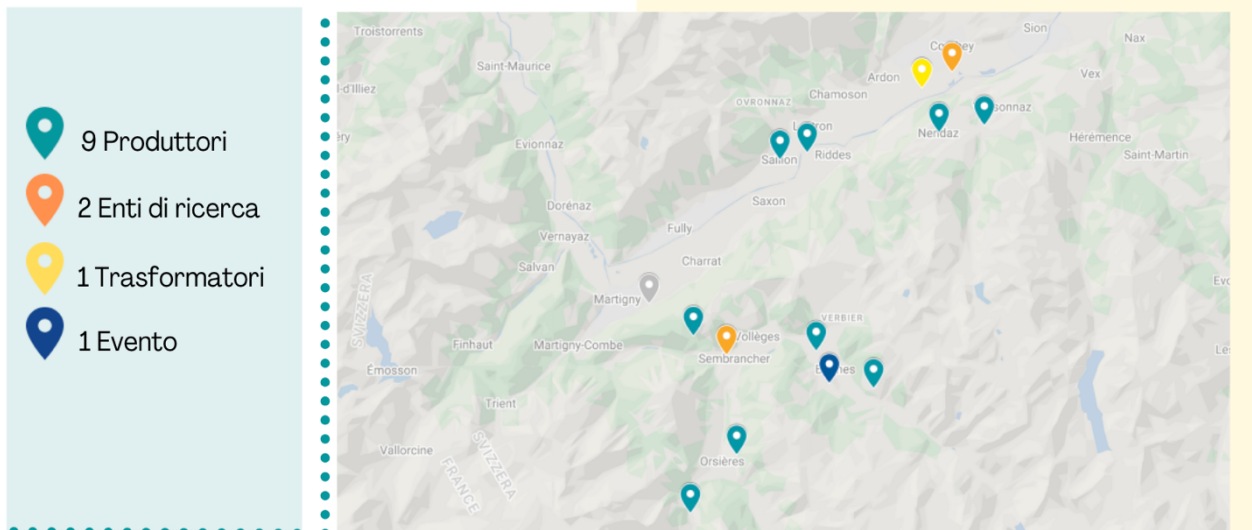


Figura 6 - Mappa Vallese (coltura di piccoli frutti)

### FUNZIONI PRIMARIE

La produzione dei piccoli frutti nel cantone Vallese è un'attività ormai ristretta a un piccolo gruppo di produttrici, che destinano gran parte del raccolto alla vendita, soprattutto di lamponi. Tuttavia, non si tratta di agricoltori di professione, che hanno quindi una tecnica di produzione precisa, ma più di una passione. In passato, la coltivazione dei piccoli frutti ha permesso alle comunità locali di riqualificare l'attività agricola montana, con un impatto economico sul territorio. Negli anni Trenta del secolo scorso, alcuni campi coltivati a cereali sono stati trasformati in campi di fragole, dando a questo frutto un ruolo di primaria importanza rispetto al paesaggio agricolo dell'Entremont e al mercato agricolo della zona. Attualmente, con la scomparsa dei campi coltivati a fragole e a lamponi, anche il paesaggio è cambiato. Oggigiorno, infatti, la prima filiera agricola della regione è divenuta quella dell'allevamento di bovini da latte con conseguente trasformazione dei campi in praterie, pascoli e campi da cereali destinati al foraggio. Nel cantone sono tuttavia pochi i punti di raccolta e produzione dei piccoli frutti, così come i trasformatori che si occupano di lavorare la materia prima. Alle raccogliatrici di piccoli frutti si sono andati ad affiancare alcuni produttori in pianura. In montagna, tuttavia, la produzione risente della morfologia del territorio che non permette la meccanizzazione della filiera, oltre che di tempi di piantumazione e raccolta di difficile gestione: i frutti infatti vengono raccolti tra maggio e luglio, almeno ogni due giorni, e preferibilmente la mattina presto, per favorirne la conservazione. Le produttrici di piccoli frutti hanno reso la raccolta un'attività familiare, senza specifiche conoscenze tecnico-scientifiche né favorendo la realizzazione di una rete di conoscenza e di scambio di agricoltori e agricoltrici. Inoltre, va sottolineato il fatto che la raccolta è minacciata dalla difficile trasmissione della pratica all'interno delle famiglie delle produttrici, con la seria ipotesi che alcune specie possano sparire dalla biodiversità locale.

### FUNZIONI DI SUPPORTO

Per quanto riguarda le funzioni di supporto, visto il livello di artigianalità cui si attesta la produzione e la raccolta dei piccoli frutti, c'è da sottolineare la stretta correlazione con gli attori che si occupano delle funzioni primarie. Infatti, sono le stesse produttrici a occuparsi della realizzazione dei cestini per la raccolta e la vendita dei frutti, della loro selezione per la vendita o per la trasformazione in altri prodotti, quali confetture, sciroppi o gelées.



Fino agli anni Novanta, i frutti venivano venduti a commercianti, produttori di prodotti dolciari e chef degli alberghi della zona. Attualmente, solo una signora porta di persona i frutti a una pasticceria che utilizza i frutti per le proprie ricette, mentre tutte le altre vendono i prodotti a privati. Tra i trasformatori, si conta un'azienda che produce succhi di frutta a Vétroz, mentre esisteva un istituto di ricerca, la Station expérimentale de l'Agroscope di Bruson, che si occupava di studiare le caratteristiche dei frutti per essere coltivati ad altitudini superiori a 1000 metri s.l.m. Dopo la chiusura, è rimasto solo l'Agroscope di Conthey, dove esiste un gruppo di esperti di piccoli frutti, il gruppo Baie. Fino a qualche anno fa esistevano dei comitati, chiamati "Syndicats des fraises", che si occupavano della gestione della raccolta, dello stoccaggio e della consegna delle fragole e dei lamponi ai grossisti della pianura.

## RISORSE

Al di là del recente interesse dimostrato dal *Centre régional d'études des populations alpines* di Sembrancher, che sta valutando un eventuale rilancio dell'orticoltura dei piccoli frutti nella regione, le risorse messe a disposizione di questa microfiliera sono scarse, sia in termini economici sia in termini di capitale umano. Infatti, sono sempre più anziane le storiche coltivatrici di piccoli frutti della regione, che hanno tramandato alle nuove generazioni i loro saperi senza che questo permettesse la formazione di nuovi agricoltori o agricoltrici. Per lo più, la coltivazione avviene a livello familiare e locale, volta all'autoconsumo del prodotto. Le superfici coltivate a lamponi nel cantone del Vallese<sup>20</sup>, per esempio, sono quasi raddoppiate dal 1990 al 2015, ma rappresentano una piccola percentuale delle superfici totali destinate all'agricoltura destinata all'uomo. La superficie coltivata a fragole è anch'essa modestamente aumentata, da 147 ettari nel 1990 a 208 nel 2016.

## INFRASTRUTTURE

Le infrastrutture collegate alla microfiliera sono scarse, sia per la difficile meccanizzazione della raccolta e della produzione, sia a causa della vendita che avviene prevalentemente tra privati e non attraverso canali di vendita di mercato. Anche l'apparato delle funzioni di supporto, essendo quasi totalmente mancante, non beneficia di infrastrutture specifiche.

## STRUMENTI NORMATIVI E DI TUTELA

Lamponi e piccoli frutti del Vallese sono riconosciuti col marchio territoriale "Valais - Wallis", che promuove i prodotti del cantone sulla base di un certificato di qualità da parte di un organismo indipendente. Va però segnalato che la produzione locale non passa attraverso le catene di mercato ufficiali e non beneficia di alcuna protezione giuridica, di salvaguardia e di promozione.

## DOMANDA

La domanda di piccoli frutti è mossa a livello locale da privati cittadini. Se in passato si riscontrava un'attività capillare sul territorio di lavorazione dei frutti, pur sempre a un livello artigianale, attualmente la domanda proviene solo da privati che sono prevalentemente in contatto diretto con le produttrici. È quindi una domanda fortemente fidelizzata e che si colloca a una distanza molto ravvicinata con la produzione

<sup>20</sup> Agristat (2016), "Statistiques et évaluation concernant l'agriculture et l'alimentation", disponibile al link [https://www.sbv-usp.ch/fileadmin/sbvuspch/04\\_Medien/Publikationen/SES/Archiv/SES\\_2016-93.pdf](https://www.sbv-usp.ch/fileadmin/sbvuspch/04_Medien/Publikationen/SES/Archiv/SES_2016-93.pdf)

## Cerealicoltura

La regione dell'Entremont è una zona di confine con l'Italia, collegata tramite il passo del Gran San Bernardo, che si trova sull'antica Via Francigena e in prossimità dell'ospizio fondato nel XII secolo. Già abitata dal Trecento, la zona dell'Entremont ha trovato la propria sussistenza grazie alla coltivazione dei cereali, che richiede minor quantità di risorse in termini di acqua e di lavoro della terra.

Nei secoli è stata la zona più densamente popolata del Cantone Vallese, fino a metà del XIX secolo, quando l'emigrazione ha invertito la tendenza di crescita demografica registrata nei decenni precedenti. Anche in questo caso, a partire dalla seconda metà del XX secolo, la regione ha sviluppato una forte vocazione turistica, soprattutto per il turismo sportivo, grazie alla pratica dello sci e al nascere di numerosi impianti sciistici nelle valli che la costituiscono. Da un punto di vista economico, invece, un ruolo fondamentale è rappresentato dall'agricoltura: in montagna vengono coltivati grani detti "di primavera", perché i campi vengono seminati tra fine aprile e inizio maggio, contrapposti a quelli seminati in autunno che sono minacciati dagli animali che fanno scorte per l'inverno. La maturazione avviene entro fine ottobre, mese nel quale comincia la raccolta manualmente o con piccoli attrezzi agricoli.

Ad oggi nella regione dell'Entremont, nel cantone Vallese, vengono coltivati sia frumento sia segale di montagna, seppur in misura minore. Vi sono poi cereali coltivati per l'alimentazione animale come il mais e l'orzo.

Complessivamente, si calcola una produzione annuale pari a una trentina di tonnellate di grano e altrettante di segale<sup>21</sup>.

Generalmente, frumento e segale di montagna vengono coltivati e destinati alla produzione di farine per i produttori locali di prodotti da forno, benché la coltivazione dei cereali per la produzione di pane si sia drasticamente ridotta nel XX secolo. Negli ultimi tempi, anche grazie a un prezzo competitivo dei cereali, la cerealicoltura è tornata a essere una voce rilevante dell'economia locale, in particolare quella di nuove varietà di grano e segale, con una recente inversione di tendenza rispetto alla progressiva diminuzione dei campi coltivati a cereali intervenuta a partire dagli anni Sessanta.

Da allora infatti, a causa di un aumento dei terreni coltivati a fragole, più redditizie, e dell'aumento degli ettari destinati ai pascoli, la cerealicoltura è andata progressivamente diminuendo, fino un paio di decenni fa, quando il prezzo dei cereali è tornato a farsi interessante per gli agricoltori locali. Inoltre, di recente c'è stata una modesta meccanizzazione della filiera di raccolta dei cereali, grazie al fatto che i campi sono situati su pendenze non eccessivamente ripide. La produzione è generalmente rivolta alla filiera dei prodotti da forno, mentre la gestione della raccolta è rimessa alla cooperativa "La batteuse de Vollèges", che raggruppa 22 agricoltori della regione per garantirne la raccolta.

L'attenzione rivolta alla cerealicoltura punta anche a promuovere l'elevata qualità dei prodotti, oggetto di progetti di sviluppo regionale, per la realizzazione di un pane dell'Entremont.

<sup>21</sup> « La culture des céréales », Grand Entremont, pagina consultata l'11/04/2022, <https://www.grand-entremont.ch/fr/grand-entremont-pages/la-culture-de-cereales/>

## Localizzazione e caratteristiche della microfiliera nel territorio

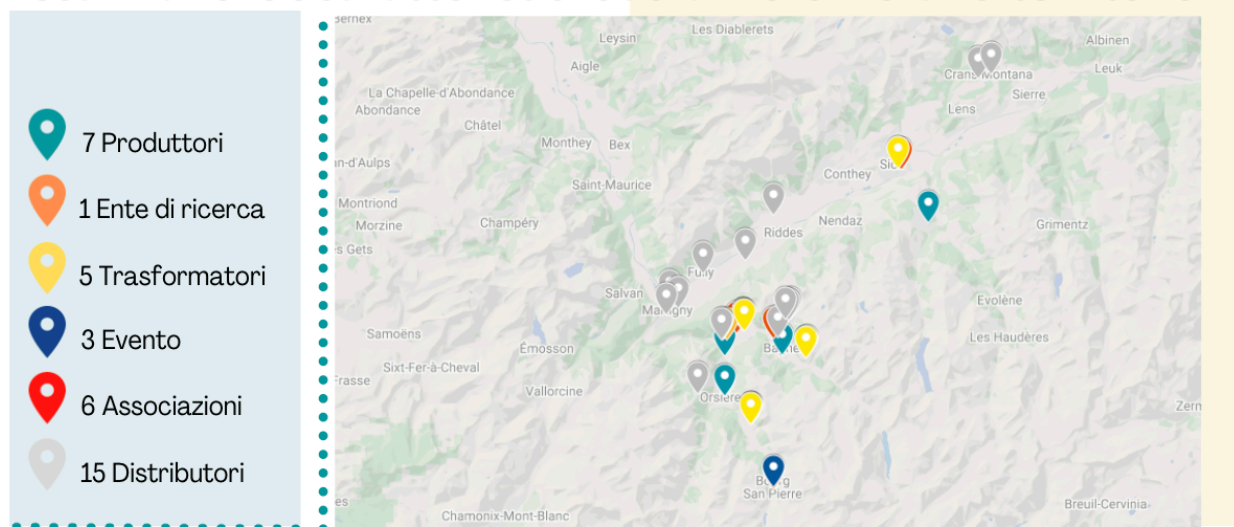


Figura 7 - Mappa Vallese (cerealicoltura)

### FUNZIONI PRIMARIE

La filiera cerealicola del Vallese vede la presenza di molte aziende agricole, cui contribuiscono agricoltori presenti in maniera capillare sul territorio del cantone. Il recente ritorno alla cerealicoltura è legato sia all'implementazione di un progetto di sviluppo regionale, sia al miglioramento delle possibilità di reddito nella filiera. I produttori si occupano prevalentemente di cereali destinati alla produzione di prodotti da forno, in primis grano, segale e frumento. Vi sono poi campi di cereali destinati all'alimentazione animale, complice il fatto che l'allevamento di mucche è la principale filiera agroalimentare della zona. Fra i produttori del territorio, alcuni sono specializzati nella coltura di cereali antichi, anche grazie al lavoro importante di alcune associazioni che negli ultimi anni hanno promosso il ritorno ad antiche colture del territorio ormai abbandonate da molti decenni. Anche i trasformatori sono presenti sul territorio: alcuni sono gli stessi produttori che per l'autoconsumo utilizzano dei mulini privati per la produzione di farina; altri sono mulini di associazioni o enti locali che favoriscono la produzione di farine locali. Infine, va sottolineato che il surplus della produzione dei cereali, quando viene soddisfatta la domanda da parte delle panetterie e pastifici locali, viene venduto a catene della grande distribuzione che già vendono prodotti con marchi di tutela agroalimentare, come MIGROS o COOP, soprattutto per quanto riguarda la segale.

### FUNZIONI DI SUPPORTO

Le funzioni di supporto sono espletate da attori che si dedicano ad attività di formazione, di ricerca, di promozione e di salvaguardia della microfiliera della cerealicoltura. Una realtà di riferimento a livello regionale è l'associazione *Céréal'hier*, che fornisce supporto tecnico ai produttori attraverso la fornitura di sementi antiche, ed implementa attività di ricerca e campagne di semina attraverso numerose iniziative<sup>22</sup>. Vi sono poi molte associazioni e centri culturali che danno un contributo fondamentale al riconoscimento del patrimonio immateriale della microfiliera, attraverso l'organizzazione di iniziative di promozione e salvaguardia radicate nel contesto locale, come ad esempio le giornate di porte aperte dei forni di Vollèges, la festa del Mulino di Valsorey, quella di Chandonne e il Museo di Bagnes. Infine, da ricordare la cooperativa "La batteuse de Vollèges", costituita da ventidue agricoltori della regione che gestiscono la raccolta

<sup>22</sup> "Collection de céréales anciennes", Co-é-Sion, pagina consultata l'11/04/2022, <https://co-e-sion.ch/cereales-anciennes/>

professionale di cereali e garantiscono la provenienza e la qualità dei cereali sulla catena di vendita del prodotto.

## RISORSE

Un supporto nel reperimento della materia prima viene fornito dall'ente IP-Suisse, che si occupa della filiera agroalimentare svizzera e, oltre a gestire le sementi, fissa i prezzi di vendita dei cereali e governa le denominazioni di origine protetta della Confederazione. Alcuni grani antichi, come il Blé d'Orsières e il farro, vengono forniti dall'associazione di tutela dei cereali antichi, la Co-é-Sion, che oltre a questo si occupa di progetti di tutela e valorizzazione della filiera cerealicola, come realizzato nel progetto Céréal'hier.

## INFRASTRUTTURE

La microfiliera cerealicola del Vallese mostra un modesto livello di meccanizzazione, anche grazie al fatto che i terreni non risentono di una eccessiva pendenza. Dalle interviste emerge che la quasi totalità degli agricoltori è dotata di macchine agricole, seppur medio-piccole: trattori e falciatrici automatiche per lavorare il terreno, seminare e raccogliere i cereali. Non si registrano comunque rilevanti interventi infrastrutturali legati alla filiera cerealicola

## STRUMENTI NORMATIVI E DI TUTELA

Da un punto di vista normativo, si evince una certa attenzione della filiera dei cereali nella regione. Infatti, la segale prodotta in questa zona del vallese gode della denominazione AOP, così come il pane che da essa viene prodotto. Vi sono poi altre denominazioni riconosciute per questi cereali, come quello della "Montagne" dal gruppo Minoteries e il pane con denominazione "Grand Entremont – Le Goût des cimes", riconosciuto e introdotto grazie a un progetto di sviluppo regionale (PDR) del cantone.

Alcune normative sono anche fornite dalle associazioni e dagli enti locali, come l'associazione IP-Suisse, con sede a Berna, che detta norme di produzione sostenibile dei cereali, gestisce le sementi e fissa i prezzi di vendita per tonnellata. Infine, a rilevanza internazionale, vi è da segnalare che Vollèges e di Serrayer sono Comunità Slow Food e destinazioni Slow Food Travel.

## DOMANDA

La domanda di cereali ha avuto negli ultimi anni una buona ripresa. Pur trattandosi di cereali spesso coperti da denominazione protetta, e quindi che conservano caratteristiche qualitative che aumentano il prezzo del bene, la domanda di frumento e segale è aumentata, tanto che i prodotti a base di questi cereali non vengono venduti solo da attori di nicchia, come panetterie o pasticcerie locali, ma, una volta soddisfatta la loro domanda, vengono venduti al mercato della grande distribuzione, segno evidente che anche su questo mercato vi è una modesta richiesta di farine e prodotti di origine AOP del Vallese. Rimane comunque una catena del valore che si limita alla domanda locale, incentivata da progetti regionali di ripresa delle colture e dalla tutela delle specie rare di cereali antichi.

## 2.3

### Valtellina

#### Cerealicoltura

In Valtellina, la cerealicoltura è un'attività di crescente importanza per il tessuto socioeconomico del territorio.

Grazie al fatto che anche i terreni più impervi e meno ricchi di corsi d'acqua sono storicamente adibiti ai cereali, anche in questa zona montana la coltura cerealicola ha origini molto antiche. Tra i cereali tipici della zona, le cui varietà genetiche sono state recentemente mappate anche grazie a una ricerca dell'Università Bicocca, spiccano il grano saraceno, che vanta sia la Denominazione Comunale di Origine De.Co., del Comune di Tirano, sia la denominazione Slow Food, che la segale, anch'essa insignita del marchio De.Co. di Tirano.

Si tratta di colture di cereali minori introdotte in questa zona nei secoli passati, in particolare, con ogni probabilità, a partire dal XVIII secolo. Fin dal Settecento, infatti, si ha traccia di ricette che somigliano ai "pizzoccheri di Teglio", fatti di grano saraceno e conditi con burro e formaggio locali, oltre all'aggiunta di verdure di stagione.

Il grano saraceno, così come la segale, necessita di climi freschi e secchi, motivo per il quale entrambe le colture hanno trovato nella Valtellina un habitat naturale di crescita e sviluppo nei secoli. Tipica è anche la farina e soprattutto la semola di grano saraceno, con la quale si produce la polenta valtellinese caratterizzata da una pigmentazione scura, conferitagli proprio dal colore del grano saraceno.

A tutela della tradizione cerealicola e del patrimonio culturale tramandato di generazione in generazione, sono stati realizzati numerosi progetti inerenti all'agroalimentare alpino, anche transfrontalieri, come AlpFoodway, che ha coinvolto la Valtellina come area pilota. Anche a livello locale, la tutela e la valorizzazione di questo patrimonio risultano una parte fondamentale della filiera: sono diverse le associazioni e i gruppi informali che si spendono per la salvaguardia di questo patrimonio. Tuttavia, la percezione raccolta è che, nonostante l'importante ruolo di queste attività di lettura, rilettura e trasmissione di tecniche e conoscenze, solo una parte di queste sia effettivamente assunta dai coltivatori locali.

Tra le realtà che svolgono attività educative rispetto al patrimonio culturale immateriale locale, vi è l'Antico Mulino Menaglio, nella frazione di San Rocco. Il mulino è tornato funzionante a partire dal 2012, e da allora si svolgono visite, laboratori, escursioni e vendita di farina di grano saraceno.

Le aziende agricole specializzate nella produzione e nella raccolta dei cereali sono poche sul territorio e le sinergie con gli altri attori della filiera sono complesse e, in alcuni casi problematiche.

Come si avrà modo di vedere, alcuni produttori sono anche trasformatori o distributori dei semilavorati derivanti dai cereali, mostrando spesso una sovrapposizione tra diverse figure di attori operanti nella filiera.

## Localizzazione e caratteristiche della microfiliera nel territorio

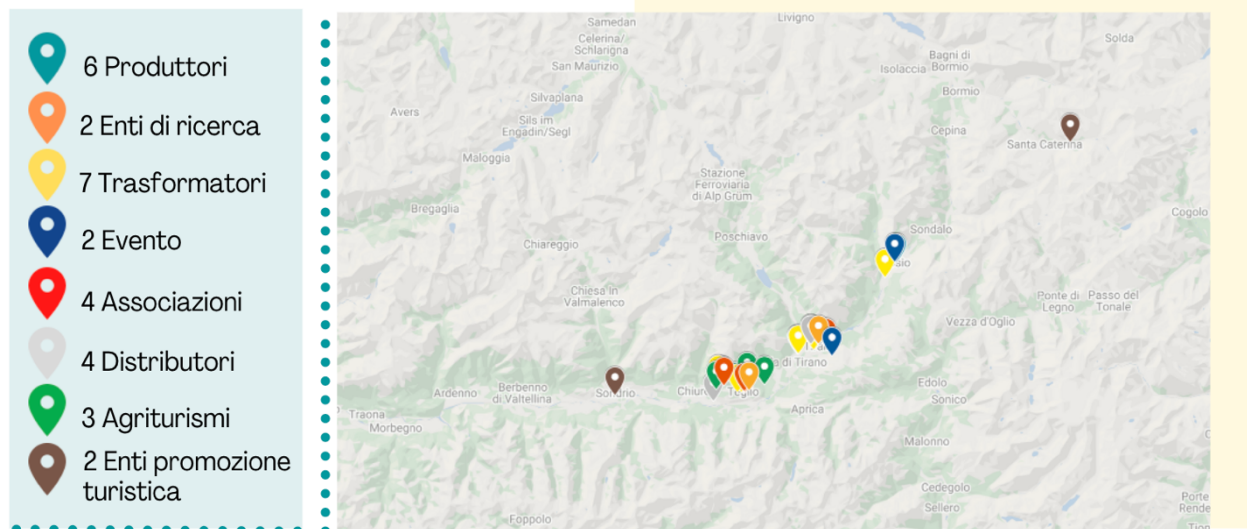


Figura 8 - Mappa Valtellina (cerealicoltura)

*Nota: tra le associazioni localizzate sulla mappa, non risultano quella diffusa dei cuochi della Valtellina e Valchiavenna e l'associazione Pro Grigioni, con varie sedi in Svizzera, che collabora con il territorio valtellinese.*

## FUNZIONI PRIMARIE

La coltivazione e la raccolta dei cereali in Valtellina sono attività rimesse in capo a pochi agricoltori di professione e a un discreto numero di agricoltori per i quali la cerealicoltura è un reddito alternativo. Considerando i territori di riferimento per il progetto Living ICH, e cioè i territori dei comuni della valle tra Tegelio e Grosio, si contano sei tra aziende agricole e produttori professionisti. Tra questi sono annoverati anche attori di recente nascita, come l'Azienda Agricola Meraki di Grosio, a conduzione esclusivamente femminile, nata nel 2021 e con terreni che arrivano fino ai 2000 metri di altitudine. Un'altra realtà che nasce a tutela delle varietà locali e alpine è Raetia Biodiversità Alpine, che coltiva cereali, fra cui segale e grano saraceno certificati dalla Fondazione Svizzera Pro Specie Rara.

La maggior parte dei produttori utilizza tecniche di produzione biodinamiche o biologiche, aggiungendo un ulteriore fattore di qualità al prodotto. Inoltre, molti produttori sono anche distributori dei propri prodotti, soprattutto di farine piccoli prodotti finiti; molti di essi si sono infatti dotati di un punto vendita e di un e-commerce, o proprio o rimesso a Butéga Valtellina (di cui si parlerà anche nelle funzioni di supporto).

Tra i trasformatori, numerosi sono presenti sul territorio in prossimità delle aziende produttrici. Molti mulini sono stati rifunzionalizzati nell'ultimo decennio e alcuni hanno svolto sia attività di trasformazione sia attività di formazione e di promozione culturale, come il già citato Mulino Menaglio all'interno del quale è possibile anche acquistare prodotti tipici locali. Alcuni trasformatori sono infatti anche distributori di prodotti locali a base di cereali coltivati nella valle, come biscotti, grissini, pasta e preparati di semola per la polenta. Fra i distributori si annovera la Cooperativa Agricola Unovaltellina, con sede a Tirano, che fa da rivendita di prodotti tipici valtellinesi. I rinomati prodotti locali, primi tra tutti i pizzoccheri, sono quotidianamente serviti anche nelle strutture turistiche e ricettive della valle, come alcuni agriturismi, ristoranti e alberghi. È da segnalare che, per la loro produzione non è sufficiente l'utilizzo di farine locali e si rende necessaria l'importazione di farine di grano saraceno da altre regioni europee.

## FUNZIONI DI SUPPORTO

La filiera si serve anche di numerose attività collaterali rispetto a quelle di produzione, trasformazione e vendita dei prodotti. Fra queste figurano le attività svolte da alcune associazioni di settore, consorzi e



associazioni culturali che hanno sede o che operano sul territorio. Come anticipato nell'introduzione, una significativa attività viene svolta dall'Associazione Grano Saraceno di Teglio; vi è anche l'ipotesi di realizzare un Ecomuseo a Teglio, presso Palazzo Besta, che potrebbe svolgere attività di promozione del patrimonio culturale immateriale legato all'agroalimentare valtellinese. Un importante contributo proviene poi da Butéga Valtellina, una start-up che si occupa di innovare la filiera agroalimentare valtellinese a partire dalla promozione delle piccole aziende agricole locali. Sul loro portale è possibile acquistare i prodotti di vari produttori, grazie alla creazione di una piattaforma commerciale che racchiude le principali realtà della valle. Butéga Valtellina svolge inoltre servizi di amministrazione, comunicazione e altro tipo di sostegno alle altre aziende locali avvicinandosi alla funzione di acceleratore per le imprese locali. Fra le associazioni vanno ricordate anche quella dei Cuochi Valtellina e Valchiavenna, che ha come obiettivo la promozione dei piatti locali. A tal proposito, si ricorda anche l'Accademia del Pizzocchero, che insieme all'Istituto Agrario di Teglio costituisce un importante centro per le attività di formazione e di tutela della tradizione cerealicola. Infine, si segnalano alcuni enti di promozione turistica operanti sul territorio: Associazione Ecoturismo Valtellina e Valtellina Turismo, che tra le altre attività supportano Regione Lombardia, ERSAF e i comuni locali che di anno in anno aderiscono, alla promozione della festa Lo Pan Ner.

## RISORSE

Tra gli strumenti finanziari si conta il contributo finanziario erogato dal Comune di Teglio agli agricoltori del territorio comunale, in favore di una ripresa delle colture cerealicole tradizionali, come grano saraceno, segale, orzo e frumento alpino. Complessivamente, la valle conta numerosi campi coltivati a cereali, che tuttavia non coprono il fabbisogno locale.

## INFRASTRUTTURE

La microfiliera dispone di alcune infrastrutture a supporto delle varie attività, quali magazzini di stoccaggio dei cereali. A livello di infrastruttura digitale, si segnala l'attività di Butéga Valtellina che si occupa di mettere in contatto produttori e consumatori utilizzando una piattaforma di e-commerce dei prodotti tipici locali.

## STRUMENTI NORMATIVI E DI TUTELA

La legge regionale n. 25 del 7 ottobre 2016 ha determinato il riordino normativo delle politiche regionali in materia culturale. L'articolo 13 fa riferimento ai beni etnoantropologici e al patrimonio culturale immateriale in coerenza con quanto contenuto nella Convenzione Unesco del 2003. In base all'articolo 22, l'Archivio di Etnografia e Storia Sociale (AESS) è incaricato di tutte quelle attività di promozione della conoscenza, salvaguardia, valorizzazione e pubblica fruizione relative al patrimonio immateriale.

Anche nel contesto della Strategia Macroregionale Alpina, EUSALP, A livello regionale, l'attenzione per la cultura, il turismo, l'agricoltura e la formazione nei territori alpini è promossa attraverso la partecipazione attiva alla Strategia Macroregionale Alpina, EUSALP, e attraverso numerosi progetti di cooperazione interregionale, come AlpFoodway.

Il Comune di Tirano ha istituito il marchio De.Co. (Denominazione Comunale di Origine, nato per la valorizzazione del grano saraceno, in particolare le varietà autoctone "nustràn" e "curunìn", e la segale "Tellina". Il Comune di Teglio invece ha deliberato per la costituzione di un presidio Slow Food per il grano saraceno valtellinese (delibera n. 108 del 15 giugno 2001).

Vi è poi il regolamento per la concessione di contributi a sostegno delle attività di coltivazione di grano saraceno e segale del comune di Tirano e il regolamento del Comune di Grosio che consente di finanziare iniziative culturali, in cui rientrano le tradizioni legate alle filiere alimentari.

## DOMANDA

La domanda è in prevalenza locale, rappresentata sia da residenti che da attività commerciali. Fra queste ultime, figurano alcuni panifici e pastifici, come il panificio Bresesti che tramanda da decenni l'attività di panificazione. Una parte consistente della domanda deriva poi dai turisti, soprattutto stagionali, che apprezzano i prodotti tipici locali riconoscendo loro una qualità superiore. La produzione locale di pasta di grano saraceno, ad esempio i pizzoccheri, è superiore alla possibilità locale di coltivazione. Un contributo fondamentale all'aumento della domanda può essere favorito grazie alla valorizzazione della filiera, anche attraverso eventi di salvaguardia partecipata come la festa Lo Pan Ner, evento transfrontaliero che promuove la produzione e la vendita di pane nero a base di cereali alpini, soprattutto segale.

## Bosco e raccolta (castanicoltura, frutticoltura, e apicoltura)

La seconda microfiliera individuata nella Valtellina è ampia e comprende la castanicoltura e l'apicoltura. Entrambe si configurano come importanti attività dell'agroalimentare valtellinese, dopo la cerealicoltura e la frutticoltura. Si tratta infatti di attività facenti parte della tradizione culturale della valle, che nei secoli ha custodito, pur con qualche criticità, le imponenti selve castanili e ha trattato le arnie per la produzione di miele, con tutti i suoi derivati, e cera.

Per quanto riguarda le castagne, su cui si è soffermata l'analisi, anche grazie alla concomitante scelta della vicina Valposchiavo, gli alberi di castagno della valle sono per lo più ultracentenari, a dimostrazione del fatto che la coltivazione e la raccolta della castagna perdurano da molto tempo. Tuttavia, la filiera ha avuto nuovi impulsi a partire dagli anni Novanta del Novecento, anche grazie a un quadro normativo di riferimento che ha cominciato a tutelare il patrimonio castanile della regione e a valorizzare il prodotto. La legge regionale n. 102 del 1990, infatti, prevedeva la realizzazione di progetti volti al recupero dei territori e alla prevenzione del rischio idrogeologico in Valtellina, da cui il nome di "Legge Valtellina". Gli eventi alluvionali del 1987 avevano fatto emergere la necessità di conservare il patrimonio boschivo anche in un'ottica di prevenzione dagli smottamenti idrogeologici.

Tra i progetti, le Comunità Montane della Valchiavenna e della Valtellina hanno ripreso le selve castanili, intervenendo su oltre 360 castagni solo nel territorio della prima Comunità. Da allora, numerosi sono stati anche i progetti a evidenza europea, come alcuni Interreg Italia-Svizzera, fra cui il già citato "Castanetum", che ha operato nella Valposchiavo e nella Valtellina, o ancora "Castanicolture a confronto" tra la vicina Valchiavenna, la Val Bregaglia e il Moesano.

Recentemente, alcuni giovani si sono appassionati alle attività legate alla coltivazione dei castagni e alla cura delle arnie per la produzione di miele. Sono stati erogati dei corsi di formazione nell'uno e nell'altro campo, anche grazie alle sinergie tra gli attori locali, come il corso sulla castanicoltura realizzato dall'associazione Pro Patrimonio Montano Valtellina e Valchiavenna<sup>23</sup>, o i corsi erogati dall'Associazione Produttori Apistici della provincia di Sondrio<sup>24</sup>, facente parte del circuito della Associazione Apicoltori Lombardi, che racchiude sette associazioni locali.

Fra le esperienze giovanili ci sono alcuni recenti esempi di aziende apicoltrici che hanno avviato la loro attività innovando il settore grazie alle infrastrutture tecnologiche, a supporto informativo e di e-commerce, mantenendo le tecniche di produzione tradizionali a basso impatto ambientale.

<sup>23</sup> "Corso di castanicoltura", Parco delle Orobie Valtellinesi, pagina consultata il 15/03/2022, <https://www.parcorobievalt.com/sites/default/files/news/2021-10/corso-di-castanicoltura/castanicoltura.pdf>.

<sup>24</sup> "Corso base di apicoltura", Associazione dei prodotti apistici della provincia di Sondrio, pagina consultata il 15/03/2022, <https://apicoltori.so.it/index.php?id=83>.

## Localizzazione e caratteristiche della microfiliera nel territorio

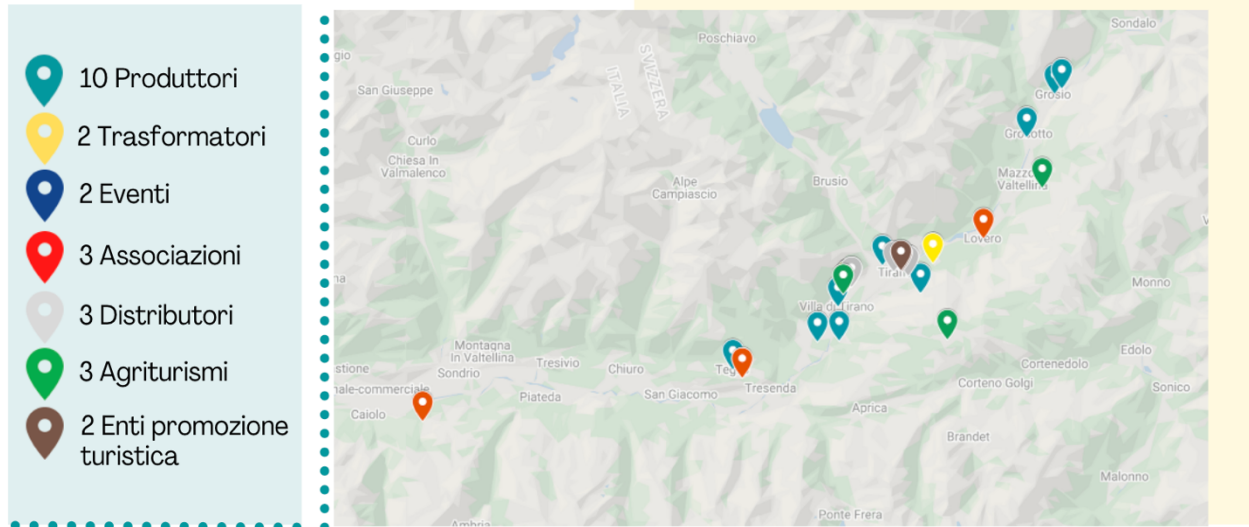


Figura 9 - Mappa Valtellina (castanicoltura)

### FUNZIONI PRIMARIE

In Valtellina a dedicarsi alla castanicoltura sono sia appassionati che agricoltori di professione, i quali svolgono l'attività ad integrazione del proprio reddito. In anni recenti sono state aperte diverse aziende agricole da parte di giovani: queste sono solite includere l'apicoltura e la coltivazione dei piccoli frutti tra le proprie attività e vi è anche chi sta cercando di innovare la filiera della castanicoltura con nuovi strumenti di raccolta. Alcune aziende agricole sono invece consolidate attività di famiglia, essendo riuscite a crescere nel corso degli anni. La microfiliera presenta alcuni problemi legati alla necessità di significativi investimenti iniziali, da un lato, e a costi elevati per la trasformazione, fattore segnalato soprattutto per le varietà locali di castagna, di piccole dimensioni.

La maggior parte dei produttori si occupa anche della vendita dei propri prodotti, riducendo la filiera a un segmento iniziale di produzione e vendita. Soprattutto per quanto riguarda l'apicoltura, i possessori delle arnie sono gli stessi che si occupano di smielare, invasettare e vendere il miele. La tipicità dei prodotti derivanti da queste due filiere fa sì che numerosi albergatori e ristoratori locali vendano questi prodotti ai consumatori, prevalentemente turisti, che vengono ospitati in Valtellina. Fra questi si distinguono numerosi agriturismi.

### FUNZIONI DI SUPPORTO

Fra le funzioni di supporto della microfiliera si segnalano innanzitutto attività proposte da enti di formazione, appassionati e da enti di ricerca nel settore della castanicoltura e dell'apicoltura. Per quanto riguarda il primo, di recente è stato realizzato un corso di castanicoltura per imparare a coltivare e prendersi cura delle selve castanili, promosso dalle sedi locali dell'Associazione interregionale Pro Patrimonio Montano, grazie alla sinergia tra la sede della Valtellina e quella della Valchiavenna e in collaborazione con il Parco delle Orobie Orientali che ha messo a disposizione le sale per i corsi in presenza. Per quanto riguarda la formazione, la Fondazione Fojanini offre supporto tecnico, attività di consulenza e corsi di formazione per, tra gli altri settori, l'apicoltura e la coltura dei piccoli frutti. Numerosi sono i servizi forniti anche dall'Associazione dei Produttori Apistici della Provincia di Sondrio (APAS), fra i quali i corsi base di formazione e i seminari tematici offerti ad apicoltori e aspiranti apicoltori. Anche in

questo caso, la microfiliera si avvale del supporto logistico di altri enti locali, come Butéga Valtellina che si occupa di vendere i prodotti di queste due filiere sulla piattaforma di e-commerce creata ad hoc per la vendita dei prodotti tipici locali valtellinesi. Alcune attività di promozione e di comunicazione vengono tuttavia svolte dagli stessi produttori, soprattutto nel caso di giovani apicoltori e apicoltrici che di recente hanno approcciato questo mondo di tradizioni, conservando un particolare riguardo all'innovazione tecnica e tecnologica e al contenimento dell'impatto ambientale della produzione. Tra le attività svolte, si segnala la possibilità di visita della Mieleria Moltoni, che si inserisce nel progetto "Fattorie didattiche" e che permette di visitare l'adiacente Museo del Miele con la possibilità di assaggio e acquisto dei prodotti al termine della visita. Un luogo di confronto è fornito dal gruppo facebook "Il Castagno", aperto da un castanicoltore di Grosio per sostenere la castanicoltura locale e preservare conoscenze relative alle antiche varietà di castagni valtellinesi e alle pratiche di potatura.

## RISORSE

Le selve castanili, riprese dopo gli eventi alluvionali del 1987, sono ampie e contano centinaia di esemplari; tuttavia, dalle interviste sul territorio emerge che molte selve sono ad oggi ancora semi-abbandonate o da mantenere e che la costruzione di una vera e propria filiera locale legata alla castanicoltura risulta ancora agli albori. Anche le arnie presenti sul territorio sono numerose e sono monitorate grazie al servizio di anagrafe apistica svolto dall'APAS, che si occupa di fornire nuove api e nuove arnie a giovani apicoltori. A livello economico, si segnala che a inizio 2022 è stato aperto un bando regionale per i finanziamenti all'apicoltura per un totale di quasi un milione di euro; gli ambiti in cui operano sono i finanziamenti per la realizzazione di corsi di formazione, seminari e attività di assistenza tecnica agli apicoltori; interventi volti a contrastare le malattie dell'alveare; l'acquisto di macchinari e attrezzature.

## INFRASTRUTTURE

A livello logistico, non si segnalano significative infrastrutture meccaniche né di trasporto, essendo una filiera che si estingue pressoché a km 0 sul territorio di produzione.

## STRUMENTI NORMATIVI E DI TUTELA

Fra le attività di inquadramento normativo si segnala la Convenzione con la Fondazione Fojanini per la realizzazione di campi sperimentali, sottoscritta dalla Comunità Valtellina di Tirano e che ha contribuito all'introduzione di colture di piccoli frutti, ulivi e altre colture in Valtellina. Sempre questo ente ha favorito interventi a sostegno dell'agricoltura in aree montane, come da legge regionale 31 del 5 dicembre 2018.

## DOMANDA

La domanda è prevalentemente locale, rappresentata da privati cittadini, da ristoratori, albergatori e agriturismi locali. Una parte dei prodotti viene venduta online a locali e non. Non si segnalano eventi di rilevanza per la vendita e il commercio dei prodotti della castanicoltura e dell'apicoltura, benché si stia lavorando a livello locale per la realizzazione del "Castagna Day". In passato è stata realizzata una Sagra della Castagna e del Miele a Rasura, in provincia di Sondrio, e una Sagra del Mirtillo. Si tratta, però, di una località della vicina Valchiavenna

## 2.4

### Valposchiavo

#### Cerealicoltura

La cerealicoltura in Valposchiavo è un'attività economica e di sostentamento di lunga tradizione. In particolare, tra i cereali minori ci sono il grano saraceno, la segale, il mais. Il grano saraceno è una coltura che nel cantone dei Grigioni risale alla fine dell'Ottocento, ma con una probabile origine ulteriormente antica, vista la coltivazione nella vicina Valtellina attestata fin dal XVII secolo.

Normalmente, i cereali venivano coltivati a rotazione, specialmente in terreni agricoli montani, e vista la poca disponibilità di spazi, è sempre stata una coltura volta alla sussistenza delle famiglie. La tendenza è cambiata a partire dagli anni Novanta del Novecento, periodo nel quale molta importanza è stata data alla coltivazione biologica e alla promozione del ritorno all'agricoltura di cereali antichi.

In Svizzera, inoltre, sono stati siglati alcuni accordi per garantire l'origine e la provenienza delle materie prime, sottoscritti tanto dai produttori quanto dai distributori, come alberghi, agriturismi, ristoranti, panetterie e pasticcerie. La produzione di cereali nella Valposchiavo ha interessato numerosi attori sul territorio, a partire dai cerealicoltori che hanno costituito un'associazione col nome di "Cooperativa Campicoltura Valposchiavo", cui partecipano una ventina di agricoltori.

Numerosi sono poi stati i progetti, spesso innovativi, che hanno avuto come obiettivo quello di tramandare e valorizzare la complessa architettura del patrimonio culturale immateriale retrostante alla coltivazione dei cereali minori. Il primo esperimento risale all'acquisizione nel 2004

di Casa Tomé, un'antica casa contadina situata nel comune di Poschiavo ed esempio meglio conservato di edifici contadini montani. Vista l'esistenza del Museo Etnografico di Poschiavo, si decise di farne un museo della tradizione contadina, con un focus sul patrimonio e la tradizione tramandata di generazione in generazione e di sviluppare l'offerta esperienziale "Dal Campo alla Tavola", in collaborazione con il Mulino di Aino, l'Associazione Agricola, Valposchiavo Turismo e il Polo Poschiavo.

Il Museo è anche un esempio di come la domanda di farine ha creato la propria offerta, poiché i visitatori hanno cominciato a chiedere se fosse possibile acquistare i prodotti locali. Grazie alla rifunzionalizzazione del Mulino Aino, uno dei pochi della zona a essere funzionante, è stato possibile cominciare a vendere la farina di grano saraceno, segale e frumento ai visitatori del museo, con una domanda sempre crescente nonostante il prezzo non competitivo del prodotto, al quale si riconosce però una significativa qualità.

La valorizzazione della cerealicoltura avviene anche attraverso alla realizzazione di alcuni eventi, come la festa del Pane Nero, che è un evento diffuso in molte zone alpine transfrontaliere, che si svolge a Poschiavo presso la Casa Tomé e che è dedicato al pane di montagna, realizzato con le farine dei cereali minori coltivati e raccolti nella Valle. Valposchiavo Turismo, l'ente di promozione turistica della Valle, organizza ogni stagione un evento legato alla filiera agroalimentare locale: Festival delle Erbe Spontanee, Stramangiada, Sagra della castagna e PaneNeve .



## Localizzazione e caratteristiche della microfiliera nel territorio

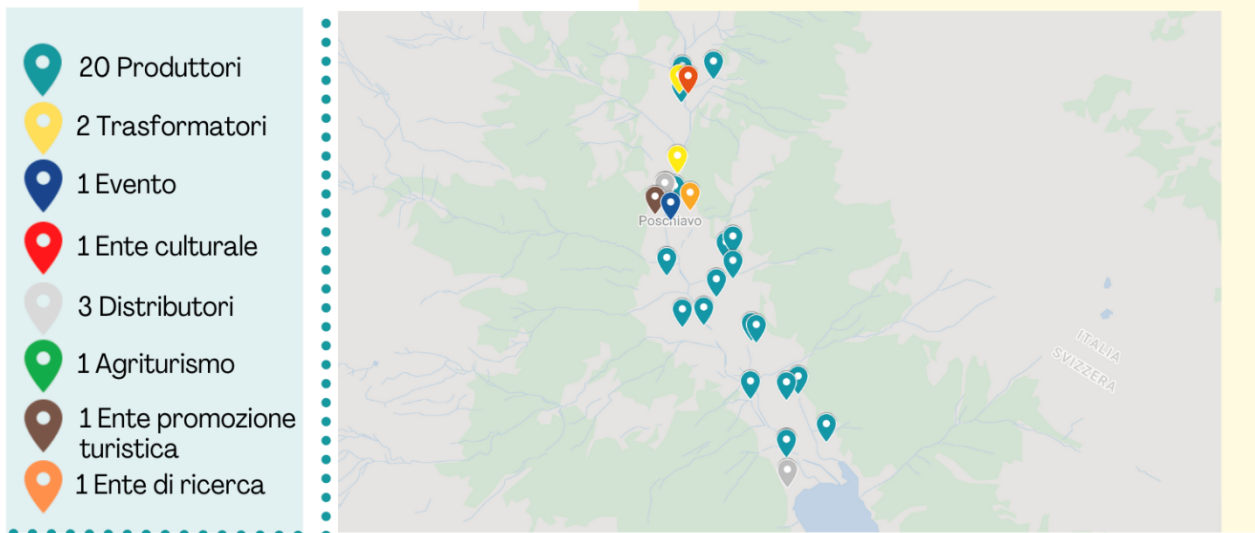


Figura 10 - Mappa Val Poschiavo (cerealicoltura)

## FUNZIONI PRIMARIE

La produzione e la raccolta dei cereali nella Valposchiavo avvengono ad opera di una ventina di cerealicoltori che fanno parte della Società Cooperativa Campicoltura Valposchiavo, uno degli enti che ha sottoscritto la carta “100% Valposchiavo” con la quale ci si impegna a produrre e distribuire prodotti fatti esclusivamente con prodotti della Valle. I cerealicoltori si occupano di numerose tipologie di cereali: orzo, segale, frumento, grano saraceno, grano e mais. La maggior parte dei produttori sono agricoltori da generazioni, che hanno tramandato a livello familiare la conoscenza e le tecniche di cura dei campi e di raccolta dei cereali. Alcune colture sono un esempio virtuoso di reimplementazione delle colture e di sinergie tra diversi attori. Prendendo il caso del grano saraceno, è stato reintrodotta grazie all’acquisizione della Casa Tomé dal Museo di Poschiavo, che ne ha fatto un museo della tradizione contadina della Valposchiavo. Da qui, i visitatori hanno fatto aumentare la domanda di questo cereale minore, che è andato progressivamente riaffermandosi tra le colture tipiche della valle. Inoltre, il processo virtuoso è avvenuto grazie alla collaborazione tra diversi enti: da qualche anno, gli enti locali hanno contribuito alla reintroduzione di colture che stavano scomparendo nel Cantone, favorendo le colture a marchio biologico e sottoscrivendo accordi con attori locali per la valorizzazione dei prodotti autoctoni, come nel caso del marchio “100% Valposchiavo” e “Fait sü in Valposchiavo”<sup>25</sup>. A fronte di una ventina di produttori e aziende agricole, specializzate nella coltura dei cereali, nella valle vi sono pochi trasformatori delle farine, che spesso vengono prodotte nella vicina Valtellina. Tra i trasformatori si ricorda il Mulino Aino, che nasce come ente culturale per diventare progressivamente nuovamente funzionale alla produzione di farine, in particolare quella del grano saraceno. Anche i distributori sono esigui, poiché spesso i panifici e le panetterie prediligono semilavorati industriali o semindustriali, a causa del fatto che i prodotti tipici biologici hanno prezzi non competitivi e non hanno garanzie in termini di quantità prodotte. Vi è un panificio, il Panificio

<sup>25</sup> “Regolamento 100% Valposchiavo”, Valposchiavo – Guida turistica ufficiale della Valposchiavo, pagina consultata il 11/04/2022, [https://www.valposchiavo.ch/images/ETV/pdf/100x100/200610\\_Regolamento\\_100\\_Valposchiavo\\_Versione\\_5.pdf](https://www.valposchiavo.ch/images/ETV/pdf/100x100/200610_Regolamento_100_Valposchiavo_Versione_5.pdf)

Pasticceria Bordoni, che compra le farine locali per produrre pane 100% valposchiavino. Alcuni prodotti vengono poi serviti da alcuni ristoratori e strutture ricettive della valle, come il Ristorante Motrice, l'hotel Raselli Sport e l'agriturismo Miravalle, che sono tra i sottoscrittori del progetto "100% Valposchiavo".

## FUNZIONI DI SUPPORTO

Numerose funzioni collaterali alla produzione, alla trasformazione e alla distribuzione sono poi svolte da attori locali che si impegnano nel valorizzare e tramandare le conoscenze e le tecniche relative alla cerealicoltura dei cereali minori della Valposchiavo. Tra questi attori locali vi sono enti e associazioni, culturali e di ricerca: tra quelli culturali si ricorda il Museo Casa Tomé<sup>26</sup> con annesso Mulino Aino, annoverato anche tra i trasformatori, ma che è parte integrante del Museo; tra quelli di ricerca è da ricordare il Polo Poschiavo<sup>27</sup>, che si è speso in numerosi progetti di ricerca e di formazione circa le colture locali, i prodotti agroalimentari autoctoni e sul patrimonio alimentare alpino. Un ruolo fondamentale è poi svolto da enti di promozione turistica, primo fra tutti Valposchiavo Turismo, che ha realizzato il Progetto "100% Valposchiavo" e "Fait sù in Valposchiavo". Insieme con associazioni del territorio, produttori e distributori, valorizza i prodotti alimentari della Valposchiavo, fra i quali anche farine, prodotti da forno e pasta prodotta grazie ai cereali minori di cui si è detto. La valorizzazione avviene anche attraverso eventi diffusi in tutta la valle: come per la castagna, anche i prodotti cerealicoli sono il focus di una delle quattro feste annuali dedicate all'alimentazione alpina. Inoltre, ha anche luogo la festa Pan Ner<sup>28</sup>, che ha come obiettivo quello di valorizzare il pane nero di montagna, prodotto con le farine locali, e creare un momento di incontro tra i produttori, i distributori, gli appassionati e le comunità locali o dei turisti. Inoltre, in inverno si tiene la festa PaneNeve<sup>29</sup>, che prevede una quota di partecipazione per prendere parte alle degustazioni proposte per valorizzare i prodotti della Valle. È un evento diffuso che coinvolge vari centri montani per un percorso di circa 4 chilometri.

## RISORSE

I dati della fondazione Slow Food, in merito al grano saraceno, mostrano che nel 2007, momento di forte crescita della produzione del cereale nella valle, sono state coltivate 20 are di terra (circa 2000 mq di terreno) che hanno prodotto 200 chili di grano saraceno, con i quali sono stati prodotti 160 chili di farina. I coltivatori di grano saraceno erano una quindicina; quelli facenti parte della cooperativa, ad oggi, sono 22 più un coordinatore, segno che negli anni la produzione ha visto aumentare il numero di risorse umane e di terreni coltivati a cereali. La produzione biologica della Val Poschiavo è divenuta oggetto di interesse mondiale, poiché questa zona va attestandosi come prima area di produzione totalmente biologica riconosciuta (FAO, 2021)<sup>30</sup>.

## STRUMENTI NORMATIVI E DI TUTELA

<sup>26</sup> "Casa Tomé", Musei Valposchiavo, pagina consultata in data 11/04/2022, <https://musei.gr/category/casa-tome/la-casa/>

<sup>27</sup> "Il Patrimonio Alimentare delle Alpi", Polo Poschiavo, pagina consultata in data 11/04/2022, <https://polo-poschiavo.ch/il-patrimonio-alimentare-delle-alpi-7-banali-domande-a-dominik-flammer/>

<sup>28</sup> "Pan Ner", Valposchiavo – Guida turistica ufficiale della Valposchiavo, pagina consultata in data 18/05/2022, <https://www.valposchiavo.ch/it/eventi/333-spezialprogramm-in-der-casa-tome>

<sup>29</sup> "PaneNeve", Valposchiavo – Guida Turistica ufficiale della Valposchiavo, pagina consultata in data 18/05/2022, <https://www.valposchiavo.ch/it/paneneve>

<sup>30</sup> R. Romeo, S. Manuelli, M Geringer, V. Barchiesi, *Mountain farming system - Seeds for the future: Sustainable agricultural practices for resilient mountain livelihoods*, Food & Agriculture Org., 2021 <https://www.fao.org/3/cb5349en/cb5349en.pdf>; si veda anche "La valle svizzera che presto sarà 100% bio", House of Switzerland, <https://houseofswitzerland.org/it/swissstories/ambiente/la-valle-svizzera-che-presto-sara-100-bio>

Il grano saraceno della Valposchiavo gode della denominazione Slow Food conferito dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo<sup>31</sup>. Inoltre, tutta la produzione della Val Poschiavo ha beneficiato di interventi normativi che hanno voluto tutelare e salvaguardare la produzione biologica di alimenti alpini, fra cui si distinguono i cereali. Fra questi, quello che ha previsto un contributo agli agricoltori locali per la produzione biologica ("Ordinanza sull'agricoltura biologica e la designazione dei prodotti e delle derrate alimentari ottenuti biologicamente", 1997 e 2021). A livello locale, il Comune di Poschiavo ha approvato dal 2007 una Legge per la promozione della Cultura del Comune di Poschiavo<sup>32</sup> che, tra le varie attività, intende supportare iniziative volte alla valorizzazione, raccolta, conservazione e catalogazione del patrimonio storico-culturale, specie se mirate ad approfondire la conoscenza delle tradizioni popolari, della storia locale e del territorio. Si annovera poi l'iniziativa "100% Valposchiavo, per promuovere le origini dei prodotti valposchiavini attraverso i marchi registrati: "Fait sù in Valposchiavo" ® per prodotti il cui processo di lavorazione principale avviene in Valposchiavo e il cui valore aggiunto è generato almeno per il 75% in Valposchiavo, e "100% Valposchiavo"®, per prodotti che provengono interamente dalla Valposchiavo

## INFRASTRUTTURE

La filiera cerealicola della Valposchiavo si serve di piccole attrezzature meccaniche per la semina, la cura dei campi e la raccolta dei cereali. Sul territorio, non vi sono importanti infrastrutture a supporto della filiera, anche a causa del fatto che a fronte di una ventina di produttori vi sono pochi trasformatori. Alcuni prodotti vengono lavorati nei mulini della Bregaglia, come il Mulino Scartazzini di Promontogno; in Valposchiavo, infatti, si contano appena due mulini funzionanti. Anche i distributori sono un numero esiguo sul territorio, di conseguenza le infrastrutture a supporto della microfiliera sono poche e si concentrano a un livello locale e quasi familiare.

## DOMANDA

La domanda relativa ai prodotti cerealicoli della Valposchiavo è aumentata nel corso dell'ultimo ventennio, sia grazie all'incentivo alla produzione biologica, sia grazie all'attività di valorizzazione svolta da enti di promozione turistica in collaborazione con enti di ricerca del settore. Una grande spinta alla domanda è stata fornita dall'attività di Casa Tomé e del Mulino Aino, che ha fatto riscoprire a locali e turisti la farina di grano saraceno e la qualità dei cereali della valle. La domanda di prodotti biologici è fortemente aumentata, dando beneficio ai produttori della valle, che hanno visto una crescente domanda di cereali. La domanda è aumentata anche dalla vicina Italia, con la quale la Confederazione ha stipulato una "Convenzione sulla materia prima agricola" per permettere agevolmente l'esportazione e la lavorazione dei cereali in territorio italiano.

<sup>31</sup> "Grano saraceno della Val Poschiavo", Fondazione Slow Food, consultato in data 11/04/2022, <https://www.fondazione Slow Food.com/it/arca-del-gusto-slow-food/grano-saraceno-della-val-poschiavo/>

<sup>32</sup> Il testo è reperibile all'indirizzo:

[https://www.poschiavo.ch/images/comune\\_poschiavo/leggi\\_regolamenti\\_ordinanze/Leggi/Legge%20comunale%20per%20la%20promozione%20della%20cultura.pdf](https://www.poschiavo.ch/images/comune_poschiavo/leggi_regolamenti_ordinanze/Leggi/Legge%20comunale%20per%20la%20promozione%20della%20cultura.pdf)

## Castanicoltura

Diffusa fin dai tempi antichi, la castanicoltura ha avuto un grande sviluppo nella Valposchiavo a partire dall'XI secolo, fornendo agli abitanti locali, fino al secolo scorso, una delle principali fonti di sostentamento per buona parte dell'anno, attraverso il prodotto fresco, essiccato e trasformato in farina per ottenerne pane e pasta.

Le piante di castagno sono principalmente localizzate nel comune di Brusio, a ridosso del confine con la Valtellina, di cui sono celebri i Marunat da Brüs, i castanicoltori di Brusio. Nel comune, gran parte delle selve si trovano su terreno di proprietà pubblica ma i castagni sono privati: questo in virtù dello *Ius Plantandi*, un'antica forma di diritto, probabilmente sopravvissuta al diritto romano, che concede ai privati (un tempo, ai patrizi) il diritto di piantagione su terreno pubblico di alberi divenendone, in questo caso, i proprietari. Lo *Ius Plantandi* era un tempo applicato a diverse colture (ad esempio, sul territorio di Brusio, anche ai noceti) e ha nei secoli determinato un'attenta cura per le selve. Oggi, la raccolta delle castagne è riservata al proprietario fino 1° novembre, dopo tale data viene aperta a tutti.

In Valposchiavo sono presenti una trentina di famiglie che possiedono gli alberi di castagne e che effettuano le operazioni di raccolta e distribuzione. Si tratta di una filiera piuttosto corta, a chilometro

zero, caratterizzata da un piccolo gruppo di castanicoltori, per lo più esperti da generazioni, che si occupano anche di gestire il centro di raccolta delle castagne, per poi svolgerne la distribuzione in tutta la valle.

Tra le diverse varietà di castagne presenti, quella tipica della zona del Poschiavo è la Tudiscia, una castagna di piccole dimensioni che viene comunemente mangiata come "brasché", cotta sul fuoco vivo in una padella bucherellata, o come "farüdi", bollita in pentola.

La filiera, nelle sue funzioni primarie, è affiancata da un apparato di saperi e conoscenze riposti sia in centri di ricerca, sia in ricercatori e appassionati sul territorio, sia in attività collaterali alla raccolta e alla vendita di promozione e valorizzazione del prodotto.

All'attenzione condivisa verso la castanicoltura hanno contribuito anche varie iniziative di cooperazione regionale, prima delle quali, negli anni '2000, fu il progetto Interreg "Castanetum", che ha portato al risanamento della selva castanile e fornito ai Comuni assistenza ai Comuni per la gestione del patrimonio forestale. Il progetto è considerato un punto di svolta per la castanicoltura nella Valposchiavo, poiché ha riportato la castagna al centro di numerosi studi e, conseguentemente, riletta a elemento fondante del settore primario nella zona.

## Localizzazione e caratteristiche della microfiliera nel territorio

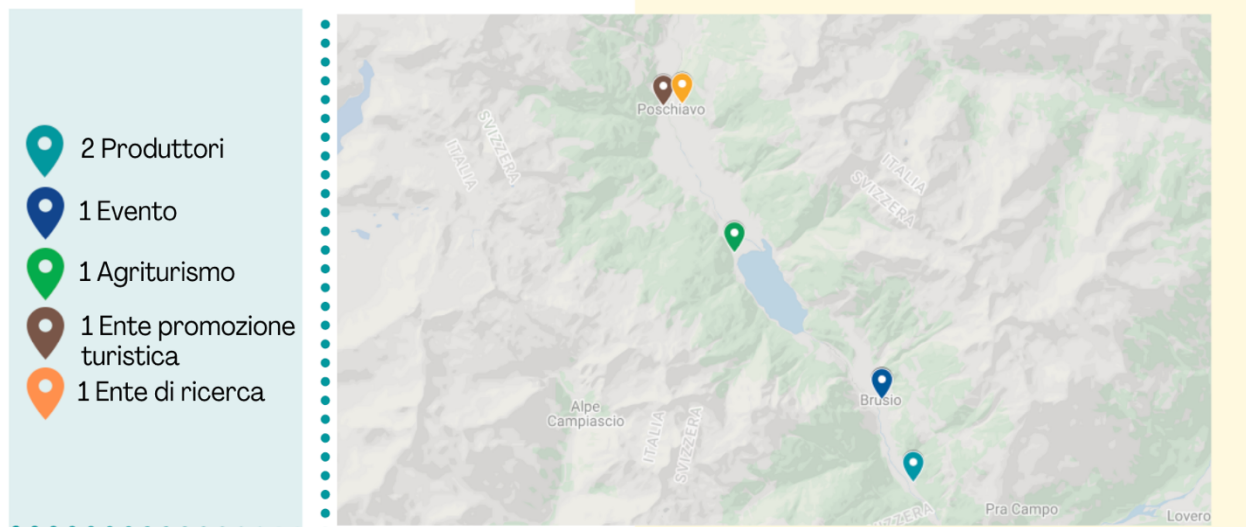


Figura 11 – Mappa Val Poschiavo (castanicoltura)

### FUNZIONI PRIMARIE

Le funzioni primarie sono svolte da un gruppo molto ristretto di persone: si stima che nella valle siano attive circa 30 famiglie di castanicoltori. Alcune figure chiave hanno contribuito nel tempo a formare una rete tra gli attori locali e la loro attività ha portato, tra le altre cose, alla creazione di un centro di raccolta per la distribuzione delle castagne a livello locale su differenti canali di vendita, inclusi quelli destinati alla trasformazione. In particolare, due attività locali propongono prodotti di castagne e farina di castagne locali: un pastificio-pasticceria e un agriturismo. I due hanno anche recentemente partecipato allo sviluppo della “bianca Tudiscia”, un nuovo dolce a base di castagne pensato da presentare nei negozi locali per promuovere ricette che valorizzino i prodotti locali. La principale vetrina di vendita e promozione per la castanicoltura locale è la “Sagra della Castagna”, evento che viene organizzato ogni autunno da oltre vent’anni e propone banchetti per l’acquisto e la degustazione, incontri con i castanicoltori, visite guidate alle selve castanili, menù *ad hoc* nei ristoranti e negli agriturismi locali. Oltre ad essere un importante momento per la vendita, la Sagra svolge anche funzioni di supporto, essendo anche una preziosa occasione di sensibilizzazione sul patrimonio culturale locale.

### FUNZIONI DI SUPPORTO

Oltre alle attività di raccolta e distribuzione, numerose funzioni di supporto sono espletate da una serie di attori locali che svolgono attività di tutela e valorizzazione della castagna. Fra le attività di supporto vi sono quelle della ricerca e formazione, rimesse in capo a enti quali il Polo Poschiavo. Quest’ultimo ha realizzato negli ultimi anni numerose iniziative di tutela della castagna Tudiscia, in collaborazione con i castanicoltori locali, come corsi di approfondimento sulla coltivazione e la raccolta dei frutti, o eventi di promozione del prodotto, come la Sagra che si svolge in autunno sotto forma di evento diffuso in tutta la Valle. Vari progetti europei hanno contribuito al supporto della microfiliera negli ultimi decenni, in particolare gli Interreg Castanetum, Upkeep The Alps, e AlpFoodway. Un importante contributo apportato è stato il rinsaldare i rapporti con altre comunità di castanicoltori dell’arco alpino, con i quali sono stati condivisi percorsi formativi e scambiate buone pratiche. A livello locale, produttori e distributori hanno sottoscritto una Carta dei prodotti realizzati con materie prime e lavorati esclusivamente in Valposchiavo, che tutelano i produttori e i consumatori sull’origine e sulla qualità dei prodotti finiti. Tra questi vi sono alcuni ristoratori e albergatori della valle, come l’Albergo Sport Raselli, dell’omonima famiglia, e l’agriturismo Miravalle, che

in occasione della Sagra della Castagna 2021 ha realizzato un dolce a base di castagna Tudiscia. Valposchiavo Turismo, l'agenzia locale per il turismo, ha promosso, in collaborazione con le associazioni di categoria, nel tempo importanti iniziative di supporto alle filiere agroalimentari del territorio, Maggiori dettagli sono riportati al paragrafo *Strumenti normativi e di tutela*.

## RISORSE

Le selve castanicole della Valposchiavo si estendono su terreni di proprietà pubblica, ma sono di proprietà privata di famiglie di castanicoltori. La castagna tipica della zona del Poschiavo è la Tudiscia, una varietà di piccole dimensioni. In anni recenti, sono stati formati e qualificati operatori per valorizzare la castanicoltura locale. Nel complesso, la Valposchiavo è all'avanguardia per la qualità ambientale: il 96% della superficie agraria è coltivata e curata da aziende con certificazione Bio-Suisse.

## INFRASTRUTTURE

La microfiliera della castanicoltura si avvale di un centro di raccolta locale, con funzioni di stoccaggio e conservazione, in vista della distribuzione o della trasformazione

## STRUMENTI NORMATIVI E DI TUTELA

Il quadro normativo di riferimento tutela il patrimonio culturale e le filiere agroalimentari di nicchia attraverso una varietà di strumenti, a livelli complementari. A livello federale, il Fondo Svizzero per il Paesaggio<sup>33</sup> concede aiuti finanziari a progetti di salvaguardia dei paesaggi rurali tradizionali ed è stato recentemente rinnovato ed esteso fino al 2031. Inoltre, per promuovere il riconoscimento del valore dei prodotti locali, la Regione Bernina, l'agenzia turistica locale, Valposchiavo Turismo, insieme all'Unione Contadini di Brusio, all'Associazione Agricola di Poschiavo e all'Associazione Artigiani e Commercianti Valposchiavo, ha ideato "100% Valposchiavo", un'iniziativa che rende tracciabili le origini del prodotto attraverso due categorie di marchi registrati: "Fait sù in Valposchiavo" ® per prodotti il cui processo di lavorazione principale avviene in Valposchiavo e il cui valore aggiunto è generato almeno per il 75% in Valposchiavo, e "100% Valposchiavo"®, per prodotti che provengono interamente dalla Valposchiavo.

## DOMANDA

La domanda locale da parte dei consumatori è soddisfatta in primis attraverso la tradizionale Sagra della Castagna, che si svolge ogni anno nel mese di ottobre. I consumatori trovano inoltre prodotti a base di castagna e di farina di castagne nei pasticci, nelle pasticcerie, nei ristoranti e negli agriturismo locali.

<sup>33</sup> Portale istituzionale: <https://fls-fsp.ch/it/>



## 2.5

### Val Venosta

#### Pera Pala

Pur diffusa in tutta la valle, la microfiera della Pera Pala è particolarmente concentrata nei comuni di Lasa, Prato allo Stelvio, Glorenza, Malles, Castebello e Burgusio. La zona è rinomata sia per il turismo di montagna, alpino e sciistico, sia per la coltivazione di frutta. In questo ambito primeggia la mela venostana, che negli ultimi anni è divenuta una vera e propria istituzione della filiera ortofrutticola nazionale, mettendo tuttavia in secondo piano numerose altre colture di frutti tipici della zona e che, al contrario, rischiano di sparire. Fra queste spicca la pera Pala: si tratta di un frutto molto raro già conosciuto a metà del XVIII secolo, la cui piantumazione veniva fatta anticamente come buon augurio in occasione di nascite e matrimoni dei contadini locali.

Le caratteristiche organolettiche hanno conferito alla pera Pala, nella tradizione, lo status di frutto salutare, da mangiare quotidianamente per mantenersi in salute e prescritta dagli specialisti prima e dai medici e farmacisti dopo<sup>34</sup>: in Val Venosta la saggezza popolare dice che “Mature le palabirn, senza lavoro il dottorin”<sup>35</sup>.

Le difficoltà legate alla raccolta e alle cure richieste dalla varietà, e la spinta alla standardizzazione dei prodotti dell'industria ortofrutticola hanno determinato, con il tempo, che la coltivazione di pera Pala venisse abbandonata.

La sopravvivenza della varietà in Val Venosta risulta frutto di uno sforzo comune da parte dei

tanti individui che hanno trasmesso la cura dei propri alberi di generazione in generazione e tramandato l'abitudine di consumarne i prodotti: frutti, composte, mostarde e chutney, fino ad arrivare ad un pane nel quale strisce essiccate di pera Pala sono unite all'impasto, per il quale oggi è celebre il panificio Schuster di Laudes (frazione di Malles). Nel 2007, si contavano appena 142 alberi di pera Pala nel comune di Glorenza<sup>36</sup>, che ad oggi sono circa 120<sup>37</sup>, e che spesso sono più che centenari, arrivando addirittura a 300 anni di età.

La coltivazione e la lavorazione di questo frutto risulta non strutturata né organizzata, in primis perché gli alberi di pera pala sono posseduti, in poche unità e su terreni tra di loro distanti, da contadini e privati.

La pera Pala viene raccolta in tarda estate, da fine agosto a fine settembre, e gode di breve conservabilità (tre settimane circa), ragione per cui diversi privati e alcune realtà locali si occupano della trasformazione del frutto, ad esempio trasformandolo in marmellate o chutney, mettendolo sotto spirito, essiccandolo o usandolo come base per distillati. Negli ultimi anni vi sono stati alcuni impegni da parte degli enti locali per promuovere e ridare valore alla pera Pala, grazie a iniziative come la Festa della Pera Pala che ha come fulcro la cittadina di Glorenza e che si tiene nel mese di settembre.

<sup>34</sup> “La pera Pala dell’Alta Val Venosta – Un frutto particolarmente salutare”, Alta Val Venosta, consultato in data 11/04/2022, <https://www.venosta.net/it/alta-val-venosta/gustare-degustare/prodotti-specialita/pera-pala.html>

<sup>35</sup> Detto popolare riportato, tra gli altri, da: “Pala, Pilli Palli, Gracioli e Ghiacciole di Alemania...”, Tälérhof, consultato in data 11/04/2022, <http://www.taelerhof.com/die-palabirne-uralt-und-gesund-p67.html>

<sup>36</sup> Dati riportati nel documento di lavoro del progetto Interreg Living ICH.

<sup>37</sup> Secondo quanto riportato in un'intervista da un membro del Comitato per la Pera Pala di Glorenza.

## Localizzazione e caratteristiche della microfiliera nel territorio

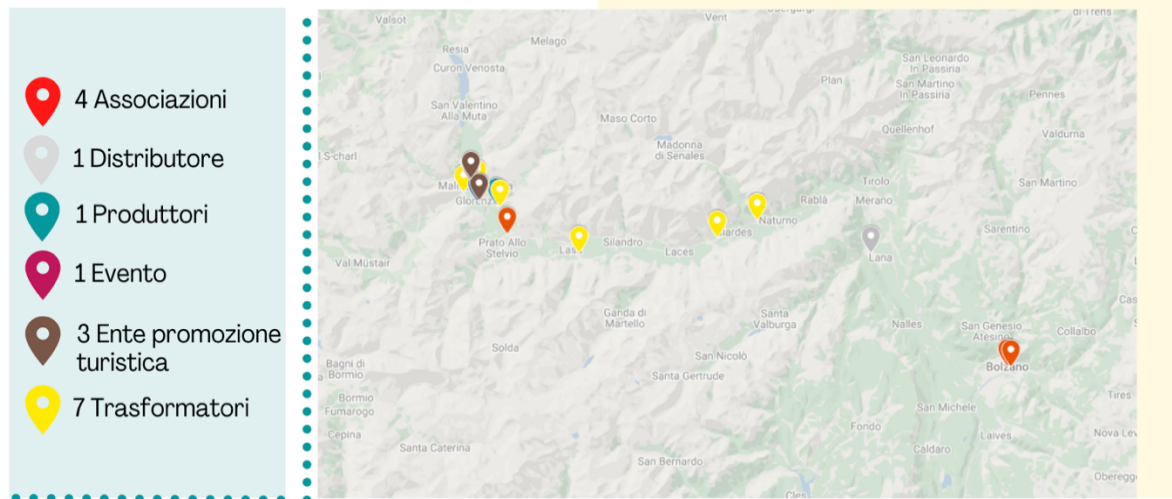


Figura 12 - Mappa Val Venosta (Pera Pala)

Nota: considerata la frammentarietà della microfiliera e la capillare presenza di poche unità di alberi nelle proprietà di diversi individui e contadini, senza voler trascurare l'importante contributo di questi ultimi, la mappa riporta unicamente realtà ed enti formalmente attivi nella microfiliera.

### FUNZIONI PRIMARIE

La pera Pala rappresenta una coltivazione di nicchia nel panorama della frutticoltura e dell'agricoltura venostana, pur essendo tradizionalmente parte integrante dell'identità delle comunità locali, soprattutto in Alta Valle. Ad oggi, la piantumazione di alberi di pera Pala non è un'attività che viene svolta nella valle se non in rari e ridotti casi. Gli alberi esistenti nella valle sono infatti stimati tra le 500 e le 700 unità e si trovano prevalentemente come alberi singoli e non come frutteti di pera Pala. Gli alberi generalmente sono ultracentenari, contando fra gli altri alcuni esemplari di oltre tre secoli. Oltre a coltivatori per hobby, vi è solo un produttore professionista, Walter Tschenett presso l'azienda agricola Tälerhof a Sluderno, che si occupa degli alberi, della raccolta, della distribuzione e della lavorazione della pera Pala, riducendo a un unico attore l'intera filiera. Quanto alla distribuzione, non vi sono specifici rivenditori ad eccezione di quelli che partecipano al mercato della Festa di Glorenza; localmente, però, si trovano piatti a base di pera Pala nei ristoranti e negli alberghi della zona durante il periodo di raccolta e fino al periodo natalizio dello stesso anno. Vi sono alcune distillerie che producono distillati di pera Pala, sfruttando il fatto che la sua breve conservazione favorisce una sua lavorazione quasi immediata; vi è poi il panificio Schuster, unico professionista noto a produrre il tipico pandolce alla pera Pala. Non si esclude tuttavia la presenza di altre realtà locali dedite alla trasformazione del frutto.

### FUNZIONI DI SUPPORTO

Il patrimonio culturale rappresentato dalla filiera della pera Pala è incarnato da diversi attori sul territorio e da diverse iniziative locali, che dedicano attenzione e iniziative alla salvaguardia di questo particolare frutto. Non ci sono enti di formazione che svolgano una attività specifica sulla pera Pala, a meno di non considerare i corsi sulla frutticoltura offerti dall'Istituto Professionale di Burgusio – Malles. Tra le funzioni di supporto è da considerare la festa della pera Pala, organizzata a Glorenza nella seconda e terza settimana di settembre dal 2008, da parte del Comitato per la Festa della Pera Pala (che conta sette membri), il Comitato dei sottoportici di Glorenza, in collaborazione con il Comune, i pompieri, l'associazione turistica Ferienregion Oberinschgau, la gastronomia e i mercanti locali. La festa è partecipata da numerosi altri attori, pubblici e privati: viene infatti finanziata dall'Ufficio Provinciale per l'Artigianato, l'Industria e il Commercio, dall'Associazione degli Alberghi e della Gastronomia e dalla banca Raiffeisen. Durante la festa si svolgono

tavoli di confronto, escursioni, corsi di cucina, e un mercato, con l'obiettivo di commercializzare il prodotto, sotto forma di materia prima e di prodotti a base di pera Pala.

## RISORSE

La maggior parte degli alberi sono ultracentenari e rara è la nuova piantumazione di alberi. Anche le risorse economiche destinate alla coltura di questi alberi sono scarse, prevalentemente rappresentano i finanziamenti per l'organizzazione della Festa della Pera Pala e volti, quindi, a un'ottica di tutela e di valorizzazione del frutto e della conoscenza del patrimonio culturale che ne deriva.

## INFRASTRUTTURE

Vista la piccola dimensione della filiera che, come si è visto, è ristretta a pochi soggetti che svolgono attività di produzione, raccolta, distribuzione e trasformazione della materia prima, le infrastrutture coinvolte dalla filiera della pera Pala sono molto esigue se non mancanti. La filiera si concretizza a livello esclusivamente locale e sono gli stessi produttori che portano i loro frutti a Glorenza in occasione della Festa di settembre. La tutela e la valorizzazione avvengono ad opera di enti locali specializzati che contano pochi membri; un microservizio di supporto è svolto da Glurns Marketing, società di comunicazione che si occupa della promozione della Festa della Pera Pala<sup>38</sup> e il cui capo è presidente del Comitato della Pera Pala.

## STRUMENTI NORMATIVI E DI TUTELA

Non sono previsti quadri normativi di riferimento con oggetto la filiera specifica della Pera Pala, volti alla sua tutela e valorizzazione; vi sono normative a regolamento della coltivazione degli alberi da frutta e marchi enogastronomici per alcuni prodotti della valle, come le mele IGP della Val Venosta, ma non avviene altrettanto per questa particolare specie di pera. Esiste un piano paesaggistico (legge provinciale n. 9 del 10 luglio 2018) che prevede premi incentivanti per la cura e il mantenimento del paesaggio, contributi per interventi di mantenimento e cura del paesaggio e agevolazioni dal "Fondo del Paesaggio". Una precedente legge provinciale, n. 6 del 12 maggio 2010, prevede la tutela della natura e stanziamenti e contributi per l'esecuzione di programmi annuali di associazioni ed enti nell'ambito di natura, paesaggio e sviluppo territoriale.

## DOMANDA

La domanda relativa a questa filiera è rappresentata da attori locali, come ristoratori e albergatori della Val Venosta, che nel periodo di raccolta e distribuzione della pera Pala realizzano piatti a base di questo frutto. Inoltre, numerosi turisti giungono a Glorenza in occasione della Festa, che quindi comprano i frutti e i prodotti a base di pera Pala. Una parte della domanda è poi rappresentata da trasformatori locali, soprattutto distillerie che producono distillati di pera Pala, e dal panificio Schuster, che ha più rivenditori sul territorio, e che produce il pane dolce a base di questo frutto. Non vi sono cifre esatte che attestino la quantità domandata di pera Pala, né di produzione.

<sup>38</sup> "Giorni pera Pala", Glorenza – un gioiello dell'Alto Adige, consultato in data 11/04/2022, <http://www.glurns.eu/it/manifestazioni/giorni-pera-pala/38-0.html>

## 2.6

### Engadina Bassa

#### Frutticoltura

La microfiera della frutticoltura è di una certa importanza in questa zona del cantone dei Grigioni, caratterizzata da scarse precipitazioni annuali e, come nella vicina Val Venosta, da frutteti che beneficiano di numerosi giorni assolati. I frutteti sono situati generalmente tra i 1000 e i 1500 m.s.l.m., altitudini dove, fino a qualche tempo fa, venivano coltivati per lo più cereali. Come dimostrato dalle numerose varietà di frutta nei Grigioni, la tradizione degli alberi a medio e alto fusto risale a tempi antichi: nell'Ottocento, la frutticoltura era già parte integrante e fondante dell'economia locale, per garantire l'autosufficienza delle comunità montane e i commerci verso le valli. Le diverse altitudini montane si prestano alla piantumazione di varietà diverse, per meglio adattarsi al terreno e al microclima di ciascuna zona<sup>39</sup>.

Con l'avvento di numerose e nuove attività economiche e la fine dell'economia di autosussistenza, durante il XX secolo, la frutticoltura ha perso la propria rilevanza e l'interesse presso le comunità e le amministrazioni locali, al punto che numerosi frutteti sono stati abbandonati, facendo diminuire non solo il numero di alberi da frutta, ma anche le specie frutticole, alcune delle quali sono state recentemente catalogate come rare.

Recentemente, l'attenzione verso la filiera della frutticoltura è stata veicolata dal progetto Interreg LUIGI<sup>40</sup>, grazie al quale sono state individuate e identificate oltre quaranta varietà di alberi da frutto nella Bassa Engadina, attraverso una puntuale attività di mappatura. La Fundaziun Pro Terra Engiadina ha mappato gli alberi ad e i frutteti della Bassa Engadina, contando, fra gli altri, circa 1200 alberi ad alto fusto. Fra questi, si annoverano solamente cinque frutteti con almeno dieci alberi, segno che la maggior parte degli alberi da frutto sono isolati. La tradizione della coltivazione degli alberi da frutto, come si vedrà di seguito, vanta un ampio apparato di attività da svolgersi durante l'anno, come la pulizia dei terreni e dei tronchi, il controllo dei fissaggi degli alberi giovani o piccoli, la rimozione dei rami infruttuosi, la prevenzione da parassiti e malattie, e il controllo del buono stato delle piante, soprattutto in vista della raccolta dei frutti, che devono essere protetti dagli animali selvatici.

I contadini, che localmente si dedicano alla microfiera, svolgono queste attività prevalentemente come attività accessoria al reddito o da appassionati. Tra i contadini di professione e i trasformatori ricordiamo ad esempio Prodots Etter e Stalletta.

<sup>39</sup> "Obstliste für höhere Lagen", IG Obst Graubünden, disponibile al link <https://www.obstverein-gr.ch/uploads/Obstliste%20f%C3%BCr%20h%C3%B6here%20Lagen%201%20u%202.pdf> (consultato in data 13/04/2022).

<sup>40</sup> "LUIGI - Linking Urban and Inner-Alpine Green Infrastructure" Interreg Alpine Space, disponibile al link <https://www.alpine-space.org/projects/luigi/en/home> (consultato in data 06/04/2022).

## Localizzazione e caratteristiche della microfiera nel territorio

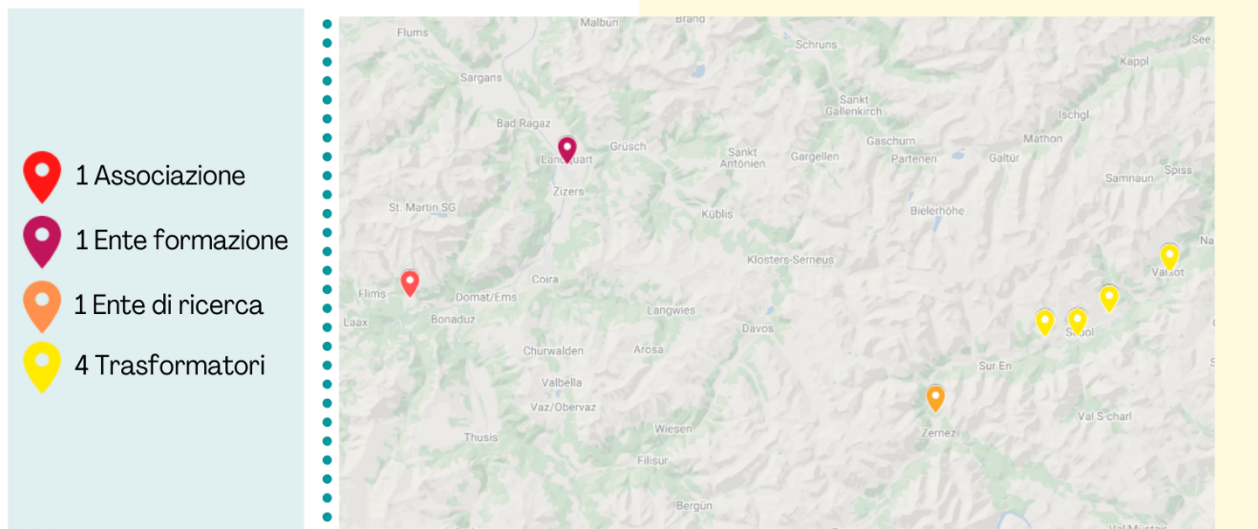


Figura 13 - Mappa Engadina Bassa/Val Müstair (frutticoltura)

### FUNZIONI PRIMARIE

Nella regione sono stati individuati una decina di contadini proprietari di almeno 12 alberi da frutto ciascuno. Inoltre, grazie alla mappatura svolta dalla Fundaziun Pro Terra Engiadina, emerge che solo cinque frutteti contano almeno una decina di piante, segno che la maggior parte degli alberi da frutta della regione si trova isolata sul territorio e non sotto forma di un paesaggio frutticolo. Questi elementi sono determinanti per comprendere che le funzioni primarie sono molto limitate e ristrette rispetto a un nucleo di contadini che si occupano della coltivazione e della raccolta dei frutti. Molti proprietari di alberi da frutta li curano per l'autosufficienza e non con l'obiettivo di rivendere la materia prima a consumatori terzi o a trasformatori locali. Questi ultimi sono prevalentemente operativi nel settore della distilleria, della produzione di succhi di frutta, nella panificazione e nel settore dolciario; fra questi si ricordano la Buttega a Scuol, la Famiglia Etter a San Niclà, Silvia Vonlanthen a Ftan. Anche la distribuzione sui canali di vendita risulta estremamente limitata. La materia prima, non lavorata, non risulta essere venduta in quantità rilevante sui canali di vendita ordinari; tuttavia, è possibile considerare una quota di vendite a livello privato tra proprietari contadini e consumatori locali. Non è possibile però quantificare questo fenomeno.

### FUNZIONI DI SUPPORTO

Tra gli attori che ricoprono funzioni di supporto per la filiera, diversi si trovano localizzati al di fuori della regione Engiadina Bassa/Val Müstair, avendo sede in altri centri del Canton Grigioni. La formazione specializzata è assicurata, tra gli altri, da Plantahof, un centro riconosciuto per la formazione e il perfezionamento che ha in Val Müstair una piccola sede decentrata. Lo stesso possiede anche un "sortengarten", un giardino delle varietà che, insieme a quello del vivaio cantonale Forstgarten, consente di reperire le diverse varietà di frutti. L'Unione delle associazioni della frutta nel Cantone dei Grigioni riveste un ruolo di primo piano per la conservazione e la diffusione delle antiche varietà di frutta regionali e la promozione della frutticoltura biologica; l'organizzazione nasce dall'unione tra l'Associazione della frutta della Regione Centrale Grigionese (che si dedica in particolare all'inventario delle antiche varietà di frutta locali), l'Associazione della frutta della Surselva (votata alla conservazione e alla diffusione delle antiche varietà di frutta regionali e il loro utilizzo), e l'Associazione LOVTRIN. (che si dedica alla cura del paesaggio e degli alberi da frutto). Recentemente, un contributo fondamentale alla tutela e alla promozione dei frutti di origine locale è stato dato dalla Fundaziun Pro Terra Engiadina, che ha mappato i frutteti e gli alberi da frutto nell'ambito del progetto Interreg LUIGI e che ha organizzato in passato eventi di piantumazione di nuovi alberi, nel tentativo di sensibilizzare le comunità locali all'importanza di queste specie. Recentemente, la Fundaziun Pro Terra Engiadina ha organizzato una degustazione di prodotti a base

di frutta di specie tradizionali, con rappresentanti della gastronomia locale. Questo può essere considerato un primo passo verso lo sviluppo di prodotti a base di frutta di alta qualità, in particolare succhi di frutta (come alternativa analcolica ai vini negli hotel di alta classe).

Infine, tra gli attori che ricoprono le funzioni di tutela, si segnala anche la Fondazione Pro Specie Rara, che opera a tale scopo in tutto il territorio svizzero e rivende i prodotti anche a livello internazionale. Nell'anno corrente è prevista la creazione di una sinergia con il Comitato della Pera Pala di Glorenza, per la realizzazione di un *think tank* sulle sfide imposte dalle specie frutticole rare.

## RISORSE

Gli alberi da frutto rappresentano per il territorio un importante elemento che contribuisce al paesaggio culturale tradizionale. Nello specifico, l'attenzione è rivolta alla coltivazione di frutteti di alberi a medio e alto fusto, varietà non adatte alla produzione intensiva e la cui modalità di coltivazione contribuisce al contempo a preservare specie tradizionali poco comuni e a tutelare la biodiversità. Il censimento realizzato nell'ambito del progetto LUIGI dalla Fundaziun Pro Terra Engiadina ha registrato la presenza di 1.200 alberi ad alto fusto, ripartiti in piccoli gruppi su terreni di diversa proprietà. Solo 5 tra i frutteti individuati vedono la presenza di 10 o più alberi. La stessa fondazione ha in passato promosso un'iniziativa di piantumazione rivolta sia a potenziali interessati alla commercializzazione di prodotti frutticoli, sia a residenti che intendessero coltivare per l'autoconsumo.

## INFRASTRUTTURE

Attualmente, mancano le infrastrutture atte alla trasformazione della frutta, fattore che penalizza lo sviluppo di nuovi prodotti e l'adozione di nuove strategie di commercializzazione dei prodotti derivati. Trattandosi di una microfiliere ristretta ad alberi ad alto e medio fusto, i processi di raccolta sono complessi e vengono svolti manualmente. In questo momento, nel contesto del progetto Interreg LUIGI e grazie al sostegno finanziario della Confederazione per l'agricoltura, si sta procedendo all'acquisto di uno spremiporto moderno, da mettere al servizio dei residenti e degli agricoltori locali per la trasformazione della frutta in succhi. Da previsione, sarà designato all'utilizzo dell'impianto e al controllo qualità un addetto responsabile.

## STRUMENTI NORMATIVI E DI TUTELA

A livello confederale, esistono dei fondi sotto forma di incentivi finanziari volti alla piantumazione di nuovi alberi, che considerano la piantumazione una forma di salvaguardia del paesaggio culturale svizzero. Gli incentivi consistono sia nei pagamenti diretti sia in un sistema di componenti finanziari, la cui somma è erogata a livello confederale, ma destinata a diversi impieghi a livello regionale e locale, normalmente volti alla tutela delle conoscenze e degli antichi saperi. Risulta rilevante l'attività di tutela svolta da fondazioni private e associazioni. Infine, alcuni alberi morti possono ricevere soldi in quanto riconosciuti come biotipi.

## DOMANDA

La domanda relativa a questa filiera è esclusivamente locale. Una parte della domanda è rappresentata da trasformatori locali, fra i quali si segnalano poche attività che si occupano della produzione di succhi di frutta, distillati o prodotti da forno. Non vi sono cifre esatte che attestino la presenza dei prodotti della filiera sui canali di vendita tradizionali.



# 3. ANALISI SWOT



## Valle d'Aosta - CEREALICOLTURA

### RISORSE

- Coltura di **grani antichi** alternata a coltura di **grano da commercio**
- Produzioni differenziate in base all'**altitudine** e alle condizioni climatiche
- Recupero e promozione di **ecotipi locali**
- **Competenze** trasmesse a livello familiare o assicurate da percorsi di formazione



### INFRASTRUTTURE

- **Scarso** livello di **meccanizzazione**
- **Assenza** di **mulini** pubblici attivi

### FUNZIONI PRIMARIE

- **Produzione:** Poche aziende produttrici ma numero in aumento, rinato interesse dei giovani verso questa attività, grani antichi in coltura bio e grani da commercio in coltura non certificata
- **Trasformazione:** Da parte di birrifici artigianali e proprietari di piccoli mulini privati
- **Distribuzione/ vendita:** preferenza di grani non locali per forni, panettieri e pasticceri, agriturismi propongono prodotti km0

### NORMATIVA

- **Incentivi regionali** hanno favorito altre filiere
- **Finanziamenti pubblici** per ristrutturazione dei vecchi mulini e forni e eventi di salvaguardia
- **Marchi locali** (es : "Vallée du Seigle »)
- Diversi prodotti di panetteria e dolciari riconosciuti dal **MiPAAF** come Prodotti Agroalimentari Tradizionali (**PAT**)
- Diversi muline e forni sono **Consorterie** (forme di gestione di beni comuni e di esercizio in forma associativa comunitaria di attività produttive)

### FUNZIONI DI SUPPORTO

- **Formazione:** percorsi specializzati presso lo IAR, che offre anche supporto tecnico e ricerca specializzata
- **Ricerca:** vivace interesse per documentazione storica di grani antichi, mulini, forni, paesaggi storici, muretti a secco
- **Salvaguardia:** eventi di promozione locali (es: Micóoula di Hône) e Festa Transfrotaliera Lo Pan Ner

### DOMANDA

- Difficile la **concorrenza** con i prodotti extra-regionali
- **Trasformazione materia prima** per mercato locale e di turistico da parte di diverse aziende agricole
- **Difficile vendita B2B**

## PUNTI DI FORZA

La cerealicoltura valdostana sta attraversando un periodo positivo e di moderato sviluppo: il numero di cerealicoltori è in aumento e si assiste a un rinnovato interesse da parte dei giovani per l'agricoltura. Pur non riuscendo ancora a generare un impatto significativo dal punto di vista economico, eventi di salvaguardia come la festa de Lo Pan Ner e la creazione di marchi di origine per la valorizzazione di prodotti ottenuti da cereali locali hanno contribuito a diffondere un senso identitario collettivo. La formazione specializzata e il progressivo recupero degli ecotipi locali, in primis di segale e grano tenero, sono resi possibili dalla presenza, sul territorio regionale, di un'istituzione di riferimento per il settore: lo IAR.

L'utilizzo di cereali locali è divenuto un fattore distintivo determinante per il valore aggiunto di alcuni prodotti, ad esempio i tanti prodotti da forno riconosciuti come PAT dal MiPAAF e generalmente venduti nei mercati locali o la birra prodotta dai diversi birrifici locali. Un ulteriore elemento da considerare è la gestione collettiva di strutture tradizionali, quali antichi mulini e forni, attraverso l'antico istituto giuridico di proprietà collettiva delle consorzierie (da notare che queste strutture sono ad uso di privati, ma non di aziende poiché non giudicate a norma).

## PUNTI DI DEBOLEZZA

La microfiliera mostra difficoltà nell'accedere a possibili vantaggi di scala, che consentirebbero di ridurre i costi di produzione. Dal punto di vista della produzione, ciò è da ricondursi al ristretto numero di agricoltori e al loro operare in forma indipendente (non consortile o in rete), che fanno sì che l'utilizzo di attrezzi e strumenti specializzati di lavoro sia poco comune. Dal punto di vista della distribuzione, gli alti costi delle farine locali, le maggiori difficoltà nella loro lavorazione e conservazione (le farine non hanno additivi) e una scarsa sensibilità tra i venditori segnalano la mancanza di integrazione tra gli attori con funzioni primarie della microfiliera. A questo fattore concorre anche la ristrettezza di infrastrutture e in particolare la mancanza di un mulino moderno nel territorio regionale. Da ultimo, gli eventi di promozione e salvaguardia hanno sì riaperto interesse per la microfiliera, ma non determinano ancora un ritorno economico significativo per gli attori che vi prendono parte.

## OPPORTUNITÀ

A partire dalla scarsa integrazione tra gli attori, un'opportunità per migliorare la competitività della microfiliera è la creazione di reti di impresa, una modalità di aggregazione tra micro, piccole e medie imprese finalizzata alla collaborazione reciproca, pur nel mantenimento dell'indipendenza e autonomia dei componenti, che è regolata attraverso un contratto di rete<sup>41</sup>. Con un analogo obiettivo, si prospetta l'opportunità di stabilire specifici accordi tra le associazioni di categoria (ad esempio Coldiretti Valle d'Aosta, Associazione Panificatori della Valle d'Aosta, Assipan di Confcommercio Valle d'Aosta) o di considerare, a livello regionale e certamente con maggiori complessità di implementazione, la stipula di un contratto di distretto<sup>42</sup>, che a partire dall'identificazione di obiettivi e azioni comuni tra i soggetti della filiera e la Regione, consentirebbe alle imprese locali di beneficiare di agevolazioni e finanziamenti. Modalità di collaborazione meno strutturate tra i produttori potrebbero prevedere, ad esempio, la rotazione di colture con stagionalità complementari.

Il supporto della Regione alla microfiliera potrebbe inoltre dirigersi all'adattamento di alcune normative alla specificità della microfiliera nel territorio (dall'ambito sanitario alle norme riguardanti le consorzierie), o al portare avanti campagne di educazione dei consumatori e di sensibilizzazione all'utilizzo o all'acquisto

<sup>41</sup> Per informazioni: "Contratti di rete", Registro Imprese, disponibile a <https://contrattidirete.registroimprese.it/reti/>

<sup>42</sup> Istituiti con la legge finanziaria del 2003, articolo 66 della legge 27 dicembre 2002, n. 289

di prodotti locali. Un'ulteriore opportunità per favorire la conoscenza della filiera e l'identificazione dei punti vendita sul territorio sarebbe quella di creare materiale di comunicazione ad hoc, che includa ad esempio anche un'applicazione.

## MINACCE

Il basso costo e la facilità di reperimento delle sementi commerciali mettono a rischio l'uso di biotipi locali da parte dei cerealicoltori. Un ulteriore fattore di minaccia è dato dalla concorrenza con i prodotti cerealicoli extra regionali, che provengono da agricoltura intensiva e sono disponibili sul mercato a minor prezzo. Infine, va considerata tra le minacce la maggiore attrattività delle superfici destinate alla zootecnica.

## STRENGTHS

### punti di forza

- Periodo di rinnovato sviluppo: aumento di cerealicoltori e rinnovato interesse da parte dei giovani;
- Eventi di salvaguardia e marchi di origine contribuiscono alla diffusione di un senso identitario collettivo;
- Formazione specializzata;
- Progressivo recupero degli ecotipi locali;
- Uso di cereali locali è elemento di valore aggiunto per prodotti;
- Gestione collettiva di strutture tradizionali, quali antichi mulini e forni, attraverso l'antico istituto giuridico di proprietà collettiva delle consorterie

## WEAKNESSES

### punti di debolezza

- Difficoltà nell'accedere a possibili vantaggi di scala;
- Ristretto numero di cerealicoltori;
- Piccoli produttori operano in forma indipendente (non consortile o in rete);
- Utilizzo di attrezzi e strumenti specializzati di lavoro poco comune;
- Alti costi delle farine locali e maggiori difficoltà nella loro lavorazione e conservazione;
- Scarsa sensibilità tra i venditori;
- Ridotta integrazione tra gli attori con funzioni primarie della microfiliera;
- Carezza di infrastrutture e assenza di un mulino a norma utilizzabili dalle imprese;
- Eventi di promozione e salvaguardia non determinano ancora un ritorno economico significativo.

- Aggregazione delle micro e piccole imprese attraverso le reti di impresa;
- Stabilire specifici accordi tra le associazioni di categoria;
- Stipulare un Contratto di Distretto;
- Adattamento di alcune normative alla specificità della microfiliera nel territorio (dall'ambito sanitario alle norme riguardanti le consorterie)
- Continuità di campagne di educazione e di sensibilizzazione;
- Materiale di comunicazione ad hoc, che includa ad esempio anche un'applicazione;
- Collaborazione tra produttori con rotazione di colture

## OPPORTUNITIES

- Basso costo e facilità di reperimento delle sementi commerciali
- Concorrenza con i prodotti cerealicoli extra regionali.
- Maggiore attrattività delle superfici destinate alla zootecnica

## THREATS

## Valle d'Aosta - ORTICOLTURA

### RISORSE

- Terreni di **piccole dimensioni** e **frammentati** in diversi comuni o alture
- **Fattori ambientali** determinano crescenti problematiche per la filiera
- Ritorno all'orticoltura da parte dei **giovani** favorito da bassi costi di avvio delle attività
- Radicamento storico-tradizionale e culturale dell'**orticoltura oltre i 1000 m.s.l.m.**



### INFRASTRUTTURE

- **Scarso livello di meccanizzazione**
- **Criticità nel reperimento di acqua**
- Irrigazione tramite **sistemi goccia a goccia**
- **Canali irrigui alpini (rus) di origine medievale e consorzi irrigui comunitari**

### FUNZIONI PRIMARIE

- Eterogeneità di caratteristiche nelle aziende
- **Produttori di fondo valle:** clientela prevalentemente locale e più quantità di prodotti
- **Produttori di montagna:** produzione biologica e naturale, clientela prevalentemente turistica nella stagione estiva
- Bassa meccanizzazione, elevata conoscenza dei processi di raccolta, manodopera stagionale per periodi di raccolta brevi e concentrati
- Difficoltà all'accesso di canali di vendita diretta al cliente
- Cooperativa Cofruits (circa 90 soci ortofrutticoltori) importante attore per distribuzione e vendita

### NORMATIVA

- **Mancanza di attenzione** specifica per la **microfiliera** a livello regionale
- Nessun prodotto possiede **marchio**

### FUNZIONI DI SUPPORTO

- **Consorzio "Orto VDA"**, 12 aziende guidate da giovani orticoltori con un particolare riguardo alla qualità e a un basso impatto ambientale della produzione
- **Mercato del Sabato di Gressoney-Saint-Jean**, nei mesi estivi, per facilitare la vendita dei prodotti locali ai turisti

### DOMANDA

- Difficile la **concorrenza** con i prodotti extra-regionali
- **Trasformazione materia prima** per mercato locale e di turistico da parte di diverse aziende agricole
- **Difficile vendita B2B**

## PUNTI DI FORZA

Nonostante l'anti-economicità della produzione orticola montana rispetto ai prezzi della grande distribuzione, la coltivazione degli orti familiari è ancora molto diffusa in Valle d'Aosta e la pratica dell'orticoltura domestica mostra caratteri patrimoniali nella continuità di correlazione con pratiche rituali e religiose. L'orticoltura valdostana segue in buona parte una vocazione biologico o naturale e i prodotti orticoli sono particolarmente apprezzati per le qualità organolettiche che possiedono. Inoltre, le diverse altitudini a cui si situa l'orticoltura nella regione consentono di avere periodi di maturazione e raccolta differenziati. L'orticoltura è anche un importante pratica per il recupero e la conservazione di varietà locali e tradizionali. La filiera è attrattiva per i giovani agricoltori in virtù dei bassi costi di avvio e assistiamo, specie tra le generazioni più giovani di orticoltori, a casi di successo nello strutturare forme di lavoro in rete e di scambio tra le aziende agricole. Nel complesso i vari attori, sia con funzioni primarie che di supporto, mostrano un buon livello di coordinamento e integrazione.

## PUNTI DI DEBOLEZZA

L'orticoltura valdostana è caratterizzata da piccole parcelle dislocate su alture distinte. Pur non essendo necessariamente un elemento di debolezza, la scarsa meccanizzazione dovuta alle specifiche caratteristiche degli orti montani richiede competenze specializzate, cosa invece ostacolata dalla necessaria dipendenza da lavoratori stagionali, la cui turnazione annuale fa sì che non si possa fare affidamento su manodopera specializzata. I produttori della microfiliera manifestano difficoltà nell'accesso a canali di vendita diretta al cliente: mentre i mercati turistici occasionali sono una buona vetrina, trovare un banco ai mercati settimanali risulta invece critico. Inoltre, la grande diffusione dell'orto domestico rende la domanda di prodotti orticoli da parte dei residenti meno consistente. La vendita alla grande distribuzione è invece resa difficoltosa da mancanza di quantità e continuità del prodotto. Non sono stati rintracciati strumenti di protezione o misure di salvaguardia specifiche per la filiera, così come nessun marchio di origine risulta applicato a prodotti orticoli. Gli sforzi di comunicazione risultano al momento non sufficienti a diffondere conoscenza di questa nuova microfiliera.

## OPPORTUNITÀ

Il mercato offre all'orticoltura valdostana ulteriori spazi di sviluppo, con la possibilità di diversificare le strategie di distribuzione e vendita sia in base alla stagione, che in base alla vocazione delle aziende. La domanda da parte di abitanti di seconde case e turisti pare in costante crescita, così come il generale apprezzamento da parte dei consumatori per prodotti naturali. La specifica domanda per alcune colture, in particolare le fragole e altri piccoli frutti, è in crescita. Essendo al momento carenti, un'opportunità per il settore potrebbe venire dallo stabilire eventi, fiere o feste per il riconoscimento e la valorizzazione della microfiliera, che potrebbero anche contribuire a diffondere un maggiore apprezzamento tra i residenti.

## MINACCE

Gli incentivi regionali disponibili per altre filiere agricole e zootecniche rendono difficile trovare in disponibilità terreni per l'orticoltura, specie nei territori di valle. La coltivazione di frutta e ortaggi nella zona è particolarmente soggetto a fattori ambientali e al cambiamento climatico: la tipologia di prodotti orticoli coltivabili e i periodi di maturazione sono dipendenti dall'innalzamento della temperatura, dalle gelate sempre più frequenti, dall'inasprimento degli eventi meteorologici. Da ultimo, si segnala il fatto che i prezzi di frutta e verdura nella grande distribuzione risultano maggiormente competitivi rispetto a quelli della microfiliera analizzata.



## STRENGTHS

### punti di forza

- Periodo di rinnovato sviluppo: aumento di cerealicoltori e rinnovato interesse da parte dei giovani;
- Eventi di salvaguardia e marchi di origine contribuiscono alla diffusione di un senso identitario collettivo;
- Formazione specializzata;
- Progressivo recupero degli ecotipi locali;
- Uso di cereali locali è elemento di valore aggiunto per prodotti;
- Gestione collettiva di strutture tradizionali, quali antichi mulini e forni, attraverso l'antico istituto giuridico di proprietà collettiva delle consorterie

## WEAKNESSES

### punti di debolezza

- Difficoltà nell'accedere a possibili vantaggi di scala;
- Ristretto numero di cerealicoltori;
- Piccoli produttori operano in forma indipendente (non consortile o in rete);
- Utilizzo di attrezzi e strumenti specializzati di lavoro poco comune;
- Alti costi delle farine locali e maggiori difficoltà nella loro lavorazione e conservazione;
- Scarsa sensibilità tra i venditori;
- Ridotta integrazione tra gli attori con funzioni primarie della microfiliera;
- Carenza di infrastrutture e assenza di un mulino a norma utilizzabili dalle imprese;
- Eventi di promozione e salvaguardia non determinano ancora un ritorno economico significativo.

- Aggregazione delle micro e piccole imprese attraverso le reti di impresa;
- Stabilire specifici accordi tra le associazioni di categoria;
- Stipulare un Contratto di Distretto;
- Adattamento di alcune normative alla specificità della microfiliera nel territorio (dall'ambito sanitario alle norme riguardanti le consorterie)
- Continuità di campagne di educazione e di sensibilizzazione;
- Materiale di comunicazione ad hoc, che includa ad esempio anche un'applicazione;
- Collaborazione tra produttori con rotazione di colture

- Basso costo e facilità di reperimento delle sementi commerciali
- Concorrenza con i prodotti cerealicoli extra regionali.
- Maggiore attrattività delle superfici destinate alla zootecnica

### opportunità

## OPPORTUNITIES

### minacce

## THREATS

## Vallese - PICCOLI FRUTTI

### RISORSE

- Rischio di **estinzione** di alcune specie di frutti
- Terreni di piccole dimensioni coltivati a livello familiare a frutti rossi, soprattutto **fragole** e **lamponi**
- Scarso ingresso di **giovani** nella filiera



### INFRASTRUTTURE

- **Meccanizzazione assente**
- Vendita tramite **canali di vendita** non di mercato

### FUNZIONI PRIMARIE

- **Produzione:** Poche produttrici non professioniste locali, fragole come prodotto principale, raccolta concentrata in un unico periodo dell'anno, scarse conoscenze tecnico-scientifiche
- **Trasformazione:** Un solo trasformatore nel territorio
- **Distribuzione/vendita:** principalmente tra privati, anche a causa della difficile conservazione dei prodotti

### NORMATIVA

- **Mancanza di attenzione** specifica per la **microfiliera**
- Il **marchio** "Valais - Wallis" tutela i consumatori sull'origine dei frutti

### FUNZIONI DI SUPPORTO

- **Rete:** non esistono più i Syndacats des fraises, che tutelavano i consumatori sull'origine e la qualità dei frutti
- **Ricerca:** Agroscope di Conthey svolge ricerche sui frutti del Vallese
- **Salvaguardia:** interesse crescente mostrato dal Centre Régional d'Études des Populations Alpines di Sembrancher

### DOMANDA

- **Fidelizzazione** dei consumatori, che sono amici o conoscenti delle raccogliatrici
- **Scarsa domanda locale**

## PUNTI DI FORZA

La microfiliera beneficia del contributo fondamentale delle raccogliatrici per la conservazione di alcune specie di questi piccoli frutti, la cui domanda da parte dei consumatori registra una continua crescita da circa un decennio. Questo emerge anche dai rapporti svizzeri sull'agricoltura, che mostrano una crescita delle superfici coltivabili destinate ai piccoli frutti. Soprattutto nel passato, i campi coltivati a fragole hanno contribuito a formare l'immagine e l'immaginario del territorio, sia come paesaggio sia come odori, contribuendo a una forte identificazione tra la filiera e l'ambiente locale. Quest'ultimo, poiché caratterizzato da differenti altitudini, ha fatto sì che le varietà siano state selezionate in base alla migliore adattabilità alle temperature, alle esposizioni solari e alle caratteristiche proprie dei terreni della zona, che variano fra le rispettive altitudini. Il contesto e l'assenza di meccanizzazione della filiera consentono una produzione rispettosa dell'ambiente dei piccoli frutti, che ad oggi sono oggetto di alcune iniziative di documentazione e promozione della tradizione, della storia e della memoria della microfiliera. Fra queste attività si distinguono eventi e borse di ricerca specializzate sulla produzione dei piccoli frutti.

## PUNTI DI DEBOLEZZA

Nonostante la crescente domanda di piccoli frutti, la raccolta è andata progressivamente diminuendo, poiché si configura come un impiego rimesso ad un gruppo assai ristretto di raccogliatrici, le quali vi si dedicano per passione o come attività secondaria. Di conseguenza, la trasmissione delle conoscenze è a rischio, poiché l'abitudine di ereditare a livello familiare questa pratica si sta interrompendo e, secondo alcune evidenze, è possibile che le attuali raccogliatrici siano le ultime custodi di questi antichi saperi. Un altro punto di debolezza è rappresentato dal fatto che la stagionalità determina un unico momento intensivo di raccolta, che avviene tra fine maggio e luglio, limitando a un periodo molto breve anche la disponibilità dei prodotti. Inoltre, la rapida deperibilità dei piccoli frutti potrebbe essere in parte ovviato dal mantenimento della catena del freddo, non rilevata nel territorio vallese. Le piante e i terreni sui quali esse insistono necessitano di molte cure, e ciò ha reso preferibile nella zona la conversione dei terreni per l'allevamento o il foraggio. Non si registra inoltre presenza di depositi comunitari dei prodotti, spesso per il motivo che la frutta raccolta deve essere venduta in giornata, spingendo la commercializzazione a livello privato e provocando la quasi assenza di canali di vendita b2b.

## OPPORTUNITÀ

Alcune importanti opportunità per la microfiliera sono da ricercarsi nella disponibilità delle raccogliatrici di lavorare in rete: infatti, la costituzione di forme associative tra le raccogliatrici potrebbe apportare mutui vantaggi e una buona visibilità ai prodotti. Altrimenti, si potrebbe auspicare una riattivazione dei "Syndicat de fruits" o "Syndicat de fraises", che fino a tempi recenti erano attivi sul territorio ed erano garanzia della qualità dei prodotti sia per i consumatori sia per i produttori, oltre a svolgere attività di ricerca e formazione dell'ambito. Soprattutto per quanto riguarda la ricerca, ma anche il supporto scientifico, un'opportunità per la microfiliera deriverebbe dalla riattivazione della stazione sperimentale dell'Agroscope di Bruson, ente che svolgeva importanti ricerche sul territorio nel campo del settore agricolo. Inoltre, la crescente domanda di prodotti di montagna potrebbe configurarsi come fattore stimolante dell'offerta, favorendo l'ingresso di giovani produttori nel settore e introducendo innovazioni dei metodi di coltura, per esempio fuori suolo. In questo modo, non solo si andrebbe ad ampliare l'offerta di prodotto, cui si riconosce un'alta qualità, ma si potrebbe anche aumentare le rendite e ovviare ai problemi di disponibilità del terreno.

## MINACCE

La principale minaccia è rappresentata dal cambiamento climatico e dalla perdita di biodiversità delle zone boschive e montane, fattori che mettono a rischio la conservazione di alcune specie. Inoltre, il basso prezzo sul mercato rende antieconomica la coltivazione montana di piccola scala.

## STRENGTHS

### punti di forza

- Contributo delle raccoglitrici è fondamentale per la conservazione di alcune specie di questi piccoli frutti;
- Richiesta di piccoli frutti è in crescita;
- Campi coltivati con piccoli;
- Pratica di coltura un tempo molto diffusa e la cui memoria è ancora molto viva, anche poiché legata a un momento di prosperità per gli abitanti dell'Entremont;
- I campi coltivati a fragole avevano (e solo in parte hanno ora) un importante ruolo nel formare l'immagine e l'immaginario del territorio (come paesaggio, ma anche come odori);
- Le varietà coltivate sono state selezionate in base all'adattabilità alle altitudini, temperature e terreni della zona;
- Produzione naturale;
- Varie iniziative stanno contribuendo alla documentazione e promozione della tradizione, storia e memoria della microfiliera (eventi e borse di ricerca specializzate).

- Costituzione di consorzi tra le raccoglitrici;
- Riattivazione dei "Syndicat de fruits" o "Syndicat de fraises";
- Riattivazione della stazione sperimentale dell'Agroscope de Bruson, per ricerca e supporto scientifico;
- La domanda di prodotti di montagna è in aumento;
- Innovazione dei metodi di coltura (ad esempio fuori suolo) potrebbe aumentare le rese e ovviare ai problemi di disponibilità di terreno.

## opportunità OPPORTUNITIES

## WEAKNESSES

### punti di debolezza

- Raccolta dei piccoli frutti è andata progressivamente diminuendo;
- Praticata da un gruppo ristretto di produttrici, che lo fanno per passione o come attività secondaria;
- La trasmissione delle conoscenze è a rischio, poiché l'abitudine di ereditare a livello familiare questa pratica si sta interrompendo;
- Stagionalità determina un unico momento intensivo di raccolta – tra fine maggio e luglio;
- Piante e terreno necessitano di molte cure;
- Diversi campi sono stati convertiti a terreni per l'allevamento o il foraggio;
- Mancanza di depositi comunitari;
- Quasi assenza di canali di vendita b2b.

- Cambiamento climatico e perdita di biodiversità delle zone boschive e montane mette a rischio la conservazione di alcune specie;
- Il basso prezzo sul mercato rende antieconomica la coltivazione montana di piccola scala.

## minacce THREATS

# Vallese - CEREALICOLTURA

## RISORSE

- Numerosi **terreni a differenti altitudini** garantiscono l'alta qualità dei prodotti, certificata da Ip-Suisse
- Alcune sementi di **cereali antichi** sono fornite da associazioni di settore
- Ritorno di alcuni **giovani** nella manodopera della filiera



## INFRASTRUTTURE

- **Meccanizzazione** della filiera molto **limitata**
- In alta montagna **scarsa reperibilità di acqua**

## FUNZIONI PRIMARIE

- **Produzione/trasformazione:** numerosi produttori di grano segale e frumento, alcuni dei quali sono anche trasformatori per l'autoconsumo dei prodotti, la Cooperativa "La Batteuse de Volleges" gestisce la raccolta per 22 aziende del territorio
- **Distribuzione:** il surplus della produzione, soprattutto di segale, viene distribuito e venduto sulla grande distribuzione da MIGROS e COOP

## NORMATIVA

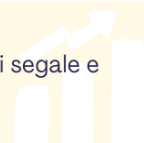
- Segale e pane di segale del Vallese possiedono il **marchio AOP**
- Alcuni cereali possiedono il **marchio "Montagne"**
- Realizzazione del pane con **denominazione riconosciuta** "Grand Entremont - Le Goût des Cimes"
- Vollèges e Sarrayer sono destinazioni **Slow Food Travel** e i prodotti godono del **marchio Slow Food**
- C'è un crescente interesse verso la filiera, che ha favorito alcuni **progetti di ritorno alla cerealicoltura**

## FUNZIONI DI SUPPORTO

- **Formazione:** Numerosi enti di supporto tecnico e attività di formazione, come Co-e-sion, promuovono la coltura di cereali antichi
- **Salvaguardia:** Numerosi eventi per promuovere il patrimonio alimentare alpino della filiera, come le porte aperte dei forni di Vollèges, la festa del Mulino di Valsorey e di Candonne

## DOMANDA

- **In crescita** soprattutto quella di segale e frumento a livello locale



## PUNTI DI FORZA

L'agricoltura ha svolto un ruolo storicamente fondamentale nella regione, consolidandosi come attività tradizionale spesso tramandata di generazione in generazione. La filiera, inoltre, beneficia della presenza di terreni a diverse altitudini, i quali, richiedendo poca acqua, si prestano anche ad essere seminati in primavera, dando luogo ai "grani di Primavera". La produzione di cereali, soprattutto di grano, è quindi costante nel corso dell'anno favorendo un prezzo competitivo sul mercato. Si segnala inoltre il fatto che la meccanizzazione sia intervenuta in numerose fasi della produzione, dalla lavorazione dei terreni alla raccolta, favorendo la produttività dei terreni e facilitando il lavoro degli agricoltori. Inoltre, la filiera beneficia della presenza di una cooperativa che garantisce la raccolta e la distribuzione delle materie prime, che vengono conservate in appositi edifici di legno disseminati sul territorio della regione. Nel corso degli ultimi decenni sono stati inseriti alcuni marchi di origine e di qualità della materia prima cerealicola, complice una significativa attenzione e sensibilità dell'amministrazione locale verso questa filiera. Numerosi sono i produttori e le aziende agricole sul territorio, che garantiscono annualmente una grande quantità di cereali, non solo biologici e AOP, ma anche di varietà antiche, recentemente reintrodotte fra le coltivazioni grazie ai progetti di alcune associazioni locali. Si segnala inoltre l'ingresso nel mercato della grande distribuzione dei prodotti biologici, il cui surplus produttivo viene venduto a marchi come COOP e Migros. Infine, un punto di forza della filiera è il fatto che la coltivazione dei cereali non è esigente di particolari attenzioni come altre colture, oltre al fatto che il fabbisogno idrico dei cereali di montagna è piuttosto contenuto, risultando altamente sostenibile.

## PUNTI DI DEBOLEZZA

Fra i principali punti di debolezza si segnala il fatto che, nonostante la riconosciuta qualità della materia prima locale e l'aumento della domanda di prodotti biologici, la domanda dei cereali coltivati nel Vallese è prevalentemente locale. Inoltre, la maggiore economicità della coltivazione di foraggio e i grandi rendimenti derivanti dal settore dell'allevamento, hanno messo in secondo piano la cerealicoltura, che ha risentito fortemente di questi fattori e che nel corso del XX secolo ha visto diminuire il numero di appezzamenti ad essa destinati. Inoltre, le zone più impervie in cui vengono coltivati cereali non consentono la meccanizzazione della filiera in nessuna delle sue fasi, lasciandola a uno stadio di sviluppo limitato e richiedendo un grande impegno da parte degli agricoltori locali. Infine, si evidenzia tra i punti di debolezza il fatto che alcuni luoghi di stoccaggio, tradizionalmente costruiti in legno e distribuiti capillarmente nelle vallate, sono stati recentemente adibiti ad abitazioni, riducendo il numero di siti destinati alla raccolta e alla conservazione dei cereali.

## OPPORTUNITÀ

Un'importante opportunità per la filiera è rappresentata dallo sviluppo di ulteriori progetti di formazione e ricerca sulle differenti varietà di cereali, che potrebbe avere il doppio beneficio di introduzione di antiche varietà di cereali nella filiera, consolidando quanto già fatto recentemente dall'associazione Co-é-Sion, e di accrescere l'interesse dei giovani verso la cerealicoltura, favorendone l'ingresso nelle attività produttive. Grazie a loro, significative innovazioni tecniche potrebbero essere introdotte nelle varie fasi della produzione, sia per quanto riguarda i macchinari utilizzati nella lavorazione del terreno, nella raccolta, sia per quanto concerne le modalità di coltivazione, ricorrendo all'utilizzo di nuove tecniche di irrigazione o di coltivazione sostenibile. Ulteriori opportunità derivano dal rinnovato interesse dei giovani verso il settore dell'agroalimentare e dalla crescente domanda di prodotti agricoli biologici, che potrebbe essere un significativo catalizzatore di interessi verso la microfiliera.



## MINACCE

Fra le principali minacce risultano gli elementi climatici e ambientali: infatti, i cambiamenti climatici e la presenza di specie parassitarie, dannose per le coltivazioni, rappresentano i più significativi rischi allo sviluppo della microfiliera. Oltre alle minacce rivolte alle risorse ambientali, si segnala inoltre la forte competitività dei prezzi delle materie prime e dei semilavorati di origine industriale, che spesso vengono preferiti anche per motivi di continuità e omogeneità nel tempo.

## STRENGTHS

punti di forza

- Ruolo storicamente fondamentale dell'agricoltura nella regione
- Presenza di grani di primavera che non sono oggetto di scorte degli animali selvatici
- Consistente produzione annuale
- Prezzo competitivo sul mercato
- Modesta meccanizzazione aumenta produttività dei terreni
- Presenza di una cooperativa che garantisce raccolto e distribuzione
- Creazione di marchi di origine e di qualità dei prodotti e attenzione dell'amministrazione locale verso la filiera
- Numerose aziende agricole e produttori
- Ritorno alla coltivazione di cereali antichi
- Surplus produttivo venduto alla grande distribuzione
- La cerealicoltura richiede poche attenzioni e poche risorse idriche

## WEAKNESSES

punti di debolezza

- Domanda prevalentemente locale
- Maggior economicità della coltivazione di foraggio o di destinazione dei campi all'allevamento
- Meccanizzazione limitata alle zone più pianeggianti per via dei considerevoli dislivelli del terreno
- Alcuni luoghi di stoccaggio sono stati trasformati in abitazioni moderne

- Sviluppo di ulteriori progetti di formazione e ricerca sulle differenti varietà di cereali
- Consolidamento della coltivazione e produzione di cereali antichi
- Innovazione tecnica di macchinari e modalità di coltivazione
- Rinnovato interesse dei giovani verso il settore agroalimentare
- Domanda in crescita di prodotti agricoli biologici

- Cambiamenti climatici e presenza di specie parassitarie dannose per le coltivazioni
- Forte competitività dei prezzi dei semilavorati industriali

opportunità  
**OPPORTUNITIES**

minacce  
**THREATS**

## Valtellina - CEREALICOLTURA

### RISORSE

- Erogazione di **contributi per la coltura cerealicola tradizionale** da parte di Regione Lombardia e dei Comuni di Tirano e di Grosio
- Ingresso nella filiera di alcuni **giovani cerealicoltori**
- Numerosi **campi coltivati a cereali**



### FUNZIONI PRIMARIE

- **Produzione:** pochi produttori professionisti di tradizione familiare, numerose aziende di recente nascita grazie a un rinnovato interesse dei giovani, soprattutto per grano saraceno e segale
- Presenza con funzione trasversale (produzione, trasformazione e distribuzione) di alcuni attori del territorio
- **Trasformazione:** numerosi mulini sul territorio, alcuni di recente rifunzionalizzazione destinati anche a strutture ricettive
- **Vendita:** presso le strutture turistiche e ricettive e tramite il canale digitale offerto da Butéga Valtellina

### INFRASTRUTTURE

- **Scarsa meccanizzazione**
- Presenza di una piattaforma di **e-commerce** per la vendita

### NORMATIVA

- **Leggi regionali** tutelano paesaggio, tecniche e conoscenze tradizionali, e attività artigianali
- Promozione di **progetti europei**, come AlpFoodway, e di strumenti di documentazione, come l'inventario collaborativo Intangible Search
- Alcune **denominazioni a tutela dell'origine dei prodotti**, come il Marchio De.Co del Comune di Tirano per il grano saraceno e la segale e il presidio Slow Food per il grano saraceno della valle.

### FUNZIONI DI SUPPORTO

- **Salvaguardia:** numerose associazioni di settore e culturali operano sul territorio, sia per tutelare e promuovere i prodotti, come l'Accademia del Pizzocchero e l'Associazione Cuochi Valtellina e Valchiavenna, sia per la promozione turistica della valle e del patrimonio alimentare, come Associazione Ecoturismo Valtellina e Valtellina Turismo. Realizzazione della festa de Lo Pan Ner
- **Sviluppo:** partecipazione a progetti europei ha contribuito a rafforzare la microfiliera; creazione di una piattaforma di vendita online di prodotti tipici locali da parte di Butéga Valtellina

### DOMANDA

- **Prevalentemente locale**, rappresentata anche da panifici e pastifici per materie prime e semilavorati
- **Domanda turistica concentrata nelle stagioni invernali ed estive**

## PUNTI DI FORZA

La tipicità della cerealicoltura come attività agricola valtellinese è testimoniata dal fatto che, ancora oggi, questa viene tramandata di generazione in generazione e numerosi, tra i cerealicoltori, portano avanti aziende agricole familiari. Un rinnovato interesse verso questa microfiliera è stato acceso da alcuni progetti a tutela del patrimonio alimentare alpino, anche a livello europeo. Numerosi enti locali si occupano di tutelare la tradizione, fra questi figura il Mulino Menaglio, che dopo la sua rifunzionalizzazione ha costituito un primo nucleo museale e laboratoriale per promuovere le tecniche di cerealicoltura della Valle, divenendo un esempio di buona pratica per la filiera. I trasformatori sono situati in prossimità dei produttori, favorendo la natura a km0 della filiera. L'evento transfrontaliero del Lo Pan Ner aumenta la consapevolezza su una filiera tradizionale e pone l'attenzione a favorire la coltivazione di segale e cereali locali, sui quali insistono numerosi riconoscimenti e denominazioni, come il presidio Slow Food e il marchio De.Co. Risultano consolidate anche le attività di supporto che affiancano la filiera nelle sue funzioni primarie, come quella dell'Accademia del Pizzocchero, che si occupa di tutelare e promuovere il patrimonio culinario del pizzocchero valtellinese, e il Museo di Teglio, che promuove il patrimonio immateriale legato al settore agricolo. Inoltre, si sta facendo leva sull'integrazione dei possibili canali di vendita, con investimenti sul digitale che mostrano un buon impatto per la visibilità dei prodotti; fra questi si annovera la Butéga Valtellina, che commercializza i prodotti online. Infine, il grano saraceno e la segale godono di alcuni marchi di origine protetta, complice una certa sensibilità da parte degli amministratori locali verso i prodotti della filiera, che contribuiscono a fornire incentivi economici e finanziamenti di varia natura, tra i comuni di Teglio, Tirano e Grosio.

## PUNTI DI DEBOLEZZA

I pochi produttori presenti nella Valtellina lo sono prevalentemente di tradizione, risultando ancora scarso l'ingresso di giovani nella filiera. Inoltre, la cerealicoltura si concentra prevalentemente sul grano saraceno e sulla segale, che godono di marchi di denominazione, mettendo da parte le altre colture di cereali, anche antichi. È scarsa la meccanizzazione della filiera e di conseguenza risultano assenti le infrastrutture legate alla raccolta e al trasporto. Alcuni attori della filiera producono per l'autoconsumo dei prodotti, limitando la vendita sul mercato.

## OPPORTUNITÀ

Buone prospettive per la salvaguardia dei semi antichi e per la diversificazione dei prodotti possono pervenire dall'implementazione di colture di cereali antichi meno comuni, ancora poco coltivati nella valle, ma che ad esempio sono stati recentemente introdotti fra le coltivazioni locali della vicina Valposchiavo. Inoltre, grazie alla presenza di una piattaforma commerciale, il territorio ha gli strumenti per intercettare il continuo trend di crescita del commercio online di prodotti locali tipici. La produzione cerealicola non necessita di grandi corsi d'acqua, vi sono quindi anche opportunità in termini di sviluppo sostenibile della produzione, con ampliamento e consolidamento dell'infrastruttura legata all'irrigazione. Inoltre, la previsione futura di realizzazione di progetti comunitari, che mettano insieme le sinergie del lato lombardo con la Valposchiavo, rappresentano delle occasioni di consolidamento e sviluppo della filiera, così come le opportunità di ottenimento della certificazione biologica della filiera. Infine, un'opportunità di innovazione della microfiliera sarebbe rappresentata dall'ingresso nella filiera di alcuni giovani cerealicoltori, grazie ai percorsi di formazione dell'Istituto Agrario di Teglio.

## MINACCE

La domanda è costituita prevalentemente da quella locale, minacciando lo sviluppo dei canali di vendita della filiera. Inoltre, la vicina Valposchiavo, dove si coltivano cereali, gode del fatto che quasi tutti i terreni coltivati sono riconosciuti Bio, mentre questo non avviene in Valtellina, causando una mancata percezione della qualità del prodotto valtellinese. Inoltre, la presenza di farine industriali o semindustriali nel settore, preferite dalle attività locali per la continuità nella produzione di prodotti da forno, rappresenta un fattore critico per lo sviluppo della microfiliera. La presenza di alcune specie parassitarie, sia animali sia vegetali, rappresenta infine una minaccia per la produzione dei cereali, insieme ai cambiamenti climatici.

## STRENGTHS

punti di forza

- Filiera consolidata sul territorio
- Realizzazione di numerosi progetti per la promozione del patrimonio culturale alpino
- Buona pratica del Mulino Menaglio come museo del patrimonio culturale immateriale
- Filiera a km0
- Alta sensibilità degli amministratori locali
- Presenza di marchi di origine protetta
- Alto livello di promozione del prodotto (da parte di enti di ricerca, di settore e di promozione turistica)
- Investimenti sul digitale per visibilità dei prodotti
- Sensibilità degli amministratori locali: incentivi e finanziamenti

## WEAKNESSES

punti di debolezza

- Pochi produttori
- Scarso interesse dei giovani
- Alta attenzione solo relativa alle filiere di grano saraceno e segale
- Scarso meccanizzazione e infrastrutture
- Parte della produzione è volta all'autoconsumo

- Implementazione delle colture di cereali antichi
- Trend di crescita del commercio online di prodotti tipici locali
- Opportunità di sviluppo ambientalmente sostenibile
- Creazione di sinergie con la Valposchiavo per progetti comunitari
- Possibilità di ottenimento della certificazione biologica
- Possibili ingressi di alcuni giovani cerealicoltori, grazie alla formazione dell'Istituto Agrario di Teglio

opportunità

## OPPORTUNITIES

- Domanda di prodotto prevalentemente locale
- Mancata percezione della qualità del prodotto valtellinese
- Preferenza dei consumatori dei prodotti certificati biologici della Valposchiavo
- Presenza di prodotti o semilavorati a prezzi più competitivi
- Cambiamenti climatici e presenza di specie parassitarie

minacce

## THREATS

## Valtellina - CASTANICOLTURA, APICOLTURA E PICCOLI FRUTTI

### RISORSE

- Vasto **patrimonio ambientale**, in gran parte **semi-abbandonato** o da mantenere
- Inserimento di **molti giovani nella filiera** produttiva



### FUNZIONI PRIMARIE

- **Produzione:** numerosi apicoltori, fra cui molti giovani, e pochi castanicoltori
- Alcuni attori locali svolgono **più funzioni:** produzione, lavorazione e distribuzione.
- **Vendita:** canale digitale offerto da Butéga Valtellina e attività commerciali locali

### INFRASTRUTTURE

- Vi sono **infrastrutture per la vendita online**
- **Mancanza di infrastrutture meccaniche** o per il trasporto dei prodotti

### NORMATIVA

- **Convenzione con la Fondazione Fojanini** per la realizzazione di campi sperimentali di piccola frutta a Tirano
- Interesse regionale con la "**Legge Valtellina**" del 1990 per la salvaguardia boschiva a tutela dal rischio idrogeologico, l. r. n.31 del 5 dicembre 2018 per interventi a sostegno dell'agricoltura nelle aree montane
- **Progetti Interreg** di valorizzazione della castagna e progetti europei sul patrimonio alimentare alpino come AlpFoodway
- Dal 2022, **fondi per l'apicoltura** sono messi a bando dalla Regione Lombardia

### FUNZIONI DI SUPPORTO

- **Formazione/ricerca:** numerosi enti operano sul territorio per la formazione, la ricerca e lo sviluppo delle tecniche di apicoltura e castanicoltura (Associazione Pro Patrimonio Montano, Fondazione Fojanini, Associazione dei produttori apistici della provincia di Sondrio, Mieleria Moltoni)
- **Gruppo Facebook "Il Castagno"** come luogo di incontro tra castanicoltori per **preservare le conoscenze** sulle specie di castagni e tecniche di potatura
- **Vendita** di prodotti della filiera su piattaforma di **e-commerce**

### DOMANDA

- **Prevalentemente locale**



## PUNTI DI FORZA

La microfiliera dell'apicoltura è stata di recente riscoperta di recente da numerosi giovani, i quali hanno beneficiato di alcuni finanziamenti e incentivi a livello regionale e provinciale. Numerose attività di supporto alle funzioni primarie fanno sì che la filiera risulti solida e ben integrata sul territorio. C'è una concentrazione della filiera in un esiguo numero di attori, determinata dal fatto che diversi soggetti ricoprono una pluralità di funzioni. Questo contribuisce ad aumentare il livello di innovazione della microfiliera, che beneficia di nuovi strumenti utili a diverse fasi di produzione e lavorazione. Alcuni progetti europei realizzati in passato hanno permesso lo sviluppo della consapevolezza dell'importanza di questa filiera negli attori locali, soprattutto creando sinergia con il confinante cantone dei Grigioni, con il quale vi sono alcuni scambi in termini di formazione, ricerca e competenze delle tecniche produttive. Molto importanti sono le funzioni di supporto, soprattutto di formazione e di ricerca, che hanno permesso una nuova implementazione delle tecniche di produzione. Spesso sono state le associazioni di settore a coordinare progettualità di formazione e riscoperta della castanicoltura e dell'apicoltura, garantendo alti standard di conoscenza del settore. Si segnala quindi una buona propensione a lavorare in rete. L'unica infrastruttura rilevante, annoverata tra i distributori della filiera, è Butéga Valtellina, che grazie alla creazione di una piattaforma di e-commerce facilita la vendita di prodotti locali attraverso un portale online.

## PUNTI DI DEBOLEZZA

Pochi castanicoltori operano sul territorio, con risorse ambientali limitate a selve castanili per lo più costituite da alberi ultracentenari che richiedono numerose cure e attenzioni. Non si registrano ingressi di giovani castanicoltori nella filiera. Un altro punto debole della filiera è il fatto che non vi siano importanti eventi di promozione o significativi interventi di tutela dei prodotti, come avviene invece nella vicina Valposchiavo, almeno per quanto concerne la castanicoltura. La filiera della castagna risulta estremamente limitata sui canali di vendita, poiché non vi sono occasioni di promozione del prodotto locale. Mancano politiche di salvaguardia delle filiere a lungo termine, necessarie per uno sviluppo continuativo delle attività legate alla filiera; gli strumenti normativi attualmente vigenti sono limitati a interventi momentanei e immediati o sono rivolti alla filiera in maniera indiretta.

## OPPORTUNITÀ

La collaborazione degli attori della filiera italiana potrebbe giovare di un consolidamento con quella svizzera, con un reciproco scambio di conoscenze, tecniche e risorse. Anche le modalità e i canali di vendita potrebbero essere aggiornati, così come si sta tentando con le attrezzature tecniche per la produzione e la lavorazione delle materie prime. In questo modo si consentirebbe un maggior accesso alla vendita dei prodotti della valle, che al momento risulta limitato a livello locale; la domanda potrebbe invece aumentare sia grazie a opportuni meccanismi di vendita, anche online, sia grazie alla creazione di conoscenza e di consapevolezza della qualità dei prodotti che derivano dalla filiera. A tal proposito, un'opportunità per la microfiliera deriverebbe dall'istituzione di marchi De.Co. a tutela dei consumatori sull'origine dei prodotti e sulla loro qualità.

## MINACCE

Una minaccia alla filiera è rappresentata da agenti ambientali come parassiti, sia delle piante di castagne sia degli alveari, che i produttori stanno tentando di arginare. Se così non fosse, la sopravvivenza di gran parte delle arnie e degli alberi verrebbe compromessa. In caso di non collaborazione, la filiera della castanicoltura della Valposchiavo risulta più competitiva, almeno da un punto di vista organizzativo. Attualmente, infatti, la domanda di castagne, di piccoli frutti e di miele è prevalentemente locale.



## STRENGTHS

punti di forza

- Riscoperta recente della microfiliera
- Finanziamenti e incentivi a giovani apicoltori
- Filiera solida e integrata sul territorio grazie a numerose attività di supporto
- Concentrazione della filiera in un esiguo numero di attori
- Consapevolezza dell'importanza della filiera fra gli attori locali
- Presenza di forti sinergie
- Innovazione nelle funzioni di supporto, formazione e ricerca e nelle tecniche di produzione
- Buona propensione degli attori della filiera a lavorare in rete
- Facilitazione della vendita dei prodotti locali tramite piattaforma di e-commerce

## WEAKNESSES

punti di debolezza

- Presenza di pochi castanicoltori
- Limitata disponibilità di risorse ambientali
- Mancanza di ingressi di giovani attori nella filiera
- Mancanza di eventi di promozione o di interventi di tutela dei prodotti (soprattutto per la castanicoltura)
- Scarso numero dei canali di vendita (soprattutto castanicoltura)
- Mancanza di politiche di salvaguardia a lungo termine o direttamente rivolte alla microfiliera

- Possibilità di collaborazione fra attori a livello transfrontaliero
- Aggiornamento dei canali di vendita e delle attrezzature tecniche per la produzione
- Opportunità di incrementare i canali di vendita tramite i canali digitali
- Possibilità di istituire marchi De.Co. e di origine protetta dei prodotti

- Presenza di agenti ambientali ostili e cambiamenti climatici
- Maggiore competitività della microfiliera della Valposchiavo, almeno da un punto di vista organizzativo
- Domanda di prodotti prevalentemente locale

opportunità  
**OPPORTUNITIES**

minacce  
**THREATS**

# Valposchiavo - CEREALICOLTURA

## RISORSE

- **Aumento** dei terreni destinati alla cerealicoltura
- La maggior parte dei terreni è **certificata bio**
- **Crescente interesse** anche a livello internazionale verso la cerealicoltura biologica della Valposchiavo, con un **aumento dei produttori** nell'ultimo ventennio



## FUNZIONI PRIMARIE

- **Produzione:** “Cooperativa Campicoltura Valposchiavo” riunisce una ventina di agricoltori che producono orzo, segale, frumento, grano saraceno, grano e mais. Forte tradizione familiare.
- **Trasformazione/distribuzione:** scarsa presenza di trasformatori e di distributori, che prediligono prodotti industriali di facile reperimento e lavorazione

## INFRASTRUTTURE

- **Scarsa meccanizzazione** limitata a zone più pianeggianti
- Scarsità di **infrastrutture di distribuzione e di vendita** sul territorio

## NORMATIVA

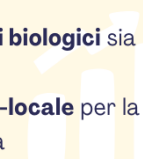
- **Presidio Slow Food** per il grano saraceno della Valposchiavo
- Comune di Poschiavo promuove la Cultura delle tradizioni popolari
- Marchi “**100% Valposchiavo**” e “**Fait sù in Valposchiavo**” a tutela dell'origine della materia prima e dei prodotti finiti
- Crescente interesse degli amministratori locali per la **tutela** della cerealicoltura e del paesaggio
- **Legge per la Promozione della Cultura** del Comune di Poschiavo

## FUNZIONI DI SUPPORTO

- **Salvaguardia:** Museo Casa Tomé e Mulino Aino tutelano e promuovono il patrimonio legato alla cerealicoltura; la prima soprattutto ha dato un grande impulso alla filiera nella valle
- **Ricerca e formazione:** forte ruolo di traino del Polo Poschiavo
- **Promozione:** grazie all'iniziativa “100% Valposchiavo”, all'evento PaneNeve realizzato annualmente in inverno e all'evento transfrontaliero del Lo Pan Ner

## DOMANDA

- Crescita consumo dei **prodotti biologici** sia a livello locale che turistico
- Crescita della **domanda extra-locale** per la lavorazione della materia prima



## PUNTI DI FORZA

La microfiliera è forte della presenza di numerosi produttori sul territorio, i quali agiscono in maniera coordinata grazie all'affiliazione alla “Cooperativa Campicoltura Valposchiavo”. Le molte sinergie tra i produttori e con gli enti locali e sovralocali consentono uno scambio continuo di competenze e di conoscenze. Inoltre, sono molto differenti le specie di cereali coltivate nella valle, con un discreto ma significativo ritorno alla coltivazione di cereali antichi. Quasi tutti i terreni dedicati alla cerealicoltura recano la certificazione Bio-Suisse, che garantisce la lavorazione del terreno e la produzione biologica dei cereali, anche in virtù della collaborazione con la Cooperativa GranAlpin. Un crescente interesse è incentivato dall'amministrazione locale e confederale, che, per tutelare i paesaggi agricoli montani, sostiene i produttori locali e garantisce con marchi di origine protetta le materie prime ivi prodotte. La microfiliera è articolata e vi contribuiscono una pluralità di attori con specializzazioni diverse. Inoltre, il valore aggiunto dalla qualità del prodotto e dalla qualità del paesaggio in cui la materia prima viene coltivata è riconosciuto dai consumatori, soprattutto non locali. Il ritorno alle colture tradizionali è stato incentivato da una serie di iniziative istituzionali che, a partire dal riconoscimento e dalla salvaguardia del patrimonio immateriale legato alla cerealicoltura, hanno avuto l'esito di stimolare la domanda di prodotti cerealicoli tradizionali. A questo rinato interesse, ha corrisposto l'esigenza di creare un museo sul patrimonio culturale immateriale legato alla cerealicoltura a Poschiavo. Questo è un esempio virtuoso di come la domanda, rappresentata dai visitatori del neonato museo, ha generato la conseguente offerta, in particolare di grano saraceno. Il rifiorire della cerealicoltura ha anche permesso di recuperare campi abbandonati, generando un impatto positivo sul paesaggio, che da incolto è diventato produttivo, e sulla biodiversità. L'impatto ha anche contribuito a preservare il paesaggio culturale del sito UNESCO. Fra i punti di forza si annovera anche la continuità degli attori di riferimento sul territorio, che ha permesso azioni di sviluppo a lungo termine, e la presenza di un marchio registrato “100% Valposchiavo” ®, a tutela dei consumatori sulla qualità e sull'origine delle materie prime utilizzate. Alcuni attori locali, come il pastificio Viva la Pasta, utilizzano farine locali per la produzione di ravioli e pasta, garantendo il rispetto di questo marchio.

## PUNTI DI DEBOLEZZA

Il costo non competitivo dei cereali prodotti nella valle disincentiva la vendita a consumatori e trasformatori locali. In tutta la valle, si conta solo un panificio e un unico ristorante che utilizzano le farine di grani locali. Inoltre, i trenta produttori circa afferenti alla Cooperativa rendono la filiera un ambiente ristretto rispetto all'entrata di nuovi attori. Gli attori non sono ben distribuiti sul territorio: infatti, a fronte di un gran numero di aziende produttrici, si segnala uno scarso numero di trasformatori e distributori, che spesso sono da ricercarsi nella vicina Valtellina, soprattutto per quanto concerne i primi.

## OPPORTUNITÀ

La complementarità con il vicino territorio lombardo valtellinese rende la filiera un'importante catalizzatore delle sinergie economiche e di sviluppo locali. Il rafforzamento della catena di esportazioni verso l'Italia apporterebbe una grande spinta economica alla filiera, come dimostrano alcune esperienze già consolidate con marchi della grande distribuzione locale (COOP Svizzera). La creazione di un GIAHS<sup>43</sup> alpino unico favorirebbe un'agevolazione tra le attività primarie della filiera e un aumento delle sinergie fra gli attori a livello transfrontaliero. Inoltre, a livello locale, la rifunzionalizzazione dei mulini apporterebbe una maggiore sequenzialità nelle differenti fasi della filiera. Infine, le politiche territoriali di sviluppo a base culturale, hanno posto nuove ed ulteriori sfide per migliorare la qualità della vita nel territorio e hanno contribuito alla salvaguardia dell'ecosistema alpino. In futuro, potrebbe quindi esserci una progressiva

domanda di prodotti biologici e a filiera corta, consentita da politiche territoriali di recupero di ulteriori superfici incolte, come già accaduto negli ultimi decenni.

## MINACCE

In perfetta sovrapposibilità con il territorio valtellinese, i prodotti industriali non valposchiavini vengono preferiti alla produzione biologica locale da panifici e pastifici, poiché la materia prima risulta maggiormente omogenea sia in termini di quantità sia in termini di periodi di produzione. L'incertezza legata alla quantità prodotta di materia prima biologica spinge alcuni attori locali a preferire cereali qualitativamente inferiori e venduti a un prezzo più competitivo. Inoltre, sono pochi i distributori della filiera su tutta la valle, soprattutto in proporzione alle aziende cerealicole che producono cereali per lo più biologici. Da non sottovalutare, infine, il fatto che i cambiamenti climatici minacciano le coltivazioni locali.

## STRENGTHS

### punti di forza

- Presenza di numerosi produttori che lavorano in maniera coordinata e sinergica
- Coltivazione di numerose specie differenti, fra cui un discreto numero di cereali antichi
- Certificazione Bio-Suisse per quasi tutti i terreni coltivati
- Crescente interesse di promozione e tutela da parte dell'amministrazione locale e confederale
- Presenza di una pluralità di attori differenti
- Riconoscimento del valore aggiunto dei prodotti fornito dal contesto paesaggistico da parte dei consumatori
- Buona pratica della tutela del patrimonio culturale immateriale alpino come fattore di espansione della domanda dei prodotti locali
- Benefici anche per il paesaggio UNESCO derivanti dal recupero dei campi abbandonati
- Sviluppo di azioni a lungo termine e adozione del marchio "100% Valposchiavo" ®
- Utilizzo dei prodotti da parte di alcuni attori locali

## WEAKNESSES

### punti di debolezza

- Costo non competitivo dei prodotti
- Solo due fra pastifici e panifici locali usano farine di cereali locali
- Mancanza di nuovi ingressi di produttori nella filiera
- Scarsa presenza di trasformatori e distributori sul territorio

- Complementarietà della filiera con il vicino territorio lombardo, con potenziali sinergie sovralocali
- Possibili sinergie a livello transfrontaliero grazie a GIAHS alpino
- Possibilità di rifunzionalizzare altri mulini sul territorio, per favorire continuità locale della filiera
- Politiche territoriali di sviluppo a base culturale permettono miglioramento della qualità della vita e salvaguardia dell'ecosistema alpino
- Aumento della domanda di prodotti biologici e a filiera corta

## OPPORTUNITÀ

- Preferenza di acquisto di materie prime e semilavorati industriali da parte di alcuni distributori della zona
- Materie prime e semilavorati di minore qualità sono preferiti a quelli biologici
- Alterazione delle coltivazioni a causa dei cambiamenti climatici

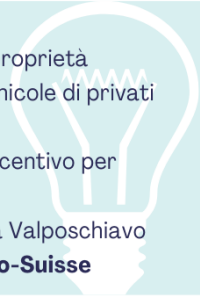
## THREATS

<sup>43</sup> Globally important agricultural heritage system, un programma di designazioni concepito dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura. Si veda <http://www.fao.org/giahs/en/> (pagina visitata il 13 aprile 2022).

# Valposchiavo - CASTANICOLTURA

## RISORSE

- **Ius Plantandi:** alcuni terreni di proprietà pubblica ospitano le selve castanicole di privati castanicoltori
- **Attività di formazione** come incentivo per giovani castanicoltori
- Quasi tutti i terreni agricoli della Valposchiavo possiedono la **certificazione Bio-Suisse**



## FUNZIONI PRIMARIE

- **Produzione:** circa trenta famiglie proprietarie delle selve castanicole di castagna "Tudiscia", che portano il raccolto a un centro di distribuzione
- **Distribuzione:** solo due distributori sul territorio, alcuni castanicoltori portano al centro di raccolta l'esubero delle proprie raccolte
- **Vendita:** elevata stagionalità, principale occasione è la "Sagra della Castagna"

## INFRASTRUTTURE

- **Centro di raccolta locale** con funzioni di stoccaggio e distribuzione

## NORMATIVA

- La tutela della castanicoltura passa attraverso numerose normative di tutela del paesaggio, come il **Fondo Svizzero per il Paesaggio** e per la salvaguardia dei paesaggi rurali tradizionali
- Marchi "**100% Valposchiavo**" e "**Fait sù in Valposchiavo**" a tutela dell'origine della materia prima e dei prodotti finiti

## FUNZIONI DI SUPPORTO

- **Ricerca e formazione:** forte ruolo di traino del Polo Poschiavo
- **Sviluppo/salvaguardia:** partecipazione a progetti europei (Interreg Castanetum, Upkeep the Alps e AlpFoodway) ha contribuito a rafforzare la microfiliera.
- **Promozione:** tutela della filiera vi sono i prodotti del progetto "100% Valposchiavo", che in sinergia con gli enti del turismo promuove annualmente la "Sagra della Castagna" e "PaneNeve", evento invernale di promozione dei prodotti gastronomici della Valle

## DOMANDA

- Principalmente concentrata nella **Sagra della Castagna** di ottobre
- Alcuni prodotti a base di castagna si trovano nelle pasticcerie, nei ristoranti e negli agriturismi locali

## PUNTI DI FORZA

La castanicoltura è parte fondante del settore primario della zona, anche grazie a progetti Interreg, con obiettivo specifico la ricerca e la formazione circa le competenze tecniche e le conoscenze legate alla filiera. Questi progetti, avviati negli anni Duemila, hanno fornito una grande consapevolezza ai produttori locali circa la qualità del prodotto, facendone l'elemento principale di eventi di promozione turistica e non solo. Un grande punto di forza è rappresentato dall'insieme delle attività collaterali alla filiera produttiva, come appunto la Sagra della Castagna che coinvolge diversi attori locali: produttori, distributori, trasformatori e consumatori. Fra questi ultimi, si annovera anche una quota non meno rilevante di turisti, che nella stagione autunnale usufruiscono degli spazi della sagra per acquistare castagne e prodotti locali. Inoltre, negli anni è risultato significativo il contributo di alcuni enti presenti sul territorio, come l'ente di ricerca Polo Poschiavo. La versatilità della castagna fa sì che la filiera non si estingua con la vendita della materia prima, ma sia stata anche utilizzata per la produzione di farina e la realizzazione di un dolce, commercializzato in occasione della sagra autunnale. Un altro punto di forza è rappresentato dalla distribuzione del prodotto concertata dal centro di raccolta delle castagne, che fa da intermediario tra i produttori e i consumatori e che risulta essere un sistema consolidato e ottimale per la vendita delle castagne.

## PUNTI DI DEBOLEZZA

La mancanza di *capacity building* a livello locale è la principale debolezza della filiera. Senza questa, infatti, le attività legate alla tutela e alla promozione del patrimonio alimentare alpino rischiano di risultare eventi e azioni momentanee e puntuali, che esauriscono immediatamente le energie ad essi destinate, senza entrare in un'ottica di lungo periodo. Si segnala inoltre la mancanza di trasformazione della castagna, in farine o in altri ingredienti semilavorati, che, insieme al piccolo volume della raccolta, si ripercuote nel fatto che anche le attività locali, come le pasticcerie, non usano farine di castagne locali. La materia prima con la quale si fanno prodotti da forno non è quindi autoctona. Si segnala inoltre il fatto che nessun proprietario delle selve castanicole è castanicoltore di professione.

## OPPORTUNITÀ

Un'opportunità per la microfiliera deriverebbe dall'ingresso di giovani nella filiera, che ad oggi ne è carente. Numerose sono anche le opportunità in merito alla compenetrabilità tra la filiera svizzera e quella italiana, che potrebbe favorire scambi di conoscenze e di buone pratiche a livello transfrontaliero.

La valorizzazione del prodotto potrebbe anche derivare dall'introduzione di marchi di origine protetta per questa castagna, che attualmente rientra tra i prodotti "100% Valposchiavo" ®, ma non fra i prodotti che beneficiano di marchi di origine protetta.

## MINACCE

La principale minaccia è rappresentata dalla scarsa quantità di risorse ambientali della filiera, che si esauriscono in un numero limitato di selve castanili costituite, per lo più, da alberi storici e ultracentenari. Inoltre, il numero ristretto di castanicoltori e la mancanza di ingressi di giovani produttori nella filiera, ostacolata dal fatto che i produttori sono normalmente anche gli stessi proprietari degli alberi di castagno, fa sì che non vi sia un buon livello di innovazione della filiera, né prospettive di rinnovo.

Sempre a livello ambientale, una minaccia è rappresentata dal cambiamento climatico e dall'arrivo di alcuni insetti parassiti che possono compromettere, anche in modo significativo, il raccolto delle castagne.



## STRENGTHS

### punti di forza

- Microfiliera fondamentale e consolidata nel settore primario della Valposchiavo
- Visibilità della filiera e dei prodotti conferita da progetti europei
- Numerose attività collaterali alla produzione promuovono e tutelano le castagne locali
- Presenza di un centro di raccolta che coordina le attività di raccolta e di vendita del prodotto

## WEAKNESSES

### punti di debolezza

- Mancanza di capacity building a livello locale
- Mancanza di attività di tutela di lungo periodo
- Assenza di trasformatori della castagna, alcuni tentativi fatti negli anni hanno prodotto effetti molto limitati
- Utilizzo di castagne non autoctone per prodotti venduti dalle attività locali
- Nessun proprietario di castagni è castanicoltore di professione

- Potenziale ingresso di giovani nella filiera
- Compenetrabilità tra la filiera svizzera e quella italiana, con possibili scambi di conoscenze e buone pratiche
- Introduzione di marchi di origine protetta e valorizzazione ulteriore dei prodotti "100% Valposchiavo" ®

### opportunità

## OPPORTUNITIES

- Scarsa quantità di risorse ambientali
- Numero limitato di castanicoltori (non professionisti) limita nuovi ingressi di produttori nella microfiliera
- Scarso livello di innovazione
- Presenza di agenti ambientali ostili e cambiamenti climatici

### minacce

## THREATS

# Val Venosta - PERA PALA

## RISORSE

- Le risorse ambientali si limitano a **poche centinaia di alberi** nella Valle, spesso **ultracentenari**
- **Non si registrano nuovi frutticoltori** interessati alla produzione di questa specie



## FUNZIONI PRIMARIE

- **Produzione:** oltre a coltivatori per hobby, vi è un unico produttore di professione nella Valle
- **Trasformazione:** alcuni trasformatori soprattutto per la produzione di distillati; alcuni panifici, di cui uno con più punti vendita, producono il tipico pane alla pera pala
- **Vendita:** prevalentemente in occasione della Festa di Glorenza o presso le gastronomie locali, che offrono piatti a base di Pera Pala fino al periodo natalizio

## NORMATIVA

- Mancanza di un quadro normativo di riferimento
- Alcune leggi provinciali tutelano il paesaggio, la natura e lo sviluppo del territorio (**l. provinciale n. 9 del 10 luglio 2018 e n. 6 del 12 maggio 2010**)

## INFRASTRUTTURE

- **Mancanza di infrastrutture direttamente collegate alla filiera;** vi sono dei microservizi di supporto per la promozione turistica della Festa della Pera Pala

## FUNZIONI DI SUPPORTO

- **Salvaguardia/promozione:** in primis promossa dal Comitato per la Festa della Pera Pala, dal 2008
- **Ricerca:** un solo ente di ricerca sta facendo riscoprire la filiera nell'ambito del progetto ICH

## DOMANDA

- **Prevalentemente locale,** rappresentata da distillerie, ristoratori e albergatori della valle
- Una parte residuale è rappresentata da turisti in occasione della **Festa di Glorenza**

## PUNTI DI FORZA

In una valle la cui biodiversità è a rischio a causa dello sfruttamento intensivo dei terreni per la coltura delle mele e in cui l'impatto di questa quasi-monocoltura sul paesaggio e sull'economia del territorio sono sempre più contestati, la microfiliera della pera Pala costituisce un'opportunità per preservare e portare avanti modalità tradizionali ed estensive di produzione frutticola, in grado di valorizzare il ruolo multifunzionale che questi agrosistemi svolgono. A favore della microfiliera vi è la costituzione degli alberi di questa specie, che risultano essere longevi e robusti. Il prodotto che ne deriva è versatile per quanto riguarda il suo consumo: infatti, la pera Pala può essere consumata fresca, cotta o essiccata come dolcificante naturale. Inoltre, può essere lavorata per la produzione di distillati alcolici o di succhi di frutta. A fronte di una microfiliera di esigue dimensioni, la sensibilità delle istituzioni locali e l'impegno delle agenzie locali di marketing turistico e territoriale hanno favorito il riconoscimento collettivo del valore culturale della pera Pala attraverso l'organizzazione della Festa annuale di Glorenza, evento che ha avuto buona risonanza e costituisce il principale momento per promuovere la conoscenza e la degustazione dei prodotti della microfiliera. Anche grazie a questo elemento è possibile riscontrare un'ulteriore punto di forza di questa filiera: la domanda, infatti, non risulta essere solo locale. Nel corso degli anni, è stata registrata una rilevante quota di domanda turistica del prodotto, che avviene quasi esclusivamente in occasione della Festa della Pera Pala di settembre.

## PUNTI DI DEBOLEZZA

Uno dei principali limiti della filiera è il fatto che non vi siano attività di formazione improntate alla conoscenza e alle tecniche di coltivazione della pera Pala. Non risultano esserci attività specifiche ordinarie che prestano attenzione a questa filiera. Si segnala la presenza di solo pochissimi produttori di professione, figure che svolgono spesso diverse attività, dalla lavorazione alla commercializzazione: infatti, mancano o sono carenti i distributori e i trasformatori, limitando notevolmente le potenzialità della microfiliera. Pur essendo riconosciuto il valore del frutto nel territorio, l'esiguo numero di attori impegnati nella filiera non ha facilitato il processo di attribuzione di un marchio collettivo, di indicazioni geografiche o denominazioni di origine. Risultano anche scarse le risorse ambientali, principalmente in termini di numero di alberi: poche centinaia di esemplari di cui molti ultracentenari, fattore che determina una cura e un impegno costanti. Fra i punti di debolezza va segnalato l'altissimo costo dei terreni, dai quali i contadini vogliono trarre la massima resa, favorendo quindi la coltivazione di mele a discapito degli altri alberi da frutta.

## OPPORTUNITÀ

Numerose opportunità potrebbero derivare da percorsi ed eventi di formazione per giovani agricoltori, che desiderano avvicinarsi al mondo della frutticoltura. Il trend crescente di nuovi giovani agricoltori fa ben sperare in un rinnovato interesse verso il settore primario. Inoltre, eventuali programmi e progetti di cooperazione con la vicina Bassa Engadina favorirebbero continui scambi di conoscenze e buone pratiche in tema frutticolo e potenzialmente la creazione di sinergie a rete, anche da un punto di vista commerciale. Infine, la microfiliera potrebbe trarre beneficio dai rinnovati piani di tutela delle colture in via di estinzione e dalle campagne di piantumazione di nuovi esemplari, come verificatosi altrove e risultando un elemento positivo per lo sviluppo economico locale.

## MINACCE

Alcune minacce per la microfiliera della pera Pala sono rappresentate da fattori ambientali e climatici in continuo e progressivo mutamento. Questi alberi hanno infatti attecchito più di un secolo fa su un terreno che nel tempo si è modificato e risente degli effetti climatici. Inoltre, alcuni frutti sono danneggiati dalla

presenza di parassiti. La perdita di tecniche e saperi legati alla filiera significherebbe una significativa perdita dal punto di vista del patrimonio culturale immateriale legato alla microfiliera alpina.

## STRENGTHS

punti di forza

- Microfiliera che testimonia modalità tradizionali ed estensive di produzione frutticola
- Alberi di questa specie longevi e robusti
- Versatilità del prodotto alla trasformazione
- Evento di Glorenza dà grande importanza al prodotto in termini di promozione e di sviluppo economico
- Rilevante attività di marketing e promozione turistica
- Domanda locale e turistica di prodotti a base di pera pala

## WEAKNESSES

punti di debolezza

- Mancanza di attività di formazione
- Pochissimi coltivatori professionisti
- Pochi distributori e trasformatore
- Limitate risorse ambientali, sia terreni sia alberi
- Impegno e cura costanti per la conservazione degli esemplari esistenti più anziani
- Esemplari ultracentenari
- Scarsa conservazione del prodotto dopo la raccolta

- Formazione per giovani agricoltori
- Collaborazioni con attori della vicina Svizzera
- Piani di tutela delle colture in via di estinzione e campagne di piantumazione di nuovi esemplari

opportunità

## OPPORTUNITIES

- Cambiamenti climatici
- Parassiti
- Rischio di perdita di tecniche e saperi connessi alla filiera

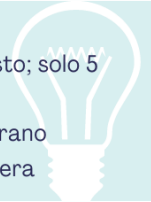
minacce

## THREATS

## Engadina Bassa - FRUTTICOLTURA

### RISORSE

- Circa 1200 alberi da medio e alto fusto; solo 5 frutteti con più di dieci alberi l'uno
- **Scarse risorse umane**, non si registrano ingressi di giovani produttori nella filiera



### FUNZIONI PRIMARIE

- **Pochi produttori**, per lo più non professionisti
- **Assenza di distributori** sui canali di vendita ufficiali
- **Pochi trasformatori**: si contano tre tra distillerie, panifici e/o pasticcerie che usano i frutti locali per i loro prodotti

### INFRASTRUTTURE

- **Assenza di infrastrutture** specifiche per la filiera
- Previsione di acquisto di uno **spremitoio moderno** per la produzione di succhi di frutta

### FUNZIONI DI SUPPORTO

- Numerose associazioni e fondazioni che di recente hanno avviato **attività di salvaguardia** e promozione della filiera
- Contributo fondamentale della **Fundaziun Pro Terra Engiadina**, che ha lavorato nell'ambito del progetto Interreg LUIGI alla mappatura degli alberi da frutta e sta lavorando a corsi di formazione o laboratori
- Alcuni **corsi di formazione** offerti dal centro Plantahof
- Presenza di tre associazioni di settore, che ha costituito l'**Unione delle associazioni della frutta nel Cantone Grigioni**
- A livello nazionale, opera la **Fondazione Pro Specie Rara**, per la salvaguardia delle specie rare vegetali e animali
- Realizzazione di un **workshop** a settembre 2022 con Comitato Pera Pala di Glorenza
- **Assenza di promozione turistica**

### NORMATIVA

- **Assenza di attenzione specifica** alla filiera da parte dell'amministrazione locale
- **Tutela indiretta degli alberi da frutto** a beneficio della tutela dei paesaggi culturali
- **Fondi confederali per la piantumazione** di nuovi alberi e per la tutela degli antichi saperi e delle conoscenze
- **Alberi morti oggetto di fondi** poiché riconosciuti come biotipi

### DOMANDA

- **Esclusivamente locale**
- Alto livello di produzione volta all'**autoconsumo**
- Una piccola parte della domanda locale deriva dai **pochi trasformatori** presenti sul territorio

## PUNTI DI FORZA

La microfiliera ha beneficiato, negli ultimi anni, della realizzazione di alcuni progetti di formazione e piantumazione che hanno riscontrato buon successo a livello locale. Fra questi si segnalano soprattutto quelli della Fundaziun Pro Terra Engiadina, che opera a livello locale e che è stata fra i principali attori coinvolti all'interno di progetti di rilevanza comunitaria, come l'Interreg LUIGI, nel quadro del quale ha realizzato anche una mappatura dei frutteti e degli alberi da frutto e ha posto le basi per attività future di tutela e creazione della consapevolezza del patrimonio alimentare frutticolo. Infatti, numerose sono le attività di supporto che affiancano la filiera nelle sue funzioni primarie, soprattutto inerenti ad attività di tutela e di salvaguardia delle specie vegetali. Negli ultimi anni, seppur con alcune difficoltà, è emerso un crescente interesse e un significativo appoggio da parte delle comunità locali, benché il processo di creazione della consapevolezza del valore di questa filiera sia ancora al suo esordio. Si segnala un ulteriore punto di forza: grazie ai consistenti finanziamenti e incentivi forniti a livello confederale e volti alla tutela e alla salvaguardia del paesaggio, la microfiliera di frutteti e di alberi da frutto della regione gode di benefici indiretti, che consentono la tutela del paesaggio e la conservazione di alcune varietà rare. Inoltre, a livello locale vengono preservate numerose varietà di frutti e si contribuisce alla conservazione della biodiversità con coltivazioni di tipo estensivo, con una grande importanza data alla sostenibilità ambientale della filiera. Infine, si segnala la co-presenza di residenti che producono per l'autoconsumo e agricoltori professionisti.

## PUNTI DI DEBOLEZZA

Ciò che appare essere un evidente debolezza della microfiliera è il fatto che vi sono pochi contadini, per lo più proprietari di un numero molto esiguo di esemplari; fra questi contadini, si annoverano pochi frutticoltori professionisti, in particolare la famiglia Etter a San Niclò. Inoltre, benché la microfiliera poggi su una solida base tradizionale, sono stati segnalati gravi episodi di abbandono di frutteti e di infrastrutture irrigue, che hanno causato col tempo non solo una perdita di numerose specie vegetali, con conseguente riduzione della biodiversità, ma anche una significativa perdita della conoscenza delle pratiche e delle tecniche frutticole. Inoltre, gli alberi da frutto richiedono costanti attenzioni e cure. Si segnala inoltre l'assenza di distributori ufficiali, poiché la produzione è spesso volta all'autoconsumo o alla vendita fra proprietari degli alberi e consumatori locali. I trasformatori sono pochissimi, se ne contano appena tre che utilizzano materie prime autoctone per la realizzazione di distillati, succhi di frutta e prodotti da forno. A indebolire la filiera vi è poi la mancanza di *capacity building* sul territorio tra i differenti attori. Infine, emerge l'assenza di un quadro normativo direttamente rivolto alla microfiliera, che beneficia indirettamente di alcune norme di tutela del paesaggio.

## OPPORTUNITÀ

Un'importante opportunità per la filiera è rappresentata dalla diversificazione dei prodotti e dallo sviluppo di prodotti derivati dalla trasformazione della frutta, ad esempio succhi e spremute, per il quale il territorio si sta dotando di infrastrutture produttive. Altro elemento da valorizzare è la propensione degli attori locali a lavorare in rete con quelli della Val Venosta, creando sinergie sia per quanto riguarda la filiera produttiva sia, soprattutto, le attività collaterali. Inoltre, in futuro la filiera potrebbe beneficiare di alcuni marchi di tutela e di salvaguardia, come quelli di origine protetta o di presidi Slow Food. Questo potrebbe apportare una serie di benefici alla visibilità dei prodotti e, conseguentemente, alla loro commercializzazione. Un'altra opportunità è rappresentata dalla promozione turistica che, sulla base della buona pratica fornita dalla Val Venosta, potrebbe far scaturire importanti ricadute economiche dalla vendita dei prodotti in occasione di eventi di tutela e di promozione dei prodotti della filiera. Complice la sensibilità degli amministratori verso la tutela del paesaggio, ulteriori normative potrebbero recare benefici indiretti agli alberi e ai frutteti esistenti o favorirne la creazione di nuovi. Infine, le attività promosse da fondazioni e associazioni locali fungerebbero come motore per la creazione di maggiore consapevolezza della qualità



dei prodotti agricoli da parte delle comunità locali, favorendo il processo di *capacity building*. Tale processo potrebbe essere coadiuvato dallo svolgimento di studi sulle varietà frutticole coltivate, che, come emerge da quanto riportato nella vicina Val Venosta, possono fungere da catalizzatori di risorse e di interessi verso la filiera. Infine, un'ulteriore opportunità è rappresentata dagli incentivi alla piantumazione, che potrebbero favorire lo stanziamento di altri alberi da frutta nella regione contribuendo allo sviluppo della frutticoltura.

## MINACCE

Fra le principali minacce vengono considerati i cambiamenti climatici e la presenza di animali selvatici e parassiti che possono compromettere notevolmente la raccolta dei frutti. Inoltre, bisogna considerare la presenza di un forte marchio IGP nella vicina Val Venosta, relativo a 8 specie di mela prodotte per il mercato globale, che potrebbe ostacolare lo sviluppo futuro della filiera frutticola. Non da ultima, la crescente importanza data al foraggio per l'allevamento potrebbe limitare la disponibilità di risorse ambientali e umane destinate alla frutticoltura.

## STRENGTHS

### punti di forza

- Alcuni progetti di formazione e piantumazione hanno riscontrato buon successo a livello locale
- Numerose attività di supporto, soprattutto di tutela e di salvaguardia delle specie vegetali
- Negli ultimi anni crescente interesse e appoggio da parte delle comunità locali, benché solo all'inizio
- Coinvolgimento della filiera in importanti progetti a rilevanza comunitaria (Interreg LUIGI)
- Numerosi finanziamenti e incentivi a livello confederale volti alla tutela e alla salvaguardia del paesaggio, che indirettamente toccano anche i frutteti e gli alberi da frutto della Bassa Engadina
- Si preservano varietà e si contribuisce alla conservazione della biodiversità con coltivazioni di tipo estensivo
- Co-presenza di residenti che producono per l'autoconsumo e agricoltori di professione

## WEAKNESSES

### punti di debolezza

- Pochi frutticoltori
- Nessun distributore ufficiale
- Pochissimi trasformatori
- No promozione turistica
- Mancanza di capacity building sul territorio tra i differenti attori
- Scarse risorse ambientali sparse sul territorio
- Richiesta di numerose attenzioni e cure da parte dei contadini
- Nel tempo si sono perse numerose conoscenze
- Mancanza di quadro normativo direttamente rivolto alla microfiliera

- Sviluppo commerciale dato da nuovi prodotti di trasformazione della frutta
- Propensione a lavorare in rete con Val Venosta e creazione di sinergie
- Marchi di tutela e salvaguardia, di origine protetta o Slow Food
- Sviluppo di rete anche commerciale
- Opportunità di promozione turistica della zona
- Benefici dalla tutela del paesaggio svizzero
- Attività di valorizzazione per la creazione di consapevolezza della qualità dei prodotti agricoli da parte delle comunità locali
- Studi sulle varietà coltivate come catalizzatori di risorse e interessi
- Incentivi alla piantumazione di nuovi esemplari

opportunità

## OPPORTUNITIES

- Cambiamenti climatici
- Fauna e parassiti compromettono raccolta
- Marchio IGP su alcune specie di mele nella vicina Val Venosta
- Importanza data al foraggio per l'allevamento mette in secondo piano tutte le altre coltivazioni

minacce

## THREATS

# 4. EVIDENZE DI SISTEMA E PROSPETTIVE



A partire da quanto esposto fino a qui in relazione agli specifici territori, questo ultimo capitolo intende restituire considerazioni di insieme che esprimano tratti caratteristici evidenziati nel complessivo sistema in oggetto, focalizzandosi in particolar modo su fattori comuni rintracciati – siano essi elementi di valore o condizioni che esprimono sfide o ostacoli. A partire dallo scenario osservato allo stato attuale, è stato inoltre possibile tracciare delle prospettive future di evoluzione che contribuiscano a rafforzare la governance delle microfiliere agroalimentari e la salvaguardia del patrimonio immateriale agroalimentare dell’arco alpino.

### **TRASFORMAZIONE DELLE FILIERE E POLITICHE PUBBLICHE**

Nel corso degli ultimi decenni, i rapidi cambiamenti registrati a livello globale hanno determinato, nei territori montani in considerazione, una radicale trasformazione dell’attività economica e la riorganizzazione dei settori agricolo e agroalimentare. In questi, nel corso del tempo, la tradizionale propensione alla produzione per l’autoconsumo ha in un primo momento lasciato il passo alla formazione di piccole aziende a conduzione familiare, dedite alla commercializzazione diretta dal produttore ai consumatori. In tempi più recenti, poi, l’evoluzione del settore in senso agro-industriale e il crescente ruolo della grande distribuzione hanno determinato una concentrazione degli attori e l’affermarsi, anche nei territori montani, di modalità di coltivazione o produzione intensiva o l’abbandono di terreni, con conseguente cambiamento del paesaggio in favore del bosco. Numerosi sono gli effetti collaterali di questa trasformazione, così come testimoniati dagli attori intervistati nel processo di raccolta di informazioni su cui si è basato questo studio: l’abbandono di quelle microfiliere giudicate meno redditizie, la

perdita di diversità negli ecotipi e nelle varietà coltivate, il venire meno del rapporto tra produttori e consumatori, l’accentramento del reddito e della ricchezza generati dal settore, per citare le principali. Sempre secondo il parere degli intervistati, in particolar modo di coloro che abitano nei territori italiani, hanno contribuito a questo scenario anche sussidi regionali o europei distribuiti in base a criteri che hanno mancato di lungimiranza e hanno favorito in modo iniquo determinati settori o specifiche modalità produttive, a discapito di altre. Così come notato anche in altre aree montane<sup>44</sup> e sollecitato in tutti i territori in analisi, per tutelare l’eterogeneo ruolo svolto dalle piccole realtà agricole (capaci al contempo di essere agenti di tutela ambientale e di salvaguardia dei patrimoni locali), si rendono auspicabili politiche e azioni di sostegno al settore agroalimentare che premino gli agricoltori attivi in prima persona nelle pratiche colturali, che prevedano criteri premiali per la creazione di valore nelle zone montane (ad esempio la tutela dei paesaggi rurali storici o il ricambio generazionale), che dispongano iter burocratici più snelli e immediati per chi si dedica a pratiche colturali estensive o di raccolta, e opportunità di contributi che non siano condizionati da tipologie di proprietà o da limiti dimensionali dei terreni.

### **PARTECIPAZIONE ALLARGATA**

Per tutte le microfiliere considerate e in particolar modo per quanto riguarda microfiliere ancora vive ma residuali, per le quali è importante contrastare il rischio di abbandono (si pensi ad esempio a quanto illustrato per piccoli frutti, castanicoltura e frutticoltura, che nel corso dell’ultimo secolo hanno visto diminuire significativamente il numero di persone che vi si dedicano), risulta necessario valorizzare l’apporto di persone per cui il lavoro agricolo non è la principale fonte di reddito. Il contributo di questi appassionati è di fondamentale

---

<sup>44</sup> Elisa Lucchi, Fabrizio Frascaroli, Giorgio Maresi, Fabrizio Ferretti, Davide Viaggi e Giovanna Pezzi, “Gestione dei castagneti: realtà e prospettive,” *Ecoscienza* 7, n. 1 (marzo 2016): 72-73.

importanza per assicurare continuità alla cura del territorio e delle sue risorse, poiché la tendenza registrata è di continuità con pratiche colturali estensive e particolarmente benefiche per la tutela della biodiversità. Pur costituendo un fattore che determina una maggiore frammentarietà degli attori delle microfiliere, la partecipazione allargata dei numerosi residenti nei territori, che coltivano in orti domestici o si dedicano alla raccolta di frutti selvatici, è un elemento fondamentale anche per assicurare la continuità di trasmissione di saperi e conoscenze tradizionali in contesti familiari o non formali (al di fuori di percorsi formativi specializzati) e per la vitalità di rituali e festività locali, alla cui organizzazione essi e esse contribuiscono spinti dal senso di appartenenza e dalla volontà di far conoscere le risorse del proprio territorio.

### RINNOVAMENTO GENERAZIONALE E NUOVI MODELLI AGRICOLI

Seppure in un contesto di settore primario in cui sono prevalenti la senilizzazione degli addetti e il difficile ricambio generazionale<sup>45</sup>, dal presente studio e per ciascuna delle microfiliere analizzate sono emerse esperienze incoraggianti che testimoniano la presenza dei giovani di questi territori montani nell'agricoltura. Pur essendo numericamente limitati, i casi suggeriscono un cambiamento interessante dal punto di vista socio-culturale: dedicarsi all'agricoltura pare il risultato di una consapevole scelta intrapresa riconoscendo il valore identitario della pratica agricola e avendo chiaro il contributo del proprio operare per la tutela del paesaggio e della biodiversità nei territori in cui le aziende agricole si collocano. Non da meno, è riconosciuto il ruolo sociale e politico delle dinamiche di produzione e consumo: le aziende dei giovani produttori prediligono

modalità di coltivazione biologica, forme di distribuzione e vendita a filiera corta, la creazione o partecipazione attiva a reti locali. Si tratta di modelli già oggetto di attenzione nel corso dell'ultimo decennio e testimoniati in vari territori<sup>46</sup>, la cui capillare presenza (in aree montane, o "interne", o in territori che ricadono sotto la categorizzazione di "marginali") esprime tentativi locali di sviluppo che vanno nel segno della sostenibilità, frutto di una scelta non solo economica ma di vita, che privilegia priorità e valori che la montagna e le sue dimensioni possono offrire. Il progressivo maturare di queste espressioni di impresa agricola potrebbe consolidare e diffondere questi modelli di produzione, permettendo al contempo di valutarne l'effettivo impatto di medio termine sul benessere collettivo generato nei sistemi territoriali alpini.

### COLLABORAZIONE DI FILIERA

L'analisi affrontata ha mostrato una ricorrente condizione di frammentazione delle microfiliere. In quelle residuali, è diffusa la tendenza alla concentrazione del ruolo degli attori: come dimostrato dalle mappature, sono comuni situazioni in cui un soggetto incorpora diverse mansioni, specie tra le funzioni primarie. Per le filiere più popolate, invece, è stata messa in evidenza la scarsa integrazione tra gli attori, con conseguente riduzione dei possibili benefici derivanti da un'organizzazione che, mettendo a sistema le risorse, accorcia la filiera e migliora la competitività.

Mettendo a frutto la propensione all'aggregazione espressa da diversi tra gli intervistati, un'opportunità di rafforzamento della governance del settore è legata alla strutturazione di

<sup>45</sup> Anna Carbone, Alessandro Rossi, "Dinamica generazionale e dimensione territoriale dell'agricoltura italiana," *Rivista dell'associazione Rossi – Doria*, n. 1 (marzo 2014): 135-164.

<sup>46</sup> Si vedano, ad esempio: Maria Anna Bertolino, Federica Corrado, *Cultura alpina contemporanea e*

*sviluppo del territorio* (Milano: Franco Angeli, 2017) e Michela Potito, Roberta Borghesi, *Genuino Clandestino. Viaggio tra le agri-culture resistenti ai tempi delle grandi opere*, (Firenze: AAM Terra Nuova, 2015)

collaborazioni di filiera o tra filiere, che valorizzino le possibili sinergie e l'interscambio di risorse e competenze che avvengono tra gli attori. Valutando l'opportunità caso per caso, il riferimento è a formule differenziate che consentano di costruire una massa critica, pur mantenendo quell'autonomia che è tratto distintivo delle micro e piccole imprese del settore in questi territori: forme associative o consortili, creazione di reti di impresa, fino ai più complessi contratti di filiera o di distretto.

### LA GESTIONE DEI BENI COMUNI

Elementi che contribuiscono alla costituzione del patrimonio agroalimentare nei territori alpini sono le differenti espressioni comunitarie rintracciate di gestione dei "beni comuni"<sup>47</sup>, le quali affondano radici nel passato e sono, almeno in parte, tutt'oggi trasmesse. Queste riguardano beni o interessi collettivi, gestiti in modalità partecipata secondo forme relativamente istituzionalizzate e durature, che descrivono il legame tra la collettività e il bene, le strutture di relazione o di presa di decisioni, i modi di condivisione, di esclusione, di cura delle risorse. La complessità del tema "beni comuni" determina, ad oggi, la difficoltà di giungere a una disciplina giuridica e a strumenti normativi<sup>48</sup>. Tuttavia, un'attenta attività di studio e analisi di impatto di questi modelli di gestione nei territori alpini consentirebbe di comprendere se e come essi contribuiscono al rafforzamento dell'identità collettiva, a tutelare e migliorare la qualità dell'ambiente, o rappresentino casi virtuosi di sviluppo economico. In che modo è possibile contrastare la progressiva indifferenza verso questa sfera collettiva – né pubblica, né privata – che nutre il tessuto sociale delle comunità alpine? È ancora possibile che le collettività propongano nuove modalità di governo dei beni comuni,

mobilitandosi per partecipare alla gestione e alla tutela di risorse comuni?

### VALORE AGGIUNTO DELLE PRODUZIONI MONTANE: MARCHI DI TUTELA E BIOLOGICO

Ricorrente, tra le fonti consultate, è stato il riferimento all'alta qualità riconosciuta ai prodotti agroalimentari montani, spaziando dalle elevate qualità organolettiche dei frutti, alle salutari caratteristiche nutritive, ai prodotti trasformati senza aggiunta di additivi o conservanti. Nel complesso, questi fattori contribuiscono alla percezione di un valore aggiunto non solo tra i consumatori – i quali, esprimendo forme di consumo critico, acquistano prodotti di microfiliere tradizionali a scapito di prezzi maggiori, ma anche tra i residenti che producono per l'autoconsumo familiare, consapevoli dell'anti-economicità della pratica rispetto ai prezzi della grande distribuzione. Come testimoniato dalle buone pratiche rintracciate nei territori in analisi, due elementi che possono contribuire ulteriormente alla comunicazione e alla percezione di questo valore aggiunto dei prodotti agroalimentari dell'arco alpino sono l'adozione diffusa di marchi di tutela e l'adesione a forme di agricoltura biologica.

In particolare per le filiere residuali o i prodotti derivati da varietà locali, l'introduzione di marchi di tutela (dai disciplinari collettivi, alle denominazioni comunali o di vallata, ai marchi di qualità nazionali o comunitari) contribuisce a riconoscere nei prodotti agroalimentari il patrimonio comune delle comunità locali: ne sono un esempio, tra i tanti individuati, il marchio territoriale "Valais - Wallis", la denominazione "AOP" per la segale vallese, la denominazione comunale "De.Co. di Tirano", o i diversi "Prodotti

<sup>47</sup> In linea con l'approccio proposto dall'associazione "Autonomie Beni Comuni Valle d'Aosta" (<http://autonomiebenicomuni.eu>, pagina consultata il 13 aprile 2022), intendiamo comprendere nella definizione di beni comuni i beni materiali (risorse naturali, quali l'acqua o la terra, ma anche strutture, quali forni o mulini), i beni immateriali (i saperi, le tradizioni), le

forme associate di lavoro, di mutualismo, di informazione e di relazioni democratiche e partecipative.

<sup>48</sup> Si veda, rispetto al contesto italiano: Cerulli Irelli, Vincenzo, and Luca De Lucia. "Beni comuni e diritti collettivi." *Politica del diritto*, 45 no. 1 (2014): 3-36.

Agroalimentari Tradizionali” riconosciuti a livello nazionale italiano. Sempre in questo senso, è stato proposto il marchio “100% Valposchiavo”, che fornisce attestazione di una sfida che ha unito la certificazione dell’origine e del luogo di trasformazione dei prodotti a un innovativo e pionieristico modello di vallata nel quale il 95% della superficie agraria è coltivata e curata da aziende con certificazione biologica.

Replicare e riadattare questa esperienza in altri territori alpini permetterebbe di operare un cambiamento di sistema e proporre lo spazio alpino come contesto virtuoso di attenzione alla terra, all’ecosistema, come insieme di comunità che esprimono pratiche sociali sostenibili, a partire da saperi e forme di conoscenza tradizionali.

### **COLLABORAZIONE TRANSFRONTALIERA E GIAHS**

Questa visione organica del territorio è alimentata dall’operato di istituzioni e cittadini che, da una secolare tradizione di scambi tra comunità alpine, si è consolidata nel corso degli ultimi venti anni in prassi di collaborazione e condivisione transfrontaliera di conoscenze e esperienze. Tuttavia, l’analisi condotta nelle tre aree di confine protagoniste del progetto Living ICH ha portato a verificare come tuttora i sistemi di governance delle microfiliere operino come circoli chiusi sui due versanti nazionali, con scarsa porosità a livello di produzione, trasformazione e vendita, complici sistemi normativi e tributari di notevoli differenze, l’assoggettamento a imposta sul valore aggiunto e dazi per l’importazione di merci, e una volontà di protezionismo dei mercati interni.

Questi fattori, ascrivibili alle microfiliere in quanto settori economici, non precludono però la

possibilità di condurre il territorio alpino verso una direzione comune di sviluppo, valorizzando il contributo del patrimonio agroalimentare al rafforzamento di quella “coscienza di comunità e identità” che costituisce uno dei principi cardine individuati nella Convenzione delle Alpi.<sup>49</sup>

La visione di lungo termine mostrata da alcuni dei soggetti ascoltati nel processo di preparazione di questo studio ha messo in evidenza la possibilità del territorio alpino (nell’insieme o, progressivamente, a partire da alcune sue parti) di proporsi come un sistema territoriale resiliente, in cui si esprimono pratiche agricole tradizionali, frutto dell’adattamento delle comunità all’ambiente, e in cui le conoscenze tradizionali e il patrimonio culturale contribuiscono ad assicurare sostenibilità e rispetto della biodiversità.

Un’ambizione cui tendere, per fissare un traguardo comune verso il quale dirigere gli sforzi delle comunità nel continuo processo di miglioramento della qualità della vita nei territori, potrebbe essere il riconoscimento di aree dell’arco alpino come Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS), una designazione dell’omonimo programma FAO rivolto a ecosistemi agricoli di rilevanza globale nei quali le comunità vivono in stretta relazione con il territorio. In Italia, requisito propedeutico per poter procedere alla candidatura di un territorio a GIAHS è l’iscrizione al Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali Storici<sup>50</sup>. A questo proposito, si segnala che tra i dossier presentati e al momento in attesa di approvazione, vi è quello relativo a “Il paesaggio policulturale del Comune di Teglio”.

<sup>49</sup> “Convenzione delle Alpi – Raccolta di testi”, Alpine Convention, disponibile alla pagina consultata in data 12/04/2022:

[https://www.alpconv.org/fileadmin/user\\_upload/Publications/AS/ASI\\_v3\\_IT.pdf](https://www.alpconv.org/fileadmin/user_upload/Publications/AS/ASI_v3_IT.pdf)

<sup>50</sup> Portale istituzionale, consultato in data 13/04/2022: <https://www.reterurale.it/registropaesaggi>



