

IL GUSTO DELLA BIODIVERSITÀ NEI PRATI E NEI PASCOLI



Le **filiere del gusto** in un Parco naturale sono legate ad ambienti di produzione integri e sostenibili e all'identità territoriale radicata nella tradizione locale.

Una delle sfide più stimolanti del Parco dell'Aveto è, quindi, la tutela dell'ambiente e la conservazione di habitat e specie attraverso la valorizzazione dei prodotti della nostra montagna: latte, formaggio, miele, funghi...

L'abbinamento ambiente-enogastronomia ha portato all'ideazione di specifici progetti, casi virtuosi di pratiche rurali o attività umane agro-silvo-pastorali o turistico-sportive, che concorrono a mantenere ambienti e ad arricchire, la biodiversità naturalistica del Parco, ovvero a promuovere **"Il gusto della biodiversità"**.



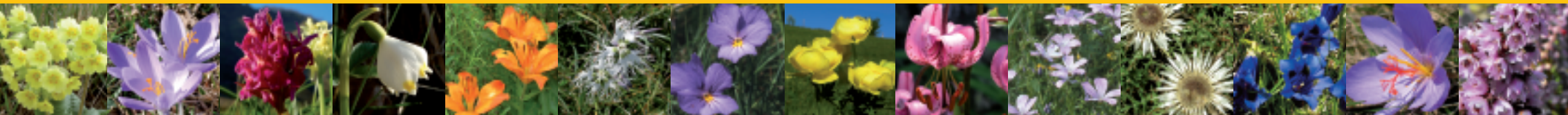
Parco Naturale
Regionale dell'Aveto

www.parcoveto.it/ info@parcoveto.it

SNCF

SNCF





Una tradizione millenaria di allevamenti e alpeggi – ancor oggi proseguita secondo pratiche pastorali tradizionali – ha creato sulle montagne liguri un sistema di habitat a prati e pascoli in equilibrio con l'ambiente e ricco di pregi naturalistici. Il Parco dell'Aveto, area protetta regionale dell'Appennino ligure orientale, conserva praterie e alpeggi d'altura dove il bestiame pascola liberamente, e ospita le ultime malghe del nostro Appennino, nelle quali ancora si pratica un sistema di gestione dei pascoli razionale e solidale, antichissimo e unico a livello regionale.

Anche sotto il profilo della compatibilità ambientale, la conduzione pastorale attuata ancor oggi nel Parco è la più sostenibile: non fa utilizzo di additivi chimici o di inquinanti di alcun genere, né di lavorazioni meccaniche invasive, e presenta un carico di bestiame decisamente al di sotto dei limiti tollerabili rispetto alla superficie disponibile, con assenza di problematiche legate al pascolo eccessivo. Da non dimenticare che anche la principale produzione del miele di montagna (es. millefiori) è legata alla presenza di ambienti aperti e al succedersi delle fioriture dei prati.



Proprio grazie a queste attività pastorali, ancor oggi effettuate secondo una consuetudine secolare, con fienagione dei prati quale fonte di nutrimento invernale per gli animali e pascolo in alpeggio nella buona stagione, nel Parco si sono creati e mantenuti nel tempo habitat straordinari, altrimenti assenti dalla nostra regione. La lunghissima durata di tali pratiche ha nel tempo creato uno specifico paesaggio e un articolato mosaico di habitat di grande valore naturalistico, anche per la presenza di specie vegetali e animali in via di netta rarefazione in Liguria e più in generale in Appennino, a causa del diffuso abbandono delle attività zootecniche tradizionali.

Le particolari caratteristiche di pascolo "magro", su terreni spesso accidentati, hanno contribuito a selezionare nei secoli una particolare razza bovina, la mucca "cabannina" (da Cabanne, località della Val d'Aveto), particolarmente adattata ai nostri ambienti appenninici poveri, e capace di nutrirsi delle scarse erbe e dei cespugli che crescono nei nostri prati. Con il suo latte si è prodotto per secoli il gustoso formaggio di Santo Stefano d'Aveto, ancor oggi uno dei prodotti caseari più significativi della Liguria, recentemente affiancato da altri latticini che riscoprono e rilanciano la tradizione gastronomica locale, grazie a un gusto e a una genuinità ineguagliabili. La cabannina, oggi anche "presidio Slow Food", rappresenta così un perfetto testimonial del positivo rapporto che si instaura tra pratiche rurali e biodiversità, ed evidenzia lo stretto rapporto intercorrente tra la conservazione di alcuni habitat e le produzioni tipiche che costituiscono oggi una delle eccellenze del territorio, modello di compatibilità tra le attività umane tradizionali e la salvaguardia dell'ambiente: davvero un esempio concreto di quel "Gusto della Biodiversità" che può rilanciare economia rurale e tutela della natura. Nel sito del Parco l'elenco completo dei prodotti e dei produttori e tutte le informazioni per itinerari ed escursioni di natura, sport e avventura alla scoperta della biodiversità.

Numerose specie animali e vegetali sono infatti favorite dal pascolo: foraggi alternati a stpende fioriture tra le quali, sovente, si annoverano piante di grande interesse scientifico o etnobotanico, mentre la presenza di ambienti aperti, accanto a quelli forestali che permangono ai bordi, attira molti animali (es. rapaci o chiroterri), abituati a cacciare nelle radure.

La loro cospicua presenza è indice di una pastorizia ancora tradizionale, che concorre a conservare una catena alimentare intatta ed articolata, frutto di un delicato equilibrio tra natura e lavoro dell'uomo.