

**biodiversità**  
ricchezza di Liguria



PARCO DELL'AVETO



# IL GUSTO DELLA BIODIVERSITA'

**Paolo Cresta**  
direttore

**PARCO DELL'AVETO**

**Genova, 27 Marzo 2013**





Il Parco dell'Aveto, come gli altri parchi liguri, da alcuni anni affianca al ruolo tradizionale di un parco naturale, votato principalmente alla conservazione e gestione del patrimonio ambientale e della biodiversità, un ruolo nuovo di promotore di sviluppo sostenibile, attuato lungo filiere che possono caratterizzarsi in quanto ecosostenibili e durevoli, al fine di garantire il corretto approccio ambientale e il mantenimento nel tempo dei risultati, anche economici, conseguiti.





La gestione diretta di alcune foreste demaniali e il successo di buone pratiche legate alla loro valorizzazione, anche come volano per una ripresa dell'economia locale nel settore forestale ha portato alla creazione di una vera e propria filiera del bosco, con la messa in valore del legno quale materia prima d'eccellenza per l'edilizia, l'artigianato tradizionale e di qualità (sedia di Chiavari) e la produzione di calore (biomasse)





PARCO DELL'AVETO

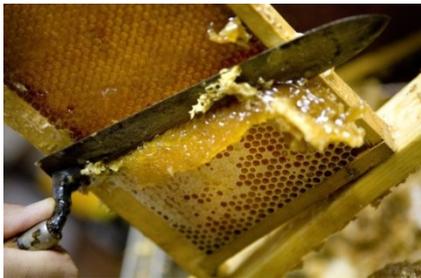


Anche la creazione di una rete per l'ospitalità diffusa, per l'ottimizzazione e il potenziamento del patrimonio di microstrutture ricettive presenti nel Parco e per la crescita della cultura dell'accoglienza ha dato risultati incoraggianti, con la costituzione del consorzio Una Montagna di Accoglienza nel Parco





La selezione delle eccellenze alimentari del Parco, meglio se suffragate da disciplinari di produzione e marchi di qualità, e la messa in rete dei produttori di tipicità agricola ed enogastronomica con le rivendite locali e gli operatori dell'accoglienza, rappresentano un'ulteriore filiera promossa dal parco, quella del gusto, capace di abbinare tutela dell'ambiente e genuinità del prodotto.





PARCO DELL'AVETO



**I pascoli e i prati di montagna sono ambienti in via di lenta e inesorabile scomparsa in molte zone della nostra catena appenninica: la progressiva diminuzione di attività pastorali tradizionali sta portando quasi ovunque a un ritorno del bosco in aree un tempo aperte, con conseguenti notevoli perdite in termini di biodiversità.**





Con l'intento di contrastare e se possibile invertire questa tendenza, nel Parco dell'Aveto si sono avviate da tempo politiche volte a garantire la conservazione di questi ambienti, favorendo le attività degli allevatori e le loro pratiche.





**Le politiche sono volte anche a mantenere le produzioni tipiche collegate (latte, formaggio, miele), che costituiscono oggi una delle eccellenze della zona**



**i prodotti derivati dalla corretta gestione dell'ambiente danno infatti quelle garanzie di tracciabilità e di genuinità, che sono attualmente i maggiori fattori di richiesta da parte dei consumatori**





PARCO DELL'AVETO

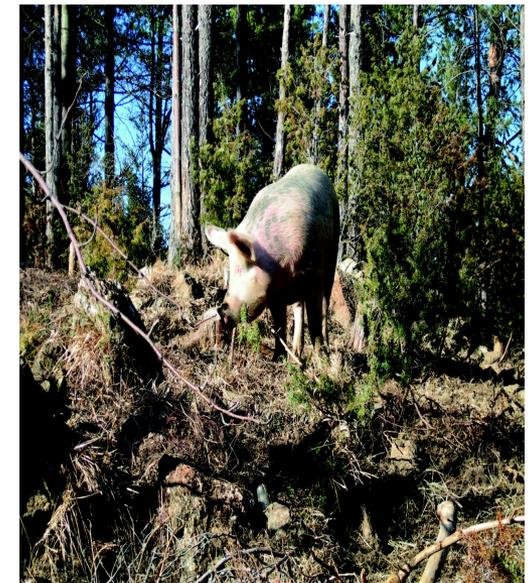


Si viene a creare un vero e proprio modello di compatibilità tra la salvaguardia della natura e le attività umane tradizionali, fattori fondamentali per la promozione dell'economia locale e per la valorizzazione del territorio anche in termini di richiamo turistico.





Una delle principali filiere del sistema produttivo dell'entroterra, infatti, direttamente legata ai valori della biodiversità del Parco, è la filiera della carne e del latte derivante dalle attività zootecniche tradizionali: queste si svolgono ancora con ritmi e tempi del passato, con il fenomeno dell'alpeggio, nella bella stagione, in cui si sfruttano le erbe dei pascoli, e con l'utilizzo del fieno ricavato dai prati, per il foraggiamento del bestiame in stalla, in inverno.





PARCO DELL'AVETO



**Sui versanti meridionali del massiccio del Monte Aiona, in Valle Sturla, il Parco ospita le ultime malghe per l'alpeggio bovino del nostro Appennino (Malga di Perlezzi, Malga di Vallepiana), che tuttora mantengono un sistema di gestione dei pascoli razionale, antichissimo e unico a livello regionale.**





PARCO DELL'AVETO



**Pascoli e prati  
d'altitudine ancora  
utilizzati in modo  
tradizionale per il  
bestiame  
(in particolare ovi-  
caprino) si  
rinvengono anche  
in Val Graveglia, alle  
pendici del Monte  
Zatta.**





PARCO DELL'AVETO



**In Val d'Aveto, infine, grazie al clima più tipicamente continentale, permangono estesi pascoli "pingui", in grado di mantenere ancora un significativo allevamento bovino**



**La presenza di una razza locale rustica e selezionata da secoli, la mucca Cabannina, oggi riconosciuta anche come "presidio" Slow Food, conferisce uno straordinario valore aggiunto alla zootecnia del luogo.**



Possiamo perciò ora guardare un pascolo o un prato con occhio diverso, e riconoscere un ambiente creato sì dall'uomo, ma in grande sintonia con la natura, dove le attività pastorali, condotte con metodi tradizionali e perfettamente in equilibrio con l'ambiente, hanno portato a un arricchimento della biodiversità; dove la presenza del bestiame ha favorito una quantità di altre specie animali e vegetali, molte delle quali rare o a rischio di scomparsa; dove recinzioni, steccati, pali e piccole costruzioni, sono graditi posatoi di caccia e comodi rifugi per uccelli, pipistrelli e tanti altri animali.



PARCO DELL'AVETO





**Abbiamo visto come la gestione dei prati e dei pascoli con metodi tradizionali porti ad un mantenimento e addirittura a un arricchimento dell'ambiente naturale, ma c'è un altro risultato, particolarmente gradevole, ed è che sulla nostra tavola arrivano prodotti locali particolarmente genuini e di alta qualità: in poche parole il vero "gusto della biodiversità"**





PARCO DELL'AVETO



**GRAZIE PER L'ATTENZIONE  
E... BUON GUSTO DELLA BIODIVERSITA'**

**CON IL BUFFET E LE DEGUSTAZIONI A KM 0 PROPOSTE  
DAI PRODUTTORI DEL PARCO DELL'AVETO  
E DAL CONSORZIO OSPITALITA' DIFFUSA**



MARITTIMO - IT - FR - MARITIME  
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSICA



COREM  
COOPERAZIONE DELLE RETI  
ECOLOGICHE NEL MEDITERRANEO



PARCO DELL'AVETO



## IL GUSTO DELLA BIODIVERSITÀ

### FILIERE E RETI VIRTUOSE

### PER LA VALORIZZAZIONE DELL'AMBIENTE NATURALE E RURALE

**Biodiversità e natura come produttrici di gusto:** il vero "Gusto della Biodiversità". Prati, pascoli e boschi producono direttamente o forniscono l'ambiente di produzione ideale per latte, formaggi, carne, miele, funghi, frutti silvestri. Tanto più l'ambiente di produzione è integro e gestito in maniera tradizionale, tanto più il prodotto ha valore (è genuino, salutare, tipico, gustoso, nutriente). C'è non solo coesistenza, ma interdipendenza tra ricchezza biologica e questa ricchezza produttiva.

**La filiera forestale:** sedia di Chiavari e rilancio legno locale (*RW+* : artigiani per arredi rifugi del Parco, Mercato Carmine); il calore dalle biomasse forestali di scarto (chippato); i funghi

**Gestione patrimonio ittico acque interne e valorizzazione prodotto:** tutela siti e ripopolamento con Trota fario, pesca sportiva, gestione sostenibile acque e turismo durevole, riscoperta pesce acque interne quale prodotto tipico gastronomico (*Slowfish*)

**La rete dell'accoglienza:** il Consorzio OD, la rete dei rifugi del Parco

**L'attività di EA:** giochi didattici, laboratori, visite in azienda, musei tematici (Museo del Bosco, Museo minerario Gambatesa), orientamento professionale verso professioni e mestieri tradizionali (agricoltore, allevatore, falegname, tagliaboschi) rinnovati e riscoperti (versioni integrate: agricoltore-agriturista, tagliaboschi-addetto prima lavorazione, allevatore-casaro, ecc)

**Le filiere dell'energia pulita:** impianti a rinnovabili nei parchi: energia dal sole, dal vento, dalla terra, dal mare, dai boschi

**La rete delle georisorse:** geositi di importanza scientifica e turistica, riscoperta di architetture e monumenti attraverso i materiali costruttivi, Museo minerario Gambatesa

