



un'esperienza di pianificazione nel comune di ayas



"AYAS A KM ZERO"

... le tappe del progetto

Art. 26 del PTP, INDIVIDUARE E DELIMITARE LE AREE AGRICOLE DISTINGUENDO LE AREE UTILIZZATE E QUELLE POTENZIALMENTE AGRICOLE DAGLI INCOLTI E DA QUELLE ABBANDONATE.



agricoltura

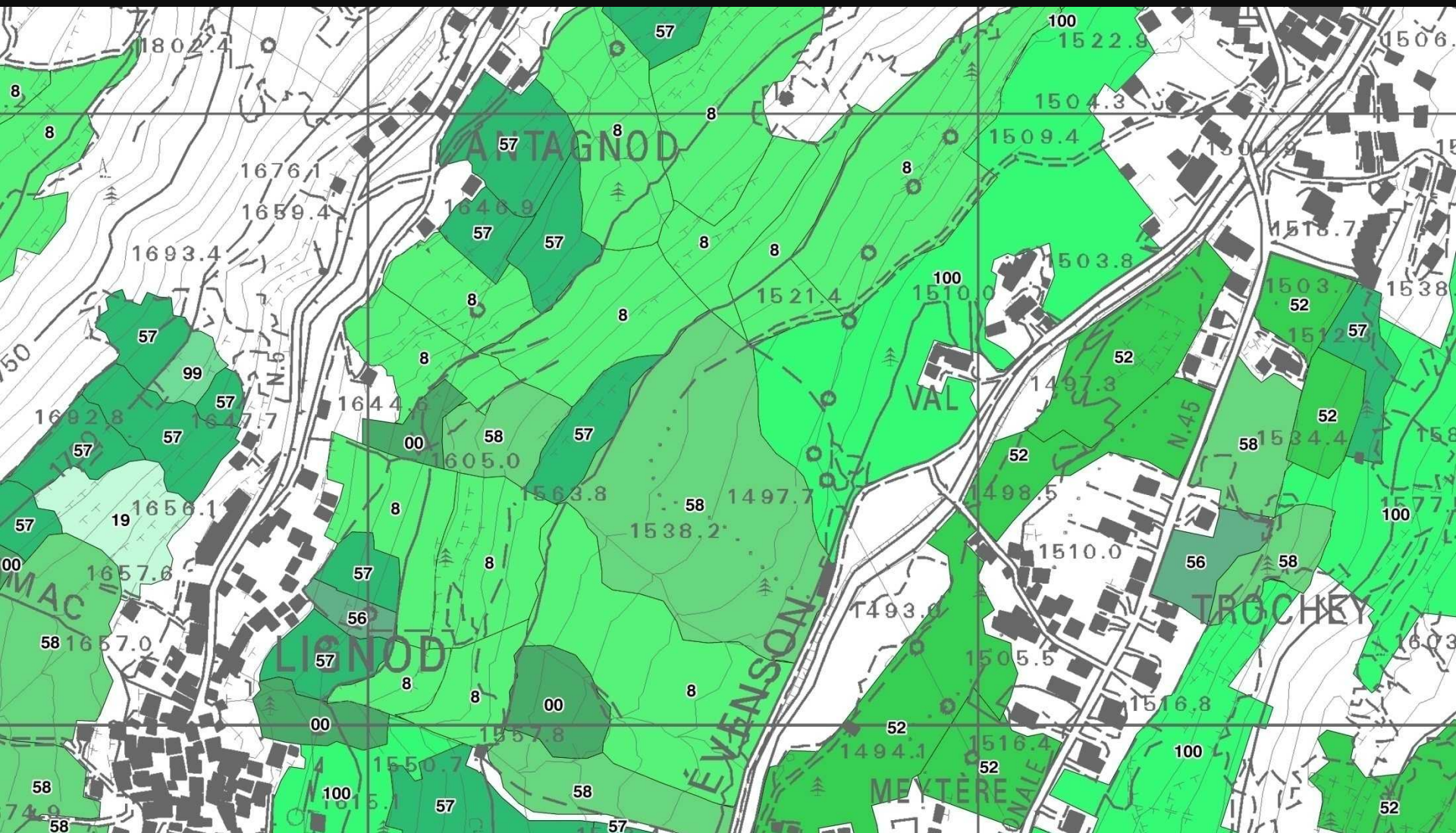
Analisi approfondita del contesto
agricolo



paesaggi

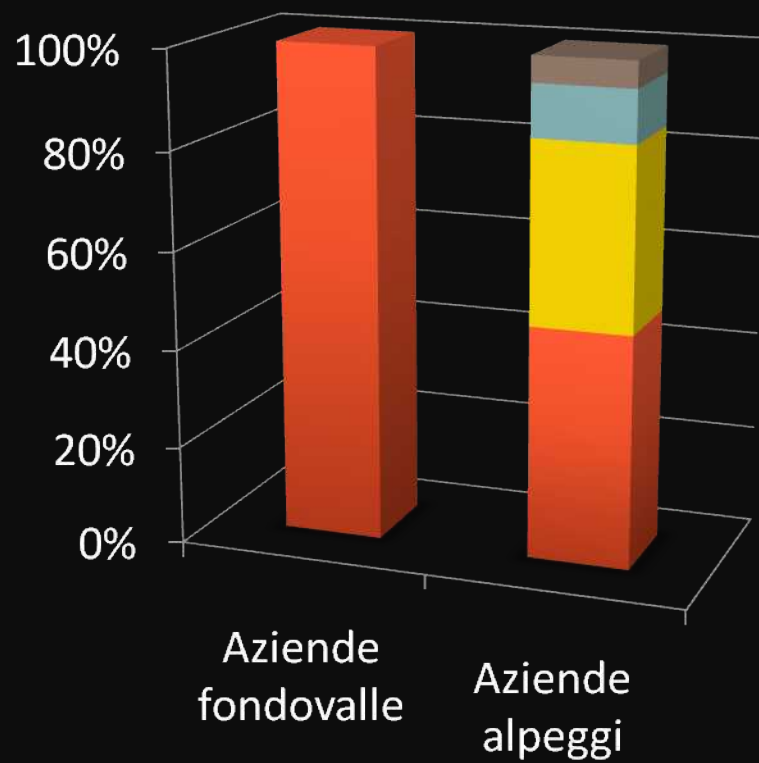
Individuazione delle aree
“problematiche”

Convenzione la Facoltà di Agraria, Dip. di agronomia, selvicoltura e gestione del territorio





"OZC 2015 2016"



■ entrambi

■ Nulla

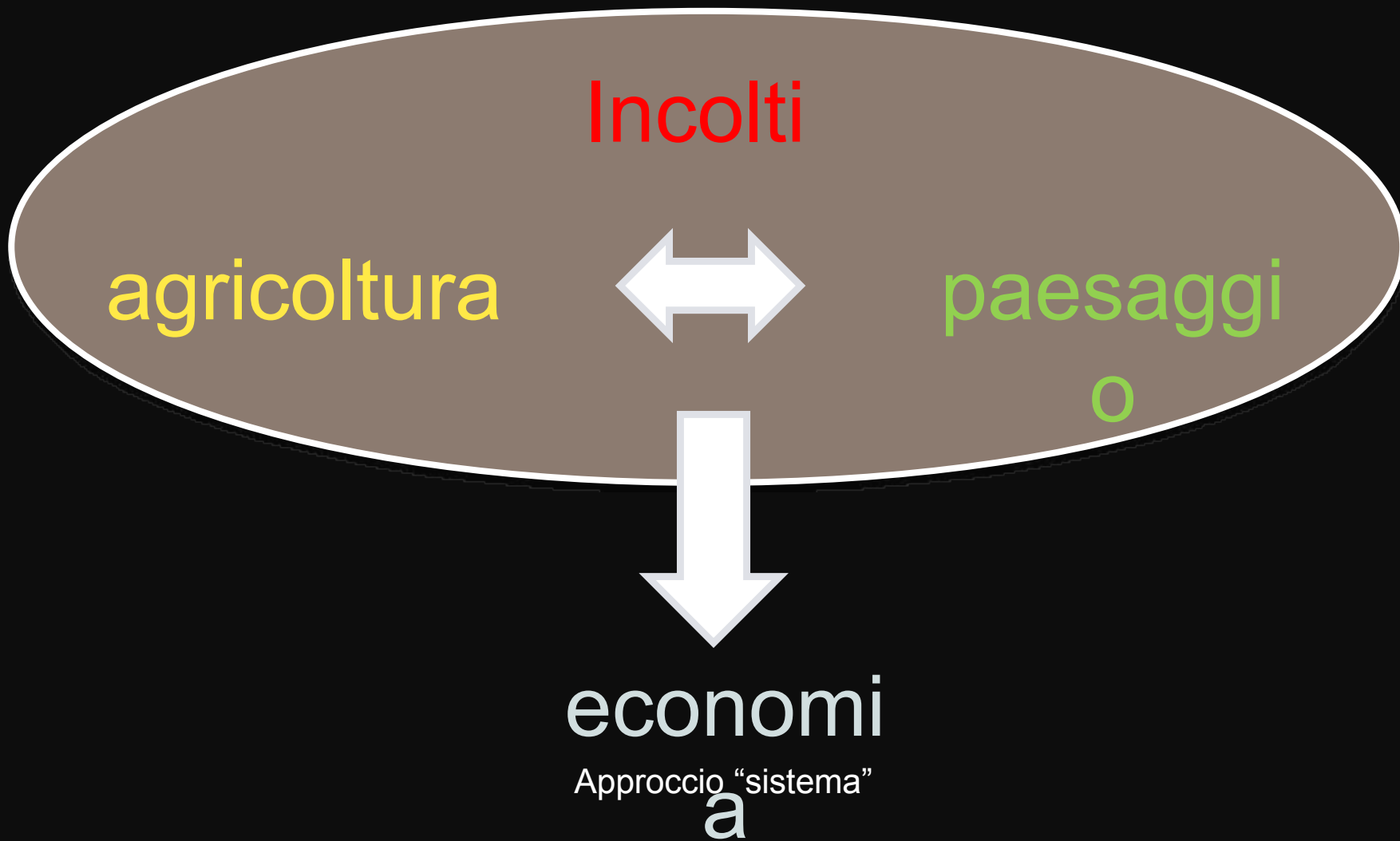
■ Caseificano

■ Conferiscono alla fromagerie



Cosa occorre ad **Ayas**
per valorizzare il suo **territorio di pregio?**





"QVDE UZV K STVAT"



Valorizzazione del territorio



Prodotti del territorio



Turismo sul territorio



AYAS a Km Ø

La valorizzazione dei prodotti locali
per una nuova percezione del territorio

Lunedì 11 MAGGIO 2009 | 20h30 - 23h00 | Champoluc, c/o sala dei Vigili del Fuoco

20.30 • INTRODUZIONE ALLA SERATA

Federico Favre, Assessore Territorio
e Ambiente Comune di Ayas

20.45 • PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DEL FONDOVALLE DI AYAS: UN TERRITORIO AGRICOLO DI PREGIO

Dott. For. Stefano Lunardi,
Atelier Projet Studio associato

21.15 • PRATI E PASCOLI? SÌ, GRAZIE

Prof. Andrea Cavallero, Università degli Studi
di Torino, Facoltà di Agraria

21.45 • AYAS A KM Ø

Giorgio Munari,
Sindaco Comune di Ayas

22.00 • COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI CASEARI: LA FROMAGERIE

Dott. Danilo Grivon, Presidente Fromagerie
Haut Val d'Ayas

• DIBATTITO



AYAS a Km Ø

I prodotti del territorio sulla nostra tavola



AYAS a Km Ø

I prodotti del territorio sulla nostra tavola



AYAS a Km Ø

I prodotti del territorio sulla nostra tavola



"Ayas a km zero" significa valorizzazione del territorio attraverso la creazione di una filiera commerciale che accorci il percorso dei prodotti dal luogo di produzione a quello di consumo. Ortaggi, piccoli frutti, miele, latte, formaggi, carne...

Nel locali che utilizzano le produzioni agricole del territorio di Ayas, troverete un'indicazione che sicuramente stuzzicherà la curiosità di chi ama ritrovare nel proprio piatto o nel sacchetto della spesa i prodotti del territorio.

Non si tratta di una certificazione accreditata. L'iniziativa sperimentale "Ayas a km zero" vuole sottolineare, molto più semplicemente, l'attenzione del gestore del locale in cui vi trovate, o del commerciante se di negozio si tratta, verso il proprio territorio di pregio.

Approfittate dell'occasione per conoscere meglio il nostro paese!



Menzione e coordinamento del progetto
Dott. For. Stefano Lunardi
a.lunardi@atelierprojet.it

Grafica: Valdayas Monterosa

www.valdayas-monterosa.it - tel. +39 0125 307392 - info@valdayas-monterosa.it



"AYAS A KM 0"

Ortaggi, piccoli frutti, miele, latte, formaggi, carne...
 Nei locali che utilizzano la produzione agricola del territorio di Ayes, troverete un'indicazione che sicuramente susciterà la curiosità di chi ama ritrovare nel proprio piatto o nel sacchetto della spesa i prodotti del territorio.

Non si tratta di una certificazione accreditata. L'iniziativa "Ayes a km zero" vuole sottolineare, molto più semplicemente, l'attenzione del gestore del locale in cui vi trovate, o del comandante se di negozio si tratta, verso il proprio territorio di pregio. Apprendete dall'occasione per conoscere meglio il nostro paese!

Recupero degli incolti
 L'analisi del contesto agricolo richiesta dall'adeguamento del Piano Regolatore Comunale al Piano Territoriale Paesistico regionale, è stata un primo importante momento di confronto in seno all'Amministrazione Comunale di Ayes sul tema dell'abbandono delle buone terre coltivabili. Sono state le superfici comunali che, per ragioni diverse, dalla difficoltà di utilizzo degli appezzamenti marginali meno "comodi" dal punto di vista gestionale alla parcellizzazione spinta, sono allo stato attuale incolte. Le ripercussioni sulla comunità connesse all'abbandono sono molteplici: innanzitutto, un aumento del rischio incendi, un deterioramento del paesaggio e una perdita a lungo termine di risorsa agricola.

Mantenimento del territorio
 Permettere alle famiglie di agricoltori che da generazioni lavorano sul territorio di ricordare la loro storia, sfuggendo a scelte gestionali intensive che potrebbero nuocere agli uomini ed agli animali.

Sviluppo di percorsi tematici
 Sostenere il recupero della fitta rete di sentieri che collegano i villaggi e che conducono agli alpeggi, promuovendo il patrimonio agricolo e naturalistico di Ayes.

Sperimentazione
 L'iniziativa sta diventando un progetto sperimentale ambizioso, volto alla valorizzazione della risorsa del territorio di montagna e al mantenimento dell'equilibrio tra uomo e natura. È vero che l'abbandono della montagna ha talvolta costretto le aziende rimaste sul territorio a cambiare metodi gestionali, ma l'uomo gioca ancora oggi un ruolo basilare, legato alla tradizione. Come consumatori abbiamo oggi l'obbligo di informarci, di conoscere l'origine dei prodotti che troviamo sulle nostre tavole. Solo così potremo comprendere il perché di un sapore diverso, apprezzandone la qualità unica.

www.valdayas-monterosa.it

Degustazione e acquisto

Filosofia

Obiettivi

Progetto

AYAS a Km Ø

info@valdayas-monterosa.it - t. +39 0135 307392

Ideazione e coordinamento del progetto
 Dott. For. Stefano Lunardi - slunardi@unipiemonte.it

Ristoranti, hotel, rifugi, punti vendita

Un territorio di pregio
 Un'area montana di pregio si distingue senza dubbio per la sua bellezza paesaggistica, ma non solo... I prodotti che il territorio alpino è in grado di offrire sono unici.

Quella di montagna è un'agricoltura di ricchezza, che non può competere economicamente con le grandi produzioni della pianura, ma può regnare per la qualità dei suoi prodotti.

Conoscere Ayes vuol dire anche assaggiare i prodotti della nostra azienda agricola che operano sul suo territorio, apprezzandone la qualità.

Distribuzione dei prodotti
 Diffondere informazioni qualitative e quantitative sui prodotti del territorio, creando la base per un futuro mercato locale organizzato.

Tenuto conto della fase conoscitivo-sperimentale di "Ayes a chilometri zero", sarà la partecipazione e il contributo attivo di ognuno di noi alla filiera corta, dall'agricoltore al consumatore, a decretarne eventuali ulteriori sviluppi, che potranno essere dati anche ad altre realtà territoriali della Val d'Ayas.

Primo passo
 La creazione di una filiera corta non può prescindere dalla conoscenza approfondita del territorio.

A tal proposito, nel 2006 il Comune di Ayes ha stipulato con la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Torino una convenzione per lo svolgimento di attività di formazione per i laureandi della facoltà.

Tale attività, durata di tre anni, consentirà all'amministrazione comunale di acquisire elementi fondamentali per orientare future scelte di pianificazione e di sviluppo rurale del territorio.

I prodotti del territorio sulla nostra tavola

"Ayes a km zero" significa valorizzazione dei prodotti agricoli locali attraverso la creazione di una filiera corta, creando un rapporto diretto e trasparente tra produttore e consumatore, sia singolo che associato, assicurando così via il percorso dei prodotti dal luogo di produzione a quello di consumo (minor inquinamento) che il numero degli intermediari commerciali. Il latte, lo yogurt e i formaggi sono alcuni dei prodotti simbolo della produzione agricola delle zone di montagna. All'inizio del novecento e fino a qualche decennio fa, in Ayes come in altre zone della Valle d'Aosta, erano moltissime le aziende che lavoravano il latte. Oggi, la realtà ci racconta una diminuzione delle famiglie dedite all'allevamento e di queste la maggior parte conferisce il proprio latte presso un caseificio unico, la Fromagerie Huet Val d'Ayas, vero e proprio cuore della produzione di qualità. L'evoluzione delle tecniche di lavorazione e di conservazione ha infatti portato ad una indispensabile concentrazione produttiva. Ciò non significa una diminuzione della qualità del prodotto, ma una nuova realtà organizzativa che ha permesso di incentivare la politica agraria in montagna. Esiste sul territorio anche un'importante realtà legata ad aziende agrituristiche, dove è possibile degustare e acquistare latte, yogurt, formaggi, ricotta. Sono punti di riferimento importantissimi per lo sviluppo di conoscenze legate alle tecniche produttive o alle proprietà degli alimenti.

Un territorio agricolo di pregio

Miele

Ortaggi e piccoli frutti

Prodotti caseari

Carni

Tradizione e qualità alle pendici del Monte Rosa

Mille fiori, rododendro, tarassaco

Insalata, zucchine, fragole, patate, genepy

Fontina, latte, burro, yogurt, tomm, caprini

Bovine, insaccati freschi e stagionati, mocetta

Sediamoci al limitare di un prato e apriamoci ad un universo di colori e profumi unici... Solo così potremo apprezzare la ricchezza della flora di montagna, fatta di moltissimi varietà selvatiche che conferiscono al nostro miele particolare ricchezza di profumi ed aromi. Caratteristiche distintive sono la facile cristallizzazione, il colore chiaro e un leggero profumo. Si ha l'impressione che questi mieli custodiscano l'anima più esclusiva del territorio montano. Il fiore dal rododendro, dal quale si ottiene un miele delicato, è fondamentale come i coloratissimi fiori delle praterie alpine dagli aromi altrettanto importanti.

L'altitudine mada allevata del territorio comunale poco si presta alla coltivazione simbolo della Valle d'Aosta, quali il mele e la vite, ma pochi sanno che alla stessa quota la coltivazione dei piccoli frutti può essere portata avanti a dare grandi soddisfazioni ai palati più esigenti. Colture di nicchia di grande valore, che permettono di sfruttare le risorse ambientali contrastando l'abbandono delle buone terre montane. I ricchi chesi corrono lavorando in quota, legati prevalentemente alla mietitura, sono stati, ma provati ad assaggiare la fragola, un'insalata fresca, le patate di Ayes e caprina perché ha senso lottare contro il "tempo"...

La bellezza dei prati che incorniciano i tanti villaggi distribuiti nel territorio comunale sono il risultato del lavoro nei campi delle aziende zootecniche di Ayes. Tutto questo non è scontato! Il sapore e l'aroma di una tomm di montagna sono esclusivi, come spiccioli e una colazione con lo yogurt ottenuto dal latte della nostra pezzata rossa valdostana... La Fontina è il formaggio che la tradizione e il lavoro di generazioni di allevatori ci hanno consegnato; a noi riconosce come e apprezziamo la peculiarità organolettica, anche quando è inserita in gustose ricette tipiche. Conoscete la maggior parte delle aziende zootecniche che lavorano nel fondovalle di Ayes sono certificate come "biologiche".

Sono il prodotto di una zootecnica inserita nel contesto agricolo locale, volto al mantenimento dell'allevamento e delle risorse naturali. Vitelli nati e cresciuti nel territorio e allevati prevalentemente al pascolo sono sinonimo di carne di alta qualità dalle caratteristiche uniche. Tra le diverse razze bovine, la pezzata rossa valdostana è la più diffusa in Val d'Ayas. È una razza molto resistente agli stress ambientali e alle variazioni climatiche. È un'ottima camminatrice, adatta da non trascurare considerando il nostro territorio! Longeva e fertile, viene allevata per la sua duplice attitudine alla buona produzione di latte e carne.

"AYAS A KM ZERO"

Iniziative inverno 2009/10

Aperitivo a km zero

L'aperitivo come il menu a km zero è caratterizzato da un **assortimento di prodotti** provenienti da un **territorio circoscritto** e a **breve distanza**

Menu a km zero

Ogni esercizio con le sue scelte consentirà alle imprese agricole di continuare a presidiare il territorio



"Coltiviamo gli stessi interessi:
consumatori , commercianti e produttori agricoli"