

# Mediterritage

Valorisation économique du patrimoine naturel et culturel des montagnes méditerranéennes

SOUS-PROJET « MYCOMED »

Présentation de la contribution de la  
**COMMUNAUTE DE MONTAGNE ALTA VALLE DI VARA**  
Région de **LIGURIE (Italie)**

## La natura incontaminata della verde Val di Vara



PANORAMA DELL'ALTA VAL DI VARA

Chi giunge in Val di Vara per la prima volta rimane affascinato dalla bellezza del territorio. La lussureggiante natura, con tutte le gradazioni del verde di prati e boschi oltre a una natura ricca che varia dalla vegetazione di tipo mediterraneo delle basse quote a quella alpina dei monti più alti. Spettacolare panorama dove serpeggiano le limpide acque del Vara e dei suoi affluenti. Circondata da un lungo tratto dell'Alta Via dei Monti Liguri splendido percorso che dal Monte Zatta (1404 m. s.l.m) raggiunge Ceparana mantenendosi in costa e permettendo così al camminatore uno sguardo sia sulla Val di Vara che sulle valli confinanti, dai monti al mare.

**La Comunità Montana “Alta Valle del Vara” ha un bacino con una superficie di circa 40.000 ettari.**

Il comprensorio interessa 7 Comuni: Carro, Carrodano, Maissana, Rocchetta di Vara, Sesta Godano, Varese Ligure e Zignago.

L'intera Val di Vara è attraversata dal Fiume Vara uno dei fiumi più importanti della provincia e dai suoi numerosi affluenti tra i quali ricordiamo il Borsa, il Torza, il Rio Colla, il Gottero, il Mangia, il Cravegnola e il Chicciola.

L'Alta Val di Vara è circondata da alte vette tra cui spicca il Monte Gottero con i suoi 1639 m. oltre al Monte Passo del Lupo (1501 m), al Monte Zatta (1404 m), e al Monte Porcile (1249 m).

Rilevante dal punto di vista naturalistico e ambientale è la presenza di 12 SIC su tutto il territorio della Valle, di questi 7 sono totalmente ricompresi nel territorio e 5 in parte dello stesso.

Ancora oggi la Val di Vara rappresenta un paesaggio e una natura ancora integra sia nella sua bellezza che nella sua storia. Numerosissimi sono i sentieri che la percorrono e da sottolineare anche lo sforzo fatto dalle amministrazioni locali per incentivare l'afflusso di turisti a conoscere una valle ancora poco frequentata.



**(BOLETUS EDULIS)**

Iniziative di particolare interesse per la Comunità Montana sono il vivaio forestale Pian d'Arbora ed il costruendo Orto Botanico che interessano complessivamente una superficie di 6 ettari nei quali oltre a coltivare le piante forestali, le piante per il verde pubblico e le piantine di frutti del sottobosco, si è iniziato l'attività per il recupero delle piante autoctone di fruttiferi quali melo, pero, susino, ciliegio, nonché specie erbacee tipiche dell'Alta Val di Vara quali leguminose, fagiolo, patate, graminacee, grano, granturco ed inoltre cipolle, erbe aromatiche e medicinali.

**FUNGHI**

**PORCINI**

### **“La Valle del biologico”: tra agricoltura e zootecnia.**

L'attività agricola e l'allevamento sono ancora una importante risorsa per la vallata basti pensare che attualmente sono presenti in valle circa 600 aziende.

Il patrimonio zootecnico è di circa 2200 – 2500 capi bovini, di 3500 capi di ovi-caprini, di 800 capi equini e di circa 400 capi suini.



**ALLEVAMENTO BIOLOGICO**

Negli ultimi anni molte aziende si sono dedicate all'allevamento di bestiame di tipo biologico, questo ha portato all'attuale risultato di avere il 70% di aziende biologiche sul totale di quelle presenti. Oltre all'attività zootecnica sono presenti aziende agricole specializzate nella produzione di frutti del sottobosco (funghi, lamponi, mirtilli, ribes, eleagno ecc.) e del miele nonché di prodotti orticoli.

Sul territorio della Comunità Montana infine operano due Cooperative, una per la trasformazione del latte in formaggi e derivati biologici, una per la vendita di carne biologica e derivati.

Ricordiamo inoltre la presenza di numerose aziende agrituristiche e aziende agricole che hanno sviluppato altre produzioni importanti quali le patate, gli ortaggi biologici, le farine di mais e di castagne e miele.

## **Valorizzazione dei prodotti del bosco. (Progetto Mycomed).**

Il programma di lavoro della Comunità Montana all'interno del progetto Mycomed si articolerà su attività di ricerca che si svolgerà in tre fasi operative:

### **A – Aspetti micologici**

Raccolta e verifica dei lavori pubblicati sulla flora dei macromiceti presenti nel territorio dell'alta Val di Vara (SP) attraverso il materiale fornito dagli enti locali – Comunità Montana, Ispettorato Agricolo, Provincia di La Spezia, ecc. – e mediante nostra ricerca bibliografica.



Schema operativo:

- 1- censimento delle specie fungine (macromiceti) presenti sul territorio attraverso visite periodiche distribuite nelle diverse stagioni;
- 2- raccolta e determinazione delle specie esaminate;
- 3- reportage fotografico;
- 4- predisposizione di schede micologiche per la descrizione botanica delle specie alimentari e di quelle velenose che potrebbero erroneamente essere confuse con quelle eduli.

### **B – Aspetti etnobotanici:**

Raccolta e verifica dei lavori pubblicati sugli usi tradizionali dei macromiceti nel territorio dell'alta Val di Vara (SP); materiale fornito dagli Enti coinvolti nel progetto e mediante nostra ricerca bibliografica.

Schema operativo:

- 1-individuazione dei soggetti idonei a fornire le informazioni;
- 2- sviluppo di specifici questionari per la raccolta in campo delle notizie etnobotaniche, attraverso una scheda generale di rilevamento e una specifica sugli usi gastronomici, di conservazione dei macromiceti, ecc.;
- 3- individuazione, determinazione e classificazione dei campioni censiti;
- 4- foto del materiale raccolto;
- 5- compilazione delle schede etnobotaniche

### **C – Elaborazione dei dati:**

Ogni 6 mesi verrà consegnata una relazione sullo stato di avanzamento dei lavori, mentre al termine del progetto la relazione finale, in formato cartaceo e su CD.

Il materiale raccolto verrà opportunamente elaborato al fine di produrre le bozze per una guida al riconoscimento dei funghi eduli dell'alta Val di Vara, al loro uso alimentare e alle tecniche di conservazione secondo le tradizioni etnobotaniche locali

Il tutto si concluderà con una pubblicazione riepilogativa degli aspetti generali del progetto il cui testo a grandi linee sarà così realizzato:

- Introduzione;
- Materiali e metodi;
- Schede micologiche ed etnobotaniche;

- Tecniche e modalità di conservazione dei funghi;
- Ricettario locale;
- Le specie letali e potenzialmente tossiche;
- Chiavi analitiche di identificazione;
- Bibliografia;
- Indice.

Lo sviluppo di specifici questionari per la raccolta in campo delle notizie etnobotaniche, attraverso una scheda generale di rilevamento e una specifica sugli usi gastronomici, di conservazione dei macromiceti, ecc. e quant'altro sono state trasmesse ai partners affinché gli stessi provvedano alla medesima ricerca nei loro territori, al fine di uniformare la ricerca.

In conclusione il programma comune di lavoro con l'insieme dei partecipanti (Macedonia Occidentale, Tessalia, Turchia) si compone come segue:

- creare e consolidare una filiera economica per questi effetti;
- migliorare la conoscenza delle risorse locali ai fini della valorizzazione e preservazione informando in materia le popolazioni delle possibilità e dei rischi,
- migliorare la conoscenza ai fini della possibilità di raccolta dei funghi, della loro conservazione, sottolineando e riscoprendo le tradizioni locali;
- creare delle condizioni per la partenza economica della filiera funghi;



GIORNATE DI STUDIO DEL 9 – 10 NOVEMBRE 2006  
CON I PARTNERS IN ALTA VALLE DEL VARA