

**ALLEGATO 2**

***“Agricoltura e Paesaggio. Progetto di ricerca e qualificazione rurale nel  
Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna”***

**Coordinamento e testi a cura di**  
Paolo Mattioli

**Coordinamento redazionale**  
**a cura di**  
Nevio Agostini  
Servizio promozione e ricerca  
Cuneo Nazionale

**Progetto Grafico**  
T.B. Grafica Piattoverchio - Ar

**Stampa**  
Pizzini Industrie Grafica  
Vila Mera e bio - Rottino

**Contributi**  
Margherita del Campara  
*Per il testo: il sistema del*  
*Magello Rd?*

**Foto**  
Paolo Mattioli,  
pag. 4, 9A, 10, 23, 26B, 29, 30,  
32, 34, 40, 42, 44, 46, 48  
Inquarto Nani  
pag. 6, 7  
Giordano Giacchini,  
pag. 9, 14, 28, 45  
Archivio Parco,  
pag. 9B  
Andrea Barghi,  
pag. 10, 26A  
Zani Pier Paolo,  
pag. 12  
Roberto Nebbiai,  
pag. 17  
Carlo Pedrazzo,  
pag. 18  
Luciano Iosi,  
pag. 20  
Vittorio Ducoli,  
pag. 36  
Saverio Cingio  
pag. 38

**Illustrazioni tratte da**  
Petrus Cressentius, *De omnibus*  
*agricultorū partibus*, Basilea  
1578  
Petri Cressentii *Agricultura*,  
tradotta da F. Sansovino, Venezia  
1563

La presente pubblicazione, sull'evoluzione e lo stato dell'agricoltura nel Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna, rientra nel Progetto POM Parchi Nazionali che la Regione Toscana ha promosso, grazie ad un finanziamento del Ministero del Lavoro, in collaborazione con le Province di Arezzo e di Livorno e che aveva per oggetto il territorio del nostro Parco e quello dell'Arcipelago Toscano.

In questo ambito abbiamo voluto indagare la situazione del comparto agricolo non solo per riscoprire la storia, le tradizioni e le tipicità ma soprattutto per cercare di capire su quali linee, con quali obiettivi ed attraverso quali strumenti possiamo sostenerne la tenuta e favorirne l'ammmodernamento. Insomma, la sfida che dobbiamo giocare è come possiamo dare un futuro ad un'agricoltura che, mantenendo metodi tradizionali di conduzione, riesca però anche a valorizzare meglio le proprie produzioni più originali, generando nel contempo redditi capaci di motivare il mantenimento delle imprese agricole ancora presenti.

Riteniamo infatti che per un Parco come il nostro, così ricco di natura selvaggia e soprattutto di foreste, sia una necessità primaria mantenere le poche aziende agricole esistenti e favorire così quella biodiversità ambientale generata dagli spazi non ancora coperti dal bosco che risultano essenziali per la sopravvivenza di tante specie vegetali ed animali.

L'agricoltura quindi non per fare folklore e dare un senso di ameno e di bucolico al Parco, ma come fattore di mantenimento degli equilibri ambientali e come elemento per garantire assetti sociali ed economici tipici del nostro Appennino.

E' del resto singolare che oggi l'Appennino, spopolatosi quasi completamente a causa dell'esodo verso le città e le pianure verificatosi tra gli anni '50 e '70, stia cercando proprio attraverso l'utilizzo delle sue risorse naturali una nuova ragione per rinascere e giocare un ruolo moderno nel quadro dei nuovi assetti produttivi e sociali dell'odierna civiltà post-industriale. Sarà forse perché siamo già entrati nell'era dell'accesso e della smaterializzazione dei beni di consumo, o meglio nell'epoca in cui al possesso dei beni si sta per sostituire l'economia dei servizi, che alcune risorse, fino a poco tempo fa ritenute di nessuno o scarso valore perché considerate illimitate, oggi tornano ad essere apprezzate e forse occuperanno posizioni di rilievo nella nuova scala dei valori umani del terzo millennio.

Questo non significa però che il futuro dell'Appennino e della sua agricoltura sia di per se raggianti.

Sarebbe illusorio e ingenuo pensarlo.

Oggi però si aprono per la prima volta, dopo tanti anni, spiragli di speranza non effimera per l'agricoltura di montagna a patto che si sappiano cogliere i mutamenti in corso e non si perda neppure un minuto nell'individuare le scelte giuste e avviare i processi più innovativi.

Attardarsi a guardare indietro, avere paura dei cambiamenti, o peggio mantenere, da parte innanzitutto degli agricoltori della nostra montagna, quella tipica diffidenza ed incredulità verso il nuovo potrebbe essere fatale.

Per queste ragioni, di innovazione e di cambiamento positivo che dobbiamo innescare, l'Ente Parco si sta impegnando a fondo per individuare nuovi percorsi di sviluppo e cogliere tutte le nuove opportunità che si presentano, alcune delle quali, come quella offerta dalla crisi della zootecnia senza terra legata al morbo della così detta "mucca pazza", aprono scenari nuovi per le aziende insediate nel Parco e nelle aree limitrofe. Sempre di più in futuro infatti la competizione non sarà più tanto o solo tra imprese dello stesso settore o tra settori produttivi, ma sarà soprattutto una competizione tra territori intesi come insieme di risorse naturali, civiltà umane, infrastrutture e assetti organizzativi sociali e produttivi.

In questa competizione, già in atto, la qualità dell'ambiente naturale giocherà un ruolo decisivo e saranno avvantaggiati proprio quei territori che avranno saputo conservare meglio il suolo, l'acqua, le foreste, l'aria ed in definitiva l'equilibrio tra questi elementi e il territorio costruito.

Anche l'agricoltura è parte di questa competizione e sono già evidenti i segni di un forte interesse anche economico per prodotti agro-alimentari sempre più tradizionali, naturali e frutto di lavorazioni antiche ma moderne allo stesso tempo.

Scommettere su tutto ciò, insieme all'ospitalità turistica ed alla multifunzionalità dell'azienda agricola è, probabilmente, una delle poche cose che si possano fare perché questo settore generi appeal soprattutto nei confronti dei giovani.

Questo è ciò che stiamo cercando di fare come Ente Parco insieme alle altre Istituzioni pubbliche ed a quegli agricoltori che hanno accolto le nostre proposte e le nostre opportunità perché hanno capito, senza dare retta a chi cerca di farli guardare indietro, che il progetto Parco è una delle più importanti occasioni che essi hanno davanti e che come tale non possono perdere.

**Enzo Valbonesi**

Presidente del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi

## LE VICENDE DELL'ULTIMO SECOLO

Cenni sull'evoluzione del paesaggio agrario del Parco	5
Caratteri della agricoltura storica	6
L'esodo post bellico	8
L'epoca dei rimboschimenti	9
Il legname e le manifatture	11
Vetturini e carbonaie	13
Pecore e lane in Casentino	15
Mora e Cappuccia	17
La transumanza	19
I mulini	21



## L'ASSETTO CONTEMPORANEO

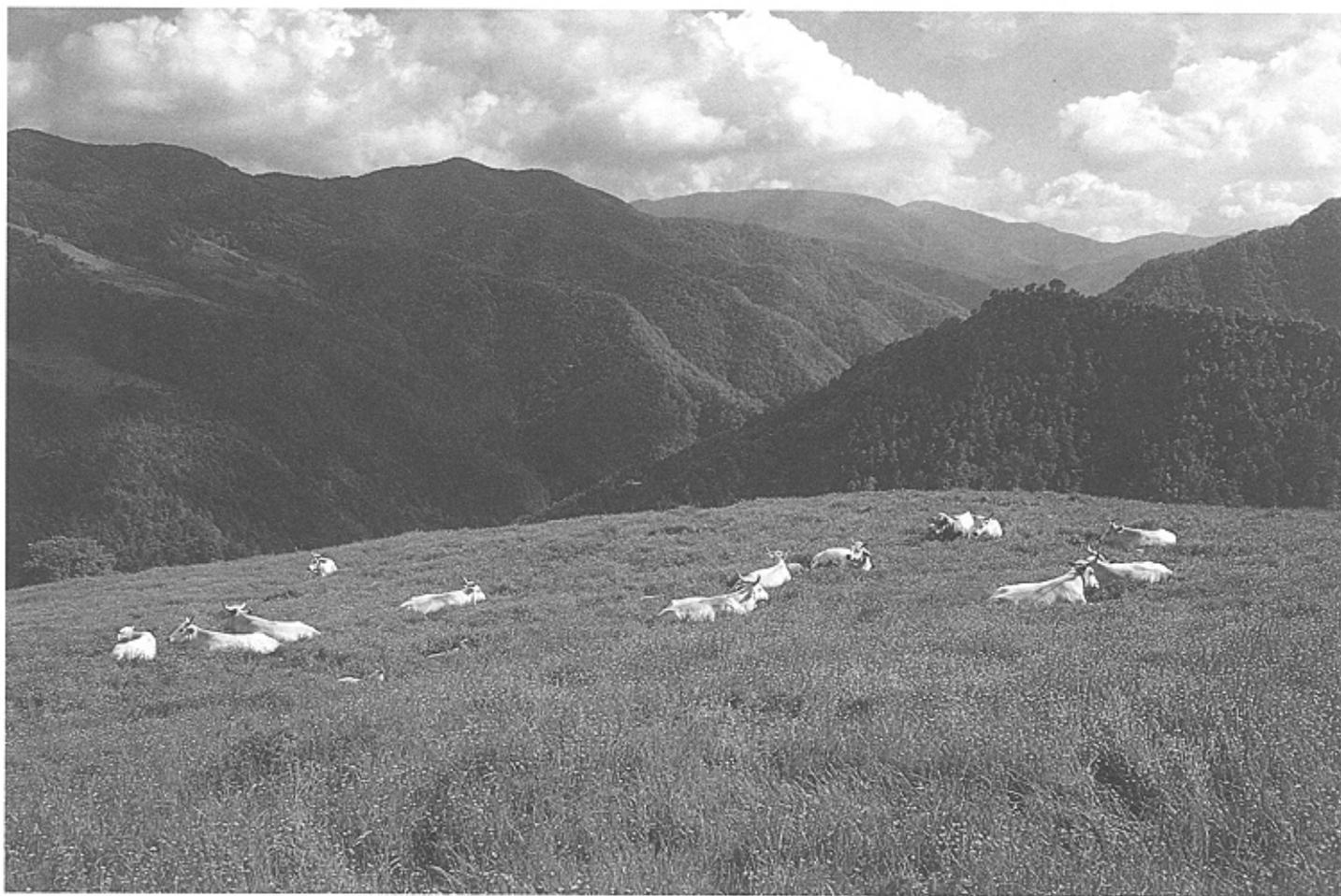
Dimensioni e produzioni	23
Gli allevamenti	25
Le coltivazioni e i pascoli	26
I castagneti da frutto	27
Fauna selvatica e attività agricola	28
Gli indennizzi	29
I programmi di sostegno all'agricoltura	30
Altri investimenti a sostegno della ruralità	31
L'agroecosistema	33
L'agriturismo	33
Le razze bovine	35
Il Marrone del Mugello IGP	37
Carni e Fomaggi di qualità	39
Le antiche cultivar	41



## LE PROSPETTIVE PER IL FUTURO

Agenda 2000	43
Il significato ecologico e culturale della conservazione delle razze e delle specie locali	44
Gli Accordi Agroambientali Locali	45
Domestico e selvatico	47
Azienda agricola multifunzionale	49
Bibliografia	51





Mandria di bovini di razza romagnola al pascolo nei pressi di Castel dell'Alpe.

## LE VICENDE DELL'ULTIMO SECOLO

### CENNI SULL'EVOLUZIONE DEL PAESAGGIO AGRARIO DEL PARCO

*"Le principali necessità della specie umana sono il nutrimento (cibo e bevanda), il vestiario e l'abitazione. Il grado in cui queste esigenze possono essere soddisfatte è determinato dalla capacità di utilizzazione della terra e dai risultati ottenuti dalla sua coltivazione" (B. H. Slicher Van Bath, 1972).*

Nel corso dei secoli nel territorio del crinale tosco-romagnolo corrispondente all'attuale Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna, si sono succedute molte vicende e popolazioni che hanno determinato sensibili modificazioni nell'assetto del paesaggio. Oggigiorno, quando si parla di conservazione del **paesaggio tradizionale**, si fa riferimento ad un ambiente di cui si conservano testimonianze relitte nel territorio e, soprattutto, nella memoria degli abitanti più anziani. L'agricoltura "di una volta" si identifica pertanto in quell'insieme di tecniche e tradizioni che fino a pochi decenni fa caratterizzavano l'uso del territorio. Questo sistema di "fare agricoltura" inizia in realtà solo sul finire del Medioevo con la diffusione delle **case sparse** e dei piccoli centri abitati. Per fare un esempio, nel territorio del Parco Nazionale già nella prima metà del cinquecento erano appoderati le Farniole, Romiceto, Siepe dell'Orso, la Bertesca e Eremo Nuovo. Questi appoderamenti derivavano da concessioni a livello di foreste "...selve di Strabatenzoli e Radiracoli..." dell'Opera del Duomo alle popolazioni locali.

Da allora il paesaggio del crinale tosco-romagnolo ha subito molte trasformazioni ma più di carattere quantitativo (numero di poderi e terreni messi a col-

tura) che qualitativo (evoluzione delle tecniche colturali e dell'allevamento). Le dinamiche demografiche, dovute principalmente a pestilenze, guerre e carestie, erano quindi la causa principale delle trasformazioni territoriali: tra la metà del 1500 e la metà del 1700 ci fu una forte contrazione demografica (nell'alta Val Savio e Bidente tra il 1551 e il 1745 la popolazione passò da 8566 abitanti a 4340) a cui seguì una costante ripresa che raggiunse nella secon-



Pecore al pascolo presso la chiesa di S. Paolo in Alpe in una fotografia del 1942.

da metà del 1800 i più alti valori mai registrati e mai più ripresi. In questo periodo la maglia rurale era diffusa capillarmente anche in luoghi impervi e poco produttivi.

All'inizio del secolo l'Appennino era ancora fortemente abitato e l'attività dell'uomo qualificava quasi ovunque il paesaggio montano. Fatta eccezione per pochi lembi di foresta in posizioni difficili, l'agricoltura, la pastorizia e la selvicoltura caratterizzavano, con sensibili distinzioni, gli ambienti della Romagna,

del Casentino e del Mugello. Ogni podere era condotto in proprietà o in mezzadria da una famiglia numerosa; l'abitazione sorgeva in posizione centrale o strategica rispetto alle coltivazioni, spesso in prossimità dei suoli più fertili, meglio esposti e a minor pendenza; il podere si componeva inoltre di prati e pascoli, bosco ceduo e castagneti da frutto. L'obiettivo delle popolazioni era l'autosufficienza alimentare (cosa tutt'altro che scontata); si coltivava innanzitutto per mangiare, si seminavano cereali e legumi (dopo la scoperta dell'America arrivò il mais e la patata che entrarono significativamente negli avvicendamenti); le pecore e le capre (presenti in ogni podere), producevano agnelli e latte che veniva trasformato in formaggi, i bovini erano allevati soprattutto per il lavoro come l'aratura e il trasporto, i maiali erano sempre presenti ed il loro consumo rappresentava un lusso di pochi. La competizione alimentare con il bestiame era un aspetto importante: i bovini davano un utile contributo nel lavoro ma dovevano essere alimentati e così era necessario avere superfici a seminativo sempre più ampie.

## CARATTERI DELLA AGRICOLTURA STORICA

*"Da uno sguardo, anche rapido, a questa zona montana nella stagione di semina del 1931 si ha subito idea di come i seminativi vengano estesi: ovunque i pennacchi fumosi dei "fornelli" indicano la rottura dei terreni lasciati a riposo ormai da lungo tempo... (G. Pontecorvo, 1932)."*

Nell'affrontare questo capitolo è necessario premettere che l'interpretazione dei dati storici disponibili è particolarmente complessa in ragione della loro rilevanza amministrativa piuttosto che geografica. Il problema non è nuovo: Guido Pontecorvo, in una pub-

blicazione del 1932 scrive "...per le fonti statistiche, circa l'entità del patrimonio zootecnico della montagna ci troviamo di fronte alla solita difficoltà di avere dati complessivi per gli interi comuni che hanno scarso significato per la sola montagna...". Oggigiorno le difficoltà sono tutt'altro che superate se pensiamo che è necessario, per questo motivo, suddividere ulteriormente la montagna nel territorio compreso fuori e dentro i confini del Parco.

Nel primo trentennio del secolo, la popolazione agricola (soprattutto quella residente nel versante romagnolo) era sicuramente in eccesso rispetto alla capacità portante del territorio. Nella zona nord orientale del Parco (alta Val Savio e Bidente) nel 1929, 4600 ettari erano a seminativo (soprattutto cereali e leguminose con alternanza delle coltivazioni a periodi di riposo), 4.500 a pascolo (prevalentemente di capre, pecore ma anche bovini) e 4.200 a prato (dove si producevano foraggi per il bestiame). I capi bovini erano 3.202 e 10.500 gli ovini. In questa zona si producevano anche vini come il bianco frizzante di Strabatenza e il Sangiovese. Il bosco assumeva un diverso significato rispetto ad oggi: per le famiglie contadine, oltre alla forma di governo a ceduo per la produzione di legna combustibile, era una superficie agricola nella quale fare pascolare il bestiame; i maiali si nutrivano di ghiande, le pecore di frasche e della vegetazione erbacea. Le stesse frasche venivano anche utilizzate per l'alimentazione del bestiame bovino meno esigente. Secondo una stima di G. Pontecorvo pubblicata nel 1932, il bosco forniva di media un terzo dell'alimentazione totale del bestiame. In Casentino l'avvicendamento si fondava sui cereali per la panificazione, si seminavano sia diverse varietà di grano tenero sia il **mescolo** (una miscela di grano e veccia in parti uguali per correggere la povertà dei terreni oppure di grano con orzo e segale); ad essi seguiva per importanza la segale (utiliz-

zata come foraggio) e l'orzo. I **fagioli** costituivano la leguminosa da rinnovo più impiegata e si seminavano solitamente associati al granturco in filari alternati. Gli erbai erano poco diffusi: documenti della prima metà dell'ottocento testimoniano una produzione deficitaria di biade così come pure di patate. Tra le arboree si coltivava la **vite**, l'**olivo**, il **gelso**; e gli **alberi da frutto** erano presenti in ogni podere. Il **maggese** (con questo termine si intende designare la pratica di alternare alla coltivazione il riposo del ter-



Una vecchia treggia in una fotografia del 1943.

reno) ha continuato a caratterizzare il territorio dell'alto Appennino fino a tardo ottocento nonostante l'**avvicendamento** fosse già una pratica vantaggiosa e conosciuta. La pratica del maggese era una tecnica primitiva che, pur consentendo un magro pascolo, privava le popolazioni di raccolti in tutte le stagioni vegetative. La sofferenza alimentare degli uomini e degli animali derivava quindi dalla mancanza di tecniche appropriate piuttosto che dalla disponibilità di risorse.

Curiosa è la coltivazione del **Cardo del lanaiolo**, particolarmente diffuso a Soci e Bibbiena e utilizzato per la garzatura dei tessuti. Negli anni '40 e '50, questa coltura veniva tenuta in seria considerazione "...quale coltura da gran reddito...(A. Gambini)".

La coltura del castagno, era una delle principali attività di tutto il territorio toscano del Parco. Questa pratica era complementare all'attività agricola esercitata nei modesti campi ottenuti con "**l'arroncamento**" nei quali si praticava la coltura discontinua del grano fatta precedere dal debbio (tecnica primitiva che consisteva nel bruciare il terreno incolto prima della semina). Secondo il Pontecorvo (1932), dal 1880 al 1930, in Casentino il castagno subì una contrazione di almeno 4000 ettari. Egli attribuì questo fenomeno ad un complesso di cause come il mal **del-l'inchiestro**, i tagli per l'industria tannica e il disboscamento per la messa a coltura dei terreni.

Nel periodo Lorenese, grazie a norme permissive sui disboscamenti per rispondere al bisogno di pane delle popolazioni, le coltivazioni cerealicole raggiunsero le maggiori quote altimetriche. Le lavorazioni erano praticate a **ritocchino** (i solchi erano orientati secondo la massima pendenza) secondo un modello arcaico e poco adeguato soprattutto nei versanti a forte pendenza e se da un lato consentivano un rapido sgrondo delle acque in eccesso, dall'altro non erano in grado di contrastare il dilavamento e l'impoverimento del suolo. Ancor prima, le lavorazioni venivano eseguite con aratri rudimentali e, per questo, era necessaria la vangatura a mano per il lavoro di affinamento del terreno. Nei ronchi, dove le lavorazioni profonde con la vanga o l'aratro non erano possibili, il rinnovo veniva eseguito con la **zappa** o lo **zappone**.

All'inizio del 1800 furono introdotte in Casentino pecore di razza **Merinos**, allo scopo di migliorare la qualità della lana delle pecore locali, adatta solo alla

produzione di panni rustici. Le pecore casentinesi furono da allora il frutto di questi incroci che dettero origine a pecore meticce (**merine toscane**). Assai praticata era la transumanza: i Biondi di Bibbiena che possedevano le tenute agricole più importanti del comprensorio, e i monaci di Camaldoli, mandavano ogni anno in Maremma entrambi 4000 capi di ovini ma non mancarono esempi significativi tesi a rendere stanziali uomini e mandrie "...per opera di Karl Siemon, a Campigna, il podere più alto dell'Appennino, dove prima si producevano foraggi per nutrire a mala pena due buoi, ora si svernano assai floridi 34 vacche svizzere, 2 bestie da soma, 120 pecore merine, 14 capre del Tibet, 12 cervi (Boemi) e 4 suini...". Le vacche venivano mandate all'alpeggio alla **Burraia** dove, secondo alcuni scritti storici, si produceva tanto burro e formaggio da rifornire buona parte del Casentino e della sottostante Romagna.

In generale, in ogni podere si allevavano pecore e capre per i formaggi, maiali per la carne, bovini per il lavoro e asini, muli o cavalli per il trasporto. Il numero di animali variava da podere a podere e nel corso dei secoli, i rapporti numerici tra le diverse specie allevate si sono spesso alternati. Facendo riferimento all'inizio del secolo e facendo una stima generale di tutto il territorio attualmente compreso nel Parco Nazionale, si può affermare che nei poderi mediamente costituiti da 20 ettari ed equamente suddivisi tra seminativo, prato, pascolo e bosco, si allevavano circa 5 vacche, 5 capre, 20 pecore e 2-4 maiali.

## L'ESODO POST BELLICO

*"... la trascuratezza dell'agricoltura, la cui floridezza è connessa con l'incremento della popolazione, è (nel Medioevo) una conseguenza della rarefazione degli abitanti (Att. Mori, 1898)".*

*"... molti si preoccupano del cosiddetto spopolamento delle campagne ... siamo certi che questo sfollamento sia nel tempo salutare, perché permetterà di aumentare il reddito pro capite degli agricoltori (Antonio Gambini, anni '50)".*



L'abitazione abbandonata del podere di Monte Cavallo di Sopra.

Se tralasciamo gli aspetti romantici della vita contadina, è necessario ammettere che si trattava di una vita dura e piena di difficoltà. Chi nasceva in miseria si rassegnava a condurre una vita di stenti riconoscendo l'impossibilità di raggiungere condizioni di vita paragonabili a quello dei nobili o dei signori del tempo.

La fine dell'ultimo conflitto mondiale comportò un fenomeno di migrazione di massa senza precedenti: grazie alla richiesta di manodopera per la ricostru-



Il borgo rurale di Monte Silvestre presso Chiusi della Verna.

zione e lo sviluppo dell'industria. L'abbandono riguardò inizialmente i poderi meno produttivi, costituiti prevalentemente da magri pascoli e pochi seminativi, proprio quelli di più recente costituzione ottenuti per la necessità di ritagliare al territorio anche gli spazi meno fertili a causa di una popolazione in crescita. Dal 1950 al 1970 le campagne della montagna si spopolarono quasi completamente. Nel 1955 una indagine condotta dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste sullo stato di abbandono dei poderi della Provincia forlivese (territorio montano) denuncia la chiusura di 383 poderi per 11.718 ettari di superficie agricola.

Alcuni paesi sono diventati ora villaggi fantasma; in alcuni casi sono rimasti gli anziani e poche famiglie con solo il ricordo di un sistema economico e sociale che ha funzionato per secoli.

## L'EPOCA DEI RIMBOSCHIMENTI

*... risalite con me la valle del Savio fino al di là del Passo dei Mandrioli, per la strada del Cancellino,*

*poco dentro la Foresta demaniale della Lama. Di lassù potremo notare il contrasto fra l'ambiente circostante e quello che si presenta alla vista oltre i limiti del demanio, sui crinali tra il Savio e il Bidente. Attorno a noi la natura viva, al di là quella morta; vicino a noi il lussureggiare del bosco di faggio e d'abeto, più lontano il grigiore delle terre desolate sfruttate e abbandonate (Aquilino De Nardo, 1954).*

A partire dagli anni '20, lo Stato cominciò ad acquistare i poderi abbandonati per svolgere opere di rimboschimento. Questa azione, che raggiunse piena efficacia nell'immediato dopoguerra, aveva il triplice



I rimboschimenti storici si riconoscono facilmente per la disposizione ordinata delle piantagioni e per l'impiego diffuso di specie esotiche.

scopo di mantenere un elevato valore dei suoli, di ridurre il dissesto idrogeologico e di creare, se pur temporaneamente, occupazione per la popolazione ancora residente nell'Appennino. Specie esotiche, sperimentazioni selvicolturali ma soprattutto pino nero e silvestre nei suoli meno profondi e duglasia nei terreni più fertili; ricoprirono in pochi anni le superfici agricole più erose e ritenute ad alto rischio di dissesto.



La foresta ha consentito, soprattutto in Toscana, lo sviluppo di un fiorente artigianato legato alla produzione di utensili di vario genere.

## IL LEGNAME E LE MANIFATTURE

*"Il regolamento forestale di massima ha tali norme e tali penalità, da rendere impossibile la lavorazione del faggio. ... ma per buona sorte il regolamento come dichiara il titolo stesso, è di "massima", quindi non definitivo; va soggetto a ragionevoli emende; va armonizzato con le molteplici esigenze delle popolazioni (memorie degli abitanti di Badia Prataglia ai Comitati Forestali 1896)*

Mentre in Romagna il bosco rappresentava prevalentemente una risorsa per il pascolo, per il taglio di legna combustibile e per la produzione di carbonella, in territorio toscano il legname costituiva la materia prima dell'artigianato locale: si producevano innumerevoli utensili per uso agricolo e domestico. Si lavoravano prevalentemente il faggio, l'abete, il castagno ma anche il tiglio, l'olmo, il frassino, il ciliegio e la rovere. Il faggio per la sua flessibilità, si prestava soprattutto per i lavori al tornio e per i cerchi dei tini e delle botti, l'abete per le doghe dei vasi vinari ... *"con i rami nodosi degli abeti già tagliati che altrimenti marcirebbero nella macchia, molte e molte famiglie di diversi villaggi ritraggono il loro comodo sostentamento senza alcuna spesa con la fattura delle corone e rosari che vengono acquistati dai monaci Camaldolesi e che li commerciano nello Stato Pontificio, Napoletano, Piemontese, nel Genovesato e altrove (relazione del Vicario Galli del 1790)".* Nella relazione del Vicario Zanetti si trova una dettagliata lista di prodotti della lavorazione del legno *"...bigoni, barili, pale, paletti, stacci, scatole, stecche da ombrelli, medie, seggiole e simili..."* ottenuti dall'abete e dal faggio nelle zone di Papiano, Moggiona e Badia Prataglia. Un documento del 1896 (memoria degli abitanti di Badia Prataglia presentata ai Comitati Forestali delle province di Firenze e Arezzo) riporta: *"A Badia Prataglia, su 800 abitanti*

*comprese donne bambini e vecchi, più di cento si dedicano all'opera manuale di abbattere alberi, digrossarli, spezzarli; quindi con i ferri e con il tornio foggiare svariata suppellettile domestica, o agricola... se ai lavoranti si aggiungono ..., si è presto persuasi di essere codesta industria l'esclusivo sostentamento della popolazione".* Successivamente, precisamente nel 1902 e nel 1910, nelle memorie inviate dagli abitanti di Badia Prataglia al congresso nazionale di economia montana, gli stessi risollevarono la protesta contro quei tagli che li privavano del legno che era alla base della loro economia artigianale. Responsabile di questa sconsiderata utilizzazione del legname era la Società Anonima per le industrie forestali di Roma che, in pochi anni, per soddisfare la forte richiesta di traversine ferroviarie, tagliò tutte le abetine piantate dal Siemoni. Fu forse per queste proteste che, nel 1910 (grazie alla legge che istituiva i demani forestali), lo Stato acquistò definitivamente le Foreste Casentinesi.



Sacchi di carbone all'imposto. Dopo essere stato ottenuto, il carbone veniva riposto in grossi sacchi di tela e trasportato dai muli dei vetturini all'imposto situato in prossimità della più vicina strada carrozzabile.

## VETTURINI E CARBONAIE

*"... il frutto maggiore che ritraesi da questo territorio (Romagna Toscana) consiste nel legname, nel carbone, nelle castagne ed in ciò che forniscono le pecore ed il bestiame porcino (Emanuele Repetti 1840)".*

Trascurando le foreste storiche il cui utilizzo e gestione erano affidati alle istituzioni ecclesiastiche o ad altre amministrazioni, la funzione prevalente dei boschi era quella di fornire, mediante il governo a ceduo, legna combustibile per le famiglie montane, pascolo e frasca per il mantenimento del bestiame e carbone per il riscaldamento degli insediamenti di pianura. Questo combustibile, pur necessitando di notevole lavorazione per la trasformazione, possedeva un elevato potere calorifico in rapporto al peso e ne giustificava economicamente il trasporto a dorso di mulo attraverso le piste forestali ed il successivo trasferimento su carri per le destinazioni finali. I **tagliatori**, i **carbonai** e i **vetturini** erano i protagonisti di questo evento che trovava la sua massima espressione nella formazione e gestione delle carbonaie e nell'organizzazione del trasporto coi **muli**.

Le carbonaie erano cumuli di legna realizzati nel bosco in corrispondenza di piazzole, chiamate **aie**, spesso sostenute da muretti a secco semicircolari. Sottili tronchi di faggio venivano disposti in modo ordinato gli uni sugli altri in modo da ottenere un cumulo a base circolare con diametro di 6-8 metri. Al centro venivano collocati alcuni pali, alti 2-3 metri, tenuti fermi da cerchi che costituivano il cammino centrale della carbonaia. Il tutto veniva ricoperto con foglie secche e zolle di terra per evitare che l'aria potesse entrare ed accendere il cumulo. La combustione infatti doveva essere lenta per permettere la carbonizzazione del legno. La sommità dei cumuli di legna era provvista di un foro per l'accensione e l'alimentazione della carbonaia.

Attualmente, pur essendo scomparsa la tradizione delle carbonaie, sono rimasti i vetturini che lavorano o hanno lavorato anche all'interno del parco per eseguire l'esbosco con l'ausilio di muli o cavalli da soma. Questa pratica, apparentemente arcaica, è anche oggi estremamente funzionale ad evitare, in particolari situazioni, quei fenomeni di dissesto che inevitabilmente i mezzi meccanici innescherebbero per il proprio peso e per la necessità di piste di esbosco troppo ampie.





L'allevamento delle pecore era un tempo presente in tutto l'Appennino grazie alla diffusa presenza dell'uomo che ne garantiva la costante sorveglianza.

## PECORE E LANE IN CASENTINO

*"Il progresso di alcune delle nostre fabbriche di panni non deve già ritenersi esclusivamente né dalla diminuzione del dazio su i panni forestieri né dalla introduzione delle moderne macchine, ma in gran parte ancora da qualche notevole miglioramento delle nostre lane, avvenuto per l'incrocio delle pecore indigene, con gli arieti merini. (Giornale del Commercio delle Arti e delle Manifatture, Firenze, 1883)".*

In Casentino, la produzione e lavorazione della lana hanno origini antiche (il panno del casentino viene rammentato fin dagli inizi del XIV secolo). Data la scarsa finezza della lana del Casentino e la tendenza dei lanaioli fiorentini a lavorare e trattare lane di maggiore qualità, l'uso, la commercializzazione e la diffusione dei prodotti della **lana casentinese** (soprattutto panni rustici) riguardarono per anni solo la stessa area di produzione. Lo stimolo alla ricerca di prodotti qualitativamente migliori cominciò più tardi e coincise con la crisi delle importazioni dai paesi europei. Alcuni allevatori iniziarono così agli inizi dell'ottocento a sperimentare i primi incroci di arieti Merinos con le pecore locali. L'ibrido ottenuto veniva accoppiato ancora in purezza con arieti Merinos per quattro generazioni rispettivamente denominate: **nostrale, vissana, sopravvissana, meticcina merina**. Quest'ultima, che si distingueva dalle altre per il vello ricascante ed una finissima lana ricoprente anche il sottogola e le zampe; venne definita nel 1846 razza **merina toscana**. Curiosa è la sperimentazione condotta da Karl Siemon che incrociò le pecore nostrali morette, frutto della selezione operata dai monaci nel corso dei secoli, con montoni di razza merino-sassone portati direttamente dalla Boemia. Da questi incroci si ottenne una varietà di meticce tutte morette (circa 450) che producevano una lana

di qualità (già tinta naturalmente) utilizzata per la produzione di **panni frateschi** e **panni casentini** a prezzi concorrenziali. Siemoni introdusse anche le pecore di barberia a coda larga, la cui lana non finissima ma lunga e abbondante era adatta alla fabbricazione di tessuti ordinari. La lana cominciò così a rappresentare in casentino una risorsa preziosa, tanto che nel 1861 la più importante azienda del casentino era la società del lanificio di Stia, fondata dalla famiglia Ricci. Lo sviluppo dei lanifici, presenti anche a Pratovecchio e Bibbiena non era dovuto solamente alla presenza di pecore ma ad un insieme di vantaggiosi aspetti ambientali concomitanti. In questi territori abbondavano i corsi d'acqua che facilitavano il lavaggio della lana, la purgatura e la tintura dei panni e fornivano forza motrice per il movimento dei macchinari tessili. Il costo della manodopera era contenuto e l'abbondanza di legname nella zona permetteva di utilizzarne parte per riscaldare l'acqua per la tintura dei panni e la preparazione del **ranno**, una miscela filtrata di acqua bollente e cenere utilizzata per la purgatura della lana. Nella zona era possibile anche reperire la **terra da purgo**, una argilla specificatamente utilizzata come prodotto purgante e follante.

L'allevamento delle meticce merine ebbe termine con l'introduzione nei mercati europei delle lane coloniali. Fu soprattutto l'Australia che, grazie alle innovazioni nel settore dei trasporti, riuscì a mettere in crisi tutti i produttori europei vantando una indiscutibile produzione pregiata a prezzi concorrenziali.



L'allevamento dei maiali allo stato semibrado era diffuso fino a pochi decenni fa. Nella foto è visibile un trogolo, ottenuto dalla lavorazione a mano di una grossa pietra e utilizzato per alimentare i suini all'esterno del porcile.

## MORA E CAPPUCCIA

*"Con la pecora ed il bove si alleva pure il maiale, rosso di pelame, lungo di corpo, con ventre pendente, e con grandi orecchi, quale appunto il Thaer dice suscettibile di dare molto lardo. Infatti questa razza di porci è dispostissima a prendere grosse forme saginate. Anche i maiali s'ingrassano col mezzo della stabulazione permanente; ed è notevole, come per si fatto modo si sviluppano dei tomboli misurati di carne, e di adipe dalle 500 alle 800 libbre e più. Cosa di non poco momento per quest'alpestre regione (Romagna Toscana): avvegnanchè la quantità del grasso stà a supplire il difetto d'olio d'oliva, che il rigore del clima non permette di ottenere che in iscarsa quantità (Lorenzo Fabroni, 1854)".*

All'inizio del secolo l'allevamento suino era basato esclusivamente sulle razze **Romagnola** e **Cappuccia** che, pur essendo poco precoci, venivano molto apprezzate per i caratteri organolettici delle loro carni, specialmente se i suini venivano alimentati con **ghianda**. I documenti storici parlano sempre della presenza del maiale nei poderi e si deducono informazioni importanti sul pascolo e dati quantitativi sulla loro consistenza. Importanti considerazioni di Silvestri nella pubblicazione "Osservazioni di Zootecnia Romagnola" ci aiutano ad approfondire le conoscenze sulle razze e la loro evoluzione. "...la razza romagnola detta anche *Bruna Romagnola, Mora, Castagnina, Castagnona*, trovasi prevalentemente entro i confini della Romagna ... Secondo il *Bubani*, la varietà forlivese, assai più pregiata dell'antica faentina per le sue abbondanti masse muscolari, che davano una carne squisitissima, era il prodotto di incroci ripetuti con la razza *Chianina Cappuccia* che, specialmente nel territorio di collina, veniva importata su larga scala, perché assai apprezzata come ottima pascolatrice..."

I suini e specialmente i romagnoli mori usufruivano abbondantemente del pascolo per la maggior parte dell'anno, dall'inizio della primavera alla fine dell'autunno, almeno in collina e in montagna, "magari sorvegliati da un ragazzino o da una donna". Negli anni dell'immediato dopoguerra e fino al 1955-56 a Portico e San Benedetto, a Rocca San Casciano e a Tredozio, erano ancora abbastanza numerose le scrofe more. La consistenza numerica che fino agli inizi degli anni '50 raggiungeva le 7-8.000 scrofe, oggi è ridotta a circa 200 capi, tra cui solo 40 scrofe e 10-15 verri, distribuiti in piccolissimi allevamenti. In Casentino la razza Cappuccia era ancora abbastanza diffusa negli anni '60. Era da questa razza che si ottenevano i famosi prosciutti del Casentino conosciuti ed apprezzati in tutta la Toscana. La quantità di maiali allevati era tutt'altro che trascurabile: secondo il Repetti nel 1843 solamente a Stia erano presenti più di novecento maiali. La stabulazione di questi animali (ora ritenuti estinti) ha avuto nell'arco di pochi anni una sensibile evoluzione probabilmente dovuta al tipo di alimentazione. Dal sistema di allevamento al pascolo descritto da Guido Pontecorvo nel 1932 "... l'alimentazione dei maiali, basata principalmente sul pascolo nel bosco e nel castagneto, è completata con siero, castagne secche, fave, patate, cicerchie e frutta di scarto...", si è passati successivamente alla somministrazione di sottoprodotti dell'industria molitoria "...per alimentare i maiali grazie ai quali si ottengono i prosciutti magri e squisiti della Verna (Antonio Gambini, anni '50)" e probabilmente il sistema di allevamento in stalletto ha consentito di sostituire la razza Cappuccia, dalle indiscusse doti di rusticità, con animali più delicati ma anche più produttivi.



Un antico sentiero di transumanza: sono ancora visibili le grosse pietre poste ai bordi del viottolo per evitare la dispersione del bestiame ed il pascolamento su superfici coltivate.

## LA TRANSUMANZA

*"... in genere sono contadini che hanno tutti bestiame maremmano e con quello vi vanno l'inverno dopo aver seminato e stabiato i loro campi e lasciato a casa le donne con 7 o 8 vacche ed alcune pecore per aver latte e vivere l'inverno, 10 o 12 contadini si uniscono assieme e mandano in un branco solo le loro pecore o capre con un pastore o massaio che li serve tutti con un uomo per casa, lasciandone a casa uno colle donne, che vivono di granturco, latte e castagne (Pietro Leopoldo di Lorena 1824-1869)"*

La **transumanza** era una pratica stagionale della pastorizia che consisteva nel condurre le mandrie, prevalentemente ovine, a pascolare in località lontane da quelle di residenza. Questa pratica era ben vista dai governi locali che traevano notevoli profitti grazie alle concessioni dei terreni malarici e poco produttivi alle genti appenniniche per il pascolo invernale. I pastori della Romagna Pontificia, del Mugello, del Casentino e della Romagna Toscana praticavano una transumanza cosiddetta discendente e orizzontale ovvero si recavano, nel periodo invernale, in località di pianura non troppo distanti dai luoghi di partenza. Durante la primavera si faceva ritorno in montagna dove l'erba dei pascoli garantiva alimento sufficiente alle mandrie fino alla tarda estate. La transumanza consentiva a buona parte degli uomini e del bestiame di non gravare sulle scarse risorse alimentari del podere di montagna ed ogni terreno fertile poteva essere così sfruttato per la produzione di cereali panificabili piuttosto che per biade o foraggi. Per affrontare meglio la migrazione, più pastori univano le proprie greggi e collaboravano tra loro, arrivando così a contare qualche migliaio di pecore (1500-9000). Capo indiscusso della spedizione era il **vergaio**, uomo anziano di indubbia esperienza a cui si aggiungevano diversi pastori e cani

addestrati. Il viaggio durava un paio di settimane ed una volta arrivati si facevano soste prolungate in diverse località di pascolo. Qui si costruiva la **maseria** o si riassetta quella dell'anno precedente: essa consisteva in una specie di capanna con foro centrale per l'uscita del fumo nella quale i pastori potevano riposare o lavorare il latte per la produzione di formaggio e ricotte.

La transumanza raggiunse la massima diffusione nel secolo XVII grazie alla riconversione dei seminativi a pascolo, favorita dalla caduta del prezzo dei cereali. La Maremma, in quegli anni, risentì negativamente di questo crollo che portò al disinteressamento per la bonifica ed al conseguente abbandono dei villaggi, comportando degrado paesaggistico ed incremento di territori malarici.

Nel 1764 il Miller (funzionario della Reggenza Lorenese) iniziò una politica di riaffermazione dell'agricoltura e di ammodernamento della pastorizia; fra il 1771 e il 1788 il sovrano Lorenese Pietro Leopoldo eliminò i vincoli che limitavano la proprietà privata e favorì la ripresa della bonifica e della messa a coltura dei terreni a pascolo.

Successivamente, a partire dal 1824, la transumanza in maremma entrò in crisi: in quell'anno svernarono 80.000 animali forestieri contro i 200.000 dell'epoca d'oro. Le opere di bonifica cominciarono a restringere la disponibilità di pascoli e a costituire un limite per i pastori.

Negli anni '50 la pratica della transumanza era ridimensionata ma ancora praticata soprattutto dalle famiglie contadine Toscane. Ai pastori in viaggio si univano, dalla confinante Romagna, le forze lavoro (tagliatori e vetturini) in cerca di occupazione stagionale.

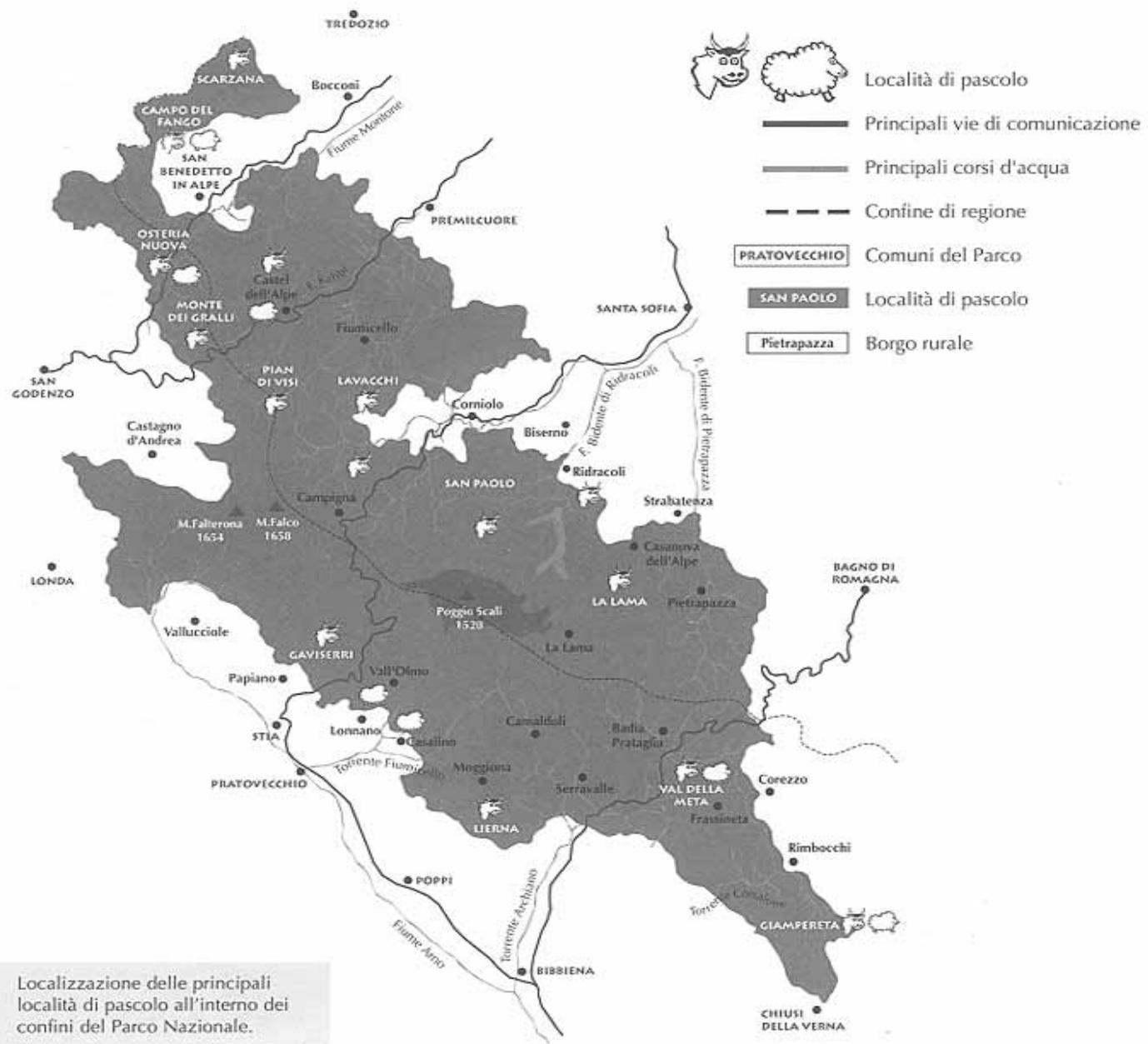


L'interno di un mulino.

## I MULINI

Il mulino è una struttura adibita alla macinazione dei semi di cereali e castagne che utilizza la forza dell'acqua come fonte di energia. Tipicamente un mulino si compone di un edificio sviluppato su uno o più piani, un **bottaccio**, ed una condotta per l'acqua. L'edificio contiene gli strumenti per la molitura consistenti in grosse **macine** in pietra di cui una mobile ed una fissa: le macine, molto ingombranti e pesanti, provenivano da territori lontani in quanto non esistevano in loco pietre di sufficiente durezza; una volta montate potevano durare anche diversi decenni. La rotazione di una pietra sull'altra fissa, attorno ad un albero verticale determinava la frantumazione dei semi che venivano fatti cadere da una tramoggia posta superiormente. La **farina** man mano che si affinava veniva convogliata verso una seconda tramoggia posta al piede delle macine stesse per mezzo di apposite scanalature a sagoma elicoidale incise sulla macina stessa. La velocità di rotazione e la distanza tra la macina mobile e quella fissa determinavano la finezza della farina; poiché velocità e distanza erano regolabili lo stesso mulino poteva trattare diversi tipi di sementi. L'asse di rotazione portava inferiormente, in un locale separato, la turbina realizzata con grosse pale in legno chiamate **cucchiai**, mosse dalla forza dell'acqua. Il bottaccio era un vaso posto a monte del mulino e serviva a contenere una sufficiente quantità d'acqua (alcune decine di metri cubi) a garantire la continuità e costanza di funzionamento delle turbine. La condotta idraulica consentiva all'acqua di giungere dal bottaccio alla turbina con sufficiente volume e velocità. Una speciale chiavica, azionabile direttamente dal locale delle macine, consentiva di regolare la quantità d'acqua sulle pale e di conseguenza la velocità di rotazione. Pur esistendo anche in età romana e medioevale i mulini

cominciarono a diffondersi capillarmente solo verso la fine del XVIII secolo con la riforma degli ordinamenti comunali promossa dal granduca Pietro Leopoldo. Ogni comunità o addirittura ogni podere importante possedeva il proprio mulino: nel 1893, secondo quanto riportato dalla carta idrografica d'Italia, sul Bidente ed i suoi vari affluenti, si contavano, a monte di Santa Sofia, almeno 20 mulini. Attualmente, all'interno del Parco, sono ancora rinvenibili diverse strutture come il mulino Mengozzi a Fiumicello e il mulino Biondi a Premilcuore tuttora funzionanti, il mulino degli Albani a Castel dell'Alpe, il mulino di Sant'Agostino, ed il mulino delle Cortine recentemente ristrutturato dal Parco nell'intenzione di mantenere una testimonianza storica di quel periodo anche a fini educativi.



Localizzazione delle principali località di pascolo all'interno dei confini del Parco Nazionale.

## L'ASSETTO CONTEMPORANEO

## DIMENSIONI E PRODUZIONI

"L'agricoltura del comune di Chiusi nutrice: di bestiame vaccino capi 431, di pecore vaganti 4210, delle medesime a stalla 1902, di cavalle da razza 161, di capre 1201, di maiali 700 (Calendario Casentino 1839)".

Nel Parco sono presenti poco più di 100 proprietari-concessionari di terreni agricoli che complessivamente coltivano o allevano bestiame su circa 2500 ettari. Le imprese agricole vere e proprie sono in realtà in numero inferiore, in quanto la maggior parte dei proprietari o concessionari di terreni ad uso agricolo, coltivano o mantengono piccolissimi appezzamenti adibiti ad orto per il consumo familiare o a castagneto da frutto costituito da poche piante.

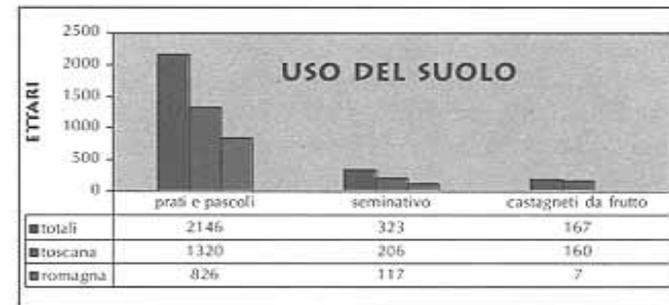
Le dimensioni e la struttura delle aziende produttive



sono molto varie: si va dalle piccole imprese familiari con pochi ettari di terreno avvicendato a grosse aziende che praticano l'allevamento al pascolo su vecchi poderi in concessione, spesso di proprietà pubblica.

L'allevamento bovino (1700 capi) e, sporadicamente,

quello ovino (1500 capi), caratterizzano il paesaggio agricolo contemporaneo contribuendo al mantenimento delle praterie, diffuse soprattutto in prossimità degli spartiacque. Trenta aziende zootecniche rappresentano la quasi totalità della superficie agricola



utilizzata: quasi il 90% è costituita da prati dove gli animali vengono lasciati liberamente pascolare da maggio a fine ottobre.

Nella tabella seguente si riportano alcuni dati sulla consistenza e razze del bestiame allevato ma non è possibile fornire valori assoluti poiché le aziende coinvolte possono avere il centro aziendale e i pascoli anche fuori dai confini del Parco e decidono di anno in anno quali animali destinare alle diverse località di alpeggio.

<b>BOVINI</b>	romagnola	343
	chianina	149
	limousine	596
	simmenthal	207
	bruna alpina	111
	altre razze/incroci	300
<b>OVINI</b>	appenninica	1124
	sarda	88
	bergamasca	38
	altre razze/incroci	250
<b>EQUINI</b>	arabo	26
	maremmana	6
	tiro pesante rapido	15
	quarter horse	3
	altre razze/incroci	120

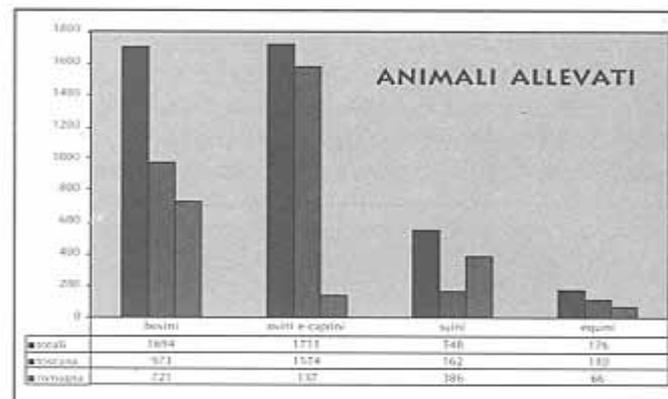
## GLI ALLEVAMENTI

*"...si ha l'impressione che la grande importanza di questo allevamento (ovino) sfugga alla maggioranza dei nostri produttori agricoli montani. Infatti se vi è un allevamento che da tempo rende bene, è quello ovino, mentre se ve ne è uno trascurato o per lo meno condotto senza tante innovazioni, è proprio questo (Salvatore Rossi, 1954)".*

L'allevamento dei bovini da carne rappresenta la principale attività all'interno del Parco. Si contano circa 1700 bovini prevalentemente di razza Limousine (30%), Romagnola (20%) e Chianina (10%) mentre il resto è rappresentato da Simmenthal, Charollaise e Bruna Alpina. L'incrocio, specialmente tra Limousine (toro) e Simmenthal (vacca), è molto diffuso, soprattutto per ottenere animali destinati alla vendita: le fattrici sono di indole mansueta e riescono ad allattare anche altri vitelli in caso di necessità, mentre il toro conferisce maggiori qualità delle carcasce ed alte rese alla macellazione.

La **mucca** (la cultura contadina attribuisce questo termine alle bovine allevate per la produzione di latte), ancora presente in alcune aziende, viene lasciata pascolare nei pressi del centro aziendale per poterla mungere ed alimentare adeguatamente. E' un bovino di razza ad attitudine lattifera, solitamente Bruna Alpina o Pezzata Rossa, che solo nei periodi di asciutta (assenza di produzione lattifera) si rinviene al pascolo con le mandrie di bovini da carne. Il latte munto si utilizza per la produzione di formaggi misti, prevalentemente destinati al consumo familiare; qualcuno tende anche a miscelarlo con il latte di pecora per la produzione di formaggi misti. Si tratta di un animale particolarmente curato e benvoluto forse perché ricorda, nel pensiero contadino, un modo di praticare una agricoltura legata ai tempi passati.

Il centro aziendale, sia esso compreso o no entro i confini del Parco, è generalmente strutturato per la stabulazione dei capi riproduttori adulti e i capi da rimonta. I vitelli trascorrono i primi mesi della loro vita all'aperto con la madre dopodiché, al termine della stagione di pascolo, vengono portati alle numerose e caratteristiche fiere dei vitelli da **ristallo** (Fiumicello, Sant'Uberto, la Moia, fiera dei Poggi, ecc.) dove vengono acquistati da allevatori-ingrassatori specializzati. La pratica del finissaggio (ingrasso dei vitelli per la macellazione) non è molto radicata nel territorio del Parco anche se, recentemente, il meritato apprezzamento di queste carni anche sul



piano economico, ha indotto qualche allevatore all'ingrasso nella propria azienda.

L'allevamento ovino, dopo aver caratterizzato parte del paesaggio e vari aspetti socio economici (transumanze, filiera della lana) delle popolazioni appenniniche dei secoli scorsi, ha subito un inesorabile declino. Le ultime presenze di questo allevamento sono importantissime non solo per ragioni storico-testimoniali ma soprattutto perché garantiscono la sopravvivenza di un rapporto quotidiano tra l'allevatore ed il bestiame. La necessità di mungere gli ani-

mali due volte al giorno, contestualmente alle opportunità economiche offerte dalle produzioni di formaggi pecorini, ha infatti evitato la separazione fisica tra pascolo e centro aziendale (contrariamente all'allevamento bovino), garantendo la presenza stabile (residenza) del conduttore nei pressi sia dei terreni coltivati che di quelli pascolati. Gli allevamenti ovini sono diffusi soprattutto nel versante toscano: si contano circa 1500 ovini con greggi composte anche da più razze e da incroci. Le vicende storiche, che hanno determinato l'introduzione di razze adatte alla produzione di lana e, successivamente, con attitudine prevalente alla carne o ai parti multipli nel versante romagnolo e latte nel versante toscano, sono la ragione principale della miscela ovina contemporanea. La pecora appenninica, pur essendo una razza, presenta una moltitudine di variabili somatiche che si possono spiegare solo con l'ibridazione, se pur occasionale, con individui appartenenti a razze diverse. Essa rappresenta circa il 70% del patrimonio ovino mentre il resto è costituito da Bergamasca, Sarda, Langhe, Comisana, Suffolk e incroci.

Nel territorio del Parco l'allevamento delle pecore viene praticato attualmente da 6 allevatori dei quali solamente 2 conseguono ancora una produzione discreta e commercializzata. Perché l'allevamento ovino, per secoli diffuso su tutto l'Appennino, ha perso di importanza rispetto al passato? Le cause di tale declino sono da ricercarsi nei fenomeni sociali che hanno caratterizzato l'ultimo secolo ed in particolare nell'abbandono diffuso dei poderi che si è ripercosso, con effetti negativi, anche sulle aziende rimaste (controllo dei predatori, manutenzione della viabilità, fenomeni di dissesto) e nelle nuove condizioni di vita che non si identificano nei sacrifici della pastorizia.

Tra le produzioni animali non si deve trascurare l'apicoltura e la produzione mellifera: questa attività

viene svolta con successo e soddisfazione da alcuni apicoltori che praticano il nomadismo e da molti hobbisti. La produzione riguarda soprattutto il miele di castagno e millefiori ma in alcune annate, quando concorrono condizioni ambientali ed ecologiche favorevoli, si produce il cosiddetto **miele di melata di abete**. Si tratta di un miele ottenuto dalle api che bottinano le gocce di melata emesse dagli afidi che parassitano l'abete bianco. Il miele, quasi nero con una leggera fluorescenza verdastra, ha un odore



Cavalli al pascolo nei pressi di Badia Prataglia.

leggermente resinato, di legno bruciato e di zucchero caramellato, di balsamo e di malto; ha un sapore meno dolce e stucchevole dei mieli di nettare. Le api che si abituanano a questa sostanza si inebriano al punto che rischiano di morire se il loro lavoro non viene interrotto. Questa curiosa sindrome conosciuta come **mal di foresta**, induce gli apicoltori a sospendere o sostituire spesso le arnie nei boschi di abete. Il miele di melata d'abete è una produzione molto apprezzata che, pur essendo prodotta in altri territori italiani o stranieri, trova nel territorio del Parco una stazione rinomata per le eccezionali condizioni climatiche e altimetriche in cui vivono gli abeti.

## LE COLTIVAZIONI E I PASCOLI

I seminativi rappresentano meno di una millesima parte del territorio del Parco. E' una quantità esigua, ancor più se si tiene conto che tra essi si comprendono anche gli orti ad uso familiare. Sono le poche famiglie rimaste che praticano ancora l'avvicendamento delle coltivazioni, alternando ai cereali (orzo) le foraggere (medica e altre). Qualche agricoltore coltiva ancora le patate conseguendo anche discrete produzioni per la commercializzazione. La produzione permanente di foraggio avviene ormai su tutti i terreni un tempo a seminativo: sui terreni più fertili e pianeggianti si esegue uno sfalcio per l'affienamento dopodiché si conducono gli animali al pascolo. In alcuni casi si sono mantenute coltivazioni di epoche trascorse come **viti maritate**, **ulivi**, o **mais** per la produzione di farina da polenta; qualcuno, soprattutto tra i più giovani e motivati, titolari di aziende agrituristiche, sta ritentando l'introduzione di coltivazioni



I prati rivestono un importante ruolo ambientale e paesaggistico oltre che produttivo

frutticole mirando ad obiettivi paesaggistici o culturali (recupero di antiche cultivar) o alla vendita (fre-

schi o trasformati) dei prodotti frutticoli stessi (marmellate, ecc.). E' particolarmente singolare la presenza del cardo dei lanaioli, una specie erbacea biennale particolarmente ricercata ed apprezzata per la lavorazione della lana secondo metodi tradizionali la cui coltivazione interessa anche alcuni appezzamen-



Le coltivazioni si alternano a vaste distese di boschi occupando i suoli più fertili e pianeggianti

ti situati entro i confini del Parco. In pochi ma significativi esempi il seminativo si è conservato quale utile produzione per integrare l'alimentazione del bestiame nel periodo invernale; in molti altri casi, diversamente, la rotazione agraria sussiste non tanto come una necessità aziendale legata all'allevamento quanto piuttosto come opportunità speculativa. Negli ultimi anni, infatti, molte coltivazioni estranee alla vocazione ambientale dei territori montani, quali ad esempio il girasole, sono state coltivate semplicemente per i contributi comunitari piuttosto che per la necessità o anche solo la possibilità di poter giungere ad un raccolto.

## I CASTAGNETI DA FRUTTO

*"Le "castagne secche" sono preparate direttamente sul posto. Vengono sistemate in stanze e disposte su telai di legno sotto i quali, a debita distanza, viene acceso un fuoco, mantenuto debole, per diversi giorni. Le castagne piano piano si asciugano e si ritirano nel proprio guscio... (G. Fabiani 1999)".*

Nel Parco Nazionale la coltivazione del castagno da frutto interessa soprattutto il Mugello per la produzione di marroni che costituiscono talvolta anche l'unica produzione aziendale. Questa coltivazione è significativa anche nel versante Casentino, mentre in Romagna il castagno da frutto, pur essendo diffusamente coltivato, riguarda solo pochi ettari all'in-



Nei seccatoi avveniva l'affumicatura delle castagne ottenuta dalla lenta combustione del fuoco posto in posizione centrale al pavimento. L'operazione poteva durare qualche settimana ed era necessaria la presenza costante dell'uomo per scongiurare furti o incendi. Nella foto un seccatoio lungo il Sentiero Naturale presso Castagno d'Andrea.

terno del Parco Nazionale. Fino a pochi decenni fa la coltivazione del castagno era diffusa ovunque tra le popolazioni montanare, rappresentando spesso

l'unica fonte di sostentamento alimentare. Ne sono testimonianza sia i mulini tutti attrezzati per macinare le castagne secche che i "seccatoi" per disidratare e consentire la conservazione delle castagne. Queste strutture venivano gestite spesso in forma collettiva per sorvegliare costantemente l'affumicatura che poteva durare anche 40-60 giorni. La continua presenza dell'uomo era assolutamente necessaria per scongiurare il pericolo di incendio, furto e conseguente carestia. Vecchi castagneti abbandonati, ora identificabili come boschi misti, sono visibili un po' ovunque soprattutto nel periodo di fioritura. La causa della diminuzione dei castagneti, soprattutto in Romagna, non può essere attribuita unicamente alle recenti epidemie, (si pensi infatti al territorio mugellano che, contrariamente, vede la coltivazione del castagno in costante ripresa) quanto più all'abbandono dei poderi.

Estremamente interessante per la coltivazione del castagno è la zona di Castagno d'Andrea in Mugello, ma anche in Casentino a Camaldoli, Gavisseri, Querzona, Pian del Ponte, Serravalle, Belvedere, ci sono significativi esempi di coltivazioni storiche e ben gestite. Così come particolari e affascinanti sono anche i seccatoi ancora funzionanti all'interno del Parco da Gavisseri (Stia) a le Casine (Castagno d'Andrea).

## FAUNA SELVATICA E ATTIVITÀ AGRICOLA

*“La fauna di una regione si dice armonica od in equilibrio, quando le varie sue gerarchie sono tali numericamente da non compromettere l'esistenza delle specie vegetali od animali di cui si nutrono, né quella delle specie alle quali servono di nutrimento. L'equilibrio non è mai statico ed immutabile, ma è piuttosto da paragonarsi all'oscillazione di un pendolo che passa, ad intervalli regolari e senza fermarsi, per la posizione di riposo. (A. Ghigi, 1956)”.*



Daini al pascolo.

Negli ultimi anni si è assistito ad un progressivo incremento della fauna selvatica in tutto il territorio dell'Appennino. In particolar modo nel Parco Nazionale i censimenti e gli studi compiuti hanno determinato l'esistenza di numerose popolazioni selvatiche e di equilibri tra erbivori e predatori di elevato interesse ambientale. L'attività agricola che viene praticata all'interno del Parco ha un ruolo determinante nel mantenimento di questi equilibri ma è la sola a farne le spese. Prima di entrare nel merito della gestione di due risorse strategiche quali la fauna selvatica e l'attività agricola, è necessario

porsi due domande: è vero che la fauna selvatica è eccedente nel territorio del Parco? Possono i danni provocati da questa fauna compromettere l'agricoltura? Per rispondere è necessario fare un passo indietro nel tempo. Fino ai primi decenni del secolo, in tutto l'Appennino ed in particolar modo lungo il crinale toscano-romagnolo, vivevano e lavoravano popolazioni rurali. Escludendo gli incolti improduttivi e le rocce affioranti quasi la metà del territorio montano era coltivato od utilizzato per il pascolo. Anche i boschi cedui, nella maggior parte dei casi, costituivano luoghi di pascolo per maiali, vacche, pecore e capre. Il bestiame era governato a vista, i pastori coi loro cani riconducevano le pecore (presenti a migliaia) all'ovile o negli stazzi ogni sera. In questo scenario, costellato di poderi, gente e animali domestici, sopravviveva una fauna selvatica in poche e modeste aree rifugio. Qualche lupo c'era e predava soprattutto il bestiame domestico visto che gli ungulati selvatici erano piuttosto scarsi. Si trattava però di pochi individui erratici con molte pecore a disposizione e, di conseguenza, di danni tutt'altro che frequenti in ogni singola realtà agricola. Già a partire dagli anni '20 i poderi si sono fortemente ridotti, quelli abbandonati sono stati rimboschiti e i boschi non si pascolano più: così le aree rifugio sono cresciute e contestualmente si sono ridotte le superfici coltivate o pascolate e le popolazioni.

Attualmente una enorme distesa di boschi offre rifugio ad animali selvatici quali caprioli, cervi, daini e cinghiali che si riversano, se pur occasionalmente, nei coltivi e nei pascoli delle poche aziende ancora presenti. Questo nuovo fenomeno, che vede la fauna selvatica responsabile di sensibili perdite sulle produzioni agricole, trae quindi origini politiche e sociali avvenute in modo rapido e irruento, contrariamente agli equilibri naturali che hanno tempi più lenti. E' per questa ragione che un eccessivo allarmismo,

orientato al controllo rapido e drastico delle popolazioni animali potrebbe essere forse immotivato: all'interno del Parco Nazionale si stanno instaurando infatti preziosi equilibri tra erbivori e predatori selvatici che potrebbero portare ad un assetto più sopportabile per l'attività agricola.

Per le ragioni precedentemente esposte l'Ente Parco, prima di intervenire nel controllo numerico delle popolazioni selvatiche, si è imposto un periodo di monitoraggio, dedicando allo stesso tempo notevoli attenzioni e risorse all'agricoltura. Dopo una attenta analisi delle caratteristiche di ogni azienda, si è ritenuto doveroso e corretto varare alcune misure a tutela dell'attività agricola come gli indennizzi per i danni subiti, la fornitura temporanea di sistemi di protezione delle coltivazioni da reddito, il finanziamento di opere di prevenzione, mitigazione o compensazione dei potenziali danni faunistici, il finanziamento di interventi di miglioramento dei pascoli su terreni demaniali, l'acquisto di poderi abbandona-



Da alcuni anni si stanno sperimentando le recinzioni elettrificate nelle coltivazioni per evitare l'ingresso degli animali selvatici. Nella foto è visibile un sistema di difesa dai cinghiali in una coltura di cereali adottato nell'estate 1999 che si è dimostrato pienamente efficace.

nati con l'intento di ridurre la concentrazione della fauna selvatica sulle aziende vitali. Con questo spirito l'Ente Parco, grazie anche alla collaborazione dei conduttori agricoli, sta cercando di mediare le esigenze umane e della natura cercando, quando possibile, di favorirne l'integrazione.

## GLI INDENNIZZI

il sistema degli indennizzi garantisce una copertura pressoché completa del danno arrecato alle coltivazioni o al patrimonio zootecnico. L'Ente Parco ha posto sempre particolare attenzione a questo aspetto rispettando, tempi di liquidazione contenuti. E' il personale del CTA-CFS che svolge gli accertamenti ed esegue la stima su segnalazione del titolare del fondo o del bestiame. Fortunatamente, i danni da predatori sono abbastanza contenuti ed anche i pascoli (spesso eccedenti rispetto alle necessità del bestiame) non vengono compromessi significativamente dai cinghiali. Altro discorso meritano i seminativi e le foraggere, anche se rappresentati da pochi ettari. Su queste superfici, infatti, si hanno sostanzialmente due tipologie di danno: una è di tipo quantitativo rappresentata da perdite anche sensibili dei raccolti ed è dovuta al libero pascolo di cervi, caprioli, daini e cinghiali sui seminativi e cinghiali nei castagneti, mentre l'altra, di tipo qualitativo, determina deprezzamento delle produzioni o difficoltà nello svolgere le operazioni colturali come l'affienamento o la mietitura arrivando addirittura a compromettere i raccolti delle piante ortive. Questo tipo di danno è operato in particolar modo dai cinghiali sui seminativi, dagli istrici negli orti, dagli erbivori nei frutteti o nei boschi ricchi di novellame.

## I PROGRAMMI DI SOSTEGNO ALL'AGRICOLTURA

Nel 1998 l'Ente Parco ha messo a punto una strategia di azione mirata al contenimento del danno faunistico e strutturata sulla compartecipazione al rischio ed alla sperimentazione dello stesso agricoltore. Per fare questo si è resa necessaria una speciale azione di animazione volta a conoscere le problematiche e le esperienze di ciascun conduttore. Dopo aver elaborato una metodologia oggettiva per corrispondere un premio in funzione della "vulnerabilità aziendale al danno faunistico", è stato redatto, per ciascuna azienda, un progetto consistente in misure di prevenzione, mitigazione e/o compensazione dell'impatto faunistico sulle produzioni agricole. La realizzazione delle opere è stata affidata direttamente ai conduttori con l'assistenza di tecnici incaricati appositamente dall'Ente Parco.

Nel primo anno di applicazione il Programma è partito timidamente in quanto vi era difficoltà nell'ottenere compartecipazione al rischio proponendo sistemi di prevenzione poco sperimentati e conosciuti nella zona. I 247 milioni disponibili sono stati destinati a 47 aziende agricole realizzando soprattutto misure dirette di prevenzione (recinzioni permanenti ad orti e coltivazioni ad alto reddito per contrastare ungulati ed istrice; recinzioni a pollai e ovili per contrastare i predatori) oltre a misure indirette come il miglioramento di superfici a pascolo (con l'obiettivo di rendere compatibile la promiscuità bestiame domestico e fauna selvatica aumentando la disponibilità alimentare) o, ancora, interventi finalizzati al recupero di infrastrutture (strade, punti di abbeverata, assetto idraulico) compromesse dagli stessi animali selvatici. La chiusura dei lavori del 1998 ha permesso di apprezzare l'impegno e l'abilità degli agricoltori nel realizzare opere necessarie ed efficaci per la gestione aziendale tradizionale ma anche interessanti dal punto di vista del recupero del paesaggio. A seguito dei positivi risultati l'Ente Parco ha ritenuto

opportuno potenziare l'iniziativa dedicando nel secondo anno 320 milioni. Hanno aderito 58 aziende dimostrando un diffuso interesse e la validità dell'iniziativa. Sono state realizzate misure dirette e innovative di prevenzione (recinzioni elettrificate ai seminativi e ai castagneti da frutto per contrastare l'ingresso dei cinghiali) così come semplici ma efficaci interventi indiretti (acquisto di cani da pastore per la guardia ai greggi).



I programmi di sostegno all'agricoltura hanno permesso di individuare diverse infrastrutture utili ed efficaci per una migliore gestione degli allevamenti. Nella foto è visibile un recinto, realizzato interamente in legno, utile per catturare i bovini alla fine della stagione di pascolo.

Nel programma 2000 l'Ente Parco ha aumentato ulteriormente le risorse. Nonostante ciò i 345 milioni messi a disposizione non hanno soddisfatto le 81 adesioni pervenute ed è stato necessario predisporre una graduatoria di accesso. Sono state ammesse al programma 56 aziende con le quali sono stati concordati progetti in linea con gli indirizzi degli anni precedenti e si è dedicato in taluni casi una quota del finanziamento ad interventi preventivi o gestionali a carattere sperimentale. Tra gli elementi innovativi, è stata destinata una parte della somma disponibile ad iniziative di valorizzazione finalizzata alla promozione e vendita di produzioni tipiche quali miele, formaggi

e marroni. Nell'arco di un triennio (1998-2000) L'Ente Parco ha dedicato al programma agricoltura 912 milioni perseguendo buona parte degli obiettivi di partenza grazie anche alla preziosa collaborazione tra agricoltori e tecnici del Parco che ha consentito di raggiungere buoni risultati grazie al confronto e allo scambio di esperienze nella gestione agricola e zootecnica. Tanto per fare un esempio si è capito che nei pascoli una migliore gestione delle mandrie (turnazioni, recupero di abbeverate, recupero di superfici a forte vocazionalità, ecc.), consentiva di ridurre la competizione alimentare degli ungulati, così come è stata condivisa l'idea che la realizzazione di piccole recinzioni in legno ove contenere le bovine partorienti, il praticare cure sanitarie, il raccogliere il bestiame per il ristallo, portavano ad una migliore sorveglianza e difesa dai predatori. Molti interventi hanno consentito addirittura di incrementare il carico di bestiame nei pascoli senza interferire direttamente sulle popolazioni selvatiche.

#### ALTRI INVESTIMENTI A SOSTEGNO DELLA RURALITÀ

L'attività dell'Ente a sostegno dell'agricoltura, oltre agli indennizzi per i danni faunistici o la promozione dei programmi precedentemente esposti, è consistita in ulteriori iniziative altrettanto importanti sul piano socio-economico.

nel corso del 1999 e del 2000 sono stati destinati 195 milioni come quota di compartecipazione al recupero edilizio dei fabbricati costruiti prima del 1940. Con questa iniziativa nel primo anno sono state ammesse 29 domande su 35, cofinanziando il 50% (fino ad un massimo di 5.000.000) dei progetti di recupero di fabbricati secondo tipologie costruttive tradizionali.

Nel 1999 l'Ente Parco ha promosso, unitamente al GAL dell'Appennino Aretino, un progetto di recupero del patrimonio architettonico testimoniale destinando 150 milioni al restauro di muretti a secco, maestà e

sorgenti. In particolare sono stati recuperati i terrazzamenti di Gavisseri, della Chiusa, di Castagnoli e di Serravalle. In quest'ultima località è stata inoltre restaurata l'antica cappella.

Nel triennio 1997-99 sono stati destinati 450 milioni al recupero di prati-pascoli demaniali in entrambe le regioni del Parco. Con questa iniziativa è stato possibile garantire il mantenimento di spazi aperti a forte inclinazione zootecnica ma anche strategici per la salvaguardia della complessità biologica in un territorio dove il bosco ricopre quasi la totalità del suolo.

A breve dovrebbero iniziare i lavori di recupero di Pian dei Rocchi, uno storico centro faunistico (e ancor prima un importante podere agricolo) di proprietà pubblica, grazie ad un finanziamento Life di 380 milioni promosso dal Parco.

Altro settore di attività è quello dell'acquisizione di territori a forte valenza paesaggistica e storico-testimoniale: a questo proposito sono stati attivati finanziamenti comunitari (Life) per l'acquisto di grossi spazi nel Falterona comprendenti Capo d'Arno e il lago degli Idoli (135 ettari, 385 milioni). Altro acquisto è stato il complesso dei poderi Eremo Nuovo, Bertesca e Ciardella ceduto dalla Regione Emilia Romagna all'Ente Parco (252 ettari, 300 milioni). E' quasi concluso inoltre l'acquisto dei poderi Bagnatoio, Briganzone, Centine e Romiti nel territorio compreso tra il monte Lavane e il Fosso dell'Acquacheta (392 ettari, 700 milioni). Con l'acquisizione di queste proprietà L'Ente Parco ha inteso farsi carico della gestione e del recupero di alcuni tra i più significativi ambienti rurali del Parco. La parte agricola di queste superfici potrebbe essere affidata ad allevatori per il pascolo stagionale del bestiame. Questa importante iniziativa potrebbe quindi garantire la conservazione di spazi aperti localizzati in posizioni strategiche per contenere la fauna selvatica nei territori più prossimi alla foresta, senza peraltro pregiudicare un utilizzo agricolo sostenibile in armonia con le esigenze attuali.



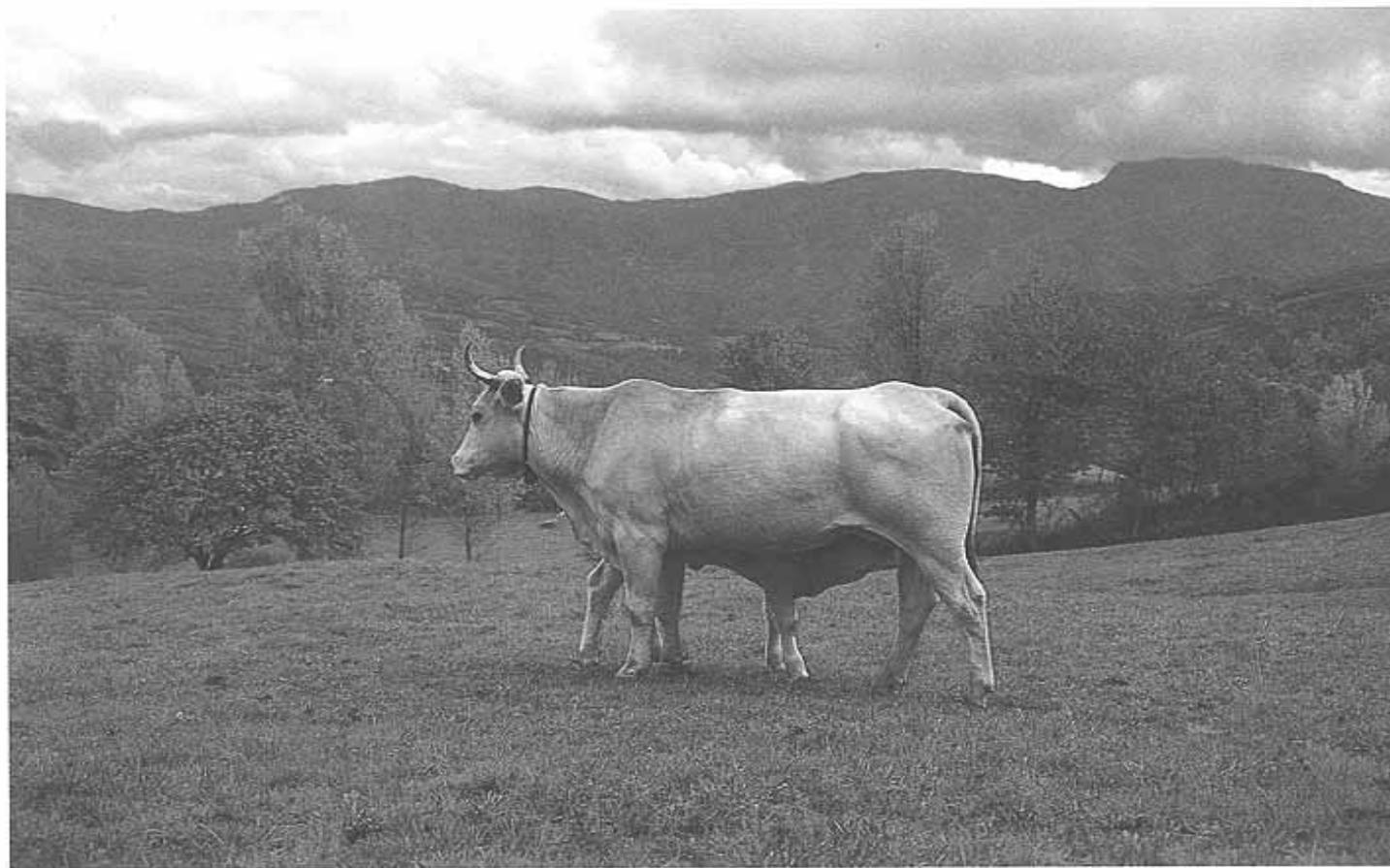
Pecore al pascolo nei pressi di Monte Fatucchio. Queste pecore trascorrono anche diversi giorni allo stato brado controllate esclusivamente dai cani che le proteggono dai predatori.

## L'AGROECOSISTEMA

L'agroecosistema, definito come l'unità di studio dell'ecologia agraria, non è altro che quell'ecosistema che risulta dalla sovrapposizione di interventi agrari sull'ambiente naturale. Nell'agroecosistema operano e coesistono le componenti naturali proprie dell'ecosistema primitivo, le colture e gli animali selezionati dal miglioramento genetico, la gestione agro-economica, le attrezzature e strumentazioni accessorie. La tendenza attuale verso forme di specializzazione delle produzioni agro-zootecniche tende a semplificare e rendere instabile il rapporto tra i componenti introdotti (colture e animali) e quelli naturali. Si generano così fenomeni di instabilità fisica e biotica (dissesto, erosione, infestazioni) che richiedono trattamenti meccanici o fisico chimici a forte impatto. Per questa ragione le realtà agricole con diversificazione delle produzioni e delle attività (allevamento, coltivazione, selvicoltura) come quelle presenti all'interno del Parco sono da ritenersi importanti esempi di agro-ecosistema ad elevata compatibilità ambientale: l'allevamento gioca un ruolo fondamentale garantendo il necessario apporto di fertilità ai suoli coltivati, mentre il pascolo utilizza le superfici erbose senza compromettere la stabilità delle superfici a più forte pendenza. Il mantenimento degli stessi spazi aperti gioca poi un importante ruolo ambientale assicurando la conservazione di specie vegetali pioniere (erbacee, arbustive ed arboree) e la presenza di specie faunistiche importanti per l'equilibrio complessivo dell'ecosistema naturale.

## L'AGRITURISMO

La normativa nazionale definisce l'Agriturismo quale attività di ricezione e ospitalità esercitata dagli imprenditori agricoli attraverso l'utilizzo della propria azienda complementariamente alle altre attività produttive. Lo sviluppo di questo importante settore implica la tutela dell'ambiente rurale e della genuinità dei prodotti gastronomici locali. All'interno del Parco l'agriturismo sta diventando un importante fenomeno di controesodo: diversi imprenditori hanno deciso di intraprendere questo tipo di attività cogliendo l'occasione offerta da un territorio ricco di potenzialità tornando così a popolare zone prima in abbandono. Si tratta generalmente di imprese giovani, dinamiche e propense ad una sempre maggiore multifunzionalità della azienda agricola come dimostrato dalle iniziative sviluppate che toccano settori come l'educazione ambientale, l'escursionismo, l'equitazione rurale ed altre attività.



Vacca chianina al pascolo presso Val della Meta. Sullo sfondo è possibile riconoscere il massiccio del monte Penna dove è edificato il Santuario della Verna.

## LE RAZZE BOVINE

*"Quando l'ambiente non muta, nessuna razza è migliore di quella indigena, perché nessuna razza ne ha subito, al pari di essa, l'influenza (Ezio Marchi, 1914)".*

La razza bovina **Romagnola**, dalle origini antichissime, discende dal "bos Taurus macroceros" (uro dalle grandi corna) ed ha avuto la sua culla di origine nelle steppe dell'Europa centro-orientale, dove ha originato diverse razze simili per costituzione, tipo, mantello, forma della testa e degli arti. La sua presenza in Italia potrebbe essere dovuta alle orde barbariche guidate da Aginulfo che giunsero nel IV secolo d.C. con tutti i loro beni, bovini compresi. Una parte di queste popolazioni si insediò nelle fertili terre della Romagna e dai loro bovini ebbe origine la razza Romagnola. Una ricerca condotta dal Ministero dell'Agricoltura e Foreste per il territorio della valle del Savio pubblicata nel 1954, trattando delle condizioni della zootecnia di montagna e degli orientamenti forniti dall'Ispettorato Agrario ammette, in verità, una recente tendenza all'incrocio di bestiame montanaro e maremmano con razza Romagnola nella montagna meno impervia, "...mentre nella montagna più difficile si opera la selezione del bestiame maremmano per ottenere un tipo più gentile e carnaio". Attualmente l'equilibrio tra caratteri da carne e caratteri di allevamento, unitamente ad una estrema resistenza in condizioni ambientali difficili ed alla comprovata qualità delle sue carni, fanno della Romagnola una delle migliori razze da carne esistenti.

Nel parco, la razza Romagnola, è diffusa prevalentemente nel versante romagnolo (Mandriacce, Valbiancana, Camporomagnolo, Romiceto, Ciriegiolino, Ciriegiolone, Pozzacchere, Bertesca, Eremo Nuovo, Campo del Fango, Coloreta, Fornello,

il Piano, Tagli, Farniole, Mandrioli, Farniole, Tagli) e nei pascoli del comprensorio mugellano (Fornaciaccia, Casa all'Alpe, Monte di Gralli, Ontanelli, Val di Soia, Rio del Faggio).

La razza bovina **Chianina** è la più antica d'Italia e tra le più vecchie del mondo. Questo bovino deriverebbe dal "Bos magnus et albus" già noto ai romani, successivamente incrociato con bovini di ceppo podolico. È il gigante dei bovini e raggiunge a sviluppo completo la mole più imponente della razza. La Chianina negli ultimi anni è stata selezionata e migliorata sino a diventare la migliore razza da carne nel mondo.

In Casentino fino all'immediato dopoguerra si allevavano bovini simili alla Chianina ma più rustici, per soddisfare meglio le necessità di traino e aratura che la produzione di carne, derivanti da incroci tra la pastorina (probabilmente di derivazione maremmana e romagnola) e la calvana, una varietà di chianina più adatta agli ambienti di montagna. Su una pubblicazione degli anni '50 di Antonio Gambini, si ritrova "...nel Casentino vengono più che altro allevati degli incroci (pastorina Calvana) che rispondono meglio delle razze pure per la loro rusticità e resistenza ad un ambiente per molti aspetti avverso". Complessivamente, nell'immediato dopoguerra si allevavano in Casentino più di 10.000 bovini di questo tipo.

È attualmente diffusa nel territorio aretino del Parco Nazionale con importanti mandrie a Bucena, Corezzo, Can Vecchio, Val della Meta e Gavisseri.



I marroni da frutto richiedono periodiche operazioni di potatura affidate al "potino" un vero e proprio acrobata del bosco che si avvale spesso di strumenti tradizionali realizzati artigianalmente come la scala visibile nella foto.

## IL MARRONE DEL MUGELLO IGP

Dal 1996 la produzione di marroni nel Mugello si può fregiare della denominazione IGP (Indicazione Geografica Protetta). La produzione viene quindi sottoposta a precise regole raccolte in un disciplinare di produzione e controllata in modo che i requisiti di salubrità e le caratteristiche organolettiche che la fama del prodotto ci ha abituato, siano rispettati.

La zona di produzione del marrone del Mugello IGP si estende per 87420 ettari in quella parte della provincia di Firenze che confina verso l'Emilia Romagna comprendendo comuni come Firenzuola, Marradi, Palazzuolo sul Senio, San Godenzo, Vicchio e altri. Nella suddetta area le selve castanili da frutto in buono stato di conservazione, occupano circa 3300 ettari in una fascia collinare e montana situata a quote comprese tra i 300 e i 900 metri.

L'area è ricoperta per lo più da vecchi impianti anche plurisecolari di notevole interesse non solo produttivo, ma anche paesaggistico. Inoltre questi castagneti localmente chiamati "marronete", sono stati sottoposti già da diversi anni a numerosi interventi di recupero e miglioramento produttivo attraverso potature, innesti degli ecotipi migliori, e ripuliture del sottobosco apportando così benefici sia da un punto di vista vegetativo che della produzione.

Nel Mugello la castanicoltura si è sempre identificata con la coltura del marrone; le varietà di castagne da farina hanno sempre avuto in genere una diffusione più limitata anche quando costituivano una fonte importante ed insostituibile per le popolazioni.

Si ritiene probabile che il ceppo d'origine da cui deriva il marrone diffuso nel Mugello sia rappresentato dal "Marrone Fiorentino o casentinese o marrone toscano [Breviglieri1955], ma è molto difficile conoscere le cultivar che compongono l'assortimento varietale castanicolo Tosco-emiliano.

Il prodotto ha una pezzatura media che si aggira intorno ai 75-80 frutti/Kg, ha forma ovale-ellittica, pericarpo (buccia) color marrone avana con striature più scure e abbondante pelosità interna. L'ilo è di media ampiezza, ha forma rettangolare-ellittica ed estesa raggiatura stellare.

Le caratteristiche organolettiche di questo frutto sono la dolcezza, il sapore delicato, la resistenza della polpa alla cottura e la facilità ad essere pelato.

Il consumatore può riconoscere il Marrone del Mugello IGP attraverso la confezione a rete rossa in sacchetti da 0.5, 1, 2, 3, 5 Kg. La confezione, in cui è inserito un depliant con qualche suggerimento per la degustazione del prodotto, viene chiusa con un cartellino che attesta la veridicità della provenienza, la tipologia (fresco, fresco curato, secco sgusciato e farina) e la pezzatura.

La gestione dell'indicazione d'origine protetta è affidata ai produttori stessi che nel 1998 si sono riuniti nell'Associazione Marrone del Mugello IGP per operare delle comuni strategie di valorizzazione. Sono presenti all'interno dell'Associazione tutti gli operatori che lavorano o intendano lavorare il prodotto IGP.

L'Associazione ha lo scopo di valorizzare il prodotto Marrone del Mugello IGP ed il territorio ad esso collegato, di svolgere attività di tutela, di autocontrollo e di gestione del marchio IGP; non ha finalità di lucro ed esclude per statuto qualsiasi aspetto commerciale.

La produzione a marchio tutelato è progressivamente aumentata passando da 80q del 1997 a più di 300q nel 1999 per quasi raddoppiare nel 2000 (dato da riscontrare), segno di un forte interessamento sia da parte dei consumatori che da parte dei produttori e dei commercianti.



Oltre all'allevamento di razze bovine e ovine da carne, in alcune zone del Parco si producono ancora salumi e formaggi tradizionali come il pecorino e il ravaggiolo.

## CARNI E FOMAGGI DI QUALITÀ

*"Il formaggio vien fatto in piccole forme col caglio animale o col "fiore" e venduto per consumo fresco o semisecco, dopo un breve periodo di salatura, in "caciaia". Per consumo delle famiglie si fabbrica anche il "raveggiolo" che non è altro che cagliata fresca. La ricotta in piccola parte è venduta: il più vien consumato dai montanari. La "scotta", cioè il siero dopo tolta la ricotta, è dato ai maiali, dopo averci rigovernato i piatti (G. Pontecorvo 1932)".*

Nel territorio del Parco si producono carni bovine di indiscussa qualità intrinseca (aspetti nutrizionali, e organolettici) ed estrinseca (allevamenti estensivi e sostenibili). Questi fattori, tutt'altro che scontati nel resto del paese, non sono però sufficienti a contrastare la concorrenza esercitata dalle carni provenienti dagli allevamenti intensivi ad alta tecnologia.

Nel Parco, grazie alla diffusa presenza di pascoli e bestiame, potrebbero esistere autentici itinerari gastronomici o ipotetiche "strade della buona carne" capaci di forte integrazione tra risorsa e territorio. Esistono tuttora diversi ostacoli alla realizzazione di questo progetto tra cui l'impossibilità di completare, dopo il periodo di pascolo, la crescita dei bovini in azienda e la conseguente difficoltà di disporre di tagli di carne commercializzabili per soddisfare le possibili richieste. Altro limite alla vendita è l'attuale incapacità di fornire garanzie precise sulla stessa genuinità e qualità in quanto, anche se da tempo si parla di bistecche elettroniche, di etichettature e di anagrafe bovina, tutt'oggi il consumatore non trova le stesse certezze presenti nelle produzioni confezionate ed etichettate tradizionalmente. Il rischio (tutto a svantaggio di chi produce carni pregiate), è che le produzioni finiscano tutte sullo stesso banco di macelleria e che il consumatore si possa solamente appellare alla fiducia nel venditore. Una via di usci-

ta sembra essere la costituzione dell'IGP "vitellone bianco dell'Appennino centrale", un marchio in grado di contraddistinguere una produzione di nicchia delle cinque razze Chianina, Marchigiana Romagnola, Maremmana e Podolica. Nel territorio del Parco si potrebbe fare molto di più puntando alla produzione di carni con certificazione biologica. Purtroppo il basso costo di vendita di queste carni non rende ancora conveniente l'ingrasso dei vitelli e il conseguimento di un prodotto finito così che, al termine del pascolo, i **magroni** vengono venduti nelle tradizionali fiere e mercati (Fiera dei poggi, Premilcuore, Sant'Uberto) ad imprese specializzate nell'ingrasso, vanificando gran parte della salubrità e qualità dell'ambiente che il pascolo naturale conferisce agli animali.

I formaggi, dopo la carne, rappresentano la più importante risorsa agricola del Parco, sia in termini economici che culturali. La produzione casearia si è fortemente ridotta negli ultimi decenni ma ha conservato, in alcune realtà, la tradizione dei tempi passati. Spesso alcune vacche da latte e capre coesistono nello stesso allevamento permettendo di ottenere diverse miscele di latte idonee a produrre apprezzate tipologie casearie. I tradizionali pecorini, più o meno stagionati, e le ricotte vengono prodotti soprattutto nel versante toscano (Vall'Olmo, Canvecchio e Rio del Faggio) e nel versante Romagnolo (Castel dell'Alpe), dove ragioni ambientali e sociali consentono ancora un insediamento stabile degli operatori agricoli.



Le coltivazioni tradizionali rappresentano una preziosa risorsa genetica da conservare in ragione del loro adattamento all'ambiente e delle caratteristiche alimentari. Una complessa ricerca ha permesso di identificare e recuperare le più diffuse cultivar da frutto mentre poco si conosce delle coltivazioni erbacee tradizionalmente impiegate in questi territori.

## LE ANTICHE CULTIVAR

Nel territorio del Parco sono ancora presenti testimonianze di produzioni antiche, talvolta abbandonate, che rappresentano un serbatoio genetico da salvaguardare sia per l'importanza che esso riveste sotto il profilo biologico sia per l'occasione di riconvertire la frutticoltura attuale verso forme più compatibili per l'ambiente. Le piante da frutto antiche possono infatti costituire il prodotto di una selezione secolare che ha generato ecotipi di indiscusso valore alimentare, ma soprattutto essere in perfetta armonia con l'ambiente di coltivazione. Per questa ragione si è ritenuto opportuno effettuare un censimento di tutte le principali piante storiche da frutto ancora presenti all'interno del Parco, in modo da conoscerne la diffusione nonché le caratteristiche tassonomiche e produttive. In particolare sono state individuate piante di ciliegio, pero e melo presso diversi poderi storici. I loro frutti non avevano una diffusione commerciale ma soddisfacevano i bisogni alimentari della famiglia integrando la monotona dieta prevalentemente a base di cereali e castagne.

La ricerca si è svolta attraverso varie fasi di indagine che hanno consentito di arrivare alla raccolta del materiale vegetale ed alla moltiplicazione sperimentale presso il vivaio di Cerreta (AR) per la successiva ed eventuale diffusione delle cultivar più interessanti. Di seguito si riportano i dati più significativi emersi dal censimento, distinguendo i comprensori del Mugello, del Casentino e della Romagna, poiché a questi corrispondono caratteristiche ambientali sensibilmente differenti.

In Mugello sono state individuate 3 varietà di ciliegio (Briganzone, Amarena, Acquaiola), 5 di melo (Briganzone, Carvè, Ruggine, Sassolo, San Giovanni) e 12 di pero (Settembrina, Vetriceto, Cocomero, Coscia Invernale, Internino, Coscia del Curato,

Poppa di Venere, Cipolla, Ruggine, Limone, Campanaccio, Passa Crassana); in Casentino 7 varietà di ciliegio (Acquaiola, Cuore, Morellone, Corniola e Napoletana, Maggiolina, Bianca, Marasca) 14 di melo (Gentile da Seme, Pocona, Rosa, Ruggine, Musona, Renetta, Deliziosa, Panaia, Fiore, Giulio, Cafona, Lugliola, Cipolla, Rossellina), 9 di pero (Passa Crassana, Spadona, Coscia, Lugliola, Abate, Williams, Rossellina, Cocomera, Ruggine); in Romagna 3 varietà di ciliegio (Acquaiola, Acorniola, Morona) 2 di melo (Rosa, Abbondanza), 3 di pero (Covata, Volpina, Campanone).

I frutti delle vecchie cultivar sono spesso dotati di singolare serbevolezza, rusticità e resistenza alle malattie. La loro produzione, soprattutto in un'area protetta come il Parco Nazionale, può assumere ampio valore culturale ed economico non solo per ragioni ecologiche ma anche per un reale apprezzamento da parte del consumatore.





La coltivazione della vite era un tempo abbastanza diffusa anche in montagna. L'acero campestre era utilizzato come tutore poiché resisteva alle frequenti potature effettuate per ridurre l'ombreggiamento e per formare l'orditura necessaria alla disposizione dei tralci della vite. La frasca era inoltre un valido complemento all'alimentazione del bestiame soprattutto caprino e ovino. Nella valle del Corsalone, presso Fignano e Siriegiole, sono visibili importanti testimonianze relitte della coltivazione della vite costituite da vecchie piante di acero campestre, di cui è ancora percepibile la disposizione ordinata in filari e la forma di allevamento. Nella foto un acero campestre potato tradizionalmente nei pressi di una abitazione.

## LE PROSPETTIVE PER IL FUTURO

### AGENDA 2000

Si parla spesso di contributi e finanziamenti per l'agricoltura ma raramente i beneficiari di tali contributi e la collettività conoscono a fondo la finalità di queste politiche e l'evoluzione che queste hanno subito negli ultimi 40 anni. Per capire in che cosa consistono questi aiuti economici, a chi sono rivolti e perché, è utile innanzitutto fare alcune premesse. Negli anni '50 l'agricoltura rappresentava per i sei paesi fondatori della CEE una risorsa importante occupando circa il 20% dei lavoratori e partecipando al prodotto lordo in misura del 10,7%. Tra le regioni dei sei paesi fondatori della CEE esistevano però profondi divari sia in termini di occupazione che di importanza del settore agricolo sull'economia complessiva. Per fare fronte a questi squilibri si pensò di adottare una **Politica Agricola Comune** in grado di parificare economicamente il settore agricolo sia nei confronti degli altri comparti produttivi, sia dal punto di vista geografico. Nel corso degli anni queste politiche subirono molte riforme con l'intento di migliorare e correggere gli obiettivi sulla base delle esperienze immediatamente trascorse. In particolare la PAC (politica agricola comunitaria) si è evoluta attraverso 5 tappe fondamentali:

1. **PAC originaria** (1962-1970): caratterizzata da un alto grado di protezione commerciale e da un forte sostegno dei prezzi interni, aveva l'intento di sostenere gli operatori del settore e sostituirsi gradualmente alle politiche nazionali basate sul mantenimento di elevati prezzi delle produzioni agricole.

2. **PAC modificata** (1970-1984): La precedente politica, che garantiva il mantenimento di alti prezzi grazie ad un sostegno pubblico proporzionale alla

quantità prodotta, si dimostrò "iniqua, inefficiente ed indiscriminata" poiché finì per beneficiare maggiormente le aziende più grandi e produttive. In questi anni sorsero i primi dubbi riguardo la coerenza delle politiche agricole comunitarie con gli obiettivi di partenza e furono riconosciuti gli errori commessi nella certezza di avere perseguito l'unica strada possibile.

3. **PAC del "gradualismo congiunturale"** (1984-1992): in questi anni la PAC, sebbene ancora indirizzata al sostegno dei prezzi, venne parzialmente corretta introducendo crescenti vincoli alle quantità prodotte. A seguito di compromessi politici tra le decisioni della Commissione e l'opposizione delle lobbies agricole si arrivò ad una complessa serie di misure e contromisure prive di un fondamento organico. All'interno di questa intricata organizzazione della PAC prese piede però una nuova filosofia di intervento attraverso le cosiddette "misure di accompagnamento". Queste misure minori, che consistevano principalmente in contributi per iniziative legate alla modernizzazione dell'agricoltura in senso produttivo, sostenibile e qualitativo, furono fondamentali per testare il progetto di riforma che la Commissione intendeva perseguire.

4. **PAC riformata** (1992-1998): la riforma della PAC si è affermata mediante l'introduzione degli aiuti disaccoppiati e l'abbandono della politica dei prezzi a vantaggio di un sistema di aiuti per ettaro e per impegni supplementari alla salvaguardia ambientale, alla qualità dei processi produttivi e delle produzioni.

5. **La nuova PAC e "Agenda 2000"**: nel 1997 la Commissione Europea ha predisposto una analisi delle prospettive di lungo periodo del settore agricolo in Europa e ha varato una nuova riforma della politica agricola in grado di approfondire ed estendere le innovazioni già introdotte a partire dal 1992. Le novità più significative riguardano innanzitutto il

metodo e la portata finanziaria delle cosiddette "misure di accompagnamento" soprattutto in materia ambientale; la valorizzazione del ruolo multifunzionale dell'agricoltura promuovendo gli obiettivi di stabilizzazione, qualità e competitività delle produzioni; la semplificazione burocratica e decisionale delle procedure della politica agricola attraverso una definizione quinquennale delle linee di azione.

Attualmente queste politiche di indirizzo sono contenute nei rispettivi "Piani Regionali di Sviluppo Rurale" recentemente redatti anche dalle rispettive regioni Toscana ed Emilia Romagna. Pur differenziandosi un poco tra loro, questi documenti mantengono una linea comune e riportano diverse misure particolarmente indicate per lo sviluppo dell'agricoltura del Parco.

#### IL SIGNIFICATO ECOLOGICO E CULTURALE DELLA CONSERVAZIONE DELLE RAZZE E DELLE SPECIE LOCALI

*"La diminuzione della variabilità genetica destabilizza il sistema vivente e lo sforzo di conservare la stabilità messa in pericolo ha costi economici ed energetici che tuttavia non assicurano affatto i risultati sperati (L. Conti, 1980)".*

Le antiche razze animali e le varietà vegetali sono giunte fino a noi grazie ad una sinergica attività di selezione esercitata dall'uomo e dall'ambiente. Ciò che caratterizza queste popolazioni è infatti la notevole capacità di sopravvivere negli ambienti di allevamento o di coltivazione senza dover ricorrere a forti input di carattere tecnologico. La loro utilità quindi va ben oltre ad un significato di carattere bio-etico in quanto costituiscono preziosi serbatoi genetici in grado di sopperire alle gravi conseguenze che la selezione contemporanea, prevalentemente basata sull'esaltazione dei caratteri legati alla produttività, provoca

negli organismi vegetali e animali. Oggigiorno l'attenzione per le produzioni tradizionali ottenute da materie prime autentiche sta assumendo sempre più importanza; si pensi ad esempio all'agnello sambucano, alla fontina ottenuta da bovini valdostani, alla carne dei suini di razza Cinta Senese o, ancora, alla ricerca di frutti di antiche cultivar da gustare in occasioni particolari. La principale difficoltà che incontrano queste produzioni risiede nella reperibilità dei **riproduttori** o delle **piante madri**. Nel nostro paese poco si è fatto a tutela della biodiversità: per quanto riguarda gli animali allevati, dagli anni '50 ad oggi abbiamo perso almeno 5 razze bovine, 1 caprina, 11 ovine, 18 razze popolazioni suine, 7 equine e 1 asinina. Tralasciando quindi l'aspetto di produzioni per il consumo, sicuramente importante anche nelle aree protette ma sottoposto a forte competitività da aree più vocate sia per aspetti logistici (vicinanza a centri di trasformazione, trasporti, possibilità di attuare economie di scala, ecc.) che agronomici e zootecnici (spazi più produttivi, meccanizzazione delle produzioni vegetali e animali), i Parchi potrebbero diventare, grazie alle proprie caratteristiche, centri di conservazione in situ e di pro-



Vitello di razza Romagnola al pascolo nei pressi della foresta della Lama.

duzione di animali da carriera riproduttiva così come le produzioni vegetali potrebbero orientarsi a fornire portainnesti, sementi e piante madri. Come già esposto in sezioni specifiche, nel territorio del Parco sono ancora allevate razze e cultivar di notevole importanza (vacca Romagnola, Chianina, varietà di frutti) ma si potrebbe andare oltre reintroducendo con notevole semplicità organismi adatti a questo tipo di ambienti (asino Romagnolo, Cappuccia d'Anghiari, Mora Romagnola, Cinta Senese, Vacca Calvana, cereali, legumi, ecc.) In questo modo i parchi potrebbero diventare luoghi di produzione e propagazione di biodiversità, conseguendo risultati economici grazie al maggior valore aggiunto e all'indotto che deriva dall'esaltazione degli aspetti colturali, biologici e paesaggistici.

#### GLI ACCORDI AGROAMBIENTALI LOCALI

L'asse 2 del Piano di Sviluppo Rurale della regione Emilia Romagna introduce, con gli **Accordi Agroambientali Locali**, una importante novità tra i criteri che fissano la priorità di accesso ai finanziamenti. Tali accordi dispongono che i soggetti che li sottoscrivono aderiscano ad una o più azioni del piano, con particolare riguardo alla produzione integrata e biologica. In questo modo il perseguimento degli obiettivi specifici delle azioni potrà essere reso coerente con le altre attività di programmazione intraprese da enti territoriali per la salvaguardia del degrado biologico, pedologico ed idrologico delle aree interessate. Secondo quanto riportato nel piano stesso, gli accordi agroambientali si definiscono come modelli di gestione territoriale delle misure 2.f e 2.h basati su strategie di intervento elaborate localmente. Tali strategie definiscono quali, tra le misure agroambientali, siano



Nelle località di pascolo è frequente imbattersi in gruppi di animali il cui comportamento, anche nei riguardi dell'uomo, fa piacevolmente riflettere sulla sottile differenza fra il domestico e il selvatico.

quelle più adatte alle realtà locali per il perseguimento degli obiettivi, pur non modificando gli impegni e i livelli di aiuto previsti dalle stesse misure.

Questa moderna strategia di attuazione delle misure previste dal piano si pone come opportunità da non perdere nel territorio del Parco. Il tipo di agricoltura e di allevamento che si pratica risponde infatti pienamente agli obiettivi di tutela del Piano ammettendo la presenza di una attività estensiva, sostenibile e discreta, fucina di elementi caratteristici del paesaggio e di importanza vitale per le specie domestiche di pregio e presenze faunistiche.

Il progetto, che sarà probabilmente varato nei prossimi giorni, cercherà di definire i connotati dell'agricoltura del Parco e cercherà di tracciare un perimetro che comprenderà probabilmente anche aree esterne ai confini del Parco. L'intento è quello di ricomprendere nell'accordo anche i centri zootecnici e le coltivazioni delle aziende che praticano stagionalmente l'alpeggio nei pascoli del crinale definendo un indirizzo produttivo biologico per le produzioni agricole e per l'allevamento del bestiame.



Il cane da pastore di razza pirenaica è utilissimo per la sorveglianza e la difesa gregge. Difficilmente le mandrie controllate da due o più cani possono subire perdite o danni da predatori nonostante permangano notte e giorno all'aperto. Nella foto un cane di razza maremmano abruzzese ed un allevatore presso Val della Meta.

## DOMESTICO E SELVATICO

*"Chiamansi domestici gli animali che fanno parte della casa e che si sono sottomessi, più o meno spontaneamente, al volere dell'uomo, che ne disciplina l'esistenza ed al quale, essi, forniscono i loro servizi ed i loro prodotti (Alfio Falaschini, 1982)".*

*"si dicono "inselvaticate le vacche e le bufale che errano per la maremma e che non possono in alcun modo essere dominate dal pastore e che sfuggono alla vista dell'uomo" (ASF, Reggenza 1055, divisione delle diverse qualità di bestiame)".*

Il processo di domesticazione ha origini antiche la cui necessità od opportunità si è presentata in seguito alla trasformazione dell'uomo da cacciatore ad agricoltore/allevatore. La prima selezione è stata sicuramente di tipo comportamentale e si è basata inevitabilmente sulla scelta di soggetti disposti ad una sorta di convivenza con l'uomo. Da questi ceppi il processo di domesticazione vero e proprio, influenzando sulla riproduzione, ha privilegiato gli animali con attitudini spiccate al lavoro, alla velocità di crescita, all'obbedienza. Recentemente il rapporto uomo animale (ad eccezione delle specie e razze di affezione) si è ridotto ad un interesse utilitaristico ma privo di convivenza fisica. L'aspetto comportamentale è passato in second'ordine rispetto alla velocità di accrescimento, alla quantità e localizzazione del grasso, allo sviluppo muscolare in ragione della scarsa importanza che assume in allevamenti sempre più automatizzati. In altre parole non è più necessario che l'animale sia avvicinabile dall'uomo per la mungitura a mano, per l'abbeverata, per la riproduzione o per il lavoro, quanto più che sopporti senza stress le condizioni dell'allevamento. Le razze che ancora vengono allevate allo stato brado e semibrado, come nei territori del Parco Nazionale, hanno riacquisito comportamenti nei riguardi dell'uomo e dell'am-

biente propri della specie selvatica dalla quale hanno avuto origine. La difesa della prole, la tendenza a sfuggire alla presenza dell'uomo e dei predatori è paradossalmente forse più marcata nelle razze domestiche, più rustiche, rispetto ai selvatici stessi. Non è raro infatti imbattersi in branchi di daini, cinghiali o cervi che pascolano tranquillamente nei coltivi, mentre diventa talvolta difficile avvicinare le mandrie di bovini ed ancor più i vitelli che nascono tra pascoli e foreste nei territori meno frequentati dall'uomo. Per fare qualche esempio, nel 1999 non è stato possibile catturare un gruppo di 5 vacche di razza romagnola nei poderi Frassineto-Concolle, che hanno così trascorso l'inverno tra neve e intemperie, figliando regolarmente e con successo alla primavera successiva; altri casi si sono verificati nel 1998 nella zona di Castel dell'Alpe e del Mugello. Fatto curioso è la possibilità di avvicinare ed osservare animali selvatici spesso mescolati a quelli domestici in località di pascolo come Gavisserri, Campigna, Casanova dell'Alpe, San Paolo. Si sono verificati poi casi emblematici di "auto-addomesticamento" di cinghiali o cervi decisi (o costretti per istinto di sopravvivenza) ad abbandonare i propri simili per vivere in prossimità di alcune aziende agricole.

Attualmente l'Ente di Gestione del Parco Nazionale sta valutando l'opportunità di procedere a prelievi per contenere la popolazione in costante aumento e i danni alle produzioni agricole. Questi animali selvatici potrebbero costituire una significativa integrazione economica alle imprese agricole (alle quali peraltro si deve ammettere un ruolo determinante per la presenza della fauna stessa).



Il meriggio è un luogo dove uomini o animali si recano per cercare benessere: esso coincide generalmente con un luogo in ombra e ventilato per sopportare il calore estivo e il fastidio degli insetti come lo spazio che circonda il maestoso cerro della foto posto sulla sommità di un promontorio.

## AZIENDA AGRICOLA MULTIFUNZIONALE

Il ruolo ambientale, culturale e paesaggistico svolto dall'attività agricola viene oggi riconosciuto, anche istituzionalmente, come importante fulcro di attività complementari che superano il concetto del conseguimento di produzioni materiali. Soprattutto nelle aree montane si deve all'attività agricola la presenza di habitat, testimonianze culturali e artistiche, viabilità, presenza di animali e sistemi culturali che nel loro insieme concorrono ad accrescere l'apprezzamento del territorio da parte della collettività. Questa sinergia di valori materiali e immateriali gioca un importante ruolo sociale ma soprattutto economico per quelle imprese disposte a scommettere sulla integrazione del reddito con attività complementari alle produzioni. L'agriturismo rappresenta forse il risultato più evidente di questa integrazione. Tradizionalmente l'ospitalità e il ristoro costituiscono le attività più diffuse nell'agriturismo ma ci sono tantissime altre risorse che possono accrescere il significato e il valore aggiunto dell'attività agricola anche di aziende comuni. Il concetto di impresa agricola polifunzionale viene attribuito infatti a precise realtà, capaci di integrare agricoltura, allevamento e terziario. Pur ammettendo l'incapacità di elencare tutte le principali sinergie di un settore che continuamente scopre o, meglio, ritrova e nobilita (si pensi per esempio ai bagni di fieno) attività complementari vendibili, si possono individuare 5 principali aree operative nelle quali l'azienda polifunzionale può svolgere o offrire diversi servizi:

1. Ospitalità (appartamenti, camere, agricampeggio, ristoro);
2. Attività produttive (agricoltura biologica, coltivazioni tradizionali, razze in via di estinzione);
3. Protezione dell'ambiente naturale (ecoturismo ed

escursionismo, parchi agrituristici, gestione dell'ambiente);

4. Tempo libero (equitazione rurale, campi sportivi, canoa, tiro con l'arco, cicloturismo, attività corsuali);

5. Artigianato e Commercio (artigianato non alimentare, artigianato alimentare, vendita diretta).

Nel Parco Nazionale, si stanno avviando interessanti processi orientati alla diversificazione delle attività agricole tradizionali soprattutto da parte degli imprenditori più giovani e dagli operatori agrituristici. Al loro lavoro e interesse ed alla permanenza delle famiglie contadine si deve la conservazione di un patrimonio culturale di elevato valore e il mantenimento di una attività economica qualificata sotto l'aspetto della sostenibilità ambientale.



## BIBLIOGRAFIA

A.A.V.V. 1869. Memoria presentata dagli abitanti di Badia Prataglia ai Comitati Forestali delle Province di Firenze e Arezzo, Arezzo Stabilimento tip. Bellotti.

GIUSEPPE RAGAZZI 1956. L'abbandono dei poderi nell'Appennino Forlivese: situazione a fine 1955. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura di Forlì, Soc. Tipografica Forlivese.

COOPERATIVA CULTURALE "RE MEDELLO" 1991. Il popolo di Strabatenza, Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura Forlì, Tip. Moderna Zauli Castrocaro Terme.

CLAUDIO BIGNAMI 1995. Il popolo di Ridracoli, Nuova Grafica snc Santa Sofia.

CLAUDIO BIGNAMI 1994. Il popolo di Casanova dell'Alpe, Nuova Grafica snc Santa Sofia.

PIER LUIGI DELLA BORDELLA 1984. L'arte della lana in Casentino, Primarno.

PIER LUIGI LAVORATTI 1964. Il Casentino: studio di geografia regionale, Pubblicazioni dell'Istituto di Geografia dell'Università di Roma.

G. MINI L. FABRONI 1978. La Romagna Toscana, Studio Editoriale Insubria Milano.

ANTONIO GAMBINI. Problemi Economico Sociali del Casentino.

GIULIO LOCATELLI. Casentino Economia e Società 1861-1914, Intra Tevero e Arno Editrice Anghiari.

DANILO BARSANTI 1987. Allevamento e Transumanza in Toscana: Pastori Bestiami e pascoli nei Secoli XV - XIX, Edizioni Medicea Firenze.

ALBERTO SILVESTRI 1971. Osservazioni di Zootecnia Romagnola, Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura Forlì, Tip. Moderna Zauli Castrocaro Terme.

GIAN LUCA CORRADI NATALE GRAZIANI 1997. Il Bosco e lo Schioppo: Vicende di una terra di confine tra Romagna e Toscana, Le Lettere Firenze.

A.A.V.V. 1999. Il Divulgatore (2/99): il Bovino da Carne Centro Divulgazione Agricola Provincia di Bologna, Edagricole Bologna.

A.A.V.V. 1999. Il Divulgatore (8/99): Api e Miele, Centro Divulgazione Agricola Provincia di Bologna, Calderini Edagricole Bologna.

GIORGIO FABIANI 1999. Chiusi della Verna, Edizioni Fruska Stia.

A.A.V.V. 1977. La Storia della Foresta Cesentinese nelle Carte dell'Archivio dell'Opera del Duomo di Firenze dal secolo XIV al XIX Collana Verde n. 43, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste Corpo Forestale dello Stato ASFD, Tipolitografia Edigraf Roma.

H. HOBDELINK, R. VELVÉE, N. ALVAREZ 1995. Geni e Contadini: Viaggio nella biodiversità d'interesse agricolo, Centro Internazionale Crocevia-GRAIN, Editoriale Verde Ambiente.

M. VIANELLI 1996. Guida Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi Monte Falterona e Campigna, Octavo Franco Cantini Editore Firenze.

GIULIO ZUCCHI 1998. La Zootecnia Etnologica nell'Economia dei Parchi, Avenue Media Bologna.

ALBERTO SILVESTRI 1975. La razza Bovina Romagnola, Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura Forlì, Tip. Moderna Zauli Castrocaro Terme.

A.A.V.V. 1994. Corniolo: Storia di una Comunità, Pro Loco Corniolo Campigna, Grafiche Marzocchi Editrice Forlì.

COOPERATIVA CULTURALE "RE MEDELLO" 1989. Il popolo di Pietrapazza, Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura Forlì, Tip. Moderna Zauli Castrocaro Terme.

PAOLO FRASSINETI 1983. L'Antico Comune di Premilcuore con i suoi annessi Corniolo Montalto e Castel dell'Alpe, Tipografia Fabbri Modigliana.

GUIDO PONTECORVO 1932. Le condizioni dell'economia rurale nell'Appennino Toscano, Accademia dei Georgofili di Firenze, Tipografia Mariano Ricci Firenze.

LUISA ROSSI 1990. L'evoluzione del Paesaggio e delle strutture Rurali del Casentino nella prima metà dell'Ottocento: studio di geografia Storica, Università di Firenze: atti dell'Istituto di Geografia

A.A.V.V. 1954. La Valle del Savio, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste Corpo Forestale dello Stato Quaderno VIII, Tipografia Raffaelli Forlì.

COOPERATIVA "RE MEDELLO" 1991. I sentieri dei passi perduti, Comunità Montana dell'Appennino Cesenate, Speed Grafic Forlì.

MARIO TABANELLI 1981. L'agricoltura, la campagna e i contadini nella Romagna medioevale e nel rinascimento, Magalini Editrice Brescia.

GIULIO LOCATELLI 1994. Lo sviluppo Economico del Casentino dall'Unità d'Italia alla grande guerra, Leo Oloschki Editore Firenze.

EZIO DE MARCHI 1914. Metodi di miglioramento per Alcune Razze Bovine Italiane, Tipografia E. Simoncini Pisa.

ALESSANDRO GHIGI 1956. La Natura e L'Uomo, Editrice Studium Roma.

B.H. SLICHER VAN BATH 1972. Storia Agraria dell'Europa Occidentale, Giulio Einaudi Editore Torino.

GIANLUCA BRUSI 1997. Premilcuore: Vita e Territorio di una Comunità della Romagna Toscana, Grafiche MDM Forlì.

ALBOINO SEGHI 1996. Nuove Poesie e Antichi Mestieri, Accademia Casentinese di Lettere Arti, Scienze ed Economia, Edizioni Fruska Stia.

UMBERTO TRIULZI 1998. Dal Mercato Unico alla Moneta Unica, Edizioni Seam.

FRANZ PESENDORFER 1987. Il Governo di Famiglia in Toscana, 1987, Sansoni Editore.

I QUADERNI DEL PARCO

# AGRICOLTURA E PAESAGGIO

Progetto di ricerca e qualificazione rurale nel  
Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi,  
Monte Falterona e Campigna

