

Poste Italiane - Spedizione in a. p. - 70% - D.C. - D.C.I. - Torino num. 1/2015

VOCI DEL PARCO



NOTIZIE DAL PARCO NAZIONALE GRAN PARADISO * N.1.2015

IL PARCO PER EXPO

Dalla biodiversità alla qualità
dei prodotti del territorio

LA ZUPPA DEL GRAN PARADISO

Il piatto che racconta il Parco

LIFE + BIOAQUAE

Bentorata Marmorata!

TRA RUPI E CASCATE DI GHIACCIO

Il calendario dei mesi più delicati per
alcune specie

SOMMARIO EDITORIALE

Editoriale	2
Estate 2015: gli eventi del Parco	3
Armonie nel Parco	6
A piedi tra le nuvole: spegni il motore, ascolta la montagna!	7
La Zuppa del Gran Paradiso	8
Una scommessa che vinceremo sicuramente	9
Zuppa del Gran Paradiso: le ricette	10
A scuola di Natura nel Parco	12
Tra rupi e cascate di ghiaccio: i mesi più delicati	13
Il sentiero natura dello stagno Les Fontaines	17
Strutture e attività con il Marchio di Qualità Gran Paradiso	19
Fotografare il Parco, decima edizione	20
Bentornata marmorata! Il progetto LIFE+ BIOAQUAE	21
IREN Energia-PNGP: la nuova convenzione	23
Il fantasma del torrente	24
Il sentiero perduto	25
Ultime notizie dal Parco	26

in copertina, foto:
Giuseppe Bonali
archivio PNGP

in questa pagina, disegno:
Bruno Bassano
archivio PNGP

elaborazione grafica:
Marcella Tortorelli

L'appuntamento di EXPO a Milano è certamente l'evento più importante del 2015. Un'occasione eccezionale di visibilità per l'Italia e per le sue eccellenze naturali, culturali, paesaggistiche ed enogastronomiche. Tra queste, indubbiamente, vi sono anche i Parchi e le Aree Protette che occupano nel nostro Paese oltre il 12.5% della superficie totale: EXPO è anche un momento di riflessione sul loro ruolo rispetto al tema dell'alimentazione. Il legame tra Aree Protette e qualità delle produzioni agroalimentari è infatti immediato e al fine di valorizzare queste produzioni tipiche, il Parco ha creato un'apposita filiera di operatori, identificati con specifico marchio di qualità, rispettosi dei processi produttivi tradizionali e attenti all'ambiente. Per mettere in luce queste produzioni abbiamo aderito al progetto promosso dal Ministero dell'ambiente *Territori ed Expo* che vedrà numerose manifestazioni incentrate sulla loro promozione.

Saremo inoltre presenti ad Expo dal 24 al 30 luglio, all'interno del Biodiversity Park, dove i visitatori potranno partecipare alle attività condotte dalle guide del Parco e conoscere una delle eccellenze del nostro Paese essendo stato il nostro Parco inserito nella prima Green List redatta dalla IUCN (Unione Internazionale per la Conservazione della Natura) a livello mondiale dei Parchi che si sono impegnati in azioni di ricerca scientifica, conservazione e gestione della Natura. Siamo dunque orgogliosi di poter festeggiare con i nostri visitatori questo primato, con le tante attività di scoperta della Biodiversità incluse negli eventi 2015.

Ma il 2015 è anche l'anno di Torino Capitale Europea dello Sport, numerosi gli eventi in tema che si svolgeranno nel Parco, rivolti sia ad agonisti che dilettanti. Non mancano gli appuntamenti legati alla musica, *Armonie nel Parco*, alla storia e cultura tradizionale, *Una valle fantastica* e *Noasca da Re*, e alla mobilità sostenibile, *Piantonetto, un vallone da scoprire* ed *A piedi tra le nuvole*, giunto quest'anno alla 13° edizione, che è cresciuto ancora coinvolgendo molti comuni del Parco.

Un anno veramente speciale ed una estate da vivere intensamente nella meravigliosa natura che il Parco tutela e conserva gelosamente. *

ITALO CERISE
italo.cerise@pngp.it
Presidente PNGP

VOCI DEL PARCO - N.1/2015

Registrazione del Tribunale di Torino n. 5613 del 10/06/2002

Editore, Redazione e Amministrazione:
Ente Parco Nazionale Gran Paradiso
via della Rocca, 47 - 10123 Torino

Direttore responsabile: Michele Ottino - michele.ottino@pngp.it
Redazione: Michele Ottino, Andrea Virgilio, Marcella Tortorelli
Grafica e impaginazione: Marcella Tortorelli - marcella.tortorelli@pngp.it
Stampa: AGIT MarioGros Industrie grafiche s.r.l.



IL CONSIGLIO DIRETTIVO DEL PARCO

per la Comunità del Parco:
Adriano Gea
Domenico Aimonino
Osvaldo Naudin
Carlo Guichardaz

per gli Enti scientifici
e l'Università:
Fabrizio Piana

per le Associazioni
ambientaliste:
Marco Rossato
Francesco Framarin

per la Regione Piemonte:
Ezio Tuberosa

per la Regione Valle d'Aosta:
Giuseppe Dupont

per il Ministero dell'Ambiente
e della Tutela del Territorio
e del Mare:
Italo Cerise
Sergio Ferrero

per il Ministero delle Politiche
Agricole e Forestali:
Pier Giorgio Giorgis

Commissione Sviluppo Turistico:
Sergio Ferrero, Osvaldo Naudin,
Marco Rossato, Ezio Tuberosa.

Commissione del Patrimonio
Immobiliare:
Sergio Ferrero, Adriano Gea,
Carlo Guichardaz, Marco Rossato.



foto: Dario De Siena
archivio PNGP

ESTATE 2015

GLI EVENTI DEL PARCO NAZIONALE GRAN PARADISO

"Ciascuno a suo modo" recita il campanile di Coazze svettando nel cielo con un monito che ci ricorda che ciascuno ha diritto a cercare la propria felicità nei modi che gli sono più congeniali. Infatti noi non siamo tutti uguali e anche nel cercare il contatto con la Natura ci sono infinite sfumature. In questi ultimi anni il Parco, che ha come *mission* prioritaria la ricerca scientifica e la conservazione della natura, ha voluto cercare diversi modi per comunicare l'importanza della tutela arrivando alla testa e al cuore delle persone.

Nell'anno di EXPO il Parco è stato coinvolto dal Ministero dell'Ambiente, insieme ad altre tredici aree protette nazionali e a due aree protette marine, in un progetto denominato *Expo e territori* che ha l'obiettivo di valorizzare i Parchi attraverso la tematica di Expo "nutrire il pianeta, energia per la vita". Come prima cosa il sistema dei Parchi sarà presente nel padiglione Italia per tutto il periodo di Expo in un'area denominata Biodiversity Park e in particola-

re dal 24 al 30 luglio sarà il Gran Paradiso a presentarsi al mondo. Il tema del cibo verrà raccontato partendo dalla biodiversità perché non dimentichiamo che i prodotti di qualità del Parco hanno una storia che non sarebbe possibile se gli ambienti naturali non fossero stati preservati, per esempio dall'inquinamento: oggi come mai la gente cerca il biologico e la qualità ed è disposta a pagare qualcosa in più se sa che i prodotti che mangia derivano da coltivazioni e produzione artigianali, di nicchia e fortemente connotate con il rispetto della natura. Ecco quindi che il tema di Expo si collega alla biodiversità e alle azioni di ricerca e conservazione e del Parco, quelle stesse che ci hanno permesso il riconoscimento all'interno della lista mondiale *Green list*, della quale fanno parte solo ventitré aree protette in tutto il mondo.

Ci sarà quindi per tutti la possibilità, durante il 2015, di venire ad assaggiare i prodotti, i cibi e le ricette contrassegnati dal Marchio di Qualità Gran Paradiso, perché all'interno del calendario degli

eventi quasi tutti gli appuntamenti terminano con degustazioni gratuite e presentazioni di prodotti. Ma anche i visitatori autonomi che amano scoprire il territorio durante le stagioni più silenziose possono costruire autonomamente il proprio itinerario di visita trovando sul sito del Parco all'interno della pagina *Il Parco per Expo 2015* le proposte denominate *Itinerari*, che abbinano facili escursioni a suggerimenti per trovare i prodotti di qualità. Per chi invece preferisce i pacchetti organizzati, sempre sulla pagina *Il Parco per Expo 2015* si trovano numerose proposte per brevi soggiorni organizzate da tour operator convenzionati con il Parco e con Turismo Torino, che garantiscono quindi attenzione alla sostenibilità proponendo un turismo dolce e in sintonia con la natura.

Per presentare la partecipazione del Parco a Expo, lo scorso 16 maggio si è svolto al Castello di Agliè un importante evento al quale hanno partecipato rappresentanti di Enti e istituzioni prestigiose,



In alto, giochi d'acqua
e vento in quota,
Val di Rhêmes.





foto: Davide Glarey
archivio PNGP

come le due Regioni Valle d'Aosta e Piemonte, la Città Metropolitana di Torino, la Camera di Commercio di Torino, Confindustria Canavese, oltre alle organizzazioni turistiche del territorio. Dopo il convegno gli invitati hanno potuto apprezzare le prelibatezze dei nostri cibi, accuratamente preparati dalla *Gastronomia Laboroi* di Locana.

SPORT

Per quanto riguarda lo sport, il 2015 è l'anno di Torino Capitale Europea dello Sport; il Parco Nazionale Gran Paradiso è partner di questa iniziativa e propone diversi appuntamenti, dalle corse in alta quota al trekking, all'equitazione, dall'arrampicata alla mountain bike, che si rivolgono sia agli atleti professionisti con gare di altissimo livello, sia agli amatori e appassionati. Tra questi la *Royal Ultra Sky Marathon*, che si svolge il 2 agosto lungo le tracce delle strade reali di caccia nel versante piemontese del Parco, che prevede il superamento di cinque colli a circa 3000 metri di altitudine, per un totale di quasi 54 km e 4000 metri di dislivello. L'ottava edizione della *Vertical KM*, competizione agonistica che in poco meno di 4 km percorre un dislivello di 1000 metri, è in

programma il 31 luglio a Ceresole Reale. E poi il *Trekking alla Casa di Caccia Reale del Gran Piano*, che viene proposto in occasione del passaggio degli atleti della Sky Marathon in quel tratto di itinerario.

Un'attenzione particolare merita il discorso dell'arrampicata, uno sport di concentrazione e agilità che però nel contesto naturale può presentare qualche impatto su specie faunistiche di particolare interesse naturalistico come gli uccelli e gli ungulati. La prima attenzione di uno sportivo che pratica attività in aree protette dev'essere quella di informarsi se nel luogo specifico ci siano restrizioni, regolamentazioni o richieste di attenzione: pensiamo per esempio a ciò che può succedere ad un'aquila nidificante in parete se in quel delicato periodo più arrampicatori in falesia dovessero disturbare la preparazione del nido o la cura dei piccoli. Per spiegare come arrampicare nel rispetto della Natura abbiamo organizzato con la Uisp e con le Proloco di Noasca e Valprato due appuntamenti, l'11 agosto a Valprato e il 12-13 settembre a Noasca.

A tutte le età e a qualunque livello si pratici, lo sport offre numerosi benefici: aiuta a migliorare la qualità della vita, a rimanere in salu-

te e in forma, a vivere in armonia con chi ci circonda e, naturalmente, è divertente!

SPIRITUALITÀ

Ma il Parco è anche l'area ideale per l'uomo per ritrovare il proprio silenzio interiore. Non tutti infatti amano fruire la natura per provare e superare il proprio limite, come gli sportivi, oppure per compiere lunghe escursioni per raggiungere mete ambiziose, come i colli, i rifugi e le cime. Una grande fetta di pubblico che pratica meditazione, yoga, thai chi, magari pensa che le montagne siano solo per gli sportivi e gli alpinisti. Noi vogliamo invitare tutti coloro che non sono abituati a camminare a scoprire l'area protetta anche semplicemente per apprezzarne il silenzio, i suoni del torrente e dei boschi, i profumi delle praterie, il tempo che scorre lento, il fare nulla osservando ciò che succede, il leggere un libro all'ombra dei larici scoprendo che il silenzio è in realtà tutta un'armonia di suoni, di canti di uccelli, di sussurro del vento. È a queste persone che dedichiamo i percorsi di spiritualità, che nel Parco sono moltissimi. Dai santuari ai luoghi di culto più antichi, per scoprire come nei secoli e millenni si siano avvicinate sul

territorio storie di celti e romani, di streghe (*masche*) e di cristiani. I pellegrinaggi ai santuari del Parco testimoniano una devozione autentica, fatta di riti e processioni che affondano le radici in un passato lontano, ma che hanno conservato intatti lo spirito e l'essenza profonda che li ha generati.

Immane l'appuntamento con la festa di San Besso, che si tiene ogni anno all'omonimo santuario, a Valprato Soana: ogni estate, precisamente il 10 agosto, le popolazioni di Cogne e della Valle Soana salgono a oltre 2000 metri di quota per raggiungere il santuario, eretto in onore del santo sotto un enorme spuntone roccioso. Durante le celebrazioni, la statua di San Besso viene portata in processione e le viene fatto compiere un giro completo attorno alla roccia che vide il suo martirio: l'onore di portare la statua del santo - oggi concesso attraverso una sorta di bando rituale - era un tempo causa di violente liti tra i partecipanti.

Ma l'evento più affascinante su questo tema sarà l'appuntamento il 19 settembre in Val Soana dal titolo *Itinerario della riflessione* che è stato inserito all'interno del prestigioso circuito di Torino Spiritualità. La giornata è aperta a tutti e prevede l'appuntamento alle ore

10 a Campiglia Soana a circa due ore in auto da Torino, dove si troveranno le guide, gli esperti e le monache dello Zen giapponese con i quali si partirà per la passeggiata che porta al Pian dell'Azaria. Lungo il percorso e all'arrivo saranno proposte numerose attività come la meditazione camminata, il tiro con l'arco zen, la scoperta dei luoghi energetici, il racconto degli animali sibolo nella tradizione sciamanica. Verso il primo pomeriggio si scenderà nuovamente a Campiglia dove sarà organizzata per tutti una merenda vegetariana, con dimostrazione di preparazione di alcune ricette. Al termine un concerto di arpa celtica. La prenotazione è obbligatoria al numero 011.66.89.123 dal lunedì al venerdì.

MUSICA

Ma la natura è anche musica, perciò tra giugno e ottobre si svolgerà la seconda edizione di *Armonie nel Parco* che viene raccontata in un successivo articolo.

Perciò davvero... ciascuno a suo modo! L'importante è non dimenticare mai che la bellezza e l'alta naturalità di questi luoghi sono frutto di una tradizione lunghissima di amore per la montagna di

tutti coloro che ci hanno vissuto e che ci vivono che, insieme al Parco, contribuiscono a mantenere questi luoghi intatti per le generazioni future. ★

CRISTINA DEL CORSO
cristina.delcorso@pngp.it
Responsabile
Servizio Turismo-Educazione Ambientale

In alto,
una suggestiva immagine
scattata al pianoro
del Nivolet; in primo
piano degli splendidi
ranuncoli d'acqua.



foto: archivio ACP

ARMONIE NEL PARCO

ARMONIE NEL PARCO

LA COLONNA SONORA DEL PARADISO

In alto, un'immagine di Armonie nel Parco edizione 2014.

Cori! Nella più ampia accezione del termine: tradizionali e alpini, polifonia classica, repertori di ispirazione popolari di autori contemporanei. Suoni e voci che animeranno l'estate del Gran Paradiso, riempiendo di note le valli, i borghi, le radure sulle pendici delle montagne: spettacoli emozionanti, non solo per musicofili. Si sale a Valprato Soana di primo mattino: è buio, l'aria è ancora fresca e i volti sono ancora assonnati. Quando il primo raggio di sole filtra dalla vetta più vicina, il direttore dà il segnale e si levano al cielo le prime note dell'*Alborada*, uno spettacolo emozionante e coinvolgente, il saluto al nuovo giorno che nasce e un addio alla notte appena trascorsa. Ma questo suggestivo "vocalizzo armonico" non è l'unico appuntamento che il Parco Nazionale Gran Paradiso dedica alla musica: per tutta l'estate infatti le maestose montagne del Parco fanno da scenografia a compagini corali e concerti che si svolgono all'aperto o nelle piccole chiese delle borgate del Parco e che costituiscono un'imperdibile occasione

per conoscere aspetti inediti della cultura montana, che in queste valli è particolarmente ricca e vivace. Organizzati dall'Ente Parco in collaborazione con l'Associazione *Cori Piemontesi*, si parte il 14 giugno con il concerto nella Chiesa Convento di Ronco Canavese, con il *Coro Voci del Canavese* di Cuornè e il *Coro Castello In...Cantato* di Pavone Canavese; si prosegue sabato 20 giugno a Ronco Canavese dove, alle ore 17.30 in piazza Umberto I, si potranno ascoltare le Musiche di corte e di cortile del *Coro Polifonico di Rivarolo* e del *Coro Gran Combin* di Aosta e, alle ore 21 nella Chiesa Parrocchiale di San Giusto, i cori *Polifonico Città di Rivarolo*, *Coro Gran Combin* di Aosta e *Coro Iuvenes Voces* di Rivarolo si esibiranno in *Aspettando l'Alborada*. Domenica 21 giugno alle ore 6.00, a Piamprato, si terrà la VII edizione della suggestiva *Alborada*. Il 25 luglio a Ribordone, nell'ambito della festa *Benvenuta estate*, si terrà un concerto del *Coro Euphonè* di Ciriè, mentre il 30 agosto a Ceresole Reale, presso il Centro Visitatori *Homo et Ibex*, si

terrà l'esibizione del *Coro La Rupe* di Quincinetto. Chiudono l'estate il concerto del *Coro la Vauda* di Volpiano e del *Coro La Rotonda* di Agliè nella Chiesa Parrocchiale di Noasca, il 12 settembre, e il grande concerto del *Coro Penne Nere* di Aosta, con la partecipazione del *Coro dello Stelvio* e *Coro Li Ôsc' da forba* di Valfurva, il 10 ottobre a Locana. Il calendario completo di Armonie nel Parco è disponibile sul sito www.pngp.it/iniziative*

ANDREA VIRGILIO
andrea.virgilio@pngp.it
Ufficio Stampa PNGP
Servizio Affari Generali

ETTORE GALVANI
Presidente
Associazione Cori Piemontesi



foto: Sergio Perocchi archivio PNGP

A PIEDI TRA LE NUVOLE

SPEGNI IL MOTORE E ASCOLTA LA MONTAGNA

A PIEDI TRA LE NUVOLE ALLARGA I SUOI ORIZZONTI

Siamo giunti alla tredicesima edizione della rassegna dedicata a coloro che vogliono vivere il Parco all'insegna di un turismo dolce, per scoprire in punta di piedi luoghi splendidi, attraverso iniziative di mobilità sostenibile e di conoscenza di un patrimonio unico. Un calendario estivo sempre più ricco su un territorio ancora più ampio: quest'anno coinvolte anche la Valle di Cogne, con *Viva il Parco!*, anticipata all'11-12 luglio e la Valle di Rhêmes, con *La Vallée du seigle* (8-9 agosto), sui temi della sostenibilità, dell'acqua e delle tradizioni locali. Come ogni estate, tutte le domeniche dal 12 luglio al 30 agosto e a Ferragosto con la regolamentazione della strada per il Colle del Nivolet gli ultimi 6 km di percorso si possono percorrere a piedi, in bicicletta (da affittare in loco o caricare sulle navette), a cavallo o con le navette gestite da GTT. Da soli o in compagnia delle Guide del Parco, che vi accompagnano gratuitamente in escursione, si potranno ammirare panorami spettacolari scoprendo la biodiversità di un ambiente naturale prezioso. Durante la settimana,

la strada è accessibile alle auto, ma è comunque attivo il servizio di navette da Ceresole Reale al Colle del Nivolet e sono previsti appuntamenti per tutti i gusti: dal girologo in bici con carrettini porta bimbi, a *Canoe selvagge* nel lago di Ceresole alla serata dedicata a conoscere il progetto sulla conservazione degli ecosistemi acquatici (LIFE+ Bioaquae), senza dimenticare di assaporare le prelibatezze enogastronomiche tradizionali e con il Marchio di Qualità. In Valsavarenche ritornano gli appuntamenti con *Il sabato del villaggio*, viaggi tra natura e tradizioni con passeggiate nelle borgate e visite alla stalla, alle coltivazioni di erbe officinali e ai laboratori di apicoltura; non mancano attività creative per bambini, escursioni fotografiche e al chiar di luna. E per un pizzico di adrenalina c'è il dry-canyoning attraverso le spettacolari Gordze du Terrè. Per gli amanti dei valloni più selvaggi, da non perdere il ricco programma nel vallone di Piantonetto, parte integrante del *Giroparco Gran Paradiso*, che grazie al pacchetto comprensivo di navetta, guida e pranzo,

consentirà di scoprire il sabato di luglio e agosto panorami mozzafiato alternando facili passeggiate ad escursioni al Rifugio Pontese. E per i più avventurosi il 22-23 agosto un fantastico trekking in quota con destinazione il Rifugio Pocchiola Meneghello e discesa al lago Telleccio sul carrello della guardiania della diga.

In Valle Soana prosegue la consolidata rassegna *Una valle fantastica*: nei fine settimana del 4-5 luglio e 11-12 luglio iniziative per scoprire i segreti delle masche, i prodotti enogastronomici locali e la biodiversità, con una serata dedicata al lupo e l'iniziativa *Joelette Bike trail*, con speciali carrozzelle monoruota per i disabili. Non mancano quest'anno gli appuntamenti legati alla storia, come *Noasca da Re* il 18-19 luglio, dedicato alle frequentazioni di re Vittorio Emanuele II e alcune importanti ricorrenze legate ai conflitti mondiali.

Scopri tutte le iniziative su www.pngp.it/nivolet *

NICOLETTA FEDRIGHINI
nicoletta.fedrighini@pngp.it
Servizio Turismo-Educazione Ambientale

In alto, un ermellino in livrea estiva.

foto: Luciano Ramires
archivio PNGP



LA ZUPPA DEL GRAN PARADISO

LA ZUPPA DEL GRAN PARADISO TRADIZIONI E SAPORI SI RACCONTANO.

Mangiare, è incorporare un territorio
Jean Brunhes, geografo francese fine '800

Come si sa, i prodotti e i piatti tipici di un territorio ne riflettono la cultura, il paesaggio e le tradizioni tramandate nei secoli. Le vallate alpine del Parco del Gran Paradiso non fanno eccezione e vantano inoltre la qualità e la purezza di un ambiente speciale come l'area protetta più antica d'Italia. Il legame tra un ambiente tutelato e la qualità delle produzioni agroalimentari è stretto e nel Parco è possibile degustare eccellenze gastronomiche di assoluto valore che, attraverso i loro profumi e sapori intensi, raccontano di produttori appassionati e rispettosi dell'ambiente, di gusti genuini, di un territorio con un'elevata biodiversità e ricco di tradizioni autentiche.

In questo contesto e in occasione del tema di EXPO 2015 dedicato all'alimentazione, il Parco tra le numerose azioni di promozione e in collaborazione con i ristoratori che aderiscono al Marchio di Qualità Gran Paradiso, ha deciso di creare un piatto che potesse rac-

chiudere e custodire le tipicità di questo territorio e diventare così emblema del primo Parco Nazionale Italiano. Nasce così la *Zuppa del Gran Paradiso*, pietanza a base di patate, cipolle o porri e pane che è possibile gustare nelle strutture del Parco che hanno aderito al progetto e che verrà preparata con ingredienti della tradizione contadina, servita più o meno densa, gratinata o meno al forno, a seconda di come ogni ristoratore vorrà interpretare e personalizzare il piatto, con l'aggiunta di creatività e gusto personale. A seconda della valle, dei prodotti tipici e della fantasia degli chef, per arricchire la zuppa vengono utilizzati diversi formaggi locali: la saporita toma d'alpeggio, il delicato *seirass* (tradizionale ricotta piemontese) o la fontina valdostana, mentre alcuni la servono con pane integrale, bianco oppure di grano saraceno, che rende la zuppa ancora più gustosa. Tra gli ingredienti del territorio che caratterizzano la pietanza e la rendono profumata e saporita, troviamo inoltre l'uso di diverse erbe come il timo, l'ortica, il ver-

quegno e la *lenga buinà* tipiche delle vallate del Parco Gran Paradiso, ma non mancano le versioni con le castagne o con l'aggiunta di orzo perlato, riso o pasta corta.

Sono quindi numerose le varianti della *Zuppa del Gran Paradiso*: è possibile assaggiarle tutte o scegliere quella che più si avvicina al gusto di ciascuno, consci che in questo mix di sapori e profumi si racchiudono angoli incontaminati, paesaggi alpini di grande bellezza e con un'elevata biodiversità e una storia che si tramanda di generazione in generazione.

Per chi decide di ordinare la *Zuppa del Gran Paradiso* sarà offerto dal ristorante un piccolo omaggio e durante l'estate si potrà approfittare del *Menù del Parco* proposto da alcuni ristoratori, che comprende un antipasto, la zuppa e un dolce ad un prezzo promozionale.

Per conoscere i ristoratori che propongono la Zuppa :

www.pngp.it/marchio-qualita/zuppa-del-gran-paradiso *

NICOLETTA FEDRIGHINI
nicolett.fedrighini@pngp.it
Servizio Turismo-Educazione Ambientale



LA ZUPPA DEL GRAN PARADISO

'UNA SCOMMESSA CHE VINCEREMO SICURAMENTE' COSA PENSANO GLI CHEF DELLA "ZUPPA DEL GRAN PARADISO"? LO ABBIAMO CHIESTO AI RISTORATORI

Per capire il vero spirito del progetto e conoscere chi sono davvero gli chef che vi hanno aderito e propongono nelle loro strutture la *Zuppa del Gran Paradiso* abbiamo intervistato Luigi Chiolero della *Locanda Aquila Bianca* di Piamprato, in valle Soana, e Andrea Farcoz dell'*Hotel L'Arolla* di Cogne.

Perché hai scelto di aderire al progetto Zuppa del Gran Paradiso?

L.C. La mia attività fin dall'inizio è stata una scommessa: creare un qualcosa dal nulla in ricordo dei nonni in un luogo fantastico quale è la Valle Soana, e lo sfondo del Parco Nazionale Gran Paradiso è sempre stato un punto fermo su cui far ruotare la mia struttura ricettiva. Puntando tanto sulla qualità dei prodotti e dei servizi sono stato tra i primi ad aderire al *Marchio di Qualità del Parco*, elevando lo standard qualitativo dell'offerta che proponevo, e via via ho partecipato a quasi tutte le iniziative proposte dal Parco, Quella della zuppa mi ha visto subito entusias-

ta, perchè chi viene da noi è alla ricerca di ciò che offre il territorio, di ciò che non trova abitualmente dalle altre parti, e un piatto tipico quale la *Zuppa del Gran Paradiso* è l'offerta giusta, una scommessa che vinceremo sicuramente!

A.F. Abbiamo scelto di partecipare a questo progetto per dare risalto sempre di più al "Prodotto Parco del Gran Paradiso", e caratterizzare la nostra struttura all'interno di tale area.

Nella tua zuppa quali sapori e tradizioni della Valle in cui lavori hai deciso di inserire?

L.C. Nella ricetta della zuppa, ho cercato di inserire nel piatto quegli ingredienti "poveri" rifacendomi alla tradizione e storia della Valle Soana, partendo da ciò che offriva il territorio un tempo e che ancor oggi produciamo nei nostri orti: scalogno, patate e porri. Ingredienti semplici, che come facevano i nostri avi, vengono da queste parti conservati perfettamente, dopo la raccolta, nei "crotin" (le

cantine più piccole) e quindi reperibili tutto l'anno. E poi le pagnotte di pane raffermo, perchè una volta il pane non si comprava mica tutti i giorni... Ho legato questi sapori creandone una delicata zuppa al cucchiaino, aggiungendo un tocco di croccantezza friggendo i porri, e risaltando i sapori dei prodotti a km 0 della mia Valle, rivisitando con la mia idea la tradizione della cucina di questi luoghi.

A.F. La nostra ricetta contiene ingredienti facilmente reperibili nel nostro territorio che da sempre hanno sfamato e nutrito la popolazione della Valle: orzo e patate, che da tempo memorabile venivano coltivati sui terrazzamenti verso le cascate di Lillaz, porri e carote, tra i pochi ortaggi che crescono a questa altitudine (m.s.l.m. 1.600), timo selvatico raccolto al Cret (m.s.l.m. 2.020), pane nero, fontina e burro alimenti che ancora oggi caratterizzano la produzione contadina locale. *

ANDREA VIRGILIO
andrea.virgilio@pngp.it
Ufficio Stampa PNGP
Servizio Affari Generali

grafica: Elena Pagos e
Marcella Tortorelli
archivio PNGP

Oltre alle altre strutture che propongono il piatto, eccovi i riferimenti dove potrete gustare la zuppa di Andrea e Luigi!

Hotel L'Arolla
Fraz. Lillaz 47 - Cogne (AO)
Tel. 0165-74052
info@hotelarolla.it
www.hotelarolla.it

Locanda Aquila Bianca
Fraz. Piamprato
Valprato Soana (TO)
Tel. 0124/812993
info@locandaaquilabianca.it
sito web:
locandaaquilabianca.
wix.com/piamprato

Ricetta del ristorante **LOU BEQUET** di Cognac

Ingredienti per 6 persone
125g burro
8 cipolle bianche grandi
50g farina
6 fette pane raffermo
240g toma d'alpeggio
60g grana padano
1,5l acqua
sale, pepe e noce moscata

la farina.
Aggiungere l'acqua fredda e far cuocere per 1 ora. Versare la zuppa in 6 cocotte. Aggiungere 1 fetta di pane in ognuna e ricoprire con la toma e una spolverata di grana. Mettere in forno ad una temperatura di 200° a gratinare per ultimare la cottura fino a che la zuppa risulti dorata.

Preparazione
Tagliare a fettine le cipolle, soffriggerle nel burro e farle bianchire. Aggiungere sale, pepe e noce moscata. Mescolare e versare

Ricetta del ristorante **CHALET DEL LAGO** di Leresole Reale

Ingredienti per 4 persone
4 cipolle
1/2 bicchiere d'olio
1/4 l di brodo
10 fette pane abbrustolito
4 cucchiari di seiras al pepe sale, pepe

pane, coprirle con uno strato di seiras sbriciolato, versare un mestolo di cipolle e brodo. Fare nello stesso modo un secondo strato finendo con il seiras o parmigiano. Passare in forno finché la superficie sia dorata.

Preparazione
Tagliare le cipolle a fette e farle cuocere lentamente nell'olio finché saranno imbrionite. Versare il brodo e lasciare sobbollire per 10-15 minuti. Ungere d'olio 4 terrine e deporre le fette di

Varianti
L'utilizzo di pane di grano saraceno rende più gustosa e "antica" la zuppa.

Ricetta dell'hotel **AROLLA** di Cognac

Ingredienti per 2 persone
60g orzo perlato
1 porro
2 patate
1 carota
4 fettine fontina
2 fette pane integrale
2 noci di burro
10g timo aromatizzato nel burro fuso

in una pentola con una noce di burro, aggiungere l'orzo scolato, bagnare con del brodo e cuocere a fuoco basso. A cottura ultimata mettere la zuppa in una ciotola di terracotta, coprire con una fetta di pane integrale precedentemente tostato e coprire con la fontina. Far gratinare in forno; per ultimo rosolare l'altra noce di burro aromatizzata con il timo da aggiungere nella zuppa prima di servire.

Preparazione
Ammollare l'orzo e tagliare le verdure a cubetti. Farle tostare

Ricetta dell'hotel **NOTRE MAISON** di Cognac

Ingredienti
4 porri
4 patate
500g castagne
burro
crostini di pane e fette di lardo

Preparazione
Incidere, lessare e pelare le castagne. Stufare i porri con il burro, aggiungere le patate e bagnare con il brodo. Quando le patate sono cotte aggiungere le castagne, sale e pepe. Servire ben caldo con alcune fette di lardo arrotolate su crostino di pane.

Ricetta dell'hotel ristorante **SANT'ORSO** di Cognac

Ingredienti per 6 persone
1 cipolla, 1 carota,
1 pomodoro fresco, sale, pepe
1 gambo di sedano,
1 erbe aromatiche (salvia, alloro...)
300 g di salsiccia
1 kg di fave
200 g di ditalini rigati
2,5 l di acqua, 50 g di burro
300 g di pane integrale raffermo (pane nero di Ozein)
100 g di fontina e 100 g di toma

pomodoro; farli soffriggere con le erbe aromatiche. Unire le fave, il sale e lasciar insaporire circa 10 minuti. Ricoprire di acqua calda e far cuocere per circa 1 ora. Far saltare la salsiccia sminuzzata e unirli alla minestra di fave. Aggiungere la pasta corta e continuare la cottura altri 10 minuti aggiustando di sale e di pepe. Sciogliere il burro in una padella e passarvi il pane integrale tagliato a cubetti. Unirlo alla zuppa insieme a fontina e toma ridotti a dadini.

Preparazione
Tritare cipolla, sedano, carota e

Ricetta della **LOCANDA AQUILA BIANCA** di Valprato Soana

Ingredienti per 4 persone
1 scalogno, 2 patate e 1 porro
300ml brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale, pepe, farina bianca
4 pagnotte di forma tonda

filamenti infarinati e fritti. Aggiungere il brodo vegetale a scalogno, patate e porri e far cuocere per circa 20 minuti. Nel frattempo svuotare le pagnotte della mollica interna per creare dei crostini d'accompagnamento passandoli in forno. Trascorsi 20 minuti frullare la zuppa ottenendo una crema. Aggiustare di sale e pepe e versare nelle pagnotte. Guarnire con i crostini, i porri fritti tagliati a julienne ed un filo d'olio.

Preparazione
Mondare lo scalogno, tritarlo finemente e appassirlo per 3 minuti circa con un filo d'olio a fiamma viva. Aggiungere le patate sbucciate e tagliate a cubetti e la parte bianca del porro. La parte verde sarà utilizzata a

Ricetta dell'hotel ristorante **GRANTA PAREY** di Rhêmes-Notre-Dame

Ingredienti per persona
carote
zucchine
patate
fajoli
erbe di montagna
2 fette di pane nero
2 fette di fontina

Preparazione
Preparare il minestrone con carote, zucchini, erbe di montagna di stagione, fajoli, patate. Una volta cotto a punto lo lascio raffreddare per poi metterlo in cocotte con fette di pane nero raffermo e fontina. In forno per 10 minuti.

Varianti
Si può usare il pane bianco raffermo anziché quello nero

Ricetta dell'hotel **GLI SCOTIATOLI** di Leresole Reale

Ingredienti per 4 persone
4 piccoli pugni di riso
1 grossa cipolla
1 grossa patata
1 noce di lardo
3 pugni di foglie di ortica tenere
3 pugni di foglie di "verquegn" (spiniaco selvatico)
1 pugno di foglie di "lenga buina" (erba serpentina)
toma di Leresole Reale di media stagionatura

Preparazione
Soffriggere la cipolla affettata finemente in poco olio. Aggiungere 2l d'acqua, la noce di burro e la patata tagliata a cubetti piccolissimi. Portare a bollore e cuocere per 15/20 minuti. Aggiungere poi le erbe lavate e tritate grossolanamente ed il riso; mescolare bene e continuare la cottura per circa 20 minuti fino a che il riso sia cotto al punto giusto. Se necessario aggiungere un po' d'acqua. Servire con scaglie di toma di Leresole Reale.

la ZUPPA del GRAN PARADISO il piatto che racconta il Parco



foto: archivio PNGP

A SCUOLA DI NATURA NEL PARCO

IL PARCO META IDEALE PER GITE SCOLASTICHE E SOGGIORNI



In alto, un momento della premiazione del concorso per le scuole *Chi ama protegge*.

Una gita in giornata o, ancora meglio, un soggiorno di un paio di giorni nel Parco più antico d'Italia, per conoscere i segreti degli animali e degli ecosistemi alpini, per capire qual è il nostro posto nella natura e come dobbiamo comportarci per tutelare e proteggere ambienti delicati, per seguire le tracce del lupo sulla neve o vivere un'esperienza da giovani ricercatori: sono queste le proposte del Parco dedicate alle scuole. Da oltre 20 anni infatti il Servizio Turismo-Educazione ambientale svolge attività didattiche rivolte in particolare alle scuole del territorio, con la collaborazione del Servizio di Sorveglianza.

Nei suoi oltre 90 anni di vita, il Parco ha accumulato un patrimonio di dati, informazioni e testimonianze che vengono ora messi a disposizione attraverso tre percorsi di scoperta che dovrebbero stimolare nei ragazzi nuove domande e curiosità: *Scoprinatura*, *Uomo e montagna* e *Sport e natura* le tre aree tematiche attorno a cui l'organizzazione del Parco costruisce, in base alle

esigenze curricolari e agli obiettivi didattici degli insegnanti, il programma della gita.

Nell'anno scolastico appena concluso sono state coinvolte ben 93 classi, con circa 1.700 alunni e 65 insegnanti formati appositamente per il progetto didattico *Chi ama protegge*. Scopo del progetto, finanziato dal Parco che ha contribuito anche alle spese di trasporto delle scuole partecipanti, è stato quello di coinvolgere le classi del territorio vicino all'area protetta per farla conoscere con attività in classe ed uscite sul campo con le guide insieme ai guardaparco. Partendo dal concetto che "ciò che si ama si protegge", l'altra finalità del progetto è stata quella di stimolare nelle nuove generazioni quell'affezione per un patrimonio unico ma delicato, che fa scaturire il senso di protezione e dunque favorisce la consapevolezza della necessità di conservazione. Significativo anche il coinvolgimento dei guardaparco che hanno svolto numerosi incontri in classe e sul campo, ottima la disponibilità del territorio per l'accoglienza delle

classi e le visite ai centri del Parco. Il progetto ha previsto anche un concorso a premi per gli elaborati migliori realizzati dalle classi, con premiazione e festa finale che si è tenuta a Ceresole Reale il 6 giugno, con un'ottima partecipazione da parte delle scuole coinvolte. Inoltre quest'anno il Parco Gran Paradiso e il Parc de la Vanoise, nell'ambito della *Carta di buon vicinato*, hanno nuovamente attivato lo scambio tra le scuole dei Comuni rientranti nei rispettivi territori, Locana e Modane, per approfondire la conoscenza del proprio Parco e di quello oltrefrontiera. Ricordiamo infine che per scuole, gruppi organizzati e famiglie che intendono svolgere percorsi educativi personalizzati, è presente il Centro Educazione Ambientale di Noasca, nel versante piemontese del Parco, riconosciuto a livello regionale, costituito da un'aula didattica attrezzata e di una struttura ricettiva con camere e ristorante (Hotel La Cascata). *

ANDREA VIRGILIO
andrea.virgilio@pngp.it
Ufficio Stampa PNGP



TRA RUPI E CASCADE DI GHIACCIO

INSERTO STACCABILE!

IL CALENDARIO DEI MESI PIÙ DELICATI

Ungulati, chiroterri e uccelli popolano falesie, rupi e cascate di ghiaccio. La sopravvivenza di questi animali dipende anche da te, aiutaci a non disturbarli, soprattutto durante i periodi per loro più delicati.



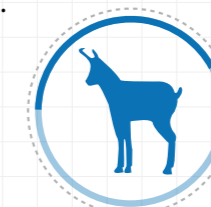
1.000/3.900
mslm

STAMBECCO

Periodo di massima attenzione: **dicembre ÷ giugno**; a dicembre/gennaio iniziano gli accoppiamenti; la gestazione dura circa 6 mesi.

Periodo di attenzione:

luglio ÷ novembre; in questo periodo le femmine si prendono cura del proprio piccolo, che poco dopo la nascita segue la mamma anche nelle zone più impervie. Inoltre è il periodo in cui vengono accumulate le riserve nutritive per il periodo degli amori e per l'inverno.



800/3.500
mslm

CAMOSCIO

Periodo di massima attenzione: **ottobre ÷ maggio**; a ottobre/novembre iniziano gli accoppiamenti la gestazione dura circa 6 mesi verso maggio le femmine partoriscono uno o al massimo due capretti.

Periodo di attenzione:

giugno ÷ settembre in questo periodo le femmine si prendono cura dei piccoli. Inoltre è il periodo in cui vengono accumulate le riserve nutritive per il periodo degli amori e per l'inverno.



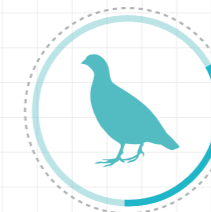
700/2.400
mslm

FALCO PELLEGRINO

Periodo di massima attenzione: **tutto l'anno**

Questa specie impiega diversi mesi a scegliere la rupe più adatta al nido e lo costruisce in luoghi dove il disturbo è ridotto al minimo. Febbraio/luglio è il periodo di riproduzione che comprende:

- cova: 29-32 giorni circa;
- schiusa delle uova e cura dei piccoli fino all'involo (circa 35-42 giorni dalla schiusa).



1.400/2.500
mslm

COTURNICE

Periodo di massima attenzione: **maggio ÷ agosto**

- cova: 24-26 giorni circa
- schiusa delle uova e cura dei piccoli fino all'involo (circa 20 giorni dalla schiusa).

Al di fuori del periodo riproduttivo si può trovare in piccoli gruppi sui pendii assolati caratterizzati da vegetazione rada.



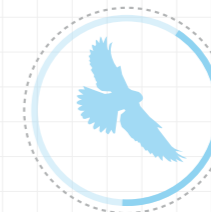
1.600/3.500
mslm

FRINGUELLO ALPINO

Periodo di massima attenzione: **maggio ÷ agosto**

- cova: 13-14 giorni circa
- schiusa delle uova e cura dei piccoli fino all'involo (circa 20 giorni dalla schiusa).

Anche al di fuori del periodo riproduttivo è strettamente legato alle aree montuose, ma compie spostamenti erratici in cerca di cibo.



700/2.600
mslm

GHEPPIO

Periodo di massima attenzione: **aprile ÷ agosto**

- cova: 27-31 giorni circa
- schiusa delle uova e cura dei piccoli fino all'involo (circa 27-30 giorni dalla schiusa).

Periodo di attenzione:

settembre ÷ marzo; in questo periodo frequenta comunque le rupi e se disturbato potrebbe essere indotto ad abbandonarle.



700/2.400
mslm

CHIROTTERI

Periodo di massima attenzione: **dicembre ÷ luglio**.

Le femmine gravide si aggregano a formare colonie riproduttive nelle fessure delle rocce; ogni femmina dà alla luce un piccolo. Le fessure nelle rocce vengono usate come rifugio anche nel periodo invernale.

IL CALENDARIO DEI MESI PIÙ DELICATI

I mesi più importanti per gli animali selvatici, in cui sono più vulnerabili e il disturbo provocato dall'uomo deve essere ridotto al minimo, non sono uguali per tutte le specie. Spesso coincidono con il periodo primaverile-estivo, legato alla riproduzione, ma anche l'inverno può presentare notevoli difficoltà.

Tra pareti di solida roccia e cascate di ghiaccio, il successo delle nascite e della sopravvivenza dipende da molti fattori e soprattutto:

- dalla scelta del luogo dove accoppiarsi o dove costruire il nido;
- dal rigore dell'inverno, che già normalmente limita la sopravvivenza;
- dall'uomo, che in ogni momento viene percepito come una minaccia.

Alcune specie sono sensibili alla presenza umana in tutti i periodi dell'anno. Il falco pellegrino, ad esempio, impiega diverso tempo a scegliere la rupe più adatta al nido e lo costruisce solo dove il disturbo è ridotto al minimo.

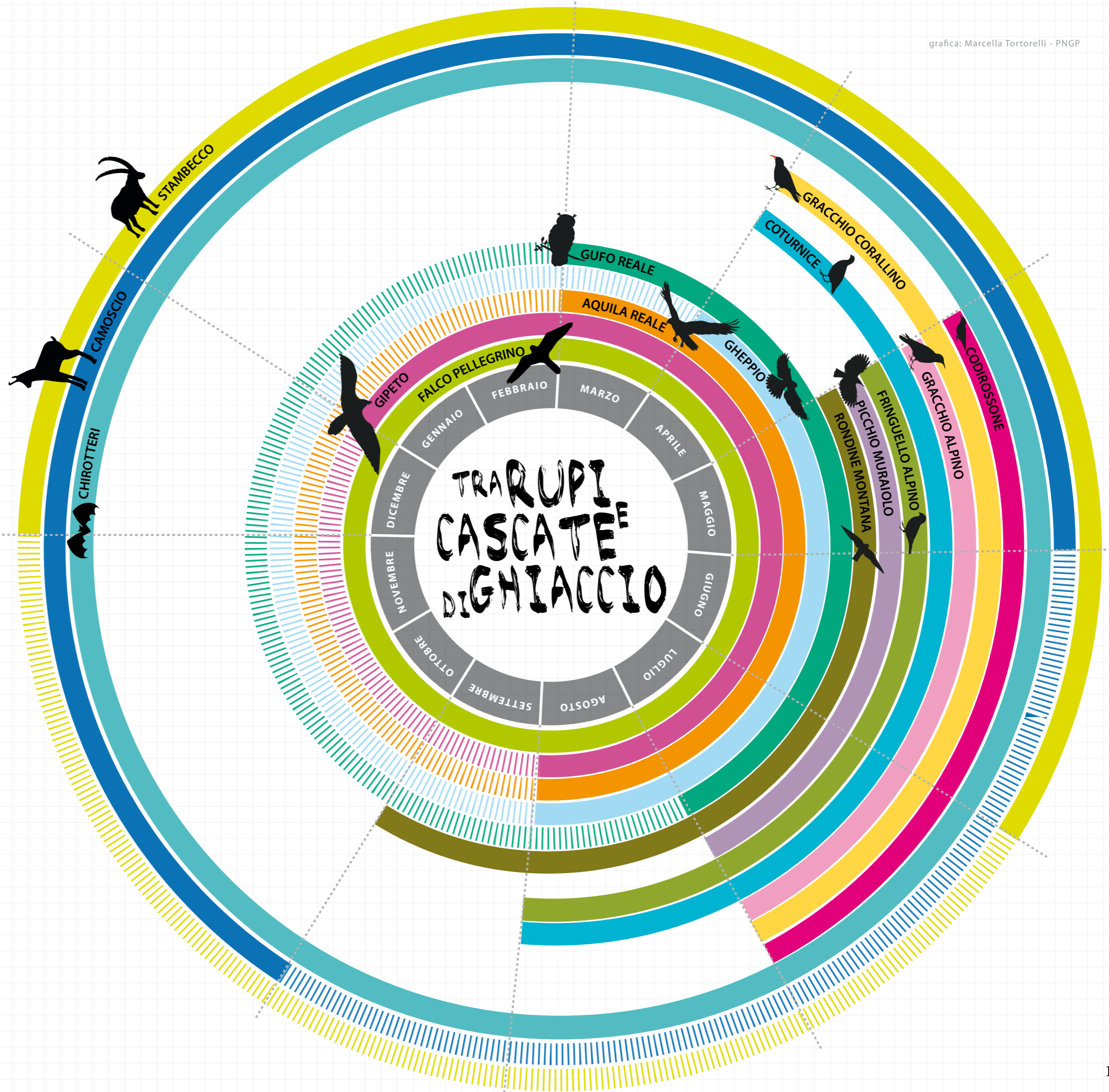
Allo stambecco non basta superare i rigori dell'inverno, anche il periodo estivo è importante: deve infatti prendersi cura dei piccoli e mettere da parte le riserve nutritive per il periodo degli amori e per l'inverno.

Altre specie invece, come il gracchio alpino, al di fuori del periodo riproduttivo sono meno legate alle rocce e alle pareti del Parco e risentono in misura minore del disturbo che possiamo arrecare.

Prima di andare in montagna, quindi, verifica sul sito del Parco eventuali divieti e consulta la grafica qui a fianco per controllare quali specie potresti incontrare nell'arco dell'anno e alle diverse altitudini.

Ricorda sempre: se vedi un nido o ti imbatti in un branco sii discreto e, se puoi, allontanati subito!

WWW.PNGP.IT

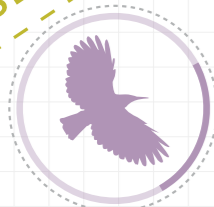


legenda

in questo periodo fai **molta attenzione**, la sensibilità al disturbo è massima!

in questo periodo fai comunque **attenzione**, vi è minore sensibilità ma le specie sono ugualmente vulnerabili al disturbo.

INSERTO STACCABILE!



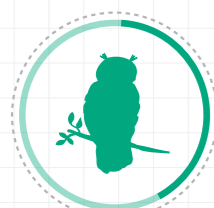
1.000/2.800
mslm

PICCHIO MURAIOLO

Periodo di massima attenzione:
maggio ÷ luglio

- cova: 18-20 giorni circa
- schiusa delle uova e cura dei piccoli fino all'involo (circa 28 giorni dalla schiusa).

Al di fuori del periodo riproduttivo è meno legato alle rupi collocate al di sopra della linea degli alberi. Sempre legato alle pareti di roccia, naturali o artificiali, cerca le aree più calde e soleggiate.



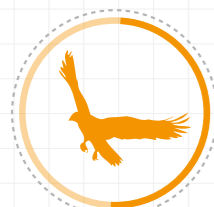
700/2.400
mslm

GUFO REALE

Periodo di massima attenzione:
marzo ÷ luglio

- cova: 34-36 giorni circa
- schiusa delle uova e cura dei piccoli fino all'involo (circa 50-60 giorni dalla schiusa).

Periodo di attenzione:
agosto ÷ febbraio; in questo periodo frequenta comunque le rupi, è legato ad aree rocciose alternate ad aree aperte in cui può cacciare e il disturbo antropico rappresenta la principale minaccia all'espansione delle sue popolazioni.



800/3.000
mslm

AQUILA REALE

Periodo di massima attenzione:
marzo ÷ agosto

- cova: 43-44 giorni circa
- schiusa delle uova e cura dei piccoli fino all'involo (circa 74-80 giorni dalla schiusa).

Periodo di attenzione:
settembre ÷ febbraio; in questo periodo frequenta comunque le rupi. La coppia infatti costruisce molti nidi e sceglie di anno in anno quale utilizzare per la riproduzione. Un disturbo durante il periodo invernale può influenzare la scelta della coppia, limitando di fatto i nidi disponibili.



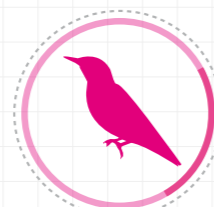
1.600/3.000
mslm

GRACCHIO CORALLINO

Periodo di massima attenzione:
aprile ÷ luglio

- cova: 17-18 giorni circa
- schiusa delle uova e cura dei piccoli fino all'involo (circa 38 giorni dalla schiusa).

Al di fuori del periodo riproduttivo è meno legato alle rupi; durante l'inverno si sposta spesso a valle in cerca di cibo.



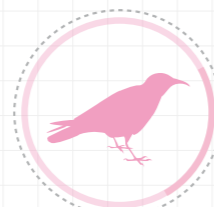
1.000/2.600
mslm

CODIROSSONE

Periodo di massima attenzione:
maggio ÷ luglio

- cova: 14-15 giorni circa
- schiusa delle uova e cura dei piccoli fino all'involo (circa 15-16 giorni dalla schiusa).

Al termine del periodo riproduttivo lascia il Parco, per migrare verso le savane dell'Africa sub-sahariana, dove trascorrerà l'inverno.



1.600/3.000
mslm

GRACCHIO ALPINO

Periodo di massima attenzione:
maggio ÷ luglio

- cova: 18-21 giorni circa
- schiusa delle uova e cura dei piccoli fino all'involo (circa 31-38 giorni dalla schiusa).

Al di fuori del periodo riproduttivo è meno legato alle rupi, diventa prevalentemente frugivoro e si sposta spesso a valle, ad esempio in cerca delle mele non raccolte.



1.000/3.000
mslm

GIPETO

Periodo di massima attenzione:
gennaio ÷ agosto

- cova: 55-60 giorni circa
- schiusa delle uova e cura dei piccoli fino all'involo (circa 100-110 giorni dalla schiusa).

Periodo di attenzione:
settembre ÷ dicembre; in questo periodo frequenta comunque le rupi, è infatti legato in maniera stabile alle pareti rocciose.



1.000/2.500
mslm

RONDINE MONTANA

Periodo di massima attenzione:
maggio ÷ settembre

- cova: 14 giorni circa
- schiusa delle uova e cura dei piccoli fino all'involo (circa 25 giorni dalla schiusa); se la stagione lo consente riesce a fare anche 2 covate.

Al di fuori del periodo riproduttivo non è legata alle rupi del Parco, si sposta infatti a quote più basse e in aree a clima mediterraneo per sfuggire ai rigori dell'inverno alpino.



foto: Enzo Massa Micon
archivio PNGP

SENTIERO NATURA DELLO STAGNO LES FONTAINES ALLA SCOPERTA DI AMBIENTI INCONSUETI E RICCHI DI VEGETAZIONE

Una piacevole passeggiata alla scoperta di ambienti inconsueti è l'obiettivo del sentiero natura dello Stagno Les Fontaines, recentemente realizzato dall'Ente Parco a Cogne. Il percorso si sviluppa per circa 3,7 km tra le frazioni di Buthier ed Epinel, lungo la pista forestale che fiancheggia il torrente Grand Eyvia, in un ambiente caratterizzato da prati stabili limitrofi al corso d'acqua, circondati da estesi boschi di conifere, Larice e Abete rosso, e scarsi esemplari di latifoglie, Betulle al limitare delle radure e Salici nei pressi dei corsi d'acqua. L'andamento è pianeggiante, ad eccezione di brevi dislivelli localizzati tra Cretaz e lo Stagno Les Fontaines e riprende il tracciato della pista di sci nordico. È percorribile in diverse stagioni dell'anno e adatto anche ad un turismo non incline all'escurionismo vero e proprio. La particolarità dell'area è la compresenza, a poca distanza l'uno dall'altro, di due habitat molto diversi: la pseudo-steppa, ricca di specie vegetali rare nell'arco alpino, e una zona umida, appunto Les Fontaines, con una vegetazione

completamente naturale, complementare a quella del paesaggio agricolo circostante. La comunità vegetale della pseudo-steppa costituisce un habitat molto raro sulle Alpi, protetto a livello europeo dalla Direttiva 92/43, in cui le specie "guida" sono due graminacee, la Festuca del Vallese (*Festuca valesiaca*) e il Lino delle fate (*Stipa eriocalis*); questo è anche l'habitat in cui vive l'Astragalo coda di volpe (*Astragalus alopecurus*), pianta rarissima presente solo in Valle d'Aosta e sulle Alpi meridionali francesi. La zona di Les Fontaines sorprende perché compare al visitatore inaspettata: il toponimo ci dice che è stata per molto tempo un'area paludosa con alcune piccole sorgenti. I recenti eventi alluvionali (1993 e soprattutto 2000) hanno dato origine a uno stagno, depositando materiale ghiaioso e sabbioso che, rialzando il livello del terreno, non ha più consentito la confluenza delle acque risorgive direttamente nel torrente Grand Eyvia. Nel corso di una decina di anni il piccolo specchio d'acqua è stato colonizzato sia

sulle sue rive che al suo interno da una ricca ed interessante vegetazione igrofila, perlopiù Giunchi e Carici. Il sentiero natura è attrezzato con dieci pannelli che illustrano le particolarità degli ambienti attraversati e della vita animale e vegetale che li caratterizza; presso la pseudo-steppa e lo stagno due punti di osservazione e una passerella offrono affacci senza che gli habitat possano essere danneggiati. Per la posa delle pedane sono state utilizzate tecniche poco invasive, come le fondazioni a vite, che non hanno comportato scavi o getti in calcestruzzo né ripristini delle superfici di intervento; tutte le strutture sono in legno. L'intervento rientra nel Progetto Giroparchi, finanziato dal PAR-FAS Valle d'Aosta 2007/2013, linea di azione 3.1 Valorizzazione del Parco Nazionale Gran Paradiso. *

PATRIZIA VASCETTO
patrizia.vaschetto@pngp.it
Ufficio Pianificazione
Servizio Tecnico e Pianificazione

LAURA POGGIO
laura.poggio@pngp.it
Responsabile
Servizio Botanico

In alto,
due immagini dello
stagno di Les Fontaines.
In basso,
uno dei cartelli che
illustrano il percorso.





I NOSTRI PRODOTTI:
NATURALMENTE DI QUALITÀ

www.pnpg.it/marchio-qualita



© Dario De Siena - archivio P.N.G.P.

IL MARCHIO DI QUALITÀ DEL PARCO NAZIONALE GRAN PARADISO

Negli alpeggi in alta quota, circondati da pascoli dove gli animali si nutrono di erbe fragranti e aromatiche, vengono prodotti gustosi **formaggi**, soprattutto di latte vaccino e caprino.

Tra le tipicità del territorio, anche il **genepy**, famoso e apprezzato liquore prodotto per infusione e distillazione delle omonime piante officinali, coltivate su entrambi i versanti dell'area protetta.

Piccoli **frutti** come **lamponi, ribes, fragoline, mirtili** e gli **ortaggi** di stagione, tra cui la rinomata **patata di montagna**, sono alcuni dei prodotti che vengono coltivati con passione dai nostri operatori.

Le caratteristiche vigne incastonate tra ripidi e assolati declivi del versante valdostano del Parco garantiscono una produzione del tutto esclusiva di pregiato **vino rosso, bianco e rosé**.

La grande varietà di ambienti del Parco e l'elevata biodiversità, che si riflette anche nella ricchezza di specie vegetali, offrono alle api un'ampia scelta di fiori da cui bottinare: gli apicoltori ne ricavano ottimi **mieli di castagno, rododendro, acacia, tarassaco e millefiori**.

Nei laboratori artigianali si tramandano nel tempo le ricette di prelibati **dolci** realizzati con ingredienti tradizionali, come ad esempio le nocciole e il mais, anche nell'antica varietà del **Pignoletto Rosso**; tra le tipiche lavorazioni alimentari non mancano poi i prodotti di **gastronomia**.

Ogni giorno nei forni vengono impastati e cotti **pane, grissini e focacce** tradizionali che, con fragranza unica e profumi inconfondibili, possono essere accompagnati dai saporiti **salumi**, tra i quali la tipica e gustosa **mocetta**, a base di carne salata e stagionata.

SCOPRI STRUTTURE E ATTIVITÀ A MARCHIO PARCO

VERSANTE PIEMONTESE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORAZIONE

VAL SOANA
Locanda Aquila Bianca - Loc. Piamprato 87 - Valprato Soana - 0124.812993

VALLE ORCO
Ristorante La Rocca - Via Arduino 6 - Sparone - 0124.808867
B&B Il Cantellino - Via Roma 82 - Locana - 0124.83459
Rifugio Pontese - Loc. Piano Delle Muande Di Teleccio - Locana - 0124.800186
Osteria dei viaggiatori - Loc. Frera Superiore - Noasca - 0124.901031
Affittacamere Il Maiolandro - Loc. Pianchette - Noasca - 345.2790649
Albergo Meublé Sport - Loc. Capoluogo 12 - Ceresole Reale - 0124.953187
Hotel Blanchetti - Loc. Prese 13 - Ceresole Reale - 0124.953174
Albergo ristorante Chalet del Lago - Loc. Pian della Balma 10 - Ceresole Reale - 0124.953128
Hotel Gli scoiattoli - Loc. Barilò 4 - Ceresole Reale - 0124.953007
Ristorante La Baracca - Loc. Serrù - Ceresole Reale - 0124.953275
Ristorante Rifugio Le Fonti - Loc. Fonti minerali 1 - Ceresole Reale - 0124.953117 - 347.6075573
Camping Piccolo Paradiso - Loc. Foiera - Ceresole Reale - 0124.953235 - 347.5404390
Rifugio Guido Muzio - Loc. Chiapili inferiore - Ceresole Reale - 0124.953141 - 347.1222757
Rifugio Massimo Mila - Loc. Villa - Ceresole Reale - 0124.953230

PRODUTTORI
Apicoltura Canavesana - Via Corte d'Assisi - Ivrea - 0125.239926 - 349.4738027
Alpeggio Ceresa Alpe Oregge - Ribordone 339.8253211 - 011.3249259
Pasticceria Perotti - Via Destefanis 2 - Pont C.se - 0124.85129
Azienda agricola e apicoltura Poc ma bun - Loc. Bisdonio case sparse 11bis - Pont C.se - 347.5500831
Panetteria Anna e Lauri - Piazza Vittorio Emanuele, 7 - Ronco C.se - 0124.817286
Macelleria Venezia - Via Roma 33 - Ronco C.se - 0124.817360
Bottega degli antichi sapori - 347.2389310
L'ort de Champly - Valprato Soana - 347.4136258
Azienda agricola Perotti Elvis Alpe Azaria - Valprato Soana 348.6101045
Apicoltura Pezzetti - Loc. Pratalungo 3 - Locana - 347.5787202
Macelleria Boetto - Bg. Patridonio 1 - Pont C.se - 0124.84173
Gastronomia Laboroi - Via Roma 59 - Locana - 0124.83113

ARTIGIANI
Atelier di scultura di Marco Rolando - Loc. Capoluogo 5 - Ceresole Reale 0124.953211 - 347.1589954
Falegnameria Tarro Genta - Loc. Pratalungo 11 - Locana - 347.6822218

VERSANTE VALDOSTANO STRUTTURE RICETTIVE E RISTORAZIONE

FONDO VALLE
B&B Clusella - Loc. Maillod 61 - Sarre - 347.9922676
B&B Vetan - Loc. Vetan Dessous 19 - Saint Pierre - 0165.908970
Albergo La Meridiana - Loc. Château Feuillet 17 - Saint Pierre - 0165.903626
B&B Le vieux noyer Loc. Rumiod 9 - Saint Pierre 0165.903386 - 349.7337877
Affittacamere Au château blanc - Via Corrado Gex 22 - Arvier - 0165.99166
Relais du Paradis - Loc. Villes Dessous 53 - Introd - 0165.920871
Vinosteria Antirouille - Loc. Capoluogo 8 - Aymavilles - 0165.902061

VALLE DI RHÊMES
Bar Ristorante Le Solitaire - Loc. La Fabrique 15 - Rhêmes-Saint-George - 0165.907504
Case Gran Paradiso Centro turismo equestre - Loc. La Fabrique 13 - Rhêmes-Saint-Georges - 0165.907667
Camping Val di Rhêmes - Loc. Voix - Rhêmes-Saint-Georges - 0165.907648
Hotel Granta Parey - Loc. Chanavey - Rhêmes-Notre-Dame - 0165.936104
Albergo Ristorante Boule de neige - Loc. Chanavey 27 - Rhêmes-Notre-Dame - 0165.936166

VALLE DI COGNE
Agriturismo Plan de la Tour - Loc. Epinel, 198 - Cogne - 0165.74870
Residence Les Nigritelles - Loc. Lillaz 21 - Cogne - 0165.749270
Hotel Notre Maison - Loc. Cretaz 9 - Cogne - 0165.741040
Ristorante Lou Bequet - Loc. Cretaz 93 - Cogne - 0165.74651
Hotel l'Arolla - Loc. Lillaz 47 - Cogne - 0165.74052
Hotel du Grand Paradis - Via Dott. Grappein, 45 - Cogne 0165.74821
Hotel Sant'Orso - Via Bourgeois, 2 - Cogne - 0165.74821
Hotel La Madonnina - Via Laydetré, 7 - Cogne - 0165.74078
Hostellerie de l'Atelier - Via Dott. Grappein 103 - Cogne - 0165.74327
Lou Ressonnon - Rue Mines de Cogne 22 - Cogne - 0165.74034
Bar ristorante Lou Tchappé - Fraz. Lillaz 126 - Cogne - 0165.74379

VALSAVARENCHÉ
Camping Gran Paradiso - Loc. Plan de la Pesse - Valsavarenche - 0165.905801

VALGRISENCHÉ
B&B Maison Bovard - Loc. Gerbelle - Valgrisenche - 0165.97119
Rifugio Bezzi Alpe Vaudet - Valgrisenche - 0165.97129

PRODUTTORI
Apicoltura Livio Carlin - Loc. Creton 60 - Valsavarenche - 347.1192320
Azienda agricola da Emy - Loc. Bois de Clin 18 - Valsavarenche - 0165.905791
Maison Anselmet - Loc. Verreytaz 30 - Villeneuve - 0165.904851
Macelleria Segor - Piazza Emilio Chanoux, 4 - Villeneuve - 0165.95479
Cave coopérative de l'Enfer - Via Corrado Gex 52 - Arvier - 0165.99238 - 334.8593514
La maison du goût - Via Mines de Cogne 11 - 0165.74075
Maison agricole Petit Paradis - Cogne - 0165.762636

ARTIGIANI
Les Amis du Bois - Loc. Villes Dessous 9 - Introd 0165.95557

foto: Paolo Taranto
archivio PNGP

««« FOTOGRAFARE IL PARCO

FOTOGRAFARE IL PARCO

I VINCITORI DELLA 10^a EDIZIONE DEL CONCORSO FOTOGRAFICO INTERNAZIONALE DEI PARCHI

In alto, *Magia di luci*,
foto vincitrice del
primo premio assoluto,
che raffigura in modo
originale le scie luminose
notturne delle lucciole.

Si è conclusa la 10^a edizione del concorso internazionale *Fotografare il Parco*, organizzato dai Parchi Nazionali dello Stelvio, Gran Paradiso, Abruzzo e Vanoise. Ancora una volta il concorso ha registrato una grande partecipazione richiamando l'interesse di molti fotografi, dilettanti e professionisti, con oltre 400 partecipanti e più di 3200 scatti provenienti da molti paesi europei.

Paolo Taranto si è aggiudicato il primo premio assoluto con la fotografia *Magia di luci*. La giuria ha premiato un modo originale di descrivere la natura, privilegiando gli aspetti grafici delle scie luminose delle lucciole. Al secondo posto si è classificato Pietro Ruffini, con la fotografia *Luce di scena*, un ritratto di stambecco realizzato sfruttando il particolare taglio di luce. Il terzo premio è stato assegnato al paesaggio del *Gran Nomenon* ammantato da nebbie, fotografato da Daniele Passoni. Nella categoria **I paesaggi del Parco** sono stati premiati: Giacomo Meneghello con un *Tramonto invernale sulla Val Zebrù* (Parco Nazionale dello Stelvio); di

nuovo Pietro Ruffini con le strane forme delle *Nubi* in alta quota in Valsavarenche (Parco Nazionale Gran Paradiso); Matteo Senesi con un'immagine de *Il solitario*, un albero nella distesa di neve nel Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise; Christian Simon che ha colto i particolari colori del *Ciel d'orange en Maurienne* (Parc National de la Vanoise).

Alberto Bontacchio si è aggiudicato il primo premio della categoria **Fauna selvatica** con *Il fruttuoso volo del gipeto*, intento al trasporto di un cranio di camoscio. Al secondo posto si è piazzato Alberto Olivero con la fotografia *White on white*, ritratto di lepre bianca nella neve. L'immagine di *Marmotta nella neve* di Annamaria Pernstich si è aggiudicata il terzo premio di categoria.

La categoria **Micromondo** ha visto l'affermazione di Roberto Zuolo con l'immagine *Rino*, fotografia di uno scarabeo rinoceronte. Secondo classificato è Lorenzo Shoubridge con una foto dei bruchi della farfalla *Stauropus fagi*. Il terzo premio è stato assegnato alla sala-

mandra e ai funghi delle *Atmosfere d'autunno* di Marco Bertolini.

Primo classificato della categoria **Mondo vegetale** è Claudio Godena con la *Solitudine* di un seme rimasto su un'infiorescenza. Al secondo posto si è classificato Giuseppe Bonali con una fotografia di *Muschio comune*. Il gioco de *Gli effetti della luce* di Matteo Pegoretti ha meritato il terzo premio.

La categoria **Digiscoping del Parco** ha visto l'affermazione di Andrea Roverselli con *Il riposo del re*, fotografia del maestoso gufo reale. Sono inoltre state segnalate le fotografie di Luigi Remonti, Marco Colombo, Stefano Sandrini, Claudio Montuori, Marco Barone e Matteo Berbenni.

La cerimonia di premiazione avrà luogo nella tarda primavera 2015. Il bando e il regolamento della prossima edizione saranno disponibili sul sito internet www.fotografareilparco.it *

LORENZO ROSSETTI
Collaboratore PNGP



foto: Cesare Puzzi
archivio PNGP

TROTA MARMORATA >>>

BENTORNATA MARMORATA!

LE AZIONI DI CONSERVAZIONE DEL PROGETTO LIFE+ BIOAQUAE A FAVORE DELLA TROTA MARMORATA

Uno degli obiettivi del progetto LIFE+ BIOAQUAE è la conservazione della Trota marmorata (*Salmo marmoratus*). Subendemismo Padano-Veneto, essa è da sempre presente nei suoi affluenti di sinistra e nei relativi bacini idrografici, nonché in quelle zone – come i corsi d'acqua del versante adriatico della Slovenia e della Dalmazia – che si trovavano in condizione di contiguità con il Nord Italia ai tempi dell'ultima fase glaciale, quando il Grande fiume sfociava più a sud, nei pressi dell'attuale Ancona.

Il suo areale di distribuzione poco esteso e sovrapponibile in larga parte con aree fortemente antropizzate rende la Trota marmorata una specie sensibile e vulnerabile. Negli ultimi secoli e in maniera particolare a partire dal secondo dopoguerra, la pressione antropica è stata infatti fonte di contrazione e frammentazione delle sue popolazioni, principalmente a causa dell'alterazione dell'habitat, del prelievo indiscriminato e delle diffuse semine effettuate a sostegno

della pesca sportiva con adulti e novellame di Trota fario (*Salmo trutta*), pratica questa che porta al contatto forzato e all'ibridazione fra i due Salmonidi praticamente ovunque.

L'ibridazione fra la Trota fario e la Trota marmorata porta all'inquinamento genetico e alla perdita delle caratteristiche peculiari del *taxon* autoctono. Negli ultimi due secoli il contatto forzato fra le due entità tassonomiche, è stato frequentemente mediato dall'intervento antropico e si è intensificato dopo il secondo dopoguerra, quando la pesca sportiva ha assunto i connotati di attività di massa. L'ultimo secolo vede infatti sui corsi d'acqua dell'arco alpino e non, il proliferare di Riserve e Concessioni di pesca con possibilità di autonomia di intervento nella gestione delle acque loro affidate. L'enorme pressione di pesca e la conseguente crescita della domanda di "trote" da parte dei pescatori sportivi hanno portato i gestori a dover soddisfare le richieste con continue immissioni di Trota fario e altri Salmonidi della

più disparata provenienza, materiale da immissione "pronta pesca" reso disponibile in misura sempre maggiore dal parallelo sviluppo e perfezionamento delle pratiche ittogeniche. Nel panorama ittico italiano le immissioni hanno un tempo gravemente danneggiato e ora stanno portando al progressivo tracollo le popolazioni residue di Salmonidi autoctoni italiani a causa della perdita delle caratteristiche genetiche e fenotipiche, della competizione e dell'ingresso di ittiopatologie negli ambienti naturali.

La Trota marmorata è elencata nell'Appendice II della Direttiva 92/43/CEE Habitat. L'Unione Internazionale per la Conservazione della Natura (IUCN), attraverso la Lista Rossa italiana (2013), ha inserito il salmonide nella categoria di minaccia più elevata, ossia *In Pericolo Critico* (CR, Critically Endangered). Appare chiara dunque la necessità di attribuire un'alta priorità ad azioni di conservazione a favore di questa specie, perseguibili, laddove possibile, anche tra-

In alto, due esemplari
di Trota marmorata.



foto: Stefano Brighenti
archivio PNGP



TRITA MARMORATA

mite concrete azioni di salvaguardia volte a tamponare o eliminare le minacce esistenti e a incrementarne le popolazioni.

In questo senso, il Progetto LIFE+ BIOAQUAE attraverso la sua azione di conservazione a favore della Trota marmorata si concretizza in alcuni ecosistemi acquatici del Parco Nazionale Gran Paradiso mediante la rimozione della Trota fario da diversi tratti dei torrenti Campigli (Val Soana) e Piantonetto (Valle Orco) e la messa in funzione di un incubatoio ittico per la produzione di novellame e riproduttori di Trota marmorata, il cui scopo è il rafforzamento delle popolazioni presenti nei due corsi d'acqua.

Le operazioni di rimozione della Trota fario dai tratti individuati idonei al progetto sono iniziate lo scorso autunno e vengono attuate dai guardaparco del Parco Nazionale Gran Paradiso incaricati, che hanno seguito uno specifico percorso formativo. La tecnica utilizzata per la rimozione è l'elettropesca, che consente di catturare i pesci mediante un campo elettrico senza ucciderli, e quindi permette di selezionare i pesci da rimuovere da quelli invece da lasciare nel fiume senza danni, praticata con passaggi ripetuti da effettuare in periodo di magra idrologica nei tratti fluviali individuati. Gli individui

di Trota fario catturati sono stati poi liberati al di sotto di barriere ecologiche (salti d'acqua naturali) che impediscono la loro risalita a monte. L'esito di tale operazione è duplice: si riducono le probabilità di ibridazione con la Trota marmorata nonché quelle di predazione sugli avannotti prodotti dall'incubatoio sito a Ghiglieri.

La realizzazione dell'incubatoio è stata terminata questa primavera e a maggio sono già iniziate le attività di allevamento di Trota marmorata seguite dai tecnici e dai guardaparco del Parco Nazionale Gran Paradiso. L'incubatoio stesso sarà presto anche visitabile dalle scolaresche nell'ambito delle attività di divulgazione previste dal Progetto LIFE+ BIOAQUAE.

Le azioni combinate di rimozione delle Trote fario di ceppo esotico e di immissione di avannotti e trote di marmorata hanno l'obiettivo di riportare in qualche anno popolazioni di Trota marmorata nel Parco Gran Paradiso, in grado di perpetrare la specie e di autosostenersi, e di rappresentare veri serbatoi di biodiversità per questa importante specie ittica. ★

ROCCO IACOBUIO
Università di Milano - collaboratore BIOAQUAE
CESARE PUZZI
GRAIA s.r.l. - collaboratore BIOAQUAE
ACHAZ VON HARDENBERG
Servizio Sanitario e della Ricerca Scientifica PNGP



LA NUOVA NEWSLETTER DI LIFE+ BIOAQUAE

È attiva la newsletter di LIFE+ BIOAQUAE, il progetto in corso nel Parco Nazionale Gran Paradiso per la salvaguardia degli ecosistemi acquatici d'alta quota. Attraverso la newsletter verranno comunicate le novità riguardanti il progetto, gli sviluppi delle azioni di conservazione e gli eventi per il pubblico.

Iscriviti alla newsletter di LIFE+ BIOAQUAE per rimanere aggiornato su tutte le novità del progetto!

Per iscriverti inserisci il tuo indirizzo e-mail sulla home page del sito:

WWW.BIOAQUAE.EU



foto: Ezio Tuberosa
archivio PNGP

PROSEGUE LA COLLABORAZIONE SUL TERRITORIO SOTTOSCRITTA LA NUOVA CONVENZIONE TRA IREN ENERGIA E PARCO NAZIONALE GRAN PARADISO

È stata siglata lo scorso 18 febbraio, dall'Amministratore Delegato di Iren Energia Giuseppe Bergesio e dal Presidente del Parco Italo Cerise, presso la sala macchine della centrale idroelettrica Iren di Rosone a Locana, una convenzione concernente l'esercizio delle attività degli impianti Iren presenti all'interno dell'area protetta. La convenzione va a sostituire il precedente accordo siglato fra le due parti nel 1994 e cade a quasi 66 anni dal primo accordo stipulato fra l'allora AEM di Torino, proprietaria degli impianti costruiti negli anni Venti del secolo scorso, e l'Ente Parco. Con la convenzione oggi sottoscritta il Gruppo Iren e il Parco intendono proseguire e ulteriormente rinforzare il proficuo rapporto di collaborazione instauratosi nel corso degli anni e che ha permesso alle due realtà di operare concordemente per lo sviluppo della comunità locale nel rispetto del suo territorio e delle sue peculiarità paesaggistiche e turistiche. La convenzione prevede il versamento di un contributo annuo

da parte di Iren a favore dell'Ente Parco che utilizzerà lo stesso per iniziative e opere finalizzate al miglioramento ambientale, alla promozione didattica, turistica e culturale del versante piemontese del Parco ed in particolare della Valle Orco, sede degli impianti Iren. L'azienda inoltre concederà all'Ente Parco la fruibilità di alcuni edifici e spazi di sua proprietà per attività istituzionali e legate alla sorveglianza del Parco stesso. L'accordo prevede inoltre una stretta collaborazione tra Iren ed Ente Parco in importanti azioni di monitoraggio ambientale, quali la registrazione e la rielaborazione di dati meteorologici, la misurazione delle portate e dei rilasci degli impianti, gli studi sulla qualità delle acque e sullo stato dell'ittiofauna. Iren e Parco hanno inoltre previsto la costituzione di un gruppo di lavoro congiunto per affrontare in modo sinergico le tematiche legate alla qualità delle acque, alla funzionalità degli ecosistemi e allo sviluppo di progetti orientati alla promozione del territorio e al miglioramento

ambientale e paesaggistico. Soddisfatto dell'accordo il Presidente del Parco Italo Cerise: "La convenzione con Iren è riuscita nell'intento di armonizzare i diritti di chi produce energia prelevando acqua all'interno del Parco con gli aspetti di tutela propri dell'area protetta. Un accordo che oltre a coniugare aspetti ambientali ed economici permetterà ricadute dirette sul territorio con l'investimento dei fondi derivanti dal contributo per attività nelle valli piemontesi del Parco". L'Amministratore Delegato di Iren Energia Giuseppe Bergesio ha dichiarato: "La convenzione sottoscritta oggi con il Parco è l'esempio concreto di quanto sia importante il valore della sostenibilità nel modello industriale Iren e ci consente di proseguire con ulteriore forza la nostra azione di sviluppo e valorizzazione naturale e paesaggistica della Valle Orco". ★

ANDREA VIRGILIO
andrea.virgilio@pngp.it
Ufficio Stampa PNGP
Servizio Affari Generali

In alto, i collaboratori
LIFE+ BIOAQUAE in un
momento della pesca.

In alto, la firma della
convenzione; a sinistra
l'Amministratore
Delegato di Iren Energia
Giuseppe Bergesio; a
destra il Presidente del
Parco Nazionale Gran
Paradiso Italo Cerise.

iren

AVVENTURA NELLE ACQUE DEL PARCO NAZIONALE GRAN PARADISO



illustrazione: Elzévir

IL FANTASMA DEL TORRENTE

UNA NUOVA AVVINCENTE PUBBLICAZIONE
PER RAGAZZI

In alto, un particolare
della copertina del libro
Il fantasma del torrente

Centinaia di anni or sono l'Europa era costellata di laghetti, stagni, torbiere, risorgive, marcite, ruscelli. Buona parte di essi è stata bonificata per esigenze agricole, facendo scomparire gli habitat di innumerevoli specie di piante ed animali. Le zone umide sono divenute rare e si è reso necessario intervenire per difenderle. Con il progetto europeo LIFE+ Bioaque il Parco ha deciso di proteggere e migliorare la propria biodiversità attraverso una serie di azioni per ripristinare gli ecosistemi dei laghi del Parco, conservare la Trota marmorata ed influire sulla qualità degli habitat acquatici d'alta quota. La tutela in un'area protetta è importante, ma non sufficiente se ognuno di noi non comprende l'importanza di preservare le zone umide ovunque, facendo quanto in nostro potere per salvare il piccolo stagno vicino a casa o usare meglio l'acqua. Per questo l'Ente Parco ha scelto di produrre il volume *Il Fantasma del torrente*, che vuole introdurre i più giovani a tematiche importanti per il futuro e per la conservazione nel nostro Paese.

Ci auguriamo che possa essere uno strumento utile per trasmettere ai nostri figli l'amore per la natura ed un'occasione per gli insegnanti di lavorare in modo semplice ma gradevole nelle scuole, anche grazie ai giochi ed alle attività didattiche che abbiamo voluto proporre.

Il Fantasma del torrente narra l'avventura di un bambino nel Parco Nazionale Gran Paradiso. Leo, piccolo naturalista, e Macchia, il suo nuovo amico merlo acquaiolo, riusciranno a venire a capo dei misteri di questa avventura anche grazie a Fritz, l'airone cenerino, a Daisy, la lontra e all'enigmatico Dr. Aquam. Il racconto è riccamente illustrato dagli acquerelli dell'artista francese Elzévir ed è arricchito da un libretto di *Schede didattiche*. *Giochi per imparare*, che aiuteranno a riflettere sulla storia e a chiarire termini e concetti che possono essere sembrati un po' difficili. Inoltre, attraverso le attività proposte, è possibile approfondire e verificare le nozioni apprese.

Il volume è rivolto ai bambini di

8-11 anni d'età, ma anche ai loro genitori ed insegnanti, e in generale a tutti coloro che vogliano accostarsi a una conoscenza di base degli equilibri ambientali della flora e della fauna delle acque alpine. *

Introduzione
MICHELE OTTINO
michele.ottino@pngp.it
Direttore
Parco Nazionale Gran Paradiso

Scheda libro
MAURO LERDA
RICCARDO LORENZINI
Hapax Edizioni



Il fantasma del torrente
Testi a cura di: Serena Ciampa
Illustrazioni a cura di: Elzévir
Hapax Edizioni
Formato: 16,7cm x 24cm
32 pagine
Schede didattiche allegato
Formato: 16,7cm x 24cm
24 pagine autocopertinate
Prezzo di copertina: 8,00 €



foto: Stefano Unterthiner

IL SENTIERO PERDUTO

IL PARCO PROTAGONISTA DELL'ULTIMO LIBRO
DEL FOTOGRAFO STEFANO UNTERTHINER

Il Sentiero perduto è il titolo dell'ultimo libro di Stefano Unterthiner, uno dei pochi italiani tra i fotografi del famoso magazine *National Geographic*.

I testi del libro sono autobiografici, dedicati ad una riflessione sul rapporto tra uomo e natura, e insieme alle fotografie sono frutto di un lavoro biennale che ha portato anche alla pubblicazione di un servizio dedicato all'area protetta sul numero di febbraio 2015 del *National Geographic*, pubblicato in ben 41 edizioni in tutto il mondo.

Lo abbiamo intervistato per farci raccontare la sua storia ed il suo percorso che sono iniziati nel nostro Parco, e che spesso lo hanno incrociato nel corso degli anni.

Da dove è nata l'idea di pubblicare *Il sentiero perduto*?

Dopo anni trascorsi a viaggiare in giro per il mondo sono tornato sulle montagne dove ho cominciato a fotografare e ad amare la

natura, quelle del Parco. Per me questo è un libro speciale, che mi ha permesso di raccontare il "mio" Gran Paradiso, ma anche qualche cosa di me stesso. È un progetto al quale ho lavorato per due anni, in gran parte su incarico del *National Geographic*. Il libro è dunque la conclusione di un lavoro per me importante e particolarmente sentito.

Sei un grande conoscitore dell'area protetta, ma c'è un luogo che preferisci e che ti ha particolarmente ispirato per questo libro?

La Valsavarenche è un po' la mia casa. Gran parte delle immagini del libro le ho realizzate in quella valle, che resta per me la più magica. Durante questo lavoro ho però girato tutto il Parco riscoprendo tanti luoghi interessanti, sia a Cogne che in Val di Rhêmes, ma anche nel lato Piemontese, che conoscevo meno; alcuni luoghi della Valle Soana sono straordinari.

Nel tuo lavoro, nel Parco come nel resto del mondo, sono im-

portanti i temi dell'etica ed il rispetto della fauna mentre si fotografa?

Sono essenziali e hanno caratterizzato tutto il mio percorso professionale. Ma direi di più. Il rispetto per l'ambiente deve essere il principio che guida chiunque si avvicini alla fauna o si avventuri in natura (e non soltanto per chi pratica fotografia), sia dentro che fuori da un'area protetta. E questo spesso non accade. In Italia c'è un gran bisogno di una maggiore cultura ambientale.

Il libro è disponibile in tutti i centri visitatori del Parco. *

ANDREA VIRGILIO
andrea.virgilio@pngp.it
Ufficio Stampa PNGP
Servizio Affari Generali

In alto una delle
fotografie scattate da
Stefano Unterthiner
all'interno del Parco.

Sotto: la copertina del
libro *Il sentiero perduto*



Il sentiero perduto
Testi e fotografie:
Stefano Unterthiner
Editore: Ylaios
Formato: 28,5 x 28,5 cm
160 pagine
Prezzo di copertina:
42,00 €

ULTIME NOTIZIE DAL PARCO

NOVITÀ E AVVENIMENTI DALLE CINQUE VALLI



IL PARCO GRAN PARADISO SUL NATIONAL GEOGRAPHIC MAGAZINE

Il numero di febbraio del *National Geographic Magazine* ha ospitato un articolo dal titolo *Paradise found*, tradotto in 41 lingue per le diverse edizioni della rivista, con una diffusione di quasi 7 milioni di copie. Nell'articolo il giornalista statunitense Jeremy Berlin racconta il suo viaggio nel Gran Paradiso, avvenuto nell'estate del 2013, presentando il lavoro di conservazione svolto dal Parco e anche di coloro che vivono al suo interno. L'articolo, accompagnato dalle fotografie del co-autore Stefano Unterthiner, è stato diffuso anche tramite gli altri canali a disposizione del *National Geographic* (34 milioni di fan su Facebook, 11 milioni su Instagram e 8 milioni su Twitter). Il giornalista si è detto entusiasta dei paesaggi e dell'ambiente d'alta quota, ed è stato particolarmente colpito dal lavoro del servizio di sorveglianza e dei ricercatori. Berlin aveva visitato tutte e cinque le valli dell'area protetta insieme a guardaparco, veterinario, biologi e ricercatori, da cui è stato accompagnato alla scoperta del primo Parco Nazionale italiano.

IL PARCO IN PRIMA PAGINA SU IL CORRIERE DELLA SERA

Il Corriere della Sera di lunedì 16 marzo ha dedicato un articolo, con foto in prima pagina, al lavoro di Stefano Unterthiner nel Parco. Sul sito www.corriere.it è inoltre stata pubblicata una ricca galleria fotografica con le immagini scattate nel Parco dal fotografo valdostano. Si conferma quindi l'interesse verso l'area protetta da parte dei mezzi d'informazione, derivante dal reportage pubblicato a febbraio sulla rivista *National Geographic*.

SCIARE CON I CAMPIONI A CERESOLE REALE

Lo scorso febbraio a Ceresole Reale, località inserita nella rete *Alpine Pearls*, si è svolto un evento sportivo di due giorni con la partecipazione straordinaria della campionessa olimpionica Stefania Belmondo. Il pubblico ha potuto accedere gratuitamente al centro visitatori del Parco Homo et Ibex, dedicato al rapporto tra uomo e stambecco dalla preistoria ad oggi. In seguito, alla presenza dei guardaparco e delle delegazioni di Cogne e Ceresole Reale, si è tenuta la cerimonia di gemellaggio tra le due Perle Alpine del Parco. Stefania Belmondo ha poi presentato il libro a fumetti *La favola vera di Stefania Belmondo più veloce dell'aquila* e la sua recente biografia *Più veloci di aquile i miei sogni*.

La campionessa ha infine eseguito una dimostrazione, sulla pista di Lillaz, delle diverse tecniche di sciata, con lezioni di sci di fondo insieme ai maestri di Ceresole Reale e di Cogne.

PREMIO SPECIALE KLIMAENERGY AL COMUNE DI INTROD PER LE ENERGIE RINNOVABILI

Il comune di Introd ha ottenuto la menzione speciale del *Klimaenergy Award 2015* per lo sfruttamento a fini idroelettrici dell'acquedotto situato in località Bioley, progetto finanziato grazie ai fondi stanziati dall'Ente Parco. Alla produzione di energia pulita si associa l'alimentazione dell'impianto di potabilizzazione a raggi ultravioletti ad uso della comunità del Consorzio Gran Paradiso.

MOSTRA LA BIODIVERSITÀ "DELLE PRATERIE ALPINE NELLE ALPI OCCIDENTALI"

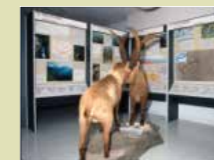
Il Parco organizza una mostra itinerante per evidenziare i cambiamenti in corso nell'ambiente montano, a causa del riscaldamento globale e della modifica delle pressioni antropiche. L'esposizione, a cura di Bruno Bassano, Antonello Provenzale e Ramona Viterbi, è organizzata in cinque sezioni che uniscono la fotografia naturalistica con le attività di ricerca scientifica. La mostra, attualmente allestita a Cuorné, sarà prossimamente visitabile presso il Centro Visitatori *Homo et Ibex* di Ceresole Reale e presso la *Maison Bruil* di Introd. Le date e gli orari saranno pubblicati sul sito internet www.pngp.it

LORENZO ROSSETTI
Collaboratore PNGP

PIEMONTE



HOMO ET IBEX
Località Prese
Ceresole Reale (TO)
Telefono: 0124 - 95.31.66



LE FORME DEL PAESAGGIO
Via Umberto I
Noasca (TO)
Telefono: 0124 - 90.10.70



ANTICHI E NUOVI MESTIERI
Via Roma - Locana (TO)
Telefono: 0124 - 83.557



CULTURA RELIGIOSA
Santuario di Prascondù
Ribordone (TO)
Telefono: 011 - 86.06.233



CEA - Centro Educazione Ambientale
Noasca (TO)
Telefono: 0124 - 90.18.04
cell. 339.36.09.214



TRADIZIONI E BIODIVERSITÀ IN UNA VALLE FANTASTICA
Via Alpetta - Ronco C.se (TO)
Telefono: 011 - 86.06.233



I PREZIOSI PREDATORI
Località Dégioz
Valsavarenche (AO)
Telefono: 0165 - 74.92.64



GIARDINO BOTANICO ALPINO PARADISIA
Località Valnontey
Cogne (AO)
Telefono: 0165 - 74.147



BENTORNATO GIPETO!
Località Chanavey
Rhêmes N.D. (AO)
Telefono: 0165 - 74.92.64



TUTELATTIVA LABORATORIO PARCO
Villaggio Minatori
Cogne (AO)
Telefono: 0165 - 74.92.64

STRUTTURE E CENTRI VISITA

VALLE D'AOSTA



CONTATTI E ORARI

SEDE DI TORINO
Via della Rocca, 47 - 10123 Torino
Telefono: 011 - 86.06.211
fax: 011 - 81.21.305
e-mail: segreteria@pngp.it
parcogranparadiso@pec.pngp.it

Apertura al pubblico:
lun. - giov. 9.00/12.30 - 14.00/17.00
ven. 9.00/12.30
www.pngp.it

SEDE DI AOSTA
Via Losanna, 5 - 11100 Aosta
Telefono: 0165 - 44.126
fax: 0165 - 23.65.65

Apertura al pubblico:
lun. - giov. 9.00/12.30 - 14.00/17.00
ven. 9.00/12.30
www.pngp.it

SEGRETERIA TURISTICA CENTRALE
Via della Rocca, 47
10123 Torino
Telefono: 011 - 86.06.233
e-mail: info.pie@pngp.it

Apertura al pubblico:
lun. - ven. 9.00/12.00

SEGRETERIE TURISTICHE DI VERSANTE
Piemonte:
Telefono: 0124 - 90.10.70
e-mail: info.pie@pngp.it
Valle d'Aosta:
Telefono: 0165 - 90.26.93
e-mail: info.vda@pngp.it

SORVEGLIANZA VALLE ORCO
Frazione Jamonin, 5 Noasca (TO)
telefono e fax: 0124 - 90.10.40
cell. 349.23.54.933

SORVEGLIANZA VAL SOANA
Via Vittorio Emanuele
Ronco Canavese (TO)
telefono e fax: 0124 - 81.74.33
cell. 349.23.54.936

SORVEGLIANZA VALLE DI RHÊMES
Frazione Bruil, 27 Rhêmes N.D. (AO)
Telefono: 0165 - 93.61.16
cell. 347.16.56.448
fax: 0165 - 93.69.14

SORVEGLIANZA VALSAVARENCHÉ
Loc. Dégioz - Valsavarenche (AO)
telefono e fax: 0165 - 90.58.08
cell. 349.23.54.935

SORVEGLIANZA VALLE DI COGNE
Rue des Mines, 20 Cogne (AO)
telefono: 0165 - 74.025
cell. 349.23.54.934
fax 0165 - 74.90.07

SEDE OPERATIVA SERVIZIO SCIENTIFICO
Frazione Jamonin, 5 Noasca (TO)
tel. 0124 - 90.10.43
fax 0124 - 90.10.40



Fai volare la ricerca

27 coppie di aquile: la più alta densità di coppie nidificanti su tutto l'arco alpino.

Aiutaci a farle volare ancora più in alto grazie alla ricerca.

80002210070



Scopri come su
www.pngp.it/5x1000