



## EDITORIAL

par le Président  
Gabriele Viérin



**D**

ans ce numéro de « Elevage Vallée d'Aoste » nous voulons faire le point sur les événements qui ont, le plus, caractérisé notre activité en 2007 et jeter en même temps un coup d'oeil sur les Rendez-vous, qui se dérouleront dans les mois prochains.

Nous sommes très satisfaits du grand succès de « Alpages Ouverts » qui devient une manifestation intéressante de plus en plus: des centaines et centaines de touristes et de valdôtains concernés aux aspects de la vie à l'Alpage, où on produit la très renommée Fontina Dop, selon des méthodes traditionnelles séculaires, qui garantissent la spécificité du produit, peuvent aussi faire du trekking dans un milieu naturel émouvant pour la beauté du paysage.

La première Fête de la Viande Valdôtaine, dont le but est celui de valoriser le produit du pays, a remporté un grand succès: nombre de visiteurs ont goûté et apprécié la viande de nos éleveurs. Voilà pourquoi on peut affirmer que les consommateurs de la viande valdôtaine deviennent, de plus en plus, nombreux.

À l'Exposition des Vins Doc de la Vallée d'Aoste, qui a eu lieu dans le château de Aymavilles, au mois de septembre, nous étions là, dans notre stand, pour mettre en valeur les produits de l'élevage de notre région.

Je veux bien, aussi, souligner le succès des ovinés, dont l'événement « Forme e Formaggi in Vetta », organisé par le GAL, est l'expression du dynamisme du secteur.

Au mois d'octobre il y aura plusieurs foires/expositions/marchés dont on vous donne compte dans le journal, soit pour ce qui concerne le calendrier, soit pour le programme des interventions, qui a eu des intégrations et des changements.

Le 14 octobre nous serons au Marché au Fort de Bard, une excellente vitrine, qui attire des milliers de visiteurs.

Et « dulcis in fundo » le 21 octobre prochain aura lieu, à La Croix Noire d'Aoste, la « Bataille de Reines », qui est, pour nous tous, les éleveurs valdôtains, un rendez-vous de joie et d'amitié.

Je ne peux conclure sans faire quelques considérations sur le Plan de Développement Rural 2007-2013. C'est à l'Arev de contrôler les travaux au niveau régional afin que notre secteur puisse trouver une collocation apte à mettre en valeur son importance dans la défense du territoire même si les soutiens économiques d'autrefois pourraient être plus bas.

Quand on va imprimer notre journal, je viens à la connaissance d'une situation très fâcheuse qui a eu lieu dans un hameau de Saint-Christophe. L'AREV a suivi par la voie institutionnelle l'événement pour donner son avis à ce sujet. Dans les pages suivantes il y en a le témoignage.

**AUTUNNO 2007**  
**Manifestazioni Zootecniche**

**Rassegne**  
**Fiere & Mercati regionali**  
**Fiere del bestiame**

# Rassegne, Fiere e Mercati del bestiame

Il mese di ottobre è, senza dubbio, il periodo più ricco di appuntamenti per gli allevatori. Rassegne Fiere e Mercati regionali, Fiere locali si susseguono a ritmo serrato su tutto il territorio regionale.

Si tratta di appuntamenti in cui manze, bovini, tori e torelli vengono premiati, secondo criteri di bellezza ben precisi, che tengono conto dell'aspetto morfologico complessivo, oppure vengono commercializzati.

Il calendario delle Rassegne prevede 7 incontri riservati ai bovini ed uno, l'11 novembre ad Aosta, agli ovini ed ai caprini.

Le Rassegne si svolgono, a turno, in uno dei luoghi compresi in un determinato territorio, che può, come nel caso del Grand-Combin, coincidere con la Comunità Montana e vi partecipano solo le bovine di quel comprensorio. Per i caprini e gli ovini, essendo ovviamente i numeri meno consistenti, si effettua un'unica Rassegna nel capoluogo regionale.

Le Fiere ed i Mercati Regionali sono 4, due in ottobre e due in novembre, di cui tre ad Aosta, alla Croix Noire, ed uno al Prato della Fiera di Verrès.

In particolare ci sono due Mercati Regionali delle Razze Bovine Valdostane, che si tengono ad Aosta e a Verrès, dove avvengono le negoziazioni dei capi di bestiame. Un Mercato Concorso delle Manze di razza valdostana, già tenutosi il 2 ottobre alla Croix Noire, ed un Mercato Concorso di Tori e Torelli della razza valdostana, sempre nell'Arena della Croix Noire, il 20 novembre.

I mercati a livello locale, le cosiddette Fiere, iniziati già a settembre, continueranno sino a novembre, per concludersi il 28 a Pont-Saint-Martin.

Negli anni '50-'60 erano avvenimenti molto attesi dalle comunità agricole locali, un esempio ci viene dalla rinomata Fiera di Valpelline, che anche quest'anno come da tradizione si svolge a metà settembre, cui affluivano allevatori e commercianti di bestiame da tutta la Regione e anche dal vicino Piemonte e, poi, intere famiglie

anche di non allevatori, in una "kermesse" che sapeva di sagra e di festa anche per i bambini. Un evento dalla forte valenza relazionale: alla Fiera di Valpelline incontravi "tutti".

Oggi, si cerca di ridare loro visibilità per movimentare il mercato ed incoraggiare gli allevatori che ancora scommettono su questa professione, molto gratificante a livello emozionale per chi ha la "Passione", ma avara dal punto di vista economico.

L'AREV interviene con contributi per sostenere la qualità e favorire così il miglioramento sia delle specie bovine, sia di quelle ovino-caprine e nel contempo si adopera per la pubblicizzazione dell'evento a tutti i livelli.



CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE			
RASSEGNE			
	<i>n.</i>	<i>Totale giornata</i>	
Rimborso partecipazione allevatori		108,5	
Rimborso spese di trasporto	1	36,40 a capo	
Società di allevamento			
capi controllati x comune (31 marzo)		8,00 a capo	
MERCATI CONCORSO			
	<i>n.</i>	<i>Euro</i>	
Trasferta allevatore 8 ore	8	16,00	128,00 per azienda
trasporto soggetti al mercato		52,00	per capo portato

CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE			
CONCORSO NAZIONALE			
	<i>n.</i>	<i>Euro</i>	
Trasferta allevatore 8 ore	8	16,00	128,00
trasporto soggetti al mercato		52,00	a capo
MERCATO CONCORSO MANZE			
Trasporto soggetti al mercato		52,00	a capo portato per un massimo di 3
MERCATI REGIONALI			
Trasporto soggetti al mercato		26,00	a capo portato per un massimo di 3



## CALENDARIO

### Fiere & Mercati regionali

**2 OTTOBRE** *martedì*

**Mercato concorso delle manze di razza valdostana**  
ARENA CROIX NOIRE • Aosta

**30 OTTOBRE** *martedì*

**Mercato regionale delle bovine di razza valdostana**  
ARENA CROIX NOIRE • Aosta

**6 NOVEMBRE** *martedì*

**Mercato regionale delle bovine di razza valdostana**  
PRATO DELLA FIERA • Verres

**20 NOVEMBRE** *martedì*

**Mercato concorso tori e torelli della razza valdostana**  
ARENA CROIX NOIRE • Aosta



### Fiere del bestiame

**12 SETTEMBRE** *mercoledì*

**Esposizione locale delle manze**

SAINT-RHEMY-EN-BOSSES

**14 SETTEMBRE** *venerdì*

AYAS

**16 SETTEMBRE** *domenica*

VALPELLINE

**28 SETTEMBRE** *venerdì*

ETROUBLES

**29 SETTEMBRE** *sabato*

COGNE

**6 OTTOBRE** *sabato*

SAINT-PIERRE

**6 OTTOBRE** *sabato*

GRESSONEY-SAINT-JEAN

**18 OTTOBRE** *giovedì*

DONNAS

**23 OTTOBRE** *martedì*

BRUSSON

**12 NOVEMBRE** *lunedì*

PONT-SAINT-MARTIN

**28 NOVEMBRE** *mercoledì*

PONT-SAINT-MARTIN

# Ovini e Caprini: una importante realtà economica per la Valle d'Aosta

L'allevamento di ovini e caprini, in Valle d'Aosta, è sempre stato praticato in modo marginale: nelle stalle assieme ai bovini ci potevano essere alcune pecore o capre per la gioia dei bambini e per tener compagnia ai muli, ma pochissimi erano gli allevatori dediti solo a queste specie.

In questo ultimo ventennio ed in particolare a partire dal 2000 si è realizzato che molti pascoli della nostra regione erano adatti a questo tipo di allevamento e, fatto importante, che si era creata nel Mercato, una nicchia per i formaggi di capra e pecora di tutto riguardo. In effetti la "nouvelle cuisine" li ha inseriti tra i suoi piatti, abbinandoli a erbe aromatiche e a "gelée" di frutta, in modo da renderli particolarmente gradevoli al palato e raffinati dal punto di vista estetico.

Si può ben dire che quasi tutti i ristoranti di livello medio-alto, segnalati dalle guide del settore, inseriscono nel loro menu un piatto a base di formaggio caprino o ovino.

In questo contesto, ormai conscio delle sue potenzialità e capace di proporre nuove iniziative, si è inserito di diritto nel 2002 il GAL "Vallée d'Aoste Leader", che ha come partners operativi l'AREV e l'Institut Agricole Régional e come obiettivo lo sviluppo delle aree rurali, supportando con l'assistenza tecnica gli allevatori, che presentano progetti interessanti dal punto di vista socio-economico.

Nel corso del 2006 il GAL Vallée d'Aoste ha lanciato il progetto interterritoriale Forme Formaggi in Vetta, che vede coinvolti anche il Gal Barbagie e Mandrolisai in provincia di Nuoro (capofila) e Gal Azione Ossola in provincia di Verbania.

I prodotti del progetto sono per la Valle d'Aosta:

- Fromadzo DOP
- Fomaggi Caprini
- Toma di Gressoney

La Val d'Ossola promuove il Bettelmatt, il Nuorese il Fiore Sardo.



I formaggi valdostani sono il risultato dell'abbinamento del latte caprino sia a quello ovino, sia a quello bovino con percentuali diverse che ne caratterizzano di conseguenza la consistenza della pasta ed il sapore. Allora vediamo nel dettaglio i protagonisti di Forme Formaggi in Vetta.

## Vale d'Aosta Fromadzo DOP

*Zona di Produzione:* l'intero territorio della Valle d'Aosta

*Materie Prime:* latte vaccino di due mungiture + una piccola percentuale di latte caprino

*Caratteristiche:* fresco ha un sapore semidolce, stagionato da 60 giorni a 14 mesi diventa leggermente salato e piccante. Può essere semigrasso, semigrasso con erbe aromatiche come ginepro e cumino selvatico, magro, misto vaccino caprino

## Formaggio di Capra

*Zona di Produzione:* l'intero territorio della Valle d'Aosta

*Materie Prime:* latte crudo di capra + latte crudo vaccino oppure latte crudo di pecora

*Caratteristiche:* fresco dal sapore alquanto dolce, stagionato per alcune settimane acquista profumi ed aromi molto forti, soprattutto nel

sottocrosta dove la maturazione rende la pasta cremosa.

## Toma di Gressoney

*Zona di Produzione:* i Comuni della Valle del Lys

*Materie Prime:* normalmente latte vaccino. Non si può escludere una piccola percentuale di latte caprino  
*Caratteristiche:* pasta di colore giallo paglierino e leggermente occhiata, che diventa eccellente dopo un anno di stagionatura

La manifestazione Forme/Formaggi in Vetta ha avuto nell'estate 2007 ben 6 momenti di degustazione, in luoghi di grande valenza turistica come:

- Cogne - Centro Visitatori del Parco Nazionale del Gran Paradiso (20 luglio)
- Courmayeur - Punta Helbronner (31 luglio)
- Gressoney-Saint-Jean - Area Animazione il Fantalago/ Lago Gover (7 agosto)
- Gressoney-La-Trinité - piazza Tache/Museo Walser (9 agosto)
- Ayas/Champoluc - Palazzetto dello Sport (21 agosto)
- Fontainemore - Centro Visitatori della Riserva del Mont-Mars (9 settembre)

Questi eventi sono stati sicuramente una vetrina d'eccellenza per

gli allevatori di capre e pecore, che commercializzano direttamente i formaggi. Attualmente ci sono 12 aziende che allevano, mungono, trasformano e vendono i formaggi caprini. Si tratta di aziende di medie dimensioni con una media 25/30 capi, senza mai superare le 60 uni-

tà in lattazione. L'Arev, in questi anni ha intrapreso molte iniziative di valorizzazione delle produzioni del settore e attualmente sta elaborando un disciplinare di etichettatura, che, a breve, sarà adottato.



## Formaggio di Capra

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Diverse sono le tipologie:

- Formaggio a pasta molle (prodotto tradizionale)
- Formaggio a pasta pressata (prodotto tradizionale)
- Formaggio Misto (prodotto tradizionale)
- Formaggio fresco

Prodotto tradizionale: Valorizzazione del patrimonio gastronomico della Valle d'Aosta (istituzione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali) Art. 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n.173

#### • *Formaggio a pasta molle*

È un formaggio prodotto con latte intero, crudo, di capre allevate in Valle d'Aosta, di forma rotonda. Coagulazione a circa 36/37°C. tempo di coagulazione di circa 30/40', il grano ha la grandezza di un chicco di mais, lo spurgo viene fatto in circa 10/15' e si mette in fascera senza pressatura rivoltandolo 3/4 volte. La stagionatura si protrae per circa 20/25gg. in cantine di maturazione fresche e umide: 12/15°C. e 80/85% di umidità, la salatura viene fatta a secco o in salamoia con successivi rivoltamenti e pulizia delle forme ogni 3/4gg.

#### • *Formaggio a pasta pressata*

È un formaggio prodotto con latte intero, crudo, di pecore o capre allevate in Valle d'Aosta, di forma rotonda, la cui pezzatura è variabile. Coagulazione a circa 34/36°C. tempo di coagulazione circa 30/45', il grano ha la grandezza di un chicco di riso, lo spurgo viene fatto in circa 15/20' scaldando la massa ad un massimo di 40/42°C., si mette in fascera pressandolo con un peso applicato sulla faccia superiore e rivoltandolo 3/4 volte.

#### • *Formaggio Misto*

Formaggio prodotto con latte di vacca di razza valdostana, crudo, con l'aggiunta di una percentuale variabile di latte intero, crudo, di capre e/o di pecore allevate in Valle d'Aosta.

Coagulazione a circa 34/36°C. tempo di coagulazione circa 40/60', il grano ha la grandezza di un chicco di riso, lo spurgo viene fatto in circa 15/20' scaldando la massa ad un massimo di 40/42°C., si mette in fascera pressandolo semplicemente con le mani o con un peso applicato sulla faccia superiore e rivoltandolo 3/4 volte.

La stagionatura si protrae per 60/90gg. in cantine di maturazione fresche e umide: 12/15°C. e 80/85% di umidità, la salatura viene fatta a secco o in salamoia con successivi rivoltamenti e pulizia delle forme ogni 3/4gg.

#### • *Formaggio fresco*

Prodotto sia a coagulazione presamica (che avviene in poco tempo, dai 20 ai 40 minuti), oppure tramite mentre la coagulazione lattica (impiega dalle 24 alle 36 ore). impiegando una piccolissima quantità di caglio per "dare il via" al processo di coagulazione acida, che avviene grazie ai microorganismi presenti nel latte. Con questo metodo il processo avviene in 12 - 18 ore. A questo punto la cagliata viene messa in appositi contenitori cilindrici forati per 24 ore circa, all'interno dei quali avviene lo sgrondo del siero. Il caprino così prodotto può essere messo in commercio così com'è, fresco, oppure può subire una stagionatura di qualche settimana, acquisendo profumi e aromi di capra molto forti, soprattutto nel sottocrosta dove la maturazione rende cremosa la pasta.

### TECNOLOGIA DI PREPARAZIONE

# La Valle d'Aosta protagonista a Fromagora 2007



L'édition 2007 de Fromagora s'est expatriée à Moliterno en Italie et le concours de fromage de chèvre fermier s'est trouvé très ouvert sur l'international et la qualité.

Le nombre total de fromages de chèvre, 72 lots présentés au concours, montre que cette initiative a intéressé les producteurs, pas uniquement du pays d'accueil, puisque deux tiers de ces fromages ont été fabriqués hors d'Italie.

Les fromages italiens ont obtenu une part importante de récompenses (41%), toutefois il faut tenir compte pour les autres pays que leurs fromages ont été

soumis à des durées élevées de transport et présentaient des dégradations de leur qualité. Malgré une forte hétérogénéité dans les produits présentés et dans les résultats des jugements des jurys, chaque pays s'est

vu attribué une ou plusieurs médailles. Le prix du meilleur fromage de chèvre du concours a été attribué à un fromage lactique aromatisé produit dans le Val d'Aoste (Italie), ayant obtenu une note de 18,5.



*L'Assessore all'Agricoltura Isabellon con i premiati.*

## Concorso internazionale dei Formaggi di Capra 26th Maggio 2007 - Moliterno (Pz) - Italy I premiati della Valle d'Aosta

### Formaggi a coagulazione lattica stagionati

Les Ecureuils di Ballauri Piero - St. Pierre  
Crottin: punteggio 14,5 Targa medaglia d'Argento.  
La Chèvre Heureuse di Lazzoni Ruben - St. Marcel  
Champchevrette: punteggio 12 medaglia di Bronzo.

### Formaggi a coagulazione lattica aromatizzati

Bergerie Rosa di Scarciglia Massimo - Gignod  
Picotin al carbone vegetale: punteggio 18,5 -  
Targa medaglia d'Oro e Miglior formaggio in Concorso;

La Chevrerie di Rotella Anna - Valsavarenche  
aromatizzati con con spezie ed erbe:  
punteggio 14,5 medaglia d'Argento.

### Ricotta

Caseificio F.Ili Panizzi prodotto con latte dell'Azienda Agricola Zerga Alessio e Edy - Courmayeur - punteggio 13,5 medaglia di Bronzo



### Altri Formaggi

La Chevrerie di Rotella Anna - Valsavarenche  
Cuor di fragola: punteggio 16 Targa medaglia d'Oro.

### Formaggi a coagulazione presamica stagionati

Bergerie Rosa di Scarciglia Massimo - Gignod  
Chevrotta: punteggio 13.9 medaglia di Bronzo

# I numeri del settore ovi-caprino

Concludiamo riportando i dati, aggiornati al 2006, della consistenza del patrimonio ovi-caprino nella nostra regione.

Numero di caprini vivi in VDA: **4.743**  
 Numero di ovini vivi in VDA: **2.642**

Totale iscritti arev 3.086 pari al 65%  
 Totale iscritti arev 1.465 pari al 55%

## Soci della sezione

Anni	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
n. soci	60	103	150	222	250	343	379

## Aziende iscritte al registro anagrafico della razza ovina Rosset

	2002	2003	2004	2005	2006
Aziende	64	99	130	116	125
Capi iscritti	624	1001	1300	1409	1465

## Aziende iscritte al registro anagrafico della razza caprina Valdostana

	2003	2004	2005	2006
Aziende	146	160	196	216
Capi iscritti	1026	1200	1514	1763

## Aziende iscritte al registro anagrafico della razza caprina Alpina Comune

	2005	2006
Aziende	112	152
Capi iscritti	616	804

## Aziende aderenti ai controlli funzionali

	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Aziende	1	4	9	20	25	30
Capi controllati	40	92	201	400	520	570

## Aziende iscritte al Libri genealogici

2006	Saanen	Camosciata delle alpi
Aziende	23	15
Capi iscritti	288	231



## MEDIATRICE CULTURALE POLACCA NEGLI UFFICI AREV

Il progetto "Polonnais dans les Alpes Valdôtains 2007" si è da poco concluso, con un bilancio molto positivo.

Questo non vuol dire che all'inizio non ci siano stati problemi di inserimento, ma con la buona volontà di entrambe le componenti, lavoratori e datori di lavoro, ed in particolare con l'aiuto della Mediatrice Culturale di madre lingua polacca, coadiuvata dai responsabili dell'Assessorato all'Agricoltura, che si sono recati in alpeggio per verificare di persona i problemi contingenti, alla fine della stagione tutti i lavoratori Polacchi hanno lasciato la Valle d'Aosta quasi con rammarico,

ma comunque molto soddisfatti sia dal punto di vista economico, sia da quello relazionale.

Alla luce di questa positiva esperienza, si è pensato di prolungare la collaborazione con la Mediatrice Polacca per agevolare i contatti con i ragazzi della Polonia, che sono interessati a ritornare in Valle per lavorare stabilmente nelle aziende agricole.

Gli allevatori che fossero interessati ad assumere queste forze lavoro possono:

- contattare la responsabile del Progetto Polacchi telefonando al numero 333 2378516 per fissare un appuntamento e rivolgersi agli uffici dell'Arev.

# Gaz a prezzi ridotti per i soci AREV

L'AREV è sempre, in prima linea, nel creare e mantenere contatti con soggetti che possono fornire benefici economici alla categoria, in particolare sul versante degli approvvigionamenti delle fonti energetiche. E' questo il caso della convenzione stipulata con la SUPRGAZ srl, il cui oggetto è la fornitura di gas GPL per uso sia aziendale, sia domestico ad un prezzo scontato del 25% circa, a favore di tutti gli associati AREV, che sottoscriveranno il contratto. Gli allevatori che intendono aderire possono rivolgersi agli uffici oppure contattare direttamente SUPERGAZ, telefonando al numero 0165 231903.

Riportiamo, ora di seguito, i punti più significativi della convenzione firmata dall'Amministratore dell'AREV Edi Henriët.

## Prezzo del gas e condizioni di pagamento

Il prezzo del GPL Euro/litro sarà scontato del 25,2% rispetto alla quotazione del periodo, registrata dalla Camera di Commercio alla voce: GPL sfuso - cisterna di proprietà del venditore e data in uso gratuito.

Lo sconto passerà al 27% o al 28,5% a seconda se si acquisteranno 100.000 oppure 150.000 litri in 12 mesi.

L'aggiornamento del prezzo del GPL, ogni 15 giorni come da Camera di Commercio, sarà comunicato all'AREV dalla SUPERGAZ.

Il pagamento della fornitura dovrà essere effettuato a 30 giorni data fattura, a mezzo Banca o a mezzo Posta.

## Opere a carico della SUPERGAZ

- Trasporto e installazione serbatoi
- Fornitura e posa contatori, se richiesti
- Assistenza pratiche ottenimento Certificato di Prevenzione Incendi

## Opere a carico dell'Associato Arev

- Opere murarie
- Esecuzione impianti interni
- Installazione caldaia

Con lettera del 14 settembre 2007 la società SUPERGAZ ha comunicato che il prezzo registrato dalla Camera di Commercio era di Euro 0,756 e pertanto il prezzo al netto dello sconto risultava di Euro 0,54 + IVA.

## Bonifica sanitaria del bestiame Approvato il programma

La Giunta Regionale, nella seduta del 31 agosto 2007 ha deliberato l'approvazione del Piano Tecnico di Profilassi e di Risana-mento degli allevamenti bovini da Tuberculosis (TBC) e da Leucosi Bovina Enzootica (LEB) e degli allevamenti bovini e ovi-caprini da Brucellosi (BRC) per il periodo settembre 2007 - ottobre 2008 per una spesa complessiva di euro 299.377,00.

### Modalità di Esecuzione dei Controlli

Il primo controllo deve essere eseguito tra **settembre 2007 e gennaio 2008** su tutti i capi di età superiore a **6 settimane** per la **Tuberculosis** e su tutti i capi di età superiore ai **12 mesi** per quanto riguarda la **Brucellosi**.

Una seconda prova sierologica, per l'individuazione della **Brucel-**

**losi**, va effettuata su tutti gli animali di **età superiore ai 12 mesi**, nel periodo **inverno 2007-primavera 2008**. Contestualmente dovranno essere controllati anche i cani pastori.

E' vietato allontanare per qualsiasi motivo i bovini sottoposti alle prove diagnostiche per tuberculosis, brucellosi e leucosi bovina enzootica, prima della avvenuta diagnosi, salvo autorizzazione del Veterinario Ufficiale nel caso di macellazione.

### Compravendite

In tutti gli allevamenti della Valle d'Aosta, riconosciuti ufficialmente indenni da Tuberculosis, Brucellosi e Leucosi, potranno essere introdotti per compravendita esclusivamente capi scortati dal **passaporto** vidimato dal Veterinario Ufficiale competente

per territorio della SC Sanità Animale dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, riportante, da parte dell'allevatore, il nominativo del destinatario, la sede di destinazione.

Sul passaporto dei capi di bestiame dovrà inoltre essere riportato quanto segue:

1) *se di età superiore alle 6 settimane*

- esito negativo a tubercolina effettuata non più di sei settimane prima; il termine è prolungato a tre mesi qualora l'animale provenga da allevamento indenne da TBC da 3 anni e la commercializzazione sia limitata all'ambito regionale e con un solo passaggio di proprietà;

2) *se di età superiore ai 12 mesi*

- esito negativo ad esame siero-



logico ufficiale per brucellosi e leucosi, praticato nei 30 giorni precedenti; il termine è prolungato a 3 mesi se l'allevamento di provenienza è da 3 anni ufficialmente indenne da BRC e LBE e la commercializzazione è limitata all'ambito regionale e con un solo passaggio di proprietà.

- ai capi bovini provvisti di Passaporto;
- ai capi ovi-caprini scortati da una attestazione comprovante la loro provenienza da un allevamento ufficialmente indenne da Brucellosi, con la data delle prove diagnostiche. In caso di perdita della marca auricolare, si riterrà valido il numero di microchip riportato sul Passaporto o sulla scheda di stalla.

Negli allevamenti ufficialmente indenni (UI) in cui gli accertamenti dimostrano che uno o più capi sono affetti da TBC, il Servizio Veterinario propone la **Sospensione della Qualifica UI** in attesa di ulteriori accertamenti. Si procede poi all'abbattimento dell'animale entro 15 giorni e all'esame post mortem dei tessuti per verificar e l'eventuale presenza di lesioni tubercolari visi-



### Svernamento

Possono essere inseriti in promiscuità per lo svernamento, previa comunicazione al Veterinario competente per territorio di destinazione, soltanto capi bovini appartenenti ad allevamenti ufficialmente indenni per Tubercolosi, Brucellosi e Leucosi Bovina Enzootica e ovi-caprini di allevamenti ufficialmente indenni per Brucellosi

### Manifestazioni Zootecniche

La partecipazione a manifestazioni, che non implicino la commercializzazione, come le "Batailles des Reines", le Rassegne, i "Marchés Concours", è riservata esclusivamente:

### La Tubercolosi

I Servizi veterinari dell'azienda USL della valle d'Aosta sottopongono a controllo diagnostico mediante il test del gamma interferone gli allevamenti a rischio diffusione del contagio, e in particolare:

- gli allevamenti da riproduzione oggetto di segnalazione di Tubercolosi all'atto della macellazione;
- gli allevamenti da riproduzione epidemiologicamente correlati a focolai in atto o sospetti o a rischio;
- gli allevamenti che l'ASL ritiene opportuno controllare, per accelerare il processo di eradicazione locale.

bili. Se gli esami sono favorevoli si ha il ripristino della qualifica sospesa, in caso contrario si ha la revoca della qualifica di allevamento UI.

**Le aziende in sospensione di qualifica UI possono** utilizzare il latte munto dalle bovine sane per:

- produrre formaggi freschi previa pastorizzazione;
- produrre formaggi con almeno due mesi di stagionatura mentre **non possono** vendere latte crudo, fabbricare burro non pastorizzato e altri latticini derivanti da siero di formaggi a stagionatura superiore a due mesi e senza pastorizzazione.

**Le aziende che hanno visto revocata la qualifica UI non possono utilizzare il latte come le aziende in sospensione di cui abbiamo appena parlato.**



I Caprini di età superiore ai 6 mesi, che vivono in promiscuità con i bovini, sono sottoposti alle stesse normative dei bovini. Prove anche per "caprini" in compra-vendita e per gli allevamenti che producono latte e formaggi.

#### **La Brucellosi Bovina**

Le operazioni di prelievo del sangue sono effettuate dai Veterinari ufficiali 2 volte l'anno, in primavera ed in autunno.

Se alcuni bovini di allevamenti ufficialmente indenni risultano positivi al Test del Rosa Bengala e negativi al FDC, verrà ritira-

to il Passaporto e ripetuto il solo FDC.

L'allevamento non perde la qualifica se gli animali positivi al test hanno un titolo uguale o superiore a 20UI FDC/ml si ha anche la sospensione provvisoria della qualifica sanitaria, nonché la macellazione dei capi per l'analisi dei linfonodi.

#### **La Leucosi Bovina Enzoistica**

La nostra regione è ufficialmente indenne da questa patologia e pertanto i controlli saranno ridotti e comprenderanno l'1% degli allevamenti, scelti a caso.

## **Publicato il bando d'appalto delle assicurazioni**

L'AREV, nel quadro dei servizi prestati ai propri associati, è sempre impegnata a cercare soluzioni ottimali, che diano la possibilità alle aziende agricole ad indirizzo zootecnico di pagare Premi di Assicurazione piuttosto contenuti, nella logica globale di abbattimento dei costi aziendali. E' stato pertanto pubblicato il Bando della Gara d'Appalto cui le imprese Assicuratrici devono rispondere entro il 18 Ottobre 2007.

In questo contratto di Assicurazione si hanno tre parti:

- La Società Assicuratrice
- Il Contraente, che stipula il contratto, lo sottoscrive (AREV) e svolge attività di coordinamento nella raccolta delle adesioni
- L'Assicurato (allevatore) che sottoscrive la "Richiesta di Adesione", allegando copia del registro di stalla, e paga il Premio.

Il Contratto avrà una durata di 3 anni, a partire dalle ore 24.00

del 15/11/2007 e non prevede il tacito rinnovo. Oggetto dell'Assicurazione:

- danni diretti per morte o abbattimento di bovini ( esclusi quelli forzosi ordinati dall'Autorità Sanitaria), ovini, caprini ed equini di età non inferiore ai 4 mesi compiuti e registrati presso l'Anagrafe Regionale
- Il danno può avvenire in allevamento, durante il trasporto, in alpeggio comprese le fasi di monticazione e desarpa, la partecipazione a manifestazioni zootecniche

Con questa convenzione i danni materiali derivanti da alcuni eventi speciali, abitualmente non coperti dall'assicurazione, come gli atti di vandalismo, valanghe, frane, alluvioni e altri eventi atmosferici eccezionali sono indennizzati.

Le Somme Assicurate per ciascun animale sono pari ai valori indicati nella delibera della Giunta Regionale del 2003, è stata

confermata la copertura dei danni relativi alle patologie dell'apparato riproduttivo per i bovini (vuote).

L'Indennizzo è determinato applicando al Valore Assicurato, al netto del valore di recupero delle carni, che comunque non può mai essere inferiore al 15% del valore assicurato, gli Scoperti che vanno dal 20% per Morte ed Abbattimento, all'80% per Aborto.

Un'ulteriore precisazione va fatta per quanto riguarda il Premio di Assicurazione applicabile alle aziende zootecniche, che già nel 2005 abbiano aderito all'analogo contratto stipulato dall'AREV:

- se nel precedente periodo hanno avuto un rapporto sinistri a premi inferiore o uguale al 65%, sarà loro applicata una riduzione, sulla falsariga dei contratti RCA bonus malus.

A partire dal 2 novembre 2007 presso gli uffici si raccoglieranno le adesioni al nuovo contratto.

# La Fête de la Viande valdôtaine

Domenica 29 luglio, si è tenuta a Verrès la prima edizione della Fête de la viande valdotaine, organizzata dall'AreV, una grande sagra della carne bovina di razza valdostana, che è cominciata alle 10 ed è proseguita fino alle 18. Sono stati predisposti degli stand espositivi con degustazione e vendita anche di prodotti tipici regionali e con momenti di curiosità, per i visitatori, come quello della Ferme, la Fattoria in piazza, e con animazioni, con l'esibizione di gruppi folkloristici e visite in carrozza all'allevamento dei bovini di razza valdostana. All'evento hanno partecipato una quarantina di operatori del settore, macellai, ristoratori, albergatori e personale specializzato nel proporre piatti da asporto, per un assaggio da farsi durante la giornata. Il direttore dell'AreV Edi Henriët ha detto che "come AreV siamo stati soddisfatti del successo che abbiamo ottenuto: adesso ragioneremo bene sugli aspetti organizzativi, magari con un cambiamento di orario così da favorire ancora di più l'affluenza dei visitatori". La scelta di organizzare la Fête a Verrès è stata motivata dalla volontà di diversificare gli eventi sul territorio regionale, ma per la presenza, nel comune, del Centro di miglioramento carni, un punto di riferimento della massima importanza per la valorizzazione della "viande valdôtaine". Il centro è stato inaugurato il 22 luglio del 2005, e nell'occasione era stato detto che "la razza bovina valdostana esprime da sempre una duplice attitudine, con capi adeguati sia alla produzione di latte sia a quella di carne: l'utilizzazione della bovina valdostana è tradizionalmente orientata alla produzione di latte per essere trasformato in fontina, ma si propone oggi agli allevatori ed ai consumatori an-



che per la produzione di carne e per questo l'AreV ha promosso l'attuazione di un programma di valorizzazione delle carni bovine valdostane". Sono parole che hanno trovato riscontro proprio nella manifestazione del 29 luglio di quest'anno. Sempre nel luglio di due anni fa è stato ricordato che "è stato istituito un percorso di etichettatura delle carni che garantisce al consumatore informazioni supplementari rispetto a quelle previste dalle normative in vigore". L'inaugurazione, in quel giorno del 22 luglio del 2005, del Centro sperimentale di allevamento è stato un importante suggello di una serie di iniziative ad ampio respiro. Nel Centro di Verrès alcune centinaia di capi sono seguiti con particolare attenzione, si possono muovere in libertà, e sono sottoposti a trattamento alimentare curato e mirato ad ottenere una carne più tene-

ra. Un nuovo mercato rispetto al passato si apre agli allevatori valdostani per diversificare la loro produzione. Una volta la carne bovina valdostana veniva utilizzata quasi esclusivamente per uso personale sia fresca, sia sotto sale, ma ancor più per ottenere, unita alla carne di maiale le rinomate salsicce. Oggi, la carne valdostana può trovare sempre maggiore apprezzamento tra i consumatori per la sua genuinità e per la massima attenzione che viene posta nella filiera produttiva.



# Problematiche legate all'esistenza di stalle e concimaie all'interno dei centri abitati

*L'AREV, dopo aver sollecitato l'Assessorato competente, è stata invitata a partecipare alla III Commissione Consiliare Regionale, segue il testo integrale delle proposte presentate in occasione dell'audizione.*

Oggetto: problematiche legate all'esistenza di stalle e concimaie all'interno dei centri abitati.

Facciamo seguito alle precedenti discussioni in argomento e alle sollecitazioni già emerse in occasione dell'assemblea dei soci della scrivente, per redigere un documento che ha la finalità di ipotizzare delle possibili attuazioni inerenti l'integrazione delle stalle con le aree urbanizzate.

I lavori dell'ultima assemblea degli allevatori si erano conclusi con l'auspicio di aprire un tavolo di lavoro e di concertazione allo scopo di scrivere o riscrivere delle norme regionali con l'obiettivo primario, di salvaguardare le modalità di svolgimento dell'attività zootecnica regionale che non possono essere modificate e omologate a quelle svolte in realtà diverse alla nostra.

Questo documento vuole essere un fattivo apporto alla discussione relativamente ad un argomento caratterizzante del settore agricolo regionale che vede i nostri associati coinvolti in maniera preponderante.

Le aziende agricole e zootecniche, in particolare, lavorano oggi in un contesto economico e di organizzazione tracciato dal piano di sviluppo rurale regionale. Il piano contiene la strategia di gestione del nostro territorio e fissa le priorità negli interventi del settore andando anche a indicare quali siano i comportamenti a livello di organizzazione aziendale e di gestione del territorio stesso ai quali l'agricoltore deve attenersi.

Gli obiettivi dei vari assi della programmazione che possono riassumersi nel mantenimento del settore agricolo e forestale e nel mantenimento dell'ambiente e dello spazio rurale, pongono l'azienda agricola e l'imprenditore al centro di questa attività di valorizzazione del particolare e ristretto spazio che è il territorio regionale. Territorio che è interamente classificato montano anche da parte della Comunità Europea che ha dato alla nostra regione la classificazione di "territorio svantaggiato" ai sensi della direttiva CEE 273/75. Il particolare sviluppo orografico e le particolari condizioni climatiche rendono di fatto ulteriormente limitato il territorio produttivo a disposizione.

Appare evidente che in questo contesto la gestione degli spazi a disposizione assume particolare importanza. L'attività dell'azienda agricola, definita come prioritaria, all'interno del Piano di sviluppo regionale, deve quindi essere riconosciuta a tutti i livelli normativi alla stessa maniera perché non si crei una contraddizione nella classificazione dell'attività agricola con conseguenze che possono essere gravi come, per esempio, l'azienda che da un lato vede la sua attività incentivata e premiata perché riconosciuta prioritaria e dall'altro potrebbe vedere compromessa l'esistenza stessa della sua azienda perché ritenuta dannosa e pericolosa.

E' questo il rischio che corrono le stalle che sono condotte in prossimità delle abitazioni o di aree urbanizzate.

Il Piano Territoriale Paesistico della Valle d'Aosta che è un altro fondamentale strumento di programmazione della gestione del territorio dal punto di vista, questa volta, urbanistico-territoriale, a livello di principio e finalità considera in maniera particolare la conservazione dei valori paesistici ed ambientali. Nell'ambito del suo articolato questo documento impone ai Comuni di prevedere nei Piani Regolatori Generali le linee di indirizzo urbanistiche definendo gli equilibri funzionali a norma di legge, prefigurando le linee programmatiche dell'assetto del territorio locale attraverso parametri e criteri coerenti con il contesto agricolo tradizionale e le sue prospettive evolutive e, ancora, individuare gli elementi significativi del paesaggio agrario tradizionale e disporre in merito alla loro tutela ecc..

Le normative urbanistiche vigenti, legge regionale 11/98 e succ. deliberazioni di applicazione, danno ampio mandato ai Comuni di regolamentare e dirimere le problematiche legate alle distanze di rispetto con riferimento sia alla realizzazione di nuove stalle o concimaie che a quelle esistenti, rispetto alle abitazioni o alle aree urbanizzate. I Piani regolatori devono stabilire le distanze minime da rispettare, reciprocamente. Tale determinazione non deve essere isolata dal contesto generale e dalla propensione agricola del territorio locale. E' quindi possibile prevedere a livello locale adeguate disposizioni che siano, atte ad assicurare la prosecuzione dell'attività e assicurino il rispetto delle misure igienico sanitarie necessarie. Nel caso estremo in cui la permanenza delle

stalle e/o delle concimaie all'interno dei centri abitati sia di particolare complessità il Piano regolatore può prevedere la rilocalizzazione delle stesse, oppure prevedere apposite zone per la realizzazione di concimaie comuni per lo stoccaggio dei reflui zootecnici.

Appare evidente quindi che anche dal punto di vista della normativa urbanistica esistono già gli spazi per programmare adeguatamente la gestione del territorio comunale.



La questione si complica dal punto di vista delle leggi sanitarie, il documento fondamentale è il Testo Unico delle Leggi Sanitarie (TULS) che impone una serie di adempimenti ed attenzioni nella realizzazione e nella gestione delle stalle classificando l'attività di allevamento tra le industrie insalubri di prima classe. Questa classificazione obbliga, ancora una volta, le autorità locali, ad emanare particolari provvedimenti in ordine alle misure di igiene contro le mosche, alla costruzione delle concimaie e molto altro ancora.

Dall'analisi della documentazione di cui sopra è chiaro che l'autorità amministrativa competente per territorio, l'amministrazione comunale, ha un ruolo fondamentale nella pianificazione e nella regolamentazione della problematica oggetto della presente. E' quindi sicuramente auspicabile un'opera di sensibilizzazione dei Sindaci della nostra regione in ordine ai contenuti di cui sopra svolta e concordata tra autorità sanitarie e amministrative in collaborazione con i rappresentanti degli allevatori, in maniera da definire un iter operativo di riferimento.

Sarebbe auspicabile anche rafforzare il tema rappresentato dalla conformazione tipica del nostro territorio in maniera da sancire trasversalmente sulla normativa il presupposto che la gestione dello spazio a disposizione richiede particolare attenzione. Il fatto che gli spazi a disposizione siano scarsi deve assumere maggior rilevanza giuridica mediante l'affermazione di un principio generale che sancisca che il territorio valdostano rappresenta una realtà mista con una alta commistione tra aree abitative e aziende agricole.

Questo in maniera da ribaltare l'ottica attuale dell'impianto normativo che si regge sulla regolamentazione della possibilità di far permanere le attività adiacenti alle abitazioni, ma non assume che la realtà di fatto è rappresentata da una commistione storica di questi elementi.

Tale commistione è un dato di fatto da assumere quale elemento caratteristico dei nostri agglomerati e quindi non da gestire come problematica di distanze da rispettare, o di rilocalizzazione, ma piuttosto come gestione dell'integrazione.

Elemento a nostro giudizio importante da tenere in considerazione è la classificazione di "ecocompatibile" che viene data alle nostre aziende in virtù delle norme del piano di sviluppo rurale. Questo elemento caratterizzante del settore zootecnico evita disequilibri ambientali e scorretta gestione del carico di bestiame rispetto alle superfici a disposizione e, ancora, garantisce un'adeguata gestione delle mandrie nel rispetto della norme sul benessere degli animali e delle corrette prassi igieniche. Non tenere conto di questo fattore qualificante forte delle nostre aziende appare in contrasto con gli obiettivi di armoniosa integrazione del paesaggio rurale che sono alla base della programmazione agricola regionale. Risulta poi sminuita la figura dell'imprenditore agricolo che non vede valorizzata l'attività supplementare che svolge proprio con la finalità di avere un'azienda armonicamente integrata nel contesto paesistico regionale.

Alla luce di tutto quanto sopra esposto ci sentiamo di sollecitare un momento di analisi concreta dell'argomento tenendo conto dell'insostituibile ruolo che l'azienda agricola svolge per la gestione del nostro territorio, che va ben oltre gli aspetti meramente economici, e ci impegniamo sin d'ora ad apportare il nostro contributo alla disamina della questione.

## Grande successo per Alpages Ouverts 2007



L'edizione di quest'anno di Alpages Ouverts, l'ottava, ha fatto registrare un successo di partecipazione senza precedenti, che ha gratificato gli organizzatori, l'Arv e l'Assessorato Regionale dell'Agricoltura. I partecipanti sono stati in tutto 2550, così suddivisi: Alpage Champlève, Valtournenche 14 luglio, 250 persone; Alpage Les Ors, La Salle, 21 luglio, 450 persone; Alpage Feluma, Rhêmes Saint-Georges, 28 luglio, 300 persone; Alpage Château, Torgnon, 500 persone; Alpage Ranzola, Gressoney Saint-Jean, 18 agosto, 650 persone, record assoluto di partecipazione di giornata; Alpage Larveusse, Doues, 23 agosto, 400 persone.

La scelta, otto anni fa, di attivare l'iniziativa si è rivelata lungimirante e vincente perché coinvolge persone che possono avere aspettative diverse come: approfondire, attraverso visite guidate, alcuni aspetti della vita rurale per apprezzarne la tipicità, degustare i prodotti ottenuti dalla lavorazione del latte, vivere una giornata all'aria aperta in ambienti panoramici e a contatto con gli animali.

Per permettere anche ai più piccoli di avvicinarsi alla vita di alpeggio, in tutte le giornate sono state organizzate attività ludiche e di animazione, curate da Marie Claire Chaberge, che hanno visto la partecipazione di una media di 25-30 bambini.



# I 50 anni delle Batailles de Reines



Questo 2007 è un anno davvero speciale per le Batailles de Reines, perché viene celebrato il cinquantenario da quando il grande evento, che coinvolge tutto il mondo agricolo e dell'allevamento valdostano, ha trovato una organizzazione ed una strutturazione a livello regionale. E' Bernard Clos, presidente della Association Régionale des Amis des Batailles de Reines, a ricordare che le Batailles sono sempre esistite, sono state organizzate già nei secoli scorsi, coinvolgendo allevatori, semplici appassionati e anche persone attente al mondo della tradizione e della cultura della Valle d'Aosta.

Nel 1828 l'Abbé Cerlogne, il grande poeta patois, ha scritto un memorabile testo sulla Bataille che si è svolta nella Comba di Vertosan. Però per molti anni le Batailles furono organizzate da piccoli comitati a livello locale e, appunto, solo nel 1957 si è arrivati ad una strutturazione più organica e ad ampio respiro. Bernard Clos, che ha come suo vice Giuseppe Balocco, presidente della Coldiretti, e quindi più che mai legato al mondo agricolo, aggiunge che "certo, negli anni si sono avuti momenti di con-

fronto, discussioni e dibattiti, ma se siamo arrivati ad oggi ancora uniti e con la volontà di andare avanti è perché siamo sempre tutti consapevoli dell'importanza delle Batailles".

Nella finalissima regionale del 21 ottobre, saranno nell'Arena della Croix Noire di Aosta 201 bovine: le 3 vincitrici dell'edizione precedente nelle rispettive categorie, più altre 198 che si sono guadagnate l'accesso negli incontri di qualificazione primaverili, estivi ed autunnali.

Nell'edizione di quest'anno, fa presente ancora Bernard Clos,

"vi è stato un ottimo livello di partecipazione, con in totale 272 capi ad affrontarsi sul terreno".

Il Presidente aggiunge ancora che "il risultato è di particolare rilievo se si pensa che il settore dell'allevamento è in questo momento in crisi, con un calo pesante nel numero dei capi e soprattutto, nel riscontro economico".

Quali sono le motivazioni? La risposta è che "l'elemento fondamentale è il rincaro delle granaglie, perché molti dei principali paesi produttori, come ad esempio il Canada o il Brasile, destinano una parte crescente della produzione al nuovo settore dei bio-carburanti".

Per i 50 anni vi è un evento particolare? La risposta è: "Sì, il 25 ottobre all'Arena della Croix Noire vi sarà una grande festa, con la premiazione delle Reines vincitrici della finalissima ma anche con un premio speciale per la Reina delle Fontine d'Alpeggio, a sottolineare che le Reines si scontrano per sancire la supremazia delle corna, ma anche per ricordare che hanno una valenza economica, di produzione di latte per fare la fontina".



# VETERINARI

## Quali zone e come contattarli

Vi proponiamo i numeri di telefono e il territorio di competenza dei veterinari.

### VETERINARI RISANAMENTO

#### *Dr. Mauro Podio*

Courmayeur, La Salle, Morgex,  
Pré-St-Didier, La Thuile, Avise  
0165/809300

#### *Dr. Giacomo Gobbi*

Villeneuve, Aymavilles, Cogne,  
Jovençon, Sarre  
0165/902820 - 328/9772447

#### *Dr. Cristiano Dal Monte*

St-Pierre, St-Nicolas, Introd,  
Valgrisenche, Valsavarenche,  
Arvier, Rhemes-St-Georges,  
Rhemes-Notre-Dame  
0165/903514 - 348/8740918

#### *Dr. Loris Filippini*

Charvensod, Gressan  
0165/548103

#### *Dr. Sergio Gal*

Aosta, Roisan  
339/2812937

#### *Dr. Fernando Guerrieri*

Allein, Doues, Etroubles, St-Oyen,  
St-Rhémy-en-Bosses  
0165/35053

#### *Dr. Maurizio Moris*

Bionaz, Oyace, Ollomont, Valpelline,  
Gignod  
0165/35053 - 0165/73234

#### *Dr. Claudio Trentin*

Quart, St-Christophe, St-Marcel  
0165/761022 - 338/3050797

#### *Dr. Caterina Abate*

Brissogne, Fénis, Pollein  
0165/762419 - 338/9892860

#### *Dr. Marco Lettry*

Verrayes, Nus, Chambave  
0166/46360 - 333/2462935

#### *Dr. Diego Yeuillaz*

Torgnon, Antey, Chamois, La  
Magdeleine, Valtourneche, Chatillon  
0166/548106 - 339/6545278

#### *Dr. Tiziana Farinella*

Pontey, Montjovet, Champdepraz, St-  
Denis, St-Vincent, Emarese  
328/1065999

#### *Dr. Raul Chasseur*

Challand-St-Anselme, Brusson  
Challand-St-Victor, Ayas  
0125/300673 - 328/9088856

#### *Dr. Mario Pomo*

Bard, Hone, Donnas,  
Pont-St-Martin, Perloz  
0125/804618 - 340/5315709

#### *Dr. Daniela Arduino*

Verrès, Arnad, Issogne,  
Pontbozet, Champorcher  
0125/929812 - 349/7579775

#### *Dr. Martino Pozzo*

Fontainemore, Issime, Gaby,  
Gressoney-St-Jean,  
Gressoney-la-Trinité, Lillianes  
0125/802900 - 348/4405541

### IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

(Abbattimento d'urgenza,  
smaltimento carcassa)

#### *Dr. Ovidio Jaccod*

Courmayeur, La Salle, Morgex,  
Pré-St-Didier, La Thuile, Avise, Introd,  
Arvier, Valgrisenche, Valsavarenche,  
Rhemes-St-Georges, Rhemes-N-Dame  
0165/809300 - 333/3771406

#### *Dr. Emilio Bazzocchi*

Sarre, Aymavilles, St-Nicolas,  
Cogne, Villeneuve, St-Pierre  
338/4068778

#### *Dr. Claudio Trocello*

Etroubles, St-Oyen, Charvensod,  
St-Rhémy-en-Bosses, Allein, Gignod,  
Pollein, Gressan, Jovençon  
0165/35050 - 339/1293843

#### *Dr. Marco Belardi*

Bionaz, Oyace, Ollomont, Valpelline,  
Roisan, Doues, St-Christophe, Quart  
339/3246457

#### *Dr. Cristina Maquignaz*

Brissogne - 333/4351674

#### *Dr. Alessandro Sezian*

Fénis, St-Marcel, Verrayes, St-Denis,  
Pontey, Chambave, Chatillon, St-Vincent  
348/3020425

#### *Dr. David Mus*

Torgnon, Antey, Chamois, La  
Magdeleine, Valtourneche, Emarese,

Montjovet, Nus  
338/7633331

#### *Dr. Giovanni Besana Champdepraz,*

Issogne, Verrès, Arnad,  
Challand-St-Anselme, Brusson  
Challand-St-Victor, Ayas  
347/3699857

#### *Dr. Elisa Giorda*

Fontainemore, Issime, Gaby,  
Gressoney-St-Jean,  
Gressoney-la-Trinité, Lillianes,  
Donnas, Hone, Pont-St-Martin,  
Pontbozet, Bard, Champorcher  
0125/804618 - 347/7179057

#### *Dr. Carlo Bandirola*

Chatillon (tutta la vigilanza degli spacci)  
347/0031266 - 335/7354371

#### *Dr. Paolo Sonzini*

Aosta - 340/2245170

### IGIENE ALLEVAMENTI E PRODUZIONI ZOOTECNICHE

#### *Dr. Franco Vallet*

Courmayeur, La Salle, Morgex,  
Pré-St-Didier, La Thuile, Avise, Introd,  
Arvier, Valgrisenche, Valsavarenche,  
Rhemes-St-Georges, Rhemes-N-Dame,  
Aymavilles, Cogne, Saint-Nicolas,  
Saint-Pierre, Sarre, Villeneuve  
349/8181915

#### *Dr. Luciano Paganoni*

Aosta, Allein, Bionaz, Brissogne,  
Charvensod, Doues, Etroubles, Gignod,  
Gressan, Jovençon, Ollomont, Oyace,  
Pollein, Roisan, Saint-Oyen,  
Saint-Rhémy-en-Bosses, Valpelline  
338/3181887

#### *Dr. Franca Oldano*

Antey, Chambave, Chamois, Chatillon,  
Emarèse, Fénis, La Magdeleine,  
Montjovet, Nus, Pontey, Quart,  
Saint-Christophe, Saint-Dénis,  
Saint-Marcel, Saint-Vincent, Torgnon,  
Valtourneche, Verrayes  
347/2647880

#### *Dr. Sandra Ganio*

Arnad, Ayas, Bard, Brusson, Challand,  
Champdepraz, Champorcher, Donnas,  
Fontainemore, Gaby, Gressoney, Hone,  
Issime, Issogne, Lillianes, Perloz,  
Pont-St-Martin, Pontbozet, Verrès  
335/264730