



Relazione finale

Progetto Trame di Natura

Buone pratiche di rigenerazione nell'Alto Sarca

maggio - ottobre 2022



**TRAME DI
NATURA**
MAGGIO
OTTOBRE
2022



BUONE PRATICHE DI RIGENERAZIONE NELL'ALTO SARCA

- GESTIONE SOSTENIBILE DEL LETAME
- MARKETING TERRITORIALE DEI PRODOTTI ZOOTECNICI
- ZOOTECNIA DA LATTE E AUTOSUFFICIENZA FORAGGERA



PREMESSA

La presente edizione del progetto **“Trame di Natura – Buone pratiche di rigenerazione nell’Alto Sarca”** si è posta in continuità con i precedenti progetti **“Dalla Terra alla Tavola”** e **“Trame di Natura”** promossi dal Parco Fluviale della Sarca, aventi come obiettivo la sensibilizzazione degli operatori dei settori agricolo e turistico su tematiche legate all’agricoltura sostenibile e multifunzionale ed al turismo rurale, attraverso attività di formazione e di diffusione di *best practices*. Le attività dei progetti precedenti si erano concentrate nel Basso Sarca; pertanto, questa nuova edizione si è proposta di proseguire il percorso di sensibilizzazione nel territorio dell’alto corso del fiume.

L’iniziativa ha lavorato per accrescere la consapevolezza della centralità del ruolo che rivestono gli allevatori dell’alto corso della Sarca nel preservare il territorio e promuovere buone pratiche di gestione volte al **miglioramento della sostenibilità ambientale e socioeconomica** nell’area di intervento. La proposta risponde all’obiettivo della Rete di Riserve Sarca di favorire un’ottimale integrazione tra le esigenze di conservazione, valorizzazione e riqualificazione degli ambienti naturali, con lo sviluppo delle attività umane sul territorio, in particolare agricole e zootecniche.

L’iniziativa ha perseguito gli obiettivi preposti attraverso l’attuazione di **tre percorsi tematici partecipativi** di apprendimento sociale e di co-creazione delle conoscenze:

- 1. gestione sostenibile del letame**
- 2. marketing territoriale dei prodotti zootecnici**
- 3. zootecnia da latte e autosufficienza foraggera**

I tre focus tematici sono di particolare rilevanza e attualità per il territorio dell’Alto Sarca in quanto orientati al miglioramento della sostenibilità ambientale, socio-territoriale ed economica dell’area e sono stati **definiti in maniera partecipativa** con gli allevatori dell’Unione Allevatori Val Rendena e Giudicarie Esteriori.

1. GESTIONE SOSTENIBILE DEL LETAME

Il focus **“Gestione sostenibile del letame”** è volto all’identificazione di un sistema di gestione degli effluenti zootecnici palabili adatto al contesto di un’area come la Val Rendena a forte valenza naturalistica, al fine di migliorare la qualità degli effluenti distribuiti sulle superfici a prato e di ridurre il carico azotato a livello di valle a beneficio di altre zone del territorio trentino dove il letame rappresenta una risorsa non sempre disponibile. A tal scopo, si è preso come esempio di buona pratica l’esperienza realizzata nella Val di Ledro per la gestione controllata del letame.

ATTIVITÀ SVOLTE

Nell’ambito del primo percorso sono state realizzate le seguenti attività:

- **25 maggio 2022: incontro pubblico** nella sala della Biblioteca di Pinzolo nel corso del quale sono stati invitati un esperto della **Fondazione Edmund Mach** (Andrea Cristoforetti, Centro di Trasferimento Tecnologico, Unità Bioeconomia del Centro Ricerca e Innovazione), il presidente **dell’Associazione Allevatori Alto Garda e Ledro** (Alberto Mazzola) e il referente per il **Comune di Ledro** (Michele Segalla) per parlare di buone pratiche di concimazione, con focus sul processo di maturazione controllata e sullo sviluppo di una filiera letame di qualità. Nel corso della serata è stata presentata l’esperienza della Val di Ledro, ma anche di altre realtà territoriali (Val di Non, Val di Sole) relative alla maturazione controllata e alla gestione associativa del letame, con considerazioni anche di carattere economico;
- **27 maggio 2022: sessione dimostrativa in campo** in **Val di Ledro** durante la quale alcuni allevatori della Val Rendena hanno potuto visitare due aziende agricole che hanno aderito alla sperimentazione sulla maturazione controllata del letame e vedere in prima persona la tecnica di rivoltamento dei cumuli;
- **luglio-ottobre 2022: raccolta delle manifestazioni d’interesse e definizione di uno studio di fattibilità** a cura della dottoressa Giorgia Robbiati; questa fase si è conclusa con la stesura del **Report tecnico “La gestione sostenibile del letame in Val Rendena”** in cui si presenta la tecnica di maturazione controllata del letame, si identificano le aziende interessate ad aderire ad un’iniziativa collettiva e si presentano possibili soluzioni per l’attuazione di tale azione, mettendone in luce limiti ed opportunità. La realizzazione dello studio di fattibilità non era prevista ad inizio progetto; il report non è stato ammesso in fase di rendicontazione e non farà parte dei prodotti del progetto;
- **5 ottobre 2022: gruppo di lavoro finale con alcuni membri del direttivo dell’Unione Allevatori Val Rendena** per una prima restituzione di quanto emerso dai colloqui con gli allevatori della valle (aziende interessate, possibile localizzazione cumuli, limiti riscontrati, ecc.).

La serata del 25 maggio è stata **molto partecipata da parte degli allevatori** (vedi lista partecipanti allegata). Undici aziende zootecniche della Val Rendena hanno partecipato e sono intervenute nel dibattito mostrando interesse per il tema della maturazione controllata del letame e per l’esperienza avviata in Val di Ledro. Sei allevatori hanno partecipato anche alla sessione in campo

dimostrativa del 27 maggio 2022 interagendo proficuamente con gli allevatori ledrensi che hanno avviato una sperimentazione sulla maturazione accelerata del letame. Durante la raccolta delle manifestazioni di interesse una **decina di aziende zootecniche** della Val Rendena si è resa disponibile e **interessata** a partecipare ad una futura sperimentazione sulla maturazione controllata del letame.

POSSIBILI SVILUPPI

Attualmente, vi è una grande richiesta di letame da parte di aziende viti-vinicole situate in valli limitrofe, le quali si riforniscono di letame e separato solido in val Rendena per fronteggiare l'aumento dei prezzi dei concimi e fertilizzanti. La maturazione controllata in cumuli consentirebbe di avere un **letame di migliore qualità per le coltivazioni** delle valli limitrofe ma anche e soprattutto **un ottimo ammendante per i prati da sfalcio** del fondovalle della Val Rendena, andando a migliorare la composizione floristica degli stessi e la qualità dei fieni che ne derivano.

Possibili azioni da perseguire a breve termine sarebbero:

- **tavolo di concertazione** tra l'Unione Allevatori Val Rendena e i comuni interessati, Consorzio dei Comuni del Bacino Imbrifero Montano Sarca-Mincio-Garda (BIM Sarca), la Comunità delle Giudicarie per verificare la disponibilità a sostenere l'iniziativa;
- **validazione delle aree** da destinare alla realizzazione dei cumuli e verifica degli spazi utili;
- **definizione del protocollo tecnico** (quantità di effluente palabile da destinare alla realizzazione dei cumuli, numero di cumuli ad azienda, periodi di allestimento) con i tecnici FEM e l'Unione Allevatori.



Figure 1 e 2. Intervento del prof. Cristoforetti della FEM sulla tecnica di maturazione controllata del letame e presentazione dell'esperienza in Val di Ledro durante la serata del 25 maggio 2022



Figure 3 e 4. Operazione di rivoltamento dei cumuli di letame attraverso macchina rivoltatrice durante l'uscita in Val di Ledro del 27 maggio 2022



Figure 5 e 6. Due cumuli a confronto: sullo sfondo un cumulo di letame fresco, in primo piano un cumulo maturo dopo tre mesi di lavorazione



Figure 7 e 8. Confronto sul campo tra allevatori della Val Rendena e allevatori della Val di Ledro

2. MARKETING TERRITORIALE DEI PRODOTTI ZOOTECNICI

Il focus “**Marketing territoriale dei prodotti zootecnici**”, si è proposto di rafforzare l’impiego dei prodotti locali (latte e derivati, carne e derivati) nell’offerta gastronomica della Val Rendena per rinsaldare il legame prodotto-territorio e diversificare le fonti di reddito degli allevatori produttori. Si è cercato di favorire momenti di incontro e conoscenza reciproca tra produttori e operatori del settore turistico-alberghiero per rafforzare una rete di promozione di prodotti locali di qualità.

ATTIVITÀ SVOLTE

Nell’ambito del secondo percorso sono state realizzate le seguenti attività:

- **6 giugno 2022:** è stato organizzato presso la Biblioteca di Pinzolo un primo **incontro pubblico** tra allevatori, trasformatori, operatori del settore turistico-alberghiero e alcuni stakeholders del territorio per confrontarsi sul tema della valorizzazione dei prodotti zootecnici nel territorio della Val Rendena. Hanno partecipato alla serata la **Condotta Slow Food Giudicarie** e **l’Associazione “Valore Razza Rendena”** per far conoscere le attività in corso per promuovere il Presidio Slow Food Razza Rendena. Sono state portate come esempio e stimolo per la discussione anche alcune esperienze di territori limitrofi: **Deges** (Diffusione Enogastronomica Giudicarie Esteriori), una rete di piccoli produttori e trasformatori delle Giudicarie Esteriori, un gruppo di aziende che promuove il territorio attraverso i suoi prodotti e sapori (noci del Bleggio, formaggi, salumi, erbe officinali, miele di montagna, confetture, vino e molto altro); Il **Consorzio Borgo Vivo** di San Lorenzo Dorsino che ha presentato il progetto pilota “Sapori del borgo”, nato dalla collaborazione tra alcuni ristoranti di San Lorenzo Dorsino e Deges per valorizzare le produzioni locali e trasformare il local food in un’esperienza di territorio. Il progetto prevede che i vari ristoranti aderenti inseriscano nel loro menù un piatto realizzato con prodotti locali delle aziende socie di Deges. Anche questa serata è stata partecipata da parte degli allevatori (vedi lista allegata) e di qualche amministratore locale, mentre è mancata la presenza degli operatori turistici, nonostante l’incontro fosse stato pubblicizzato anche attraverso i canali di Apt Madonna di Campiglio a tutti gli operatori associati. Dal confronto di fine serata è emersa **l’importanza del tema** trattato e la necessità di **coinvolgere maggiormente gli operatori turistici**, anello debole della catena di promozione dei prodotti zootecnici locali. Si è proposto di organizzare una degustazione guidata di formaggi per far assaggiare e conoscere le eccellenze del territorio. È emerso anche l’interesse a lavorare su possibili sviluppi di una filiera carne Razza Rendena;
- **8 ottobre 2022: degustazione guidata di formaggi e carni locali** rivolta agli **operatori turistici** per far conoscere e valorizzare i prodotti zootecnici della Val Rendena e rafforzare il legame produttore – operatore turistico che sta alla base di una rete di promozione di prodotti locali di qualità. La degustazione si è svolta all’interno della manifestazione **“Sapori d’autunno”** organizzata da **Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio** ed è stata promossa in collaborazione con **Condotta Slow Food Giudicarie, Associazione Valore Razza Rendena,**

Consorzio volontario per la tutela del formaggio DOP Sprezza delle Giudicarie. L'evento si è sviluppato in tre momenti: una **degustazione di formaggi locali**, tra cui alcuni prodotti del **Presidio Slow Food Razza Rendena**, guidata dal Maestro Assaggiatore di Formaggi Onaf Luigi Montibeller nella quale gli allevatori/produitori hanno anche potuto presentare la loro azienda, i metodi di allevamento e produzione, le caratteristiche della vacca Razza Rendena, razza autoctona a "triplice attitudine": latte, carne e lavoro in quanto svolge un ruolo fondamentale nel preservare i pascoli, gli ecosistemi e la biodiversità d'alta montagna; una **degustazione guidata di carne Razza Rendena** a cura di Carlo Sartori dell'Istituto Italiano Assaggiatori Carne De Gustibus Carnis durante la quale, attraverso un assaggio di tartare e una scheda tecnica di valutazione, si è provato a definire insieme una **mappa sensoriale** della carne Razza Rendena prendendone in considerazione le caratteristiche visive, olfattive e gustative; infine, è seguito un **tavolo di confronto** su possibili futuri sviluppi di una **filiera carne Razza Rendena**.

Hanno partecipato alla degustazione una quarantina di persone tra operatori turistici, allevatori, amministratori. I presenti hanno apprezzato molto l'evento: gli operatori turistici si sono detti interessati ad un possibile percorso di approfondimento e conoscenza delle aziende e dei prodotti zootecnici locali; gli allevatori erano molto interessati ad approfondire il discorso della filiera carne Razza Rendena, riguardo alla quale A.N.A.RE. (Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Rendena) e la Federazione Provinciale Allevatori stanno cercando di definire un **progetto concreto di commercializzazione**.

POSSIBILI SVILUPPI

Il progetto ha facilitato l'incontro tra soggetti interessati a promuovere i prodotti zootecnici locali e ha posto le basi per possibili future azioni sul tema:

- promuovere **momenti di incontro e conoscenza** tra produttori e operatori turistici; organizzare dei brevi **corsi per gli chef** di strutture alberghiere e ristoranti della Val Rendena in collaborazione con Apt Madonna di Campiglio, Condotta Slow Food Giudicarie e l'Alta Formazione Professionale dell'ENAIP di Tione, per far conoscere i prodotti zootecnici locali e promuoverne l'utilizzo nei menù di ristoranti e strutture ricettive del posto;
- **tavolo di confronto** tra Unione Allevatori Val Rendena, A.N.A.RE., Federazione Provinciale Allevatori e l'Istituto Italiano Assaggiatori Carne De Gustibus Carnis per la creazione di una **mappatura sensoriale della Carne Razza Rendena** che ne identifichi e fissi le caratteristiche da un punto di vista scientifico;
- **sinergie con il progetto Cammino di San Vili** per la promozione dei prodotti locali all'interno delle strutture ricettive localizzate lungo il percorso.



Figure 9 e 10. Incontro pubblico del 6 giugno 2022 sul tema del marketing dei prodotti zootecnici locali



Figure 11 e 12. Degustazione guidata di formaggi locali per operatori turistici della Val Rendena presso il rifugio Pradalago 2100 durante l'evento dell'8 ottobre 2022



Figure 13 e 14. Presentazione agli operatori turistici delle aziende, dei prodotti e dei metodi di allevamento da cui derivano



Figure 15 e 16. Degustazione guidata di carne Razza Rendena a cura dell'Istituto Italiano Assaggiatori Carne De Gustibus Carnis



Figura 17. Confronto sul tema dello sviluppo di una filiera carne Razza Rendena

3. ZOOTECNIA DA LATTE E AUTOSUFFICIENZA FORAGGERA

Il focus **“Zootecnia da latte e autosufficienza foraggera”** si è rivolto in primis agli allevatori delle Giudicarie Esteriori ed ha voluto proporre come **macro-tema l’autosufficienza foraggera**: quanto più un’azienda è capace di autoprodursi foraggi con un buon valore nutrizionale per alimentare i propri animali, tanto più sarà indipendente dall’acquisto di materie prime extra-aziendali, e quindi avrà un risparmio economico. La produzione di foraggi comporta considerazioni di carattere agronomico per la gestione delle superfici a prato e a seminativo, ma anche considerazioni di carattere ambientale. L’allevamento in questa valle si caratterizza per la convivenza di diversi sistemi produttivi: alle aziende di dimensioni medio-grandi specializzate nella produzione di latte alimentare si affiancano realtà produttive il cui latte è destinato alla produzione casearia e realtà multifunzionali che hanno diversificato la propria offerta sviluppando attività didattico-ricreative e agrituristiche. È anche una zona che nel corso degli anni ha saputo coltivare la propria vocazione turistica, con forme di turismo rurale che ricercano la relazione con il mondo agricolo, per la fruizione di prodotti e paesaggi genuini. Considerata la diversità dei sistemi produttivi zootecnici, ed il peculiare momento storico di crisi del settore, il percorso ha voluto offrire degli **spunti di riflessione** al fine di ripensare al modo di fare agricoltura e allevamento per **rafforzare la resilienza dei sistemi produttivi** senza aggravare ulteriormente la pressione sui territori e sulle risorse che diventano sempre più scarsamente disponibili.

Il taglio e l’articolazione del percorso sono stati definiti in maniera concertata con il **Servizio Sviluppo Sostenibile e Aree Protette** della Provincia Autonoma di Trento.

ATTIVITÀ SVOLTE

Nell’ambito del terzo percorso sono state realizzate le seguenti attività:

- **18 ottobre 2022**: organizzato presso la Sala Consiliare del Comune di Comano Terme, **l’evento pubblico** ha voluto affrontare il tema dell’autosufficienza foraggera in maniera indiretta, ovvero attraverso un **percorso all’inverso che è partito dal prodotto finale, il latte**, un alimento che è **l’espressione e la sintesi di diversi sistemi produttivi**, ovvero di diversi modi di fare allevamento e di gestire il territorio. Per questa ragione oggi parlare di latte al singolare è diventato riduttivo, ed è più corretto parlare di diverse tipologie di latte. La domanda che ci siamo posti nell’organizzare questa serata è stata: “Qual è la tipologia di latte ci consente di utilizzare in maniera più efficiente le risorse locali che abbiamo a disposizione, in altre parole che consente alle aziende e ad un territorio montano di essere più resilienti, o utilizzando le parole di un allevatore, che può garantire la sostenibilità aziendale senza deprezzare il territorio e allo stesso tempo soddisfare le preferenze dei consumatori, sempre più attenti a cibi salutari, prodotti nel rispetto dell’ambiente e del benessere animale?”.

La serata ha visto la partecipazione della dott.ssa Annemarie Kaser, Direttrice della **Federazione Latterie Alto Adige**, la quale ha presentato il disciplinare Latte Fieno; il dott. Thomas Zanon, ricercatore della **Libera Università di Bolzano**, che ha presentato i risultati di uno studio condotto sulla realtà altotatesina evidenziando gli impatti economici ed

ambientali di differenti sistemi zootecnici (high input, low input); Andrea Nardelli, responsabile Qualità del **Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini (CONCAST)**, che ha presentato il disciplinare Trentingrana e ha ripercorso alcune tappe della storia dei caseifici sociali. L'intervento conclusivo e la mediazione del dibattito sono stati condotti dal prof. Giulio Cozzi, dell'**Università degli studi di Padova**. Per motivi tecnici, l'intervento in video-intervista di Alessandro Fantini, medico veterinario direttore della **rivista Ruminantia**, è stato trasmesso nella serata del 25 ottobre.

- **25 ottobre 2022:** la **serata pubblica** si è svolta nella Sala Consiliare del Comune di Comano Terme ed ha voluto offrire **un approfondimento tecnico-formativo** sul tema, esaminandolo in chiave di **cambiamento climatico** (andamento e risposta produttiva delle principali colture foraggere all'evento siccitoso dell'estate 2022), unitamente ad un **focus più economico** legato all'incidenza dei prezzi delle materie prime sui bilanci economici aziendali. Gli interventi sono stati a cura dei tecnici dell'Unità Risorse Foraggere e Produzioni Zootecniche del Centro di Trasferimento Tecnologico (CTT) della **Fondazione Edmund Mach (FEM)**. Sebbene inizialmente fosse previsto un secondo momento formativo di dialogo tra diverse realtà zootecniche, tale **confronto** è stato proposto all'interno della serata al fine di andare incontro alle esigenze espresse dagli allevatori stessi. Per l'occasione, si sono presentati due allevatori, Simone Bronzini e Martino Polla, rispettivamente dell'**azienda agricola La Torba** (Giudicarie Esteriori) e dell'**azienda agricola Maso Pan** (Val Rendena), che hanno illustrato le proprie realtà aziendali, strutturalmente molto differenti, riportando alcune osservazioni relative alle produzioni foraggere nella campagna agraria dell'anno in corso.

POSSIBILI SVILUPPI

Nonostante le considerevoli difficoltà riscontrate nelle fasi iniziali di definizione del percorso, dovute principalmente a differenti visioni relative alle prospettive future della zootecnia da latte nelle Giudicarie Esteriori, le serate hanno riscosso una **notevole partecipazione attiva** non solo da parte degli allevatori della zona, ma anche di rappresentanti del settore di valli limitrofe (Val Rendena, Val di Sole, Val di Ledro). Ciò ha sicuramente fatto emergere la centralità della tematica e **l'esigenza di confronto tra allevatori**, sia per **migliorare l'efficienza delle realtà aziendali** che per **ridurre le esternalità negative ambientali** derivanti da determinate pratiche zootecniche. Il focus proposto ha rappresentato un comune denominatore che ha agito da collante tra realtà zootecniche differenti, ovvero tra sistemi produttivi intensivi ed estensivi. Tale confronto è stato sicuramente anche di stimolo per attivare una risposta più dinamica da parte del servizio di assistenza tecnica fornito dal CTT della FEM.

Considerando gli apprezzamenti di riconoscimento ricevuti da parte del mondo zootecnico, in futuro si potrebbe proseguire tale percorso coltivando **in parallelo due focus: autosufficienza foraggera e servizi ecosistemici**. Questo approccio consentirebbe di preservare la coesione tra gli allevatori appartenenti a sistemi zootecnici low e high input, e instillare dei ragionamenti con risvolto pratico-applicativo per **aumentare la diversificazione dell'agroecosistema di fondovalle** (e di conseguenza la biodiversità) che attualmente risulta fortemente incentrato sulla monocoltura del mais.

Pertanto, si potrebbe proporre quanto segue:

- **approfondimenti sul tema autosufficienza foraggera** indirizzati ai differenti sistemi zootecnici, trasmettendo **buone pratiche aziendali per la gestione dei prati da sfalcio** e per **le superfici a seminativo** (per quest'ultime ci si potrebbe concentrare sulla gestione degli erbai che consentono una copertura permanente del suolo oltre alla diversificazione colturale);
- **sessioni in campo di gruppi di lavoro misti** (tecnici, allevatori, ecc.) a livello di micro-aree territoriali delle Giudicarie Esteriori per un confronto su **possibili elementi a valenza naturalistica da introdurre nei paesaggi agrari**. Tali sessioni si potrebbero svolgere ad esempio nella piana del Lomaso e nell'area tra Fivavé e il Bleggio (le Cornelle), che sono particolarmente caratterizzate dalla monocoltura del mais e nelle quali gli elementi di diversificazione del paesaggio sono pressoché assenti.



Figure 18 e 19. Incontro pubblico del 18 ottobre 2022 dal titolo "Sfide e prospettive future della zootecnia di montagna: tra crisi economica ed idrica, e tutela ambientale"



Figure 20 e 21. Incontro di approfondimento tecnico del 25 ottobre 2022 sugli aspetti economici ed agronomici della zootecnia da latte trentina



Figure 22 e 23. Incontro di approfondimento tecnico del 25 ottobre 2022 sugli aspetti economici ed agronomici della zootecnia da latte trentina

4. CONCLUSIONI FINALI

Nel complesso, questa nuova edizione del progetto Trame di Natura nell'Alto Sarca è stata seguita e partecipata con molto interesse, soprattutto da parte degli allevatori a cui si rivolgeva tale progettualità e con i quali sono state definite le tematiche da trattare.

La fase iniziale di elaborazione progettuale, propedeutica all'impostazione dei tre percorsi tematici, ha richiesto un notevole impegno al fine di porre le basi e tessere relazioni per una co-progettazione fortemente partecipativa.

Nell'organizzazione delle attività si è cercato di coinvolgere realtà territoriali di diverso tipo (associazioni, aziende, enti di ricerca e di promozione territoriale, amministrazioni locali) per far nascere confronti e collaborazioni proficui. Da un lato questo ha comportato un grande dispendio di tempo ed energie per ridefinire continuamente in maniera condivisa modalità e contenuti delle varie azioni di progetto e ha determinato uno slittamento (e rimodulazione in itinere) di alcuni eventi nel mese di ottobre, sebbene lo svolgimento fosse inizialmente previsto per settembre 2022; tali modifiche sono state via via comunicate e concordate con il coordinatore del Parco Fluviale Sarca. Ciò nonostante, l'intenso lavoro di coinvolgimento ha promosso conoscenze e relazioni che possono creare continuità d'azione anche dopo la fine del progetto. La manifestazione d'interesse per un'azione collettiva di gestione sostenibile del letame in Val Rendena e lo sviluppo di una filiera carne Razza Rendena ne sono solo due esempi. Su altri aspetti, come il coinvolgimento degli operatori turistici nella promozione dei prodotti locali di qualità, c'è ancora molto da fare, ma sono state tratte le basi da cui partire.

I possibili sviluppi dei tre percorsi sono stati discussi in sede privata con lo staff del Parco Fluviale Sarca in data successiva all'ultimo evento pubblico svoltosi il 25 ottobre.

Progetti di questo tipo avvicinano il Parco Fluviale alla comunità e ai suoi bisogni, rispondendo, allo stesso tempo alla sua principale mission che è quella di favorire un'ottimale integrazione tra le esigenze di conservazione, valorizzazione e riqualificazione degli ambienti naturali, con lo sviluppo delle attività umane sul territorio, in particolare agricole e zootecniche.