

AGRICULTURA ORGÁNICA EN ÁREAS PROTEGIDAS

LA EXPERIENCIA ITALIANA

por

Cristina Grandi y Alessandro Triantafyllidis



DEPARTAMENTO DE ORDENACIÓN DE RECURSOS NATURALES Y MEDIO AMBIENTE

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Rome, Septiembre 2010

INDICE

1.	INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES	3
	<i>Agricultura y Ganadería en las áreas protegidas en Italia</i>	3
	<i>Agricultura y Ganadería Orgánica en Italia</i>	4
	<i>Agricultura y Ganadería Orgánica en las Áreas Protegidas</i>	4
	<i>Mejores Prácticas Orgánicas o Excelencias Orgánicas</i>	5
2.	INVESTIGACIÓN: MÉTODOS, ANÁLISIS Y RESULTADOS	6
	<i>Análisis de las Entrevistas a los Gestores de los Parques Nacionales</i>	6
	<i>Análisis de las Entrevistas a los Agricultores y Ganaderos de los Parques Nacionales</i>	9
3.	DIRECTRICES PARA EL DESARROLLO DE LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA EN LAS ÁREAS PROTEGIDAS	11
	<i>Comunicación y participación del sector agrario</i>	11
	<i>Fomento de la capacitación en producción orgánica</i>	12
	<i>Sostén para la transformación de productos orgánicos y la promoción de circuitos cortos de comercialización</i>	13
	<i>Promoción de la multifuncionalidad agraria y de la agrobiodiversidad</i>	14
4.	EJEMPLOS DE EXCELENCIAS ORGÁNICAS EN LOS PARQUES NACIONALES ITALIANOS	16
	<i>Finca “Ferme du Grand Paradis” - Parque Nacional del Gran Paraíso</i>	17
	<i>Finca “Corte Merina” – Parque Nacional de Val Grande</i>	18
	<i>Finca “Krauter Schlossl” – Parque Nacional del Stelvio</i>	19
	<i>Cooperativas “Sentieri e terrazze” y “Via dell’Amore”– Parque Nacional de las Cinco Tierras</i>	20
	<i>Finca vitivinícola “La Piana” – Parque Nacional del Archipiélago Toscano</i>	21
	<i>Finca “La Quercia della Memoria”– Parque Nacional de los Montes Sibillinos</i>	22
	<i>Cooperativa “Rinascita '78”– Parque Nacional del Gran Sasso y Montes del la Laga</i>	23
	<i>Finca” I Saponi di Bea” – Parque Nacional de Majella</i>	24
	<i>Agriturismo “La Porta dei Parchi” – Parque Nacional de los Abruzos</i>	25
	<i>Consorcio Biogargano – Parque Nacional del Gargano</i>	26
	<i>Finca “Il Bergamotto” de Ugo Sergi – Parque Nacional del Aspromonte</i>	27
	<i>Agriturismo Canales – Parque Nacional del Gennargentu y del Golfo de Orosei</i>	28
5.	CONCLUSIONES	29

1. INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES

La presente publicación describe el estudio realizado por la Asociación Italiana para la Agricultura Biológica (AIAB)¹, por cuenta del “Ministerio del Medio Ambiente y Tutela del Territorio y del Mar”, sobre las experiencias de agricultura y ganadería orgánica en los parques nacionales, con el fin de extraer enseñanzas útiles para su aplicación en el entero sistema de las áreas protegidas italianas. El estudio tuvo también el objetivo de evidenciar las mejores prácticas “excelencias orgánicas”, en las que la producción orgánica se integra con la conservación del medio ambiente y el desarrollo del territorio. El proyecto inició en marzo del 2007 y se concluyó en octubre del 2008.

Por primera vez, mediante un cuestionario, fueron entrevistadas más de 500 fincas orgánicas ubicadas dentro de veinticuatro Parques Nacionales. Se interrogaron además los directores de dichos parques. En base a la gran cantidad de datos recogidos y analizados se elaboraron las **“Directrices para el desarrollo de la producción orgánica en las áreas protegidas”**. Consideramos que éstas son un útil instrumento para los organismos gestores de las áreas protegidas y para todos aquéllos que tengan interés en promover un manejo sostenible del territorio mediante el desarrollo de cadenas virtuosas de producción orgánica.

Además, utilizando específicos indicadores ambientales, sociales y económicos, se han identificado las fincas que actúan las mejores prácticas, definidas como “excelencias orgánicas”. Con éstas se ha creado un **“Catálogo de las excelencias orgánicas en los Parques Nacionales Italianos”**. En el capítulo 4 de este documento se describen doce fincas de dicho catálogo.

Consideramos que tanto el método utilizado como los instrumentos elaborados pueden ser de utilidad para los gestores de áreas protegidas de otros países, a pesar de que éstas tengan una configuración y un manejo distinto.

Agricultura y ganadería en las áreas protegidas de Italia

Una de las características de la identidad nacional italiana es su enorme patrimonio agrario y alimentario, fruto de una sedimentación de miles de años de historia y cultura. Todavía hoy en día, se distinguen en todo el país paisajes agrarios de origen antiguo, fácilmente reconocibles por sus formas y configuraciones; testigos directos de la riqueza y variedad del patrimonio de producciones agrarias y alimentarias italianas. Italia es también el país con más biodiversidad de Europa, no sólo gracias a la amplia variedad de condiciones geo-morfológicas, sino también por los modos y técnicas de producción agrícola en uso.



Finca “Fattoria della Mandorla”– Parque Nacional del Alta Murgia

Las áreas protegidas en Italia son una realidad fuerte y difundida, que tutelan más de 3 millones de hectáreas, cerca del 10 por ciento del territorio nacional. Su expansión se debe principalmente a la aplicación de la ley nacional 394/91. Se caracterizan por una gran presencia de zonas dedicadas a la agricultura y ganadería. Por ese motivo, no conservan solamente la biodiversidad natural, sino también los recursos genéticos (variedades, razas) y los paisajes creados por el hombre en su relación con la naturaleza, y que forman parte de la identidad cultural del país.

Según un estudio realizado recientemente por el INEA (Instituto Nacional de Economía Agraria), existen más de 230.000 fincas situadas en los ayuntamientos de los parques nacionales, alrededor del 9 por ciento de total nacional, con una dimensión media de 5,3 hectáreas. Ocupan el 9 por ciento del

¹ www.aiab.it

total de la superficie agraria nacional, con al menos un 50 por ciento de prados y pastos y un 34 por ciento de bosques. La ganadería es de tipo extensivo, con un índice de 0,7 UGM (Unidad de Ganado Mayor) por hectárea de superficie agraria útil (comparada con una media nacional de 2,1 UGM).

Agricultura y ganadería orgánica en Italia

La agricultura orgánica en Italia, actualmente, comprende 42.000 fincas (datos del SINAB² al 31/12/2008) que ocupan un millón de hectáreas, alrededor del 7 – 8 por ciento del total de la superficie agraria nacional. La producción principal son los cereales, que junto a los forrajes, prados y pastos, cubren más del 50 por ciento de la superficie dedicada a la agricultura orgánica. La producción olivícola y vitícola son las siguientes en orden de importancia. En relación a la ganadería, hay un aumento en el número de animales, en particular de aves, ovejas y cerdos.

Agricultura y ganadería orgánica en las áreas protegidas

Las fincas situadas al interno de los parques son particularmente aptas para la agricultura y ganadería, orgánica y ecosostenible, ya que no son contaminadas por el ambiente exterior y pueden contar con un hábitat natural, refugio de pájaros e insectos predadores, útiles en la defensa de las plantas. La agricultura orgánica, protege los ecosistemas ya que no usa plaguicidas ni otros contaminantes y mantiene la biodiversidad, mejorando la conectividad biológica y ofreciendo hábitats idóneos para la vida animal. Los incentivos de mercado compensan a los agricultores y ganaderos por sus esfuerzos como “guardianes de la naturaleza”.



Finca “La Girlanda” – Parque Nacional de los Abruzos

Estas características son reconocidas por los acuerdos internacionales, como el Convenio sobre la Diversidad Biológica, firmado en Río de Janeiro en 1992³ y la ley marco italiana⁴ sobre las áreas protegidas.

Sin embargo, la producción orgánica en las áreas protegidas no se ha difundido tanto como en el resto del país. La agricultura orgánica, si bien representa una opción viable en muchas situaciones, tiene una difusión reducida en las áreas protegidas, donde por otro lado el uso de productos químicos es limitado, como señalado en el estudio “La agricultura en la Red Ecológica Nacional” realizado por el Ministerio del Ambiente e INEA, con la colaboración de Federparchi y Legambiente.

Ese estudio destaca la necesidad de difundir y desarrollar en dichos territorios una agricultura multifuncional, capaces de generar ingresos y empleo, estabilidad y cohesión social, promoviendo el

² SINAB: Sistema de información nacional sobre la agricultura orgánica

³ El Convenio estimula las prácticas agropecuarias (como la agricultura orgánica) que aumentan la productividad, y al mismo tiempo rehabilitan la biodiversidad (Decisión III/11, 15e); reconoce que el etiquetado ecológico y la agricultura de bajos insumos en las áreas protegidas contribuyen a la economía y al empleo local (Decisión V/25 4g, 12e); utiliza la agricultura orgánica como indicador de progreso para medir el progreso en el objetivo 12 del convenio, que se propone que para el fin del 2010, el 30 por ciento de los productos vegetales provengan de fuentes sostenibles (Decisión VI/9).

⁴ La ley italiana 394/91, en el artículo 12 párrafo 2c, considera la agricultura y ganadería orgánica como un método de producción adecuado para las áreas protegidas. Menciona expresamente “áreas de protección en las cuales, de acuerdo con las finalidades de constitución del parque y con los criterios fijados por el organismo gestor, puedan continuar las actividades agrosilvopastoriles realizadas con métodos tradicionales, o bien, de agricultura y ganadería orgánica, como así también la pesca y recolección de productos naturales; se alienta además la producción artesanal de calidad.”

mantenimiento y la difusión de prácticas agrarias capaces de conservar e incrementar la diversidad biológica e paisajística y multiplicar la cantidad de producciones reconocidas y certificadas, en particular aquéllas orgánicas. Para esto es necesario la realización de un conjunto de acciones y medidas coordinadas y coherentes con la programación de los fondos y de las iniciativas de la Unión Europea. En Italia, sólo la iniciativa de los productores orgánicos pioneros y de la asociación que los representa, AIAB, hizo posible la realización de experiencias de producción orgánica en las áreas protegidas.

Mejores prácticas orgánicas o Excelencias Orgánicas

El estudio permitió identificar las mejores prácticas orgánicas, o “excelencias orgánicas” en los Parques Nacionales italianos, como así también las fincas que las llevan a cabo. Por excelencia orgánica se entiende una cadena virtuosa que, en todas sus fases - desde la producción inicial, hasta la transformación, comercio y promoción del turismo - tutela el ambiente y la diversidad biológica y contribuye al manejo sostenible del territorio. Una cadena virtuosa de producción orgánica contribuye a la sostenibilidad ambiental, social y económica del parque y representa un buen ejemplo de manejo y uso sostenible de los recursos naturales.



Finca Wegleit– Parque Nacional del Stelvio



Agricultura en terrazas – Parque Nacional de las Cinco Tierras

2. INVESTIGACIÓN: MÉTODO, ANÁLISIS Y RESULTADOS

Método utilizado

El estudio se realizó con una amplia participación de representantes de los parques nacionales, de los sujetos que se interesan de agricultura y ganadería orgánica y de las asociaciones ambientalistas, tanto a nivel nacional como local. Fue dirigido por un comité de pilotaje, formado por representantes del Ministerio del Ambiente, AIAB, INEA, Federparchi, Legambiente, WWF y LIPU.

La investigación se realizó con el auxilio de dos cuestionarios. El primero, dedicado al órgano gestor del parco, tenía como objetivo recoger informaciones detalladas sobre la situación agroambiental y socioeconómica del área protegida, como así también sobre las políticas agrarias del parco y de su relación con el mundo de la agricultura.

El segundo dirigido a las fincas orgánicas ubicadas en el área del parque. En algunos casos se entrevistaron fincas fuera del parco, pero de todos modos ubicadas dentro de su territorio municipal. Su objetivo era adquirir informaciones sobre las fincas, sobre su manejo agroambiental, comercialización, inversiones, actividades complementarias y, por último, su relación con el parque. La parte final del cuestionario se dedicó a estudiar las cadenas de producción orgánica presentes en los parques, con el objetivo de identificar las mejores prácticas, es decir las cadenas virtuosas de producción que podrían ser ejemplos positivos y transferibles para la promoción de la producción orgánica.



Parque Nacional del Circeo

El análisis de la vasta cantidad de informaciones recogidas con los cuestionarios, permitieron hacer un cuadro del estado de la agricultura y ganadería orgánica en los parques (ver los resultados en la siguiente sección). A partir de ahí, sucesivamente, se redactaron las “Directrices para el desarrollo de la producción orgánica en las áreas protegidas”. Estas directrices fueron adoptadas luego de ser ampliamente discutidas y revisadas por el “Comité de Pilotaje” y por un amplio grupo de sujetos interesados reunidos en un taller.

Alrededor de un quinto de las 500 fincas entrevistadas fueron clasificadas como “excelencias orgánicas”; se redactó una ficha con la descripción de cada una de ellas⁵, que representan ejemplos para estudiar y tomar como inspiración para el desarrollo de la agricultura y ganadería orgánica en las áreas protegidas. Doce de esas fichas se incluyeron en el capítulo 4 del presente documento.

Análisis de las entrevistas a los gestores de los parques nacionales

Las entrevistas fueron hechas a presidentes, directores o responsables de agricultura y recursos naturales. Se focalizaron sobre las políticas que actuaban para la agricultura y la ganadería, en particular para la orgánica, y de su relación con los agricultores, los ganaderos y las asociaciones que los representan.

Con respecto a las políticas de los parques en el sector agrario, se examinaron las acciones que los éstos realizaban para: la creación de una marca del parco, la promoción de la biodiversidad, la agricultura orgánica y los productos locales, el fomento de una agricultura sostenible, la formación en agricultura y ganadería orgánica o sostenible en general, el uso de las herramientas de desarrollo rural. El siguiente cuadro resume los resultados, destacando las áreas de importancia para el sector orgánico.

⁵ Las descripciones se pueden consultar en italiano en el sitio www.bioeccellenze.org

ANÁLISIS DE LAS POLÍTICAS DE LOS PARQUES EN EL SECTOR AGRARIO

Acciones de los parques

Marca del parque. El uso del logo del parque para fines promocionales fue considerado por casi todos los parques. En algunos parques funciona muy bien en la promoción de productos y servicios que respetan sus reglamentos. Unos pocos parques renunciaron por la complejidad de manejo y otros están trabajando para su implementación. No existe un enfoque homogéneo, pero en general los parques reconocen su validez como instrumento de promoción. En resumen, 53 por ciento de los parques ya actuaron la marca del parque en distintos modos, 7 por ciento se está organizando para hacerlo y 20 por ciento no la tuvo en consideración.

Iniciativas para la agrobiodiversidad. Muchos parques (67 por ciento) pusieron en marcha acciones para salvaguardar la agrobiodiversidad, por ejemplo: “Cultivando la biodiversidad” (Parque Nacional de los Dolomitas de Belluno), “Agricultores Custodios de la Biodiversidad” (Parque Nacional del Gran Sasso), “Cultivemos la biodiversidad” (Parque Nacional de la Majella).

Promoción y comercialización de los productos agroalimentarios locales. La mayoría de los parques (73 por ciento) realizó iniciativas en este sector; como por ejemplo el uso del logo del parque, la Carta de Calidad, las Casas del Parque, la participación a ferias, la financiación de instalaciones para la transformación de los productos locales. Este es un aspecto esencial, y es reconocido como tal también por los agricultores y ganaderos entrevistados.

Contribuciones para la agricultura sostenible. La mayor parte de los fondos de que disponen los parques se utilizan para compensar a los agricultores por los daños causados por la fauna salvaje, la restructuración de edificios y muros de piedra en seca. Casi ningún parque, a excepción de los Dolomitas de Belluno, apoya económicamente el desarrollo de la agricultura y ganadería orgánica.

Iniciativas en el sector orgánico. El 53 por ciento de los parques no hizo ninguna actividad, mientras que el restante 47 por ciento efectuó algunas acciones o mencionó la agricultura orgánica en sus planes, pero sin dar espacio a iniciativas prácticas. Claramente las iniciativas en este tema son todavía muy limitadas, pero es necesario decir que existen ejemplos que dan buenos resultados, como en: Dolomitas de Belluno, Cinco Tierras, Gargano, Majella, Gran Sasso.

Formación en agricultura y ganadería, orgánica y sostenible. La mayoría de los parques no organizó iniciativas de formación con sus propios medios y dirección.





Prioridad en los planes de desarrollo rural de la Unión Europea. De las respuestas recibidas se deducen dos cosas: por un lado una limitada atención de parte de dichos planes por los parques (si se excluden algunas medidas agroambientales) y por otro lado un conocimiento limitado por parte de los parques del instrumento más importante para el desarrollo rural y por lo tanto de comunicar y promover sus oportunidades entre la comunidad local.

Cómo se ilustra en el cuadro, sólo pocos parques realizan acciones de sostén al sector orgánico, pero la mayoría de ellos llevan a cabo iniciativas, como la promoción del logo, de la biodiversidad y de los productos agroalimentarios locales. Estas iniciativas generan un ambiente propicio para el desarrollo de la producción orgánica y podrían ser reorientadas fácilmente para sostenerla.



Parque Nacional Gran Paraíso

La relación entre los parques y el sector agrario, en particular con los productores orgánicos, varían ampliamente de caso a caso. En el cuadro siguiente se sintetizan las respuestas dadas por los gestores de los parques durante las entrevistas:

<p>¿Cómo hacer participar los agricultores y ganaderos? La mayoría de los parques reconoce una limitada participación de la comunidad agraria en el manejo del área protegida. En particular, el 46 por ciento de los gestores declara una falta total de participación de los productores en el manejo de los parques, el 31 por ciento reconoce la participación sólo de las asociaciones profesionales que los representan y el 23 por ciento declara que asegura la participación sistemática de éstos en la vida de los parques.</p>			
<p>¿Cómo los agricultores y los ganaderos, convencionales y orgánicos perciben a los parques? Las respuestas de los representantes de los parques indican una actitud más positiva por parte de los agricultores y ganaderos orgánicos y un gran deseo de cooperar.</p>			
<p>¿Cómo los agricultores y ganaderos convencionales perciben a los parques?</p>		<p>¿Cómo los agricultores y ganaderos orgánicos perciben a los parques?</p>	
			
31%	69%	54%	46%
<p>¿Cómo la agricultura y ganadería orgánica apoya los objetivos del parque ? Casi todos los parques perciben el valor de la agricultura orgánica, sobre todo por su característica de actividad sostenible que combina la producción, la generación de ingresos y la realización de algunos de los objetivos del parque. También reconocen su capacidad de aumentar la “atracción” de las áreas protegidas.</p>			
<p>¿Qué acciones puede actuar el parque para fomentar la agricultura y ganadería orgánica? Las propuestas incluyen: el uso de marcas colectivas para la promoción de los productos agroalimentarios, la garantía de calidad para los productos de los parques, cursos de formación, promoción de la cadena alimentaria orgánica, participación en ferias especializadas, sostén para el desarrollo de los circuitos cortos de comercialización, apoyo para sostener los costos de certificación, gestión de los daños causados por la fauna selvática.</p>			

Por último, el análisis SWOT contiene los principales comentarios hechos por los gestores de los distintos parques. Proporciona un cuadro claro de la situación que identifica los puntos de debilidad y de las amenazas ambientales que limitan el desarrollo del sector orgánico, como también los puntos de fuerza de la agricultura y ganadería orgánica y las oportunidades que el parque puede ofrecer para su desarrollo.

PUNTOS FUERTES (STRENGTHS)	PUNTOS DEBILES (WEAKNESSES)
Elevada calidad ambiental percibida por el consumidor informado.	Limitada presencia de verdaderas cadenas de producción orgánica.
Ambiente incontaminado de los parques. Además, el parque da una imagen saludable.	Escasa consideración del parque, por parte de los productores, como recurso útil para el sector.
La visibilidad externa y los recursos que el parque puede proporcionar.	Poco espíritu empresarial y falta de confianza de la población local. Se perdieron los modelos anteriores de subsistencia, junto con los conocimientos tradicionales asociados a ellos.
Marca del parque, negocio y planta de transformación del parque.	Insuficiencia de los confines del parque en relación a la influencia de las políticas agrarias. Fincas dentro o apenas afuera del parque.
Dentro del parque todo tendría que ser orgánico.	Abandono de áreas agrícolas, fragmentación de la propiedad, dificultad a recuperar las terrazas para su cultivación, presencia de jabalíes y muflones con su impactos devastantes sobre viñedos, huertas y frutales.

OPORTUNIDADES (OPPORTUNITIES)	AMENAZAS (THREATS)
Desarrollo de circuitos cortos de comercialización en las pueblos turísticos cercanos al parque.	Poca información y concienciación sobre la agricultura y ganadería orgánica en la comunidad local.
Turismo sostenible dentro del territorio del parque, para aumentar y diversificar los ingresos de la finca.	Escasa sensibilidad en las cuestiones ambientales por parte de los agricultores y ganaderos, quienes tienen necesidad de ingresos suficientes para una vivir.
Agricultores y ganaderos como “guardianes” del paisaje. Interés renovado en productos agrícolas tradicionales. Posibilidad de recuperar terrenos abandonados.	La legislación nacional vigente brinda prioridades a quienes tienen actividades en los parques, por ejemplo en los planes de desarrollo rural, pero el parque, como órgano gestor, no puede aprovechar directamente esas medidas.
Posibilidad de aprovechar las oportunidades ofrecidas por los programas comunitarios, nacionales, y locales, en las áreas protegidas.	Excesiva intensificación de los sistemas de producción agrícola, a expensas del ambiente).
La marca del parque creará nuevas oportunidades para comercializar la producción local.	Los parques son vistos como organismos “marginales” en la aplicación de los programas de desarrollo rural. Escasa posibilidad de influenciar las decisiones.

Análisis de las entrevistas a los agricultores y ganaderos orgánicos de los parques nacionales (sus puntos de vista)

En esta sección se recogen las opiniones de los agricultores y ganaderos orgánicos que trabajan dentro de los parques, limitando al mínimo la interpretación de los mismos. Con todos los datos e informaciones disponibles, se compararon los análisis hechos por los productores con aquéllos efectuados por los representantes de los parques, para evaluar las distintas perspectivas y las reales necesidades de los agricultores y ganaderos orgánicos. Como en los párrafos anteriores, se omitieron las referencias a específicos parques nacionales, concentrándose en las nociones generales.

Del análisis de los cuestionarios surgen algunos elementos interesantes. En primer lugar, los agricultores y ganaderos orgánicos de los parques son considerablemente más jóvenes que aquéllos convencionales a nivel nacional y europeo. Esto es un elemento muy positivo que frecuentemente se acompaña a una mayor predisposición al estudio y actualización, a la comunicación, a la inversión y sobre todo a la innovación. Es útil tenerlo en consideración.

Edad media de los agricultores y ganaderos		
Orgánicos en parques nacionales (2007)*	Convencionales en Italia (2000)	Convencionales en UE 25 (2003)
47,6 años	59,0 años	54,0 años

* El dato se refiere a los agricultores y ganaderos orgánicos de los parques nacionales, y en algunos casos de las áreas limítrofes (datos de 16 parques nacionales).

En segundo lugar, la comercialización de los productos agropecuarios es considerada como el mayor problema que aflige las fincas orgánicas. La sensación difusa es que falta una herramienta de promoción adecuada, y que falten los canales para llegar directamente al consumidor.

El análisis de los cuestionarios muestra que fincas de los parques utilizan prevalentemente circuitos cortos y locales para la comercialización. En el 62 por ciento de los parques, los agricultores y ganaderos orgánicos comercializan principalmente por venta directa, mercados locales y negocios especializados/restaurantes/tienda de vinos. Prácticamente no se utiliza el canal de venta de consumidores organizados, con excepción del parque nacional del Gargano.

Además, podemos resumir que los agricultores y ganaderos orgánicos:

- Perciben el parque nacional en modo significativamente más positivo que los agricultores y ganaderos convencionales
- Casi siempre reconocen el valor del parque y los beneficios, recibidos o potenciales, que produce
- Están disponibles a implicarse en las cuestiones del parque, pero, al mismo tiempo, son exigentes
- Muestran un gran interés en la cadena corta de comercialización
- Demuestran atención por la conservación de la biodiversidad
- Manifiestan una gran propensión hacia la multifuncionalidad de la finca agrícola, como agriturismo, finca didáctica, servicios de turismo naturalista y cultura.

El cuadro siguiente muestra las opiniones de los agricultores orgánicos y ganaderos sobre las ventajas y desventajas de estar dentro del parque (en algunos casos en las áreas limítrofes).

Cultivando en un parque nacional	
Ventajas	Desventajas
Creo que el parque trajo beneficios para el turismo; pero las fincas no se beneficiaron hasta ahora.	Los parques son incapaces de manejar y resolver los problemas de la fauna selvática.
Para nosotros el parque fue positivo, aunque si esto sucedió porque nuestra finca ha sido particularmente propositiva comparada con otras.	Traen generalmente desventajas económicas por las restricciones que impone al sector agrario.
Creo que la constitución del parque mejoró el manejo racional del territorio y la protección de los recursos naturales.	Sólo las estructuras turísticas se beneficiaron; los pequeños agricultores no tenemos ninguna ventaja.
Parece que ofrece beneficios, en particular, en la promoción.	El parque no ofrece ayuda para limitar el daño causado por los jabalíes; la compensación es baja.
Ventaja en todos los sentidos y mayor tutela para las fincas que se convirtieron a la agricultura orgánica.	Mi finca no ha obtenido ninguna ventaja. En el sector agrícola el parque está ausente

Por último, es interesante conocer ¿cuáles son las razones que motivaron los casi 500 agricultores entrevistados a convertir sus fincas a la agricultura y ganadería orgánica.

Las respuestas se agruparon en tres categorías:

- por motivos ambientales y de protección del territorio: 24 por ciento;
- por razones éticas y por los beneficios para la salud personal y de los consumidores: 26 por ciento;
- por mejores oportunidades mercado y/o por acceso a las ayudas de la Unión Europea (medidas agroambientales, con pagos por hectárea): 50 por ciento.



Agricultura orgánica en el Parque de la Sila

Los datos muestran la prevalencia de las razones económicas en el momento de decidir de pasar a la agricultura y ganadería orgánica, para aumentar los ingresos sea por el mercado que por la ayuda de la UE.

3. DIRECTRICES PARA EL DESARROLLO DE LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA EN LAS ÁREAS PROTEGIDAS

“La agricultura orgánica, si bien representa una opción viable en muchas situaciones, tiene una difusión reducida en las áreas protegidas, a pesar de que el uso de productos químicos es limitado”⁶. El objetivo de estas directrices es sugerir acciones para el desarrollo de la agricultura y ganadería orgánica en los parques italianos. Estas propuestas derivan de las exigencias expresadas por los organismos gestores y por los agricultores y ganaderos orgánicos entrevistados.



Finca de la familia Graiss – Parque Nacional del Stelvio

Las directrices recomiendan acciones para las principales áreas donde se han identificado problemas durante el análisis, a saber:

- comunicación y participación del sector agrario;
- fomento de la capacitación en producción orgánica;
- sostén para la transformación de productos orgánicos y la promoción de circuitos cortos de comercialización; y
- promoción de la multifuncionalidad agraria y de la agrobiodiversidad.

Comunicación y participación del sector agrario

La comunicación y la participación de los agricultores y ganaderos en los procesos decisivos de los parques es uno de los puntos cruciales identificados. Casi todos los parques tienen sus herramientas de comunicación: boletines, revistas, folletos, sitios web, etc; pero los productores prefieren en general la comunicación directa o a través de sus organizaciones. Es necesario desarrollar instrumentos para la participación democrática del sector agrario en los parques.



Taller de AIAB – Parque Nacional del Cilento

Acciones:

- Crear una plataforma de concertación entre los productores y el parque ; no limitarse a una representación formal del mundo agrario (representante del ministerio o de la región) o sólo a la de los representantes de las organizaciones sindicales de los agricultores, es necesario promover la participación de las asociaciones de los productores (cooperativas, consorcios) presentes en el parque y de las asociaciones que promueven la agricultura orgánica.
- Promover una comunicación directa y descentralizada, por ejemplo:
 - organizando seminarios técnicos, mejor si solicitados por los productores, para presentar las iniciativas del parque y explicar algunos objetivos o decisiones;
 - organizando eventos descentralizados directamente en fincas o agriturismos orgánicos para ejercer una función demostrativa para los otros productores;

⁶ La agricultura en el red ecológica nacional, publicación realizada por el Ministerio del Ambiente, INEA, Legambiente y Federparchi

- visitando las fincas, haciéndose ver. A veces puede ser fatigoso pero seguramente es un modo muy útil para dar visibilidad (un rostro) al parque;
- garantizando procesos participativos los proyectos en ámbito agrario.

Fomento de la capacitación en producción orgánica

Los gestores de los parques generalmente consideran a la agricultura y ganadería orgánica como un método de referimiento para el mantenimiento de la biodiversidad, la conservación del paisaje y la promoción de los productos de parque.

Para fomentar un crecimiento sistemático del sector no sirven las acciones “una tantum” o la difusión de una única medida agroambiental, se requiere en cambio una estrategia global y estructurada que incluya la formación, la asistencia técnica, la oportunidad de cerrar localmente la cadena de producción, la promoción, y sobre todo crear las condiciones para que las cadenas de producción orgánicas puedan crecer con sus propias capacidades. Es necesario fomentar y ayudar el sistema (por sus beneficios sociales y ambientales ampliamente reconocidos) pero éste debe mantenerse con sus propios recursos.



Quesería Vannulo – Parque Nacional del Cilento

Acciones:

- Institucionalizar la agricultura y ganadería orgánica, incluyéndola entre las prioridades de los planes de manejo de los parques y de las áreas de la red Natura 2000.
- Apoyar los esfuerzos de los productores orgánicos (que tienen un costo) con intervenciones específicas, como por ejemplo:
 - haciéndose cargo de parte de los costos de la certificación orgánica (50-70 por ciento, es preferible no llegar al 100 por ciento) ;
 - contribuyendo a la compra de razas locales, en peligro de extinción;
 - contribuyendo a la compra de perros pastores para defender el ganado;
 - contribuyendo al mantenimiento de senderos, a la conservación de la biodiversidad “in situ”, al mejoramientos de prados y pastos;
 - organizando la compra colectiva de insumos técnicos, abonos orgánicos, plaguicidas naturales y semillas, que sono difíciles de encontrar en áreas remotas;
 - creando pequeños viveros de especies hortícolas y frutícolas (preferiblemente de variedades locales) que estén a disposición de los agricultores.
- Organizar actividades de formación e información, como cursos breves (sobre argumentos requeridos por los agricultores y ganaderos), seminarios y visitas demostrativas a fincas. Estas últimas son un excelente vehículo de formación y promoción, con las que se pueden poner en red las experiencias de distintos parques, obteniendo óptimos resultados.
- Fomentar la capacitación, sosteniendo con fondos y/o estructuras (por ejemplo un lugar de reunión) a los agricultores y ganaderos que buscan de organizarse por sí mismos para mejorar la comercialización y los servicios que las fincas ofrecen.

- Mantener la rigurosidad de la marca del parque con la redacción (con ayuda de expertos de sector) de estándares de producción orgánica, diseñados en base a las necesidades locales, que vayan más allá del sector agroalimentario, incluyendo por ejemplo el turismo sostenible, la producción de tejidos y productos cosméticos y la recolección de frutos silvestres.
- Sustener el proceso de certificación de las producciones orgánicas con un servicio de asistencia técnica y administrativa.
- Facilitar el proceso de certificación, experimentando nuevos enfoques como la “certificación de grupo” y los “sistemas de garantía participativa”. En el caso de pequeñas fincas, favoreciendo la certificación simplificada de los pequeños productores mediante acuerdos especiales con los organismos de certificación, para reducir los costos de certificación y la burocracia. La *certificación de grupo* es un método universalmente aceptado para permitir el acceso a los mercados internacionales de los pequeños productores del sur del mundo. En Europa y Estados Unidos, sin embargo, este sistema no está reconocido para la producción local. Este sistema colectivo de certificación trabaja con grupos de pequeños productores (la definición de pequeños varía según los lugares y el tipo de producción) reunidos en asociaciones, cooperativas o consorcios, que establecen un Sistema de Control Interno (SCI), con técnicos que asesoran y verifican el cumplimiento de las normas de la agricultura y ganadería orgánica entre sus miembros. El SCI es a su vez controlado y certificado por un organismo de certificación de tercera parte, reconocido por el Ministerio de Agricultura. Cada año, además, un grupo reducido de productores son controlados por el organismo de tercera parte. En el parque del Gargano se realizó un proyecto piloto de certificación de grupo. Sería útil repetir ese proyecto en los parques donde haya un gran presencia de pequeños productores que usan técnicas orgánicas pero que no certifican, como muchos productores de castañas, aceitunas, cítricos y otros frutos. Sin un sistema simplificado de certificación estos productores continuarán a estar afuera del sistema de producción orgánico.
- Establecer una red de “Excelencias orgánicas”, que funcionen como fincas pilotos para un desarrollo rural sostenible.

Para llevar a cabo las acciones propuestas es necesario crear un estructura de coordinación, que podría estar a cargo del departamento técnico del parque, en el caso que tenga la competencia necesaria, o bien con la creación de una “Oficina orgánica” formado por expertos que trabajan junto al parque en la gestión del desarrollo de la cadena de producción orgánica. El ejemplo de las Cinco Tierras ha dado resultados concretos, así como el trabajo realizado en los parques nacionales Dolomitas de Belluno y Gargano.

Sostén para la transformación de productos orgánicos y la promoción de circuitos cortos de comercialización

Para caracterizar los productos del parque es necesario completar la cadena de producción orgánica. Es un modo también de aumentar el valor de la marca del parque.

Uno de los pedidos más comunes de los agricultores y ganaderos entrevistados, fue la de tener la posibilidad de promover y vender sus productos a un precio justo directamente a los consumidores.



Finca Valle di Porto Vecchio– Archipiélago Toscano

Acciones:

- Apoyar con fondos propios o externos la creación de pequeñas plantas de procesamiento de la producción local, como molinos o queserías, de modo de cerrar la cadena de producción dentro del área del parco (o en las cercanías) .
- Favorecer la creación de relaciones directas entre los productores y los consumidores como los “GAS” (grupos de consumidores que compran colectivamente). Frequentemente los productores no son capaces de relacionarse directamente con los consumidores; el parque puede facilitar ese proceso actuando como anillo de enlace.
- Apoyar la creación de mercados de productores del parque.
- La comercialización tramite Internet podría ser una posibilidad aunque si todavía no asegura buenos resultados. Nadie la mencionó en las entrevistas.
- Estimular el uso de los productos del parque en las escuelas locales y venderlos en las estructuras del parque como las “casas de los parques”, oficinas de información y otras estructuras compatibles con la venta de alimentos. .
- Participar con los productos de parque en ferias importantes como SANA, en Bologna, y BIOFACH, la exposición mundial de productos orgánicos en Nuremberg (posiblemente en asociación con otros parques) y en eventos locales.

Promoción de la multifuncionalidad agraria y de la agrobiodiversidad

La ley marco italiana en agricultura (228/2001) ha sancionado el derecho de todos los agricultores y ganaderos de desempeñar distintas funciones, es decir, no sólo producir bienes mediante la cultivación y la cría de ganado, sino también servicios de distinto tipo, en modo de diversificar sus ingresos. Ésta representa también una oportunidad para los parques.

El agriturismo es la forma más difundida de multifuncionalidad agraria y seguramente la de mayor éxito, incluso en los parques.

Pero son muchas más las funciones que las fincas podrían realizar en relación a las finalidades de constitución de las áreas protegidas, desde la conservación del paisaje y la biodiversidad a la formación y educación.

Acciones:

- Realizar cursos, seminarios, visitas demostrativas sobre los distintos aspectos de la finca multifuncional en el área del parque, como por ejemplo agriturismo ecológico, eco-turismo, finca didáctica, artesanado local.
- La misma ley 228/2001 ofrece buenas oportunidades para llevar a cabo acuerdos con los agricultores y ganaderos, encargándolos del mantenimiento y protección del paisaje agrario y forestal. Estos pequeños contratos, con un valor máximo de 25.000 Euro por cada productor agropecuario, pueden ser muy útiles para comprometerlos en el cuidado de los caminos y senderos campestres.
- Producir material informativo y promocional para facilitar el trabajo de divulgación de las fincas hacia los ciudadanos y turistas.



Agriturismo Aureli Maccario – Parque Nacional de Montes Sibilinos

- Promover las fincas didácticas. El parque es un ambiente ideal para el establecimiento de fincas didácticas, tanto para educar a los estudiantes de materias agrarias, como para divulgar la biodiversidad y hacer conocer el área protegida a las nuevas generaciones. .
- Fomentar la creación de fincas demostrativas. A diferencia de las didácticas, éstas se dirigen a un público especializado, representado por estudiantes secundarios o universitarios, agricultores y ganaderos y ,en algunos casos, investigadores. También podrían ser integradas en proyectos de investigación y divulgación. Muchas de las excelencias orgánicas observadas en este estudio podrían desenvolver este rol en el parque.
- Sustener a la agricultura social. Este estudio relevó los poquísimos ejemplos de agricultura social que existen en los parques nacionales. Este campo, en cambio, merece ser sostenido, ya que da la oportunidad de combinar el respeto por el ambiente con la inclusión social. La agricultura social se combina bien con la agricultura y la ganadería orgánica, como demuestran los diversos proyectos que últimamente se están realizando en Italia. En esta categoría se pueden incluir también actividades como la hipoterapia y la hortoterapia.
- Conservación y mejoramiento de la agrobiodiversidad: en este campo existen ejemplos importantes en varios parques, que sería necesario poner en red para intercambiar las experiencias. La agricultura orgánica representa el mejor método de producción agrario para asegurar el mantenimiento de la biodiversidad. Algunas de las iniciativas que se podrían realizar son:
 - Reproducir las experiencias de “Cultivando la biodiversidad” (Parque Nacional de la Majella), “Agricultor custodio de la biodiversidad” (Parque Nacional del Gran Sasso), “Proyecto calidad” (Parque de los Dolomitas de Belluno);
 - Recompensar el mantenimiento de prados y pastos permanentes, y otros sistemas de prados como el fresquedal;
 - Contribuciones por los cultivos dedicados a la alimentación de la fauna silvestre;
 - Creación y mantenimiento de espacios verdes entre las fincas para el mejoramiento paisajístico y ecológico (por ejemplo para la nidificación de pájaros) ;
 - Creación de viveros, incluso dentro de las fincas, para la conservación de los recursos genéticos autóctonos y difundir la cultivación entre los agricultores de la zona, suministrando semillas, portainjertos y esquejes para injertos.



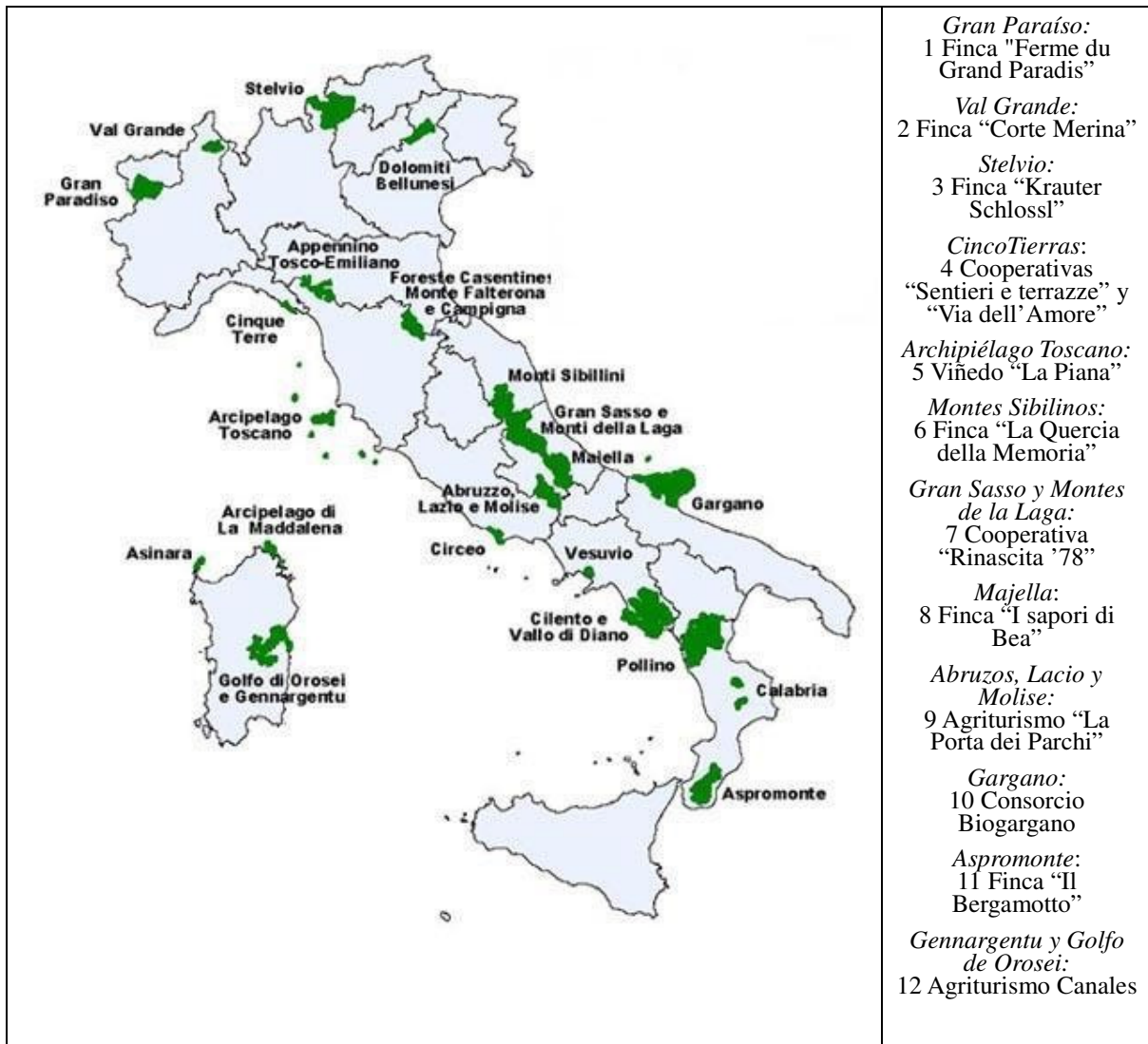
Panojas de maíz de la finca “La Casa Rossa”– Parque Nacional del Gran Sasso y Montes del la Laga



Papas ecotipo Turchessa de la finca “La Prata” - Parque Nacional del Gran Sasso y Montes del la Laga

4. EJEMPLOS DE EXCELENCIAS ORGÁNICAS “MEJORES PRÁCTICAS” EN LOS PARQUES NACIONALES ITALIANOS

Los siguientes ejemplos de Excelencias Orgánicas han sido extraídos del “Catálogo de las excelencias orgánicas en los Parques Nacionales Italianos”⁷. Las fincas descritas en el catálogo son las que realizan las mejores prácticas en ámbito ambiental, social y económico.



⁷ El catálogo completo se puede consultar en el sitio www.bioeccellenze.org

1. Ferme du Grand Paradis - Parque Nacional del Grand Paraíso (Región Valle de Aosta)

La finca, de 15 hectáreas de extensión, situada en el municipio de Cogne, Aosta, al interno del parque nacional del Gran Paraíso, se caracteriza por un ambiente de tipo alpino. En producción orgánica desde 2003, cría razas de animales en peligro de extinción, que pastorean en pastos permanentes. Está rodeada por un hábitat natural muy vasto, con gamuzas, cabras monteses y zorros, que pastorean cerca del ganado de la finca.

El ganado está compuesto por 40 cabras, 8 vacas y 10 ovejas. Las cabras pertenecen a las razas Gamuzada de los Alpes, Saanen y Valdostana. Las dos primeras son razas cosmopolitas, originarias en el arco alpino, pero difundidas en casi todo el mundo. Mientras que la Valdostana está presente en el valle de Aosta y en algunos valles del cercano Piamonte. Esta última es menos productiva de la Gamuzada y de la Saanen, pero se adapta mejor al terreno logrando aprovechar pastos inaccesibles para los otros individuos.

Las vacas pertenecen a las tres razas autóctonas de la región: la “Roja y Blanca Valdostana” que es la típica raza de leche de montaña, en grado de producir una óptima leche utilizando forrajes y pastos alpinos; la “Negra y Blanca Valdostana” y la Castaña son razas menos productivas pero más musculosas y aptas para el combate. Algunos de estos sujetos participan todos los años al concurso “Batailles de Reines” que se tiene al final de septiembre en la pradera de St. Orso, donde los bovinos se enfrentan, en modo no cruento, para obtener la dominancia sobre el grupo.



Cría de pollos a abierto – Finca “Ferme du Grand Paradis”

Hay además un pequeño rebaño de ovejas Rosset, una antigua raza originaria de la Valle de Aosta que estuvo a punto de extinguirse y que ahora ha sido descubierta nuevamente y está retomando su puesto gracias a su rusticidad y a su capacidad de utilizar algunos pastos estivales inaccesibles a todo animal que no sea salvaje.

Durante el verano las ovejas se llevan a los pastos alpinos, desde donde suben hasta los 2500/3000 metros; allí crían sus propios corderos que serán enviados al matadero cuando bajan de la montaña en otoño, luego de haber comido exclusivamente hierbas alpinas y bebido solo la leche de sus propias madres. En la finca se crían además un centenar de aves de corral, al abierto.

Una pequeña quesería, con sus locales de maduración, permite transformar la leche en la misma finca, para producir manteca, ricota y quesos, vacunos y ovinos, frescos y maduros. Comercializa sus productos mediante su propia tienda, la venta a restaurantes y negocios locales como así también a un grupo de compra colectiva, formado por veinte familias. Los productos de la quesería llevan una marca que indica que siguen sus propios estándares voluntarios de producción. La finca participa a ferias y festivales donde vende los productos de la quesería. En total la finca ocupa dos personas durante todo el año.

Como consecuencia de su compromiso con la ganadería orgánica, la finca dedica atención al cuidado de los terrenos y del ambiente. Posee unas instalaciones de fitodepuración y solar térmico; adopta medidas de ahorro energético como el uso de lámparas de bajo consumo y el aislamiento térmico. La finca tiene en programa la adaptación de algunas estructuras para agriturismo.

2. Finca Corte Merina– Parque Nacional de Val Grande (Región Piamonte)



Finca Corte Marina

Corte Merina, situada en Cossogno (Verbanco Cusio Ossola), es la única finca totalmente al interno del parque de Val Grande, un parque caracterizado por su estado salvaje ya que ha sido progresivamente abandonado por el hombre. La finca ocupa más de 50 hectáreas, de los cuales sólo el 1,5 por ciento es de propiedad, el resto es alquilado o en comodato. Utiliza pastos municipales mediante el pago de alquiler.

Considerando que los alrededores son muy salvajes, esta finca es un experimento interesante de ganadería tradicional y salvaje, donde se crían cabras de leche y cerdos.

La finca es manejada por el propietario y su mujer, cuya filosofía se resume óptimamente en sus propias palabras “porque creemos en un agricultura limpia, sana y de dimensión humana y del territorio ... quizás fuimos guiados por la inconciencia”. La finca es conducida con estos criterios desde 1995; obtuvo la certificación orgánica en el año 2000.

Crían unas 50 cabras de raza Negra de Verzasca y Gamuzada de los Alpes. Las primeras son cabras de estructura rústica y maciza; las segundas son más esbeltas y livianas. Se adaptan muy bien al ambiente de la montaña. La mayor parte del año las llevan a los pastos, donde se nutren de hierbas, hojas y frutos del valle.

Asociado a la cría de cabras han instalado un criadero de cerdos, que se alimentan con el suero de la leche y con los desechos de la elaboración de los quesos.



Cabras “Negra de Verzasca”– Finca Corte Merina

Cada pasaje de la cadena productiva se realiza en la misma finca, desde el pastoreo de los animales, pasando por el ordeño, la elaboración del queso, la maduración, hasta la venta directa. La leche de cabra se elabora artesanalmente, usando leche cruda, en la pequeña quesería de la finca. Las producciones de la finca: quesos, fiambres y chivitos, se venden casi totalmente en la tienda de la finca, el resto se comercializa en ferias y mercados locales, y una pequeña cantidad se suministra a tres grupos colectivos de compra, de Verbania y Milán.

Ofrece también algunos servicios agroturísticos como un restaurante y un área equipada para camping y pic-nic. Servicios que aumentarán en el futuro ya que está reestructurando, utilizando materiales típicos de la zona, dos edificios existentes, que permitirán ofrecer hospitalidad y realizar actividades didácticas sobre la elaboración del queso y la cría tradicional de montaña. Las nuevas estructuras en reestructuración serán dotadas de paneles solares térmicos, mientras que en el establo se instalarán paneles fotovoltaicos para la producción de la energía necesaria para la finca.

3. *Finca Krauter Schlossl – Parque Nacional del Stelvio (Región Trentino - Alto Adigio)*

La finca está situada en Coldrano, Bolzano, en la embocadura de Val Martello, apenas afuera del parque del Stelvio. Cultiva 5.500 metros cuadrados de terreno con hierbas aromáticas y officinales, de las que se obtienen tisanas, productos para cosméticos y sales. Maneja también 6 hectáreas de bosque al interno del parque, donde recoge hierbas espontáneas. Desde el año 1990 cultiva con método orgánico y pone mucha atención al cuidado y valorización del ambiente. Una pequeña parte del terreno está dedicada al crecimiento de la flora autóctona, para aumentar la biodiversidad natural. La finca es un oasis donde acuden los insectos que no encuentran su hábitat en los manzanales de la zona.

Cultiva más de veinte tipos distintos de plantas aromáticas: manzanilla, menta, albahaca, lavanda, caléndula, saúco, estragón y tantas otras. La cultivación de hierbas requiere mucho trabajo, ya que la cultivación de los plantines, el trasplante y la cosecha, se hacen casi todo a mano.

Además de la producción a campo y la recolección de hierbas espontáneas, tienen una planta de secado y envasado. Para el secado, las hierbas se disponen sobre cedazos y luego en un local adecuado, donde delicadamente pierden la humedad.



Cultivo de aromáticas – Finca Krauter Schlossl

Con las hierbas y las flores frescas se producen jarabes y con las secas se preparan mezclas para tisanas, sales aromatizadas o cosméticos. En total realizan más de 150 productos distintos. No obstante que la finca sea de pequeñas dimensiones, requiere el trabajo de toda la familia, seis personas de tres distintas generaciones empleadas en diferentes funciones. Los productos se venden en la tienda de la finca, en las ferias o bien en las herboristerías. Las hierbas para los cosméticos, en cambio, una vez secadas, se envían a un centro de Pádua.



Flores – Finca Krauter Schlossl

Crearon un laboratorio didáctico – demostrativo sobre la cultivación orgánica de las hierbas y su transformación, al que participan unas 300/400 personas por año. Los propietarios tienen mucha iniciativa; son muy conocidos en Val Venosta y suscitan interés también más allá del valle. Aparecieron en un noticiero de la televisión italiana, TG2 y en un programa de la televisión alemana, ZTF. Una televisión suiza filmó un servicio sobre la finca y dentro de poco llegará el programa austríaco ORF.

Utilizan distintas marcas para la valorización de sus productos: agricultura orgánica europea, agricultura orgánica alemana ABCERT, promoción turística www.ilgallorosso.it, producto orgánico sudtiroles www.biosudtirol.com y por último una autoproducida para la que hicieron un contrato con el alpinista Reinhold Messner, cuya imagen aparece en la marca de una línea de perfumes y cosméticos. La finca hace parte de la Unión de Cultivadores Alternativos (UCA). Se trata de una asociación regional, compuesta por pocos agricultores orgánicos que renuncian al uso de cualquier sustancia química, incluso el azufre y el cobre que en cambio están permitidos en el orgánico.

4. Cooperativas “Sentieri e Terrazze” y “Via dell’Amore”– Parque Nacional de las Cinco Tierras (Región Liguria)



Reclamation of unused land

Estas cooperativas nacen de un proyecto del parque de las Cinco Tierras para la recuperación de las tierras incultas. El primer objetivo del proyecto es bloquear la inestabilidad hidrogeológica de las terrazas del área y en segundo lugar fomentar el renacimiento de las producciones agrícolas locales a sostén de la ya consolidada producción de vino.

Mediante la aplicación de una ley nacional⁸ sobre tierras incultas, el parque adquirió en comodato por 20 años los lotes de los legítimos propietarios, garantizando el mantenimiento y la cultivación con método orgánico. La recuperación de las tierras incultas inició en el año 2000, en el municipio de Riomaggiore, con el saneamiento inicial de 4 hectáreas de terreno inculto y la realización de un viñedo. Luego se recuperaron viejos olivares, y otros terrenos para la cultivación de hortalizas, hierbas aromáticas, cítricos y fruta. Hasta ahora se han recuperado una docena de hectáreas de las 35 notificadas como orgánicas.

El proyecto es realizado por dos cooperativas locales: “Sentieri e Terrazze” que cultiva los terrenos y “Via dell’Amore” que se ocupa de la transformación, confección, promoción y venta de los productos. Entre las dos cooperativas trabajan 19 personas (casi todas de proveniencia local).

Las producciones orgánicas comprenden: albahaca para pesto, pimientos, rúcola, apio para las salsas, hierbas aromáticas (que se completa con la recolección de especies espontáneas) para los cosméticos, limones para la mermelada y el licor “limoncino”. El viñedo, de 6 hectáreas, se maneja en modo convencional a causa de la virulencia de la “flavescencia dorada” que pone a riesgo la cultivación orgánica. De todos modos, se maneja un viñedo de 4000 metros cuadrados en forma experimental con el método orgánico, en vista de la conversión de todo el viñedo. En el parque también se produce miel de castaña, acacia y “mil flores”.



Albahaca en terrazas - Parque Cinco Tierras

Además de cultivar los campos, la cooperativa “Sentieri e Terrazze” se ocupa del mantenimiento de los senderos, construcción y manejo de monorruedas, reparación de muros de piedra en seco y cercados contra los jabalíes. También organizan actividades de “finca abierta” para presentar, a los medios de información y a las universidades, el trabajo realizado para la recuperación de las tierras incultas y las técnicas de cultivación orgánica.

La promoción se realiza mediante una amplia participación a ferias, como SANA en Bologna, Salón del Gusto, en Turín y Fancy Food, en Nueva York, EEUU. En general los medios de información, como diarios, revistas y televisiones dan mucho espacio a la zona de las Cinco Tierras, garantizando de este modo una buena promoción de las producciones agroalimentarias. La distribución de los productos se realiza mediante la venta directa en las oficinas de información del parque, en la tienda de la Cooperativa Cinque Terre (que produce el vino DOC Cinque Terre), en los negocios especializados en productos orgánicos y en aquéllos especializados en “gourmet”. Para mayor información consultar www.parconazionale5terre.it.

⁸ Ley nacional 440/78 que contiene normas para el uso de las tierras incultas, abandonadas o insuficientemente cultivadas.

5. Finca vitivinícola “La Piana” – Parque Nacional del Archipiélago Toscano (Región Toscana)

La finca, situada en la isla de Capraia, inició con el método orgánico desde su nacimiento en el año 1999. No tuvo necesidad de un período de conversión, porque sus terrenos, alrededor de 13 hectáreas, no habían sido cultivados por más de 20 años y están ubicados dentro del área del parque.



Viñedo La Piana

Se dedica principalmente a vitivinicultura. Cultiva la variedad Aleatico⁹ con la que se produce el vino Aleatico Toscano IGT (Indicación Geográfica Típica). Los racimos de uva, una vez que alcanzaron la madurez ideal, se dejan marchitar unos veinte días sobre la planta. Después de la vendimia se hace una fermentación controlada por seis días. La producción anual es de aproximadamente 1900 botellas, con un grado alcohólico de unos 13°. Recientemente se ha plantado una hectárea de vid de la variedad Vermentino.

En la finca hay, además, un huerto de frutales con una gran variedad de especies y cultivares, incluyendo algunas especies selváticas autóctonas, con las que se producen mermeladas y jaleas. Hay también olivos autóctonos, mirtos, higueras de tuna, laurel rosa y plantas aromáticas.

Los propietarios pusieron gran esmero en la realización de las obras para combatir la erosión y la inestabilidad hidrogeológica, realizando canales de drenaje y muros de piedra en seco, utilizando siempre piedra local, sin usar argamasa o productos similares.

El mismo criterio se utilizó para los trabajos de rehabilitación de los caminos y senderos rurales, para los que se utilizaron técnicas de ingeniería naturalística. Se proyectaron también espacios verdes en los confines de la finca, para mejorar el paisaje y la biodiversidad de los ambientes naturales.



Muro de piedra en seco y cana de drenaje – Finca La Piana

Siempre en esta óptica, muy atenta a la naturaleza, se adoptó el sistema de compostaje de los residuos vegetales de las elaboraciones que se realizan en el finca.

Para la comercialización de los productos se utilizan circuitos cortos, como la venta directa en la finca, la participación a numerosas ferias y mercados, la distribución en tiendas, restaurantes y agriturismos de la zona. La finca también organiza excursiones en el territorio de la isla, degustaciones guiadas de sus productos y talleres didácticos sobre agricultura orgánica, vitivinicultura y cultivación de especies y cultivares autóctonos. Se está equipando para organizar un agri-camping de pequeñas dimensiones.

La promoción, más allá del canal directo de la publicidad local, se realiza mediante el sitio internet www.lapianacapraia.it.

⁹ Esta variedad de vid estuvo a punto de extinguirse, debido al costo excesivo de su sistema de producción y por el bajo rendimiento a la vendimia, en media no supera los sesenta quintales por hectárea.

6. Finca “La Quercia della Memoria” – Parque Nacional de los Montes Sibilinos (Región Umbría)

La finca “La Quercia della Memoria” (la encina de la memoria), situada en el municipio de Ginesio, Macerata, fue fundada en el año 2003. Se trata de una finca orgánica de más de 8 hectáreas, que funciona principalmente como agriturismo. La elección del método orgánico fue determinada por las convicciones personales y éticas de su propietaria, con el objetivo de proponer al visitante “un nuevo modelo de habitar el tiempo de la memoria, haciendo dialogar lenguajes antiguos y modernos, historias de civilizaciones locales y culturas lejanas; porque el viaje en el mundo rural sea una experiencia de conocimiento de los hombres, el ambiente y las cosas”.



Agriturismo “La Quercia della Memoria”

Una de las actividades que caracteriza esta finca es la recuperación de antiguos ecotipos locales y la cría de viejas razas animales. Se cultivan cereales, leguminosas, forrajes y plantas officinales, usando antiguas semillas de la zona, como el trigo duro Senatore Cappelli, el farro (la spelta) Dicocco, la cebada desnuda, el trigo Kamut, el maíz “otto file”, el garbanzo negro de Altamura, promoviendo de este modo la conservación ecorregional de los recursos genéticos. El ganado está compuesto por animales de razas en peligro de extinción, como 3 asnos Martina Franca y Monte Amiata y unas 50 aves de corral, como el pollo de Ancona, utilizados también en la actividad didáctica. Las hierbas officinales se transforman y confeccionan en la finca y luego se venden como tisanas, tinturas, aceites esenciales y aceites aromáticos. Flores, hojas, raíces, semillas y cortezas se recogen a mano, se secan naturalmente en un ambiente cerrado o en el secador solar.



Panel fotovoltaico

La finca cuida con esmero el paisaje y la biodiversidad natural. Se ha encargado de la recuperación de los caminos entre las fincas, y de la realización de muros de piedra en seco y de estructuras para la nidificación de los pájaros y murciélagos y nidos artificiales para los insectos. El edificio del agriturismo fue construido con técnicas de bioconstrucción, aprovechando los sistemas de ahorro energético, recuperación de las aguas de lluvia, fitodepuración y paneles fotovoltaicos. Todas las estructuras que rodean el agriturismo fueron realizadas con materiales ecocompatibles; la señalización es de madera y los canchales son de piedra y madera.

Se organizan también actividades de finca didáctica, con una amplia gama de propuestas, como: excursiones con burros dentro del parque; talleres en hierbas officinales, frutos olvidados y huerta orgánica; recorrido sensorial con plantas aromáticas. La finca posee, además, una ludoteca y una biblioteca especializada con textos sobre agricultura y ganadería orgánica y reconocimiento de plantas. El agriturismo funciona también como museo rural. En uno de sus cuartos, dedicado al ciclo de los granos, hay un molino a piedra, donde se producen harinas en forma manual. En otra habitación hay un telar del ‘900, originario de los Sibilinos, junto con otras herramientas para la elaboración de la lana, el lino y el cáñamo. Mayor información en el sitio www.querciadellamemoria.it

En la finca trabajan tres personas a tiempo completo más dos trabajadores estacionales.

7. Cooperativa “Rinascita ‘78” – Parque Nacional del Gran Sasso y Montes de la Laga (Región Lacio)

La Cooperativa “Rinascita ‘78, situada en el municipio de Accumuli, Rieti, es una finca orgánica desde su nacimiento en 1979. La cooperativa, que cuenta con 10 socios, por su historia y su adhesión a la tierra, es un ejemplo de excelencia orgánica en el campo de la cría de animales. Sus miembros frecuentaron cursos de especialización y, gracias a su rigor, la cooperativa constituyó un elemento de propulsión para el nacimiento del parque.

Maneja unas 300 hectáreas de terreno, en parte propias y en parte en alquiler, en el interior del parque. Cría ovinos, suinos y bovinos, todos en estado semi-salvaje, utilizando pastos de alta montaña en los meses de verano. Utiliza sólo razas italianas, aclimatadas a las zonas rústicas y por lo tanto aptas para vivir en estado salvaje: 900 ovejas de raza Sarda, 120 bovinos de raza Romagnola y 80 cerdos de raza Romagnola cruzada.



Papas del ecotipo Turchessa

La cooperativa recuperó terrenos incultos por mucho tiempo, restauró un viejo edificio que ahora sirve como tienda de la finca y realizó abrevaderos para el ganado en montaña. Cultiva en pequeña escala cerca de media hectárea de variedades locales de frijoles (ecotipo Regina y Mughetto) y papas (ecotipo Turchessa), contribuyendo de este modo al mantenimiento de la agrobiodiversidad. El abono animal se composta, así como la fracción orgánica de los residuos provenientes de las cocinas de los socios. El compost obtenido, luego se distribuye, a rotación, en los campos.

Cuenta con una quesería para la producción de ricota y quesos y un laboratorio para la elaboración de la carne y la fabricación de fiambres (salame, lomito, mortadela de Accumuli, jamón).

La comercialización de los productos terminados se realiza por canales de circuito corto (venta directa, grupos de consumidores y agriturismo propio). Los terneros y cerdos se envían para su engorde a una gran finca orgánica de Roma.



Quesería de la finca



Festival de la oveja – Finca Rinascita ‘78

Dispone de algunas estructuras agriturísticas: una zona equipada para picnic en montaña y un pequeño agriturismo en el cercano municipio de Grisciano, con 10 plazas, bed & breakfast y restaurante a pedido. Organiza, además excursiones y el turismo enogastronómico en el parque. Desarrolla una intensa actividad de finca didáctica (hace parte de la red de AIAB) frecuentada en particular por los alumnos de Instituto Agrario de Rieti. La Cooperativa organiza también un festival de la oveja y participa a ferias locales.

Entre todas las actividades la cooperativa ocupa cuatro personas a tiempo completo y una a tiempo parcial.

8. Finca “I Sapori di Bea” – Parque Nacional de la Majella (Región de los Abruzos)

“I sapori di Bea” es una finca de 6 hectáreas situada en Abbateggio, Pescara. Orgánica desde el año 2001, produce cereales, hortalizas y aceitunas. Los propietarios son una pareja de jóvenes, con un percurso típico entre los agricultores pioneros que introdujeron las prácticas agrarias orgánicas en el parque nacional de la Majella. La historia de la finca comienza con el descubrimiento del farro (spelta), que sus propietarios plantaron en terrenos semi abandonados, convirtiendo la tradicional agricultura extensiva en agricultura orgánica.

Decidieron, además, de sembrar especies y variedades autóctonas de cereales y legumbres típicos de la zona. El uso de abonos orgánicos (a veces sólo estiércol de fincas ganaderas extensivas) y la práctica de rotaciones culturales, que respetan la fertilidad natural del terreno, contribuyeron a la decisión de cultivar especies autóctonas de notable valor gastronómico y cultural. Los terrenos de este territorio presentan dificultades objetivas para las lavoraciones agrícolas y tienen un rendimiento netamente inferior a los de los valles. La decisión de cultivar variedades locales estuvo influenciada también por la posibilidad de mejorar los ingresos, dadas las condiciones referidas.



Molienda del farro

Ocupan un lugar importante la conservación de la biodiversidad natural que se realiza mediante el mantenimiento de cercos, arbustos y zanjas; como así también el mantenimiento de las construcciones rurales tradicionales como los muros en seco realizados con la típica piedra de la Majella, los senderos naturales y las antiguas construcciones de los pastores llamadas tholos¹⁰.



Tholos – I Sapori di Bea Farm

Los propietarios construyeron en la finca una pequeña planta para elaborar el farro y una tienda para vender los productos. También organizan excursiones para visitar los tholos, a la que participan escuelas, visitantes del parque y clientes de la finca. En total la finca da trabajo a una persona a tiempo completo.

La comercialización de las producciones de la finca se hace en forma directa (circuito corto): en la propia tienda o distribuyendo a restaurantes y otros locales del territorio vecino.

La finca adhiere al circuito de la tarjeta “Majella Card”. El parque otorga esta tarjeta a las fincas, tiendas y restaurantes que, además de vender sus propios productos y servicios a los visitantes, también ofrecen informaciones y servicios relativos al parque.

La finca representa una experiencia positiva de interacción entre el mundo agrario y el parque. Este último, gracias al sostén de ésta y otras fincas virtuosas ha realizado el proyecto “Cultivemos la biodiversidad”, mediante el cual los agricultores y los habitantes del territorio custodian y conservan un patrimonio genético autóctono, de gran valor cultural y agrícola. El ejemplo de esta pareja ha estimulado a otros agricultores a retomar el cultivo del farro y también a la administración municipal y su asociación de vecinos a instituir dos eventos muy conocidos y apreciados, uno gastronómico y el otro cultural: el festival del farro y el premio literario del Parque de la Majella.

¹⁰ Los tholos son edificios, situados en las fincas, en los bordes de los campos de farro y cícera, que los pastores utilizaban como refugio y para la producción de queso. Están hechas con la piedra blanca típica de la Majella.

9. Agriturismo “La Porta dei Parchi” – Parques Nacionales de los Abruzos y de la Majella (Región Abruzos)

“La Porta dei Parchi” es una finca agriturismo. Fue fundada en el año 1977 por una cooperativa cuyos miembros apostaron a la valorización de un ambiente de montaña en vía de total abandono, mediante una innovación ligada a las producciones agrarias tradicionales.

La finca, certificada como orgánica desde 1995, dispone de más de 1.000 hectáreas de terrenos entre el Parque Nacional de los Abruzos, el Lacio y el Molise y el Parque Nacional de la Majella, donde crían unas 1.300 ovejas, sobre todo de raza Sovravissane, en forma extensiva, junto con un centenar de cabras y una docena de burros. Cultiva también manzanas autóctonas de los cultivares San Giovanni, Limoncella y Pianucci.

La finca decidió de invertir en la oveja Sovravissana, una raza autóctona en peligro de extinción, muy fuerte y resistente, y bien adaptada a los pobres pastos de montaña. La Sovravissana es una de las pocas razas con triple uso: producción de leche, carne y lana, suministrando una muy buena calidad de leche y lana. Las ovejas se alimentan sólo de las hierbas de los pastos.

Esto implica la necesidad de la transhumanza vertical en los meses de verano. En el mes de junio se traslada al rebaño desde los 600 metros de altura de la finca a los 1.500 metros, para poder acceder a pastos frescos y nuevos. Las ovejas se llevan a pie, de un lugar al otro, por un total de 30 kilómetros. Permanecen en la montaña hasta el mes de octubre, cuando bajan al valle.

La finca posee su propia quesería para la elaboración de la leche de oveja y la producción de distintos tipos de queso ovino y ricota. Tiene también un centro para la elaboración de la carne.



Transhumanza de ovejas

El agriturismo cuenta con 30 plazas, un restaurante, una zona equipada para picnic y pesca deportiva. Organiza excursiones a pie, en auto, bicicleta o caballo en las distintas áreas del parque. Realiza, además, actividad de finca didáctica, proponiendo talleres y cursos sobre producciones orgánicas, elaboración de la leche, plantas officinales, alimentación natural, productos típicos, tintura natural de la lana y tejido en telar.

Promueve la iniciativa “Adopta una oveja, defiende la naturaleza” con el objetivo de invertir el abandono y la despoblación de la montaña. Propone a los naturalistas, a los amantes de ambiente, a los entendedores de gastronomía, de adoptar una oveja a distancia, quienes - en cambio de los gastos de mantenimiento y cría - reciben sus frutos (corderos, leche, quesos, ricota, lana) y además garantizan la conservación de la porción de territorio presidido por la oveja junto con sus compañeras. La iniciativa tuvo tanto éxito y resonancia que frecuentemente llegan pedidos de adopción de otros países europeos e incluso de otros continentes.

La finca también lleva adelante algunos proyectos que ligan su actividad con el fomento y cuidado del territorio que la circunda. Hace parte del consorcio “Parco Produce”, constituido en 1996 por fincas ubicadas en los parques nacionales de la Majella y de los Abruzos, para comercializar los productos de sus propios socios. La Cooperativa integró en su actividad los habitantes de los pueblos cercanos de Anversa degli Abruzzi, Cocullo y Casale, convenciéndolos a ofrecer servicios de hospedaje para responder a la demanda de turismo naturalístico; en total 150 plazas. Un modo de generar trabajo local e impedir la despoblación del territorio. Para mayor información visitar el sitio www.laportadeiparchi.it

10. Consorcio Biogargano – Parque Nacional del Gargano (Región Apulia)

El consorcio fue constituido, en el año 2001, por el Parque Nacional del Gargano y los productores del parque que trabajaban en los sectores de la agricultura y ganadería orgánica, el agriturismo y los productos típicos. Su objetivo es la valorización y promoción de los productos orgánicos y típicos del Gargano. Está constituido por 23 fincas orgánicas – que manejan en total más de 2.000 hectáreas – tres procesadoras y el mismo parque.



Del sitio web del Consorcio Biogargano

La constitución del Consorzio permitió mantener y valorizar, a través de los circuitos orgánicos, las producciones típicas del Gargano, como naranja “Bionda” , manzana “Limoncella” IGP, el “caciocavallo podolico” (queso vacuno), la vaca Podolica, la cabra, las habas de Carpino, el aceite extravirgen de oliva DOP Dauno-Gargano y la mozzarella de búfala. En las fincas se elaboran también mermeladas, conservas vegetales, paté, licores y dulces típicos. El consorcio también estimuló a los socios a organizarse para ofrecer servicios, como agriturismo, excursiones en el parque, educación alimentaria y restaurantes orgánicos.

El consorcio creó luego una serie de redes para promover los productos y servicios de sus socios, como Bioitinerari (itinerarios orgánicos), las “Fattorie di Natura” (Fincas de la Naturaleza) y la “Rete di Spacci Aziendali” (Red de las Tiendas de las Fincas). Los Bioitinerari son recorridos entre las fincas orgánicas del parque, donde es posible asistir a la preparación de los productos típicos de la zona, como también probarlos y comprarlos. En cada etapa del recorrido se exponen folletos divulgativos con descripción detallada de las características de las fincas, de los productos, del patrimonio naturalístico del área y de los sitios históricos y culturales cercanos a los recorridos.

Las “Fincas de la Naturaleza” constituyen un circuito de fincas agropecuarias y agroturísticas que se comprometen no sólo en la producción, sino también en actividades didácticas y formativas, de manera de reforzar el diálogo entre los ciudadanos - consumidores y usuarios – y los agricultores y ganaderos que protegen la agrobiodiversidad y promueven el turismo rural en el parque. A la “Red de Tiendas de las Fincas” pueden adherir todas las fincas que poseen locales adecuados y productos “listos para su consumo”.

El consorcio se encarga de la comunicación y promoción mediante el sitio web, artículos en revistas especializadas, catálogos de productos, talleres, seminarios, participación a festivales y otros eventos locales y a numerosas ferias y exposiciones nacionales e internacionales. Ofrece servicios de formación sobre las cuestiones relativas a la organización y manejo de la empresa orgánica, la calidad ecológica, la comercialización. Para mayor información consultar el sitio www.biogargano.it

El consorcio Biogargano participó a un proyecto piloto de IFOAM, la Federación Internacional de la Agricultura Orgánica, para la implementación de un sistema de control y certificación de grupo con el objetivo de facilitar el acceso de los pequeños agricultores a la certificación orgánica. Sistema que, a pesar de los buenos resultados, todavía no es aceptado por las normas europeas para las producciones realizadas en los países miembros.

II. Agriturismo “Il Bergamoto” de Ugo Sergi – Paque Nacional del Aspromonte (Región Calabria)

La finca, situada en el municipio di Condofuri, Reggio Calabria, por debajo de las ruinas del castillo normando de Amendolea, debe su nombre al cítrico que cultiva junto a los olivares. El ligamen con la tradición y la cultura de la zona, que fue comunidad étnico-lengüística de los griegos de Calabria, guía el manejo de esta finca de 20 hectáreas . Su economía se base en la venta de aceite esencial de bergamoto y en la actividad del agriturismo, que incluye las excursiones en el parque.

La finca, desde su inicio en el año 1996, adoptó el método orgánico, poniendo también mucho esmero en la conservación de la biodiversidad y el respeto de la naturaleza. Mantiene viejos cultivares de manzanas y peras, como “Bambinuzzu” y “Brutta e bedda”, cría burros de la raza “Martina Franca, en peligro de extinción, y utiliza fuentes de energía renovable para el manejo de agriturismo, efectuando también la recolección diferenciada de los residuos y el compostaje.



Edificio de la finca “Il Bergamoto”

El edificio del agriturismo fue reestructurado siguiendo viejos sistemas de construcción, utilizando piedra, argamasa, cañas de río, madera y tejas, según el uso tradicional en la zona. El mismo criterio se utilizó para los muebles y la decoración interna. Las mesitas de luz se realizaron con los cestos de mimbre usados en la recolección del bergamoto. Las colchas son de lana y retama. Para obtener la fibra de retama se ponen los tallos en remojo, luego se golpean y por fin se hace el hilado. El producto obtenido parece un algodón crudo, muy lindo y suave.

La finca tiene un sistema para utilizar de las aguas residuales. Éstas se recogen y conducen en un punto del jardín, donde hay un cañaverl que las limpia naturalmente; luego se las usa para regar. Para la obtención de agua caliente, de junio a septiembre, usan un tanque al abierto, pintado de negro, que se calienta con el sol, alcanzando un temperatura cercana al hervor.

Junto con otros operadores turísticos, inscriptos a la asociación “Naturaliter” organiza excursiones en el parque y en el área “grecanica” (donde se situaban las antiguas colonias griegas en Calabria), proponiendo hospedaje y comida en locales típicos de la Calabria. También organiza talleres demostrativos, sobre todo para los turistas, sobre las técnicas de elaboración del bergamoto y de pan.

En la finca, gracias a la colaboración con dos centros de rehabilitación de Reggio Calabria, se realizan terapias con los burros, los mismos que se usan en las excursiones.

La esencia de bergamoto se destina a la industria del perfume, mientras que los otros productos como el aceite, la harina y las hortalizas se utilizan en el agriturismo o se venden en la tienda de la finca. En total en la finca trabajan tres personas a tiempo completo y cuatro estacionales.

El propietario participa en ferias nacionales e internacionales para la promoción del aceite de bergamoto y es miembro de la cooperativa Bio-assoberg. Fue invitado a algunas transmisiones televisivas italianas como Linea Verde, Geo & Geo y a otros programas satelitales, y también fue entrevistado por una revista de la cadena de cosméticos Body Shop.



Frutos del Bergamoto

12. Agriturismo Canales – Parque Nacional del Gennargentu y del Golfo de Orosei (Región Cerdeña)

La finca, de 30 hectáreas de superficie, se extiende sobre las orillas de río Cedrino, cerca de Dorgali. En los últimos 20 años fue transformada, pasando de una finca de ganadería extensiva de cabras y ovejas a una finca multifuncional orgánica.



Parque Nacional de Gennargentu

A sus actividades tradicionales agregó las de guía turística y agriturismo; logrando de este modo sacar provecho de las bellezas naturales y del ambiente incontaminado. Es certificada como orgánica desde el año 1995. La mayor parte de los terrenos se dedican al pastoreo, donde crían un centenar entre cabras y ovejas y una docena de cerdos.

Utilizan el método de pastoreo a rotación, para dejar descansar los terrenos por un período. La finca también tiene un pequeño olivar, una planta para la elaboración de las aceitunas y una quesería para la transformación de la leche en queso y ricota. Los productos de la finca se utilizan totalmente en el agriturismo, que funciona desde el 2001.

El agriturismo se construyó tratando de limitar al máximo el impacto ambiental, utilizando en la construcción la piedra local e instalando paneles térmicos solares para el agua caliente y para la calefacción de las habitaciones durante el invierno. El propietario, en todos estos años, puesto mucha atención en el mantenimiento del paisaje rural tradicional, restructurando las antiguas construcciones típicas de la zona, llamadas “pinnetu” y recuperando el olivar. También hizo trabajos para combatir la erosión y la inestabilidad hidrogeológica, como la reparación y mantenimiento de los muros de piedra en seco y de los senderos entre las fincas, y las obras para la regulación de las aguas de superficie.



Excursión en canoas - Agriturismo Canales

El propietario posee la única licencia para alquilar canoas en el área del Cedrino, obtenida hace veinte años, cuando de simple ganadero se improvisó como guía para excursiones a pie y en canoa. A pesar de la demanda, prefiere evitar el alquiler de barcos a motor, ya que tendrían un impacto negativo sobre el territorio. Organiza también excursiones a caballo (collabora con un centro de equitación), a pie y en bicicleta, en un circuito ideado por el “Proyecto Meddocc”. Se trata del circuito más largo de Europa para recorrer en bicicleta.

La finca también participa en el circuito “Recorridos enogastronómicos en Cerdeña”, adquiriendo junto con otras empresas un espacio publicitario en el aeropuerto de Olbia. La actividad turística funciona muy bien y es conocida también en el exterior. El propietario está convencido que la constitución del organismo de gestión del parque¹¹ será positiva para la promoción, ya que en el pasado varios turistas extranjeros llegaban a la finca con el objetivo de explorar el parque. En total en la finca trabajan cuatro personas a tiempo completo y tres estacionales. Para mayores informaciones consultar el sitio www.canales.it

¹¹ El parque fue establecido en 1998, pero al momento de las entrevistas todavía no se había constituido el organismo de gestión.

5. CONCLUSIONES

El método usado en el estudio de la experiencia italiana, así como las “Directrices para el desarrollo de la producción orgánica en las áreas protegidas”, pueden ser útiles en otros países, ya que, como evidenció la publicación de la FAO, *The Scope of Organic Agriculture, Sustainable Forest Management and Ecoforestry in Protected area Management* (Nadia El-Hage Scialabba and Douglas Williamson, 2004) a pesar de que las conformaciones y los manejos de las áreas protegidas, cambien de lugar a lugar, muchos de los problemas encontrados son similares.

Así como en Italia, también en las otras partes del mundo la mayor parte de los habitantes de las áreas protegidas, o de los corredores de conexión entre ellas, son agricultores, ganaderos, pueblos indígenas, o de todos modos personas que utilizan esas áreas para su sobrevivencia. Hoy en día las áreas protegidas ocupan el 10 por ciento de la superficie terrestre, en un paisaje dominado por el sector agrario. Incluso dentro de ciertas categorías de las áreas protegidas, gran parte de la tierra es ocupada por la producción agraria (por ejemplo 30 por ciento de las categorías V y VI). Más importante aún es que las áreas de conexión entre las áreas protegidas están dedicadas a cultivos, pastos y bosques – las que globalmente ocupan el 60 por ciento de la superficie terrestre. De aquí se deduce que la relación con los habitantes de estas áreas es fundamental para el manejo de las mismas.

Los ejemplos de excelencias orgánicas expuestos demuestran que la agricultura y la ganadería orgánica puede ser una herramienta válida para la reconciliación entre la conservación de la naturaleza y la producción de comida y servicios, es decir de ingresos para agricultores y ganaderos. La mayor parte de estas excelencias fueron realizada gracias a la tenacidad y la dedicación de los productores agropecuarios orgánicos, sin casi ninguna relación con el parque. Sólo en dos de los ejemplos citados, el 4 (Parque de las Cinco Tierras) y el 11 (Parque del Gargano), las acciones de recuperación agroambiental en el primero y de promoción en el segundo, fueron realizadas por el parque.

Formación específica, sostén para la conversión a la producción orgánica y la sucesiva comercialización, así como la promoción de las producciones, deberían ser acciones constantes por parte de los parques. Sería ideal que se dedicaran a la creación de circuitos virtuosos locales, incorporando transformadores, comerciantes, gestores de restaurantes, grupos de consumidores, organizando mercados y visitas a las fincas.

La multifuncionalidad es otro elemento importante ya que permite de aprovechar las oportunidades ofrecidas por la naturaleza en las áreas protegidas. En Italia, como señalado en diversos de los casos expuestos, los agricultores y ganaderos orgánicos de las áreas protegidas o de sus cercanías obtienen parte del rédito del ecoturismo, de actividades de didáctica ambiental, incluyendo las deportivas y de guía excursionística en el interno de las áreas protegidas. Lamentablemente estas actividades nacen de la iniciativa de los productores orgánicos y pocas veces son acompañadas de apoyo por parte del parque. El ejemplo del parque del Gargano debería ser un ejemplo de como intervenir (ejemplo 11).

Otro aspecto interesante es la promoción de acciones dirigidas al mantenimiento de razas en peligro de extinción o de antiguos cultivares, así como de las áreas naturales al interno de las fincas. Muchos agricultores y ganaderos, como descrito en los ejemplos expuestos, llevan a cabo este tipo de acciones y también algunos parques tienen proyectos dedicados a mantener la agrobiodiversidad como “Cultivemos la biodiversidad” en el parque de la Majella, “Agricultores custodios de la biodiversidad” en el Parque del Gran Sasso y el “Proyecto Calidad” en el parque de los Dolomitas de Belluno.

Las recomendaciones contenidas en las directrices son fundamentales para los gestores que quieran promover la producción orgánica, como así también agrobiodiversidad en las áreas protegidas. Como relevado en el estudio, un elemento clave es la participación de los agricultores y ganaderos. Este aspecto, en muchos casos, es poco considerado, prefiriendo concentrar toda la atención sobre los aspectos naturalísticos, y creando, como consecuencia, enfrentamientos entre los gestores del parque y los habitantes de la zona. Como enseña la experiencia del parque de las Cinco Tierras, la comunicación constante y la participación de la comunidad local en el manejo del área protegida,

crean las bases de relaciones sobre las cuales desarrollar planes de recuperación de áreas con inestabilidad hidrogeológica, como así también cadenas de producción orgánica que reactiven la economía de la comunidad local.