

CHIAVENNA

C'è una visita guidata al borgo di Uschione

CHIAVENNA (zfa) Con iscrizione obbligatoria, domenica 12 ottobre è stata organizzata una visita al borgo di Uschione, frazione di Chiavenna. Iniziativa che rientra nell'ambito del ciclo "Valchiavenna, una costellazione di eventi 2025", promossa dal Consorzio turi-

stico della Valchiavenna, comune di Chiavenna, con il contributo di Regione Lombardia. **Paolo Rotticci** sarà la guida dell'escursione che prevede la partenza alle ore 13.30 all'Infopoint di Chiavenna. Per salire a Uschione verrà utilizzato il bus navetta. Si ripartirà poi, dopo circa 3 ore e mezza di visita alle 17, con la possibilità di fare la merenda al rifugio Uschione. Per informazioni ed iscrizioni è possibile contattare lo 0343 37485, oppure è possibile inviare una mail all'indirizzo: consorzioturistico@valchiavenna.com.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'ufficio di Chiavenna rimarrà inattivo fino all'Epifania per permettere i lavori di ristrutturazione, ma c'è chi non si capacita Poste chiuse per tre mesi, scattano le proteste

Trussoni: «Si potevano trovare soluzioni alternative, sarebbe ora che tornassero a pensare ai cittadini invece che a far soldi»

CHIAVENNA (zmr) Chiude per tre mesi l'ufficio postale di Chiavenna, per lavori di ristrutturazione. Insorgono i cittadini e anche le istituzioni esprimono un certo disappunto per le modalità decise da Poste Italiane.

La chiusura, arrivata come un fulmine a ciel sereno per molti, è partita dalla fine della scorsa settimana e durerà fino al prossimo 5 gennaio, data di chiusura dei lavori (anche se è vero che, in alcuni casi recenti in altri posti, essi sono terminati anche un po' prima del termine). L'obiettivo dell'intervento, che si inserisce all'interno del ciclo di ristrutturazioni che Poste Italiane ha messo in campo su tantissimi uffici, è quello di offrire nuovi spazi più funzionali e moderni. Durante i lavori, però, Chiavenna resterà completamente sprovvista del servizio e i cittadini dovranno per forza recarsi agli sportelli di Prata Camportaccio, Mese o Borgonuovo di Piuro. Il ritiro delle raccomandate è previsto presso l'ufficio di Prata.

Non certo una soluzione comoda per i cittadini, che ha provocato una reazione istituzionale, in particolare da parte di **Daide Trussoni**, presidente della Comunità Montana Valchiavenna, che

ha scritto una lettera ufficiale alla direzione di Poste Italiane, segnalando il disagio e chiedendo correttivi immediati: «L'ufficio postale di Chiavenna - si legge - rappresenta un presidio fondamentale per l'intero territorio della Valchiavenna, ambito di riferimento non solo della cittadinanza chiavennasca, ma di tutta l'utenza valligiana che si reca nel centro mandamentale per usufruire dei numerosi servizi: sociali, ospedalieri, uffici, negozi, collegamenti ferroviari e automobilistici. Importante è anche l'utenza di passaggio e turistica: Chiavenna è infatti crocevia di direttrici internazionali che attraverso i valichi dello Spluga e del Maloja collegano la nostra valle con la Svizzera. Invitiamo pertanto la dirigenza di Poste Italiane a considerare una soluzione alternativa adeguata e temporanea, che consenta la continuità del servizio, come accadde in occasione della precedente ristrutturazione. Segnaliamo anche la necessità di considerare l'apertura pomeridiana dell'ufficio, come avveniva prima della ristrutturazione. In tutto il mandamento, da Madesimo a Verceia, passando per Chiavenna e la Bregaglia, non c'è alcun ufficio postale aperto al po-



L'ingresso (chiuso) dell'ufficio postale di Chiavenna

meriggio. Nei vostri comunicati viene indicato l'Ufficio di Morbegno come il più prossimo, ma si tratta di un ufficio distante circa un'ora da Chiavenna e una ora e mezza da Madesimo. Segnaliamo inoltre che molti uffici postali della Valchiavenna sono aperti a giorni alterni e solo alla mattina».

Una lettera, quella di Trus-

soni, scritta alla vigilia della chiusura, sui cui concetti, poi, il presidente dell'ente comprensoriale ha voluto tornare quando poi la chiusura è diventata effettiva: «Abbiamo preso atto con disappunto di questa scelta - ha detto -. Comprendiamo ovviamente le necessità operative ma crediamo che si possa tranquillamente trovare un sistema

per far coabitare i lavori col mantenimento del servizio, seppure con gli ovvi disagi del caso. Penso ad esempio alla possibilità di attivare un container esterno, oppure eseguire i lavori a pezzi, lasciando agibile una parte dell'ufficio. La considerazione principale da fare è però la seguente: è ora che gli uffici di servizio al pubblico tornino a essere principalmente servizi a tutti gli effetti, con questa idea principale e non con quella di fare business e profitti a tutti i costi. E' tempo che si cambi rotta, facendo tornare il cittadino al centro dell'attenzione, mentre invece ora pare che l'attività principale sia tutt'altra che quella di servizio alla popolazione. La proposta poi di recarsi agli sportelli di Mese, Prata o Borgonuovo non è sufficientemente ponderata, visto che si tratta di uffici davvero molto piccoli. Tra l'altro si va verso il periodo invernale quindi, oltre alla scomodità di raggiungere gli uffici, soprattutto per gli anziani non dotati di veicoli, c'è anche il rischio di lunghe code fuori dagli sportelli stessi, al freddo, visto che più di tre o quattro persone alla volta non possono certo contenere. Sicuramente una scelta infelice che si poteva fare diversamente con un

po' più di attenzione verso i cittadini. Un'attenzione che, come ente, richiediamo».

Sulla vicenda è intervenuta anche la minoranza consiliare, per bocca del capogruppo **Renato Lupoli**: «Apprendiamo che l'Ufficio Postale di Chiavenna resterà chiuso fino a gennaio 2026 per lavori di ristrutturazione. Ovviamente non entriamo nel merito dei motivi che hanno indotto Poste Italiane a prendere questa drastica decisione ma troviamo assolutamente inaccettabile e francamente incredibile che Chiavenna, oltre settemila abitanti, numerose imprese, commercianti, artigiani per non parlare delle persone anziane o con problemi di mobilità debbano recarsi a Prata Camportaccio o Mese per compiere normali operazioni di sportello. Rammentiamo che anni fa, per simili esigenze, l'Ufficio Postale restò chiuso ma venne accortamente predisposto un ufficio mobile provvisorio ubicato nel piazzale della stazione. Chiediamo che i responsabili di Poste Italiane, a qualsiasi livello territoriale, rivedano questa assurda decisione e facciano in modo di garantire, come è doveroso, un sufficiente livello di servizio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Organizzata dal Coro Nivalis La rassegna Vocincoro porta nella nostra valle le sonorità sarde

CHIAVENNA (zfa) Eccoci giunti ad un appuntamento ormai fisso nel panorama musicale corale della Valchiavenna: stiamo parlando della XX Edizione della Rassegna corale Città di Chiavenna VocinCoro, che si terrà sabato 18 ottobre 2025 alle ore 21 presso la Chiesa di San Lorenzo e organizzata dal Coro Nivalis.

Ospite d'eccezione per questo primo importante traguardo sarà il coro S'Arroddia di Sinnai (Ca) col suo direttore **Maurizio Boassa**. Formazione maschile che il Coro Nivalis ha potuto conoscere in occasione di uno scambio proposto dal coro S'Arroddia nel maggio del 2024.

Nel costante obiettivo di far conoscere i diversi panorami corali, elemento cardine della Rassegna Vocincoro intitolata a **Flavio Bossi**, quest'anno il Coro Nivalis, diretto dal maestro **Gabriele Del Barba**, è lieto di promuovere l'ascolto di sonorità lontane da noi ma con cui, nel precedente scambio a Sinnai, è emersa una completa condivisione dell'amore per le proprie origini e tradizioni.

Il Coro S'Arroddia la domenica mattina animerà la Messa delle ore 10 presso la Chiesa di San Lorenzo e canterà per le vie.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'associazione guidata dal presidente Lorenzini ha illustrato ai genitori dei ragazzi tutte le sue opportunità Gli artigiani fanno orientamento alle Garibaldi



CHIAVENNA (zmr) La Sezione di Chiavenna di Confartigianato Imprese Sondrio ha organizzato un incontro presso l'Istituto Comprensivo "Garibaldi" di Chiavenna, rivolto ai genitori degli studenti del terzo anno della scuola secondaria di primo grado. L'evento ha visto la partecipazione di oltre 100 persone tra genitori e studenti, che hanno assistito con grande interesse ai diversi interventi e testimonianze dei consiglieri dell'associazione.

L'incontro ha avuto come obiettivo

principale quello di illustrare le prospettive di lavoro e occupazionali delle imprese artigiane locali della provincia di Sondrio, che ammontano a oltre 4 mila con circa 12 mila addetti. I consiglieri dell'associazione hanno presentato le opportunità formative e lavorative offerte dalle imprese locali, sottolineando l'importanza di una scelta consapevole e responsabile da parte dei giovani.

Erano presenti i consiglieri **Stefano Coldagelli, Natale Turri, Fabiano Del Giorgio, Fabiano Scuffi, Matteo**



Nelle foto alcuni dei momenti che hanno caratterizzato l'incontro tra l'Unione mandamentale degli Artigiani e i genitori degli alunni delle Scuole Garibaldi

Marciochi, Gianluca Mainetti e Fulvio Sciuchetti, guidati dal presidente **Andrea Lorenzini**. Per la scuola, erano presenti il dirigente **Francesco La Vecchia** e la docente delegata per l'orientamento **Paola Balatti**.

Il dirigente La Vecchia ha sottolineato l'importanza dell'incontro come «momento fondamentale dell'orientamento, evidenziando la necessità di un legame costante tra la scuola e il contesto socio-economico».

Il presidente Lorenzini ha enfatizzato il ruolo dell'associazione e delle imprese locali nel supportare i giovani e il loro futuro scolastico e lavorativo, sottolineando la disponibilità di sbocchi lavorativi qualificati e percorsi formativi di alta qualità.

L'incontro si è rivelato un'esperienza utile e formativa per tutti i partecipanti, contribuendo a rafforzare il legame tra la scuola e il mondo del lavoro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Benessere e formazione La sostenibilità del turismo mette al centro le persone

Capitale umano. La gestione dei collaboratori decisiva per la competitività
«Necessario sviluppare una strategia che li consideri alla pari dei clienti»

LEA BORELLI

«La sostenibilità si fonda sul rispetto delle risorse ambientali, sociali ed economiche. Principi che assumono un significato ancora più rilevante nel settore turistico, dove la forza lavoro è composta da persone che a loro volta sono molto spesso consumatori dello stesso comparto. Un doppio ruolo che permette di comprendere meglio alcune dinamiche e offre spunti preziosi per migliorare».

Flavia Maria Coccia, docente Università Europea di Roma e di Treccani Accademia, il 30 settembre è stata una dei relatori del webinar "Lavoro e sostenibilità nel turismo: più valore per le persone, più risultati per l'impresa", realizzato da Formaper, Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi ed Edulia Treccani.

Tempi e ritmi

«La gestione del personale non è un tema semplice soprattutto nel turismo, dove non si rispettano le canoniche 40 ore, mai tempi e i ritmi di lavoro variano in base alle giornate e alle stagioni. Questo rappresenta una sfida per gli imprenditori, chiamati a coniugare una corretta gestione delle risorse umane in un contesto in cui è già difficile trovare personale qualificato e formato secondo le esigenze specifiche».

Il turismo è un comparto basato sulle persone, ogni impresa, che sia ricettiva o di



Il turismo è un comparto basato sulle persone

servizi, deve gestire relazioni dirette sia con i clienti sia con i propri lavoratori: «Per questo è fondamentale sviluppare una strategia, trattando i collaboratori come si trattano i clienti». Coccia ha segnalato alcuni strumenti concreti come il bilancio sociale, la certificazione di genere, il whistleblowing, la gestione del benessere (prevenire burnout o difficoltà relazionali tra dipendenti e dirigenti), salute e sicurezza sul lavoro «che aiutano a creare un ambiente lavorativo più sostenibile, sicuro e inclusivo, dove i collaboratori si sentono valorizzati e possono dare il meglio di sé».

Le persone sono centrali nella

sostenibilità «e quando pensiamo alla gestione delle risorse umane, la strategia deve mettere al centro chi lavora per noi. Questo non significa tollerare la mancanza di impegno o il mancato rispetto degli orari, ma comprendere le esigenze del lavoratore. Per raggiungere gli obiettivi aziendali, è fondamentale conoscere le caratteristiche e le necessità del personale, integrandole nella strategia complessiva. Mettere le persone al centro significa farle sentire parte dell'azienda e renderle protagoniste del percorso verso la sostenibilità».

In questo contesto il responsabile delle risorse umane ha un

ruolo significativo: «Rappresenta il primo motore per promuovere i valori della sostenibilità all'interno dell'azienda. Se l'impresa adotta azioni di risparmio energetico, tutto il personale deve comprenderne la logica, se si promuovono iniziative di equità sociale o di parità di genere, tutti i collaboratori devono rispettare le regole e ricevere una formazione adeguata per capire cosa comportano queste pratiche».

La docente ha ricordato anche come è possibile utilizzare alcuni strumenti di intelligenza artificiale per creare un programma di lavoro personalizzato rispetto alle esigenze di ogni singolo dipendente, anche in ambito formativo: «Spesso la formazione è ridotta e avviene internamente con l'imprenditore o il manager che trasferisce a cascata le competenze ai dipendenti, ma è importante anche che i collaboratori partecipino a corsi esterni che forniscano loro le competenze specifiche di cui hanno bisogno. Esistono fondi dedicati alla formazione che permettono di recuperare le spese sostenute, rendendo l'investimento accessibile anche alle piccole imprese».

Ambiente di lavoro

La sostenibilità non riguarda solo l'ecosostenibilità, significa creare un ambiente di lavoro che favorisca lo sviluppo personale e professionale: «Offrire opportunità di crescita e formazione permette ai lavoratori di sentirsi



Flavia Maria Coccia

Il Ruolo di Como nel Sistema Ricettivo Lombardo

La provincia di Como si afferma come uno dei **tre poli principali dell'accoglienza** in Lombardia, insieme a Milano e Brescia, confermando la sua importanza strategica a livello regionale.

Con il **13,6%** delle strutture ricettive totali, Como contribuisce in modo significativo all'offerta complessiva, ed è uno snodo strategico sia per il turismo **leisure** che per quello **business**.

La sua offerta rispecchia in particolare la ricchezza del territorio **lacuale e montano**, sostenendo in modo determinante il turismo naturalistico e di piacere.

DINAMICHE E CRESCITA DEL SETTORE (2024-2025)

I dati aggiornati al giugno 2025 evidenziano una forte dinamica di espansione complessiva, trainata quasi totalmente dal segmento extra-alberghiero.

Crescita Complessiva:
Tra il 2024 e il 2025, la provincia di Como ha registrato un aumento totale delle strutture del **+7,87%**

Settore Extra-Alberghiero:
L'espansione è guidata dal segmento extra-alberghiero, che ha mostrato un incremento significativo dell'**+8,11%** (da 8.028 a 8.679 strutture)

Settore Alberghiero:
Al contrario, le strutture alberghiere sono rimaste perfettamente **stabili** (0,00%) a 249 unità

Questa dinamica riflette la tendenza regionale verso una domanda di soggiorno più flessibile, autentica e immersiva, benché a livello lombardo la **capacità di accoglienza** (letti e camere) rimanga concentrata nelle strutture alberghiere, fondamentali per le destinazioni a vocazione internazionale come i laghi.

Lavoratori con disabilità Inclusione vincente

Quando un'azienda supera un certo numero di dipendenti la legge prevede l'assunzione di almeno una persona con disabilità, ma spesso queste persone vengono impiegate in back office perché si teme che la loro presenza possa dare un'immagine negativa.

«L'inclusione delle persone con disabilità può diventare un fattore di successo – ha evidenziato Flavia Maria Coccia – La

popolazione sta invecchiando, e molti clienti avranno difficoltà motorie o sensoriali. Se un'azienda turistica è progettata per essere accessibile ai clienti con queste esigenze, sarà automaticamente accessibile anche ai lavoratori con disabilità ed è importante comunicarlo».

Un esempio è la Trattoria de Gli Amici di Sant'Egidio a Roma, dove tutto il personale è composto da persone con disabilità:

L'ESPOSIZIONE DEI PRODOTTI LOCALI

In arrivo la Mostra del Bitto Degustazioni e laboratori



In programma il 18 e il 19 ottobre

tra tradizione e nuove tecnologie – afferma il presidente Giancarlo Bongiolatti –, il Distretto Biologico della Valtellina sarà presente, grazie a un'importante sinergia con Ersaf, partner di progetto, alla 118esima Mostra del Bitto con laboratori didattici per bambini, show cooking, degustazioni e momenti per conoscere le azioni del progetto. L'incontro è il

confronto con i consumatori rappresentano momenti importanti per noi produttori per parlare del nostro lavoro e per presentare i nostri prodotti, in particolare in questa occasione, in un evento che richiama migliaia e migliaia di persone».

Sabrina Ghelfi

La presenza del Distretto Biologico della Valtellina, il primo ad aver ottenuto il riconoscimento di Regione Lombardia, nella primavera del 2024, si declina sotto l'insegna "A tutto bio", con uno spazio dedicato in piazza Sant'Antonio, la presenza delle aziende associate e tante proposte ideate nell'ambito del progetto Interreg "Smartbioval". Al mercatino bio e alle degustazioni, sei appuntamenti in una delle salette del chiostro sud, si aggiungono il percorso multimediale, da scoprire con i visori 3D, e il Bio Show Cooking di Lucia Cuffaro, blogger e conduttrice televisiva molto apprezzata e seguita, che domenica 19 ottobre, nell'area palco, alle ore 11 e alle ore 15.30, proporrà le sue ricette sostenibili. «Nell'ambito dell'accordo per la promozione del progetto Interreg VI-A Italia Svizzera 2021-2027 Smartbioval, in capo alla Comunità montana Valtellina di Sondrio, che mira a rilanciare, potenziare e ammodernare il ruolo degli agricoltori biologici di montagna attraverso l'unione

rienza sensoriale». La presenza del Distretto Biologico della Valtellina, il primo ad aver ottenuto il riconoscimento di Regione Lombardia, nella primavera del 2024, si declina sotto l'insegna "A tutto bio", con uno spazio dedicato in piazza Sant'Antonio, la presenza delle aziende associate e tante proposte ideate nell'ambito del progetto Interreg "Smartbioval". Al mercatino bio e alle degustazioni, sei appuntamenti in una delle salette del chiostro sud, si aggiungono il percorso multimediale, da scoprire con i visori 3D, e il Bio Show Cooking di Lucia Cuffaro, blogger e conduttrice televisiva molto apprezzata e seguita, che domenica 19 ottobre, nell'area palco, alle ore 11 e alle ore 15.30, proporrà le sue ricette sostenibili.

«Nell'ambito dell'accordo per la promozione del progetto Interreg VI-A Italia Svizzera 2021-2027 Smartbioval, in capo alla Comunità montana Valtellina di Sondrio, che mira a rilanciare, potenziare e ammodernare il ruolo degli agricoltori biologici di montagna attraverso l'unione

rienza sensoriale». La presenza del Distretto Biologico della Valtellina, il primo ad aver ottenuto il riconoscimento di Regione Lombardia, nella primavera del 2024, si declina sotto l'insegna "A tutto bio", con uno spazio dedicato in piazza Sant'Antonio, la presenza delle aziende associate e tante proposte ideate nell'ambito del progetto Interreg "Smartbioval". Al mercatino bio e alle degustazioni, sei appuntamenti in una delle salette del chiostro sud, si aggiungono il percorso multimediale, da scoprire con i visori 3D, e il Bio Show Cooking di Lucia Cuffaro, blogger e conduttrice televisiva molto apprezzata e seguita, che domenica 19 ottobre, nell'area palco, alle ore 11 e alle ore 15.30, proporrà le sue ricette sostenibili.

«Nell'ambito dell'accordo per la promozione del progetto Interreg VI-A Italia Svizzera 2021-2027 Smartbioval, in capo alla Comunità montana Valtellina di Sondrio, che mira a rilanciare, potenziare e ammodernare il ruolo degli agricoltori biologici di montagna attraverso l'unione

rienza sensoriale». La presenza del Distretto Biologico della Valtellina, il primo ad aver ottenuto il riconoscimento di Regione Lombardia, nella primavera del 2024, si declina sotto l'insegna "A tutto bio", con uno spazio dedicato in piazza Sant'Antonio, la presenza delle aziende associate e tante proposte ideate nell'ambito del progetto Interreg "Smartbioval". Al mercatino bio e alle degustazioni, sei appuntamenti in una delle salette del chiostro sud, si aggiungono il percorso multimediale, da scoprire con i visori 3D, e il Bio Show Cooking di Lucia Cuffaro, blogger e conduttrice televisiva molto apprezzata e seguita, che domenica 19 ottobre, nell'area palco, alle ore 11 e alle ore 15.30, proporrà le sue ricette sostenibili.

Tirano e Alta Valle

Grande successo per la Sagra della mela e dell'uva

Il bilancio. La manifestazione ha attirato tanti visitatori con mercatini, stand gastronomici. Molto apprezzata a riapertura di Casa Ninatti

VILLA DI TIRANO
CLARA CASTOLDI

Sagra della mela e dell'uva baciata dal sole e dalla partecipazione quella che si è svolta da venerdì a ieri a Villa di Tirano per iniziativa della Pro loco. Sarà stato anche per le temperature quasi estive che, già ieri mattina presto, c'erano tante persone alla manifestazione per un giro ai mercatini o agli stand gastronomici o sul trenino - soprattutto famiglie con bambini -, per assistere al taglio delle motoseghe oppure alla lavorazione della pietra malenca. E, ancora, via vai all'esposizione di Confartigianato e grande apprezzamento e curiosità per la riapertura della Casa Ninatti, ora divenuta comunale, dove è stato allestito l'Angolo dei sapori.

I membri della Pro loco e i tantissimi volontari che, per la sagra, con entusiasmo si mettono a disposizione sembravano formichine qui e là per far

■ Molto apprezzate le due cene da parte di giovani educati e corretti

funzionare alla perfezione la macchina organizzativa.

«Siamo soddisfatti anche quest'anno - ammette, infatti, il presidente della Pro loco, **Fabrizio Rossatti** -. Sia la sera di venerdì, sia quella di sabato con cena e musica, sono piaciute con circa 800 commensali nelle due serate.

In particolare, abbiamo notato un abbassamento dell'età media dei presenti il venerdì con tanti giovani di cui abbiamo apprezzato anche la correttezza ed educazione perché, a fine evento, se ne sono andati lasciando pulito e senza fare caos o schiamazzi». E per il pranzo di domenica una lunga fila si è formata già prima di mezzogiorno all'ingresso.

Due iniziative solidali

Una sagra più sicura e accessibile quella del 2025 grazie a due iniziative, cui la Pro loco ha aderito: il concerto benefico "Ughy the with" con cui sono stati raccolti fondi per l'acquisto di una piattaforma di sollevamento che consente di salire sul palco del polifunzionale; il pranzo solidale del Lions club Bormio a favore dell'associazione Dappertutto sport e benessere con una parte di fondi destinata all'acquisto di un defibrillatore per piazza Torelli.

Due attrezzature già posate e funzionanti che renderanno più sicuri e accessibili anche tutti i futuri eventi villaschi.

La lettera al presidente Pro loco

Una nota di commozione, la sera dell'inaugurazione, per la lettura di un messaggio da parte dei volontari della Pro loco con parole di apprezzamento e ringraziamento per il presidente Rossatti, invitato a tagliare il nastro (insieme a Dappertutto) della kermesse, arrivata alla 35esima edizione, ma la 19esima per il presidente.

Ieri il clou nel pomeriggio con bersaglieri, musica corale, esibizioni di diverso tipo, mostre, la golosità delle frittelle di mela che i volontari, dalla mattina, hanno preparato sbucciando e affettando chili di mele.

Sguardi curiosi per l'esposizione di Fiat 600 e mezzi d'epoca, oltre che dei mezzi del gruppo di protezione civile comunale che, quest'anno, compie 35 anni. Fra le novità, che è risultata gradita, il raddoppio del "Mela pedalo" al Col d'Anzana con lo storico gruppo di una trentina di persone con le mt bike cui si è aggiunta una dozzina di e-bike con accompagnatori.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I mercatini all'interno della rassegna sono piaciuti



Una grande partecipazione complice anche il clima mite



La grande mela simbolo della Sagra

Fondazione Fojanini

Alla mostra pomologica la mela olimpica

«Ma davvero tutte queste mele sono coltivate in Valtellina? Non ci credo. Sono tante!». Espressioni di stupore e incredulità fra i visitatori della mostra pomologica allestita, durante la Sagra della mela, dalla Fondazione Fojanini di studi superiori di Sondrio negli spazi delle scuole di Villa. Una esposizione di tutte le varietà presenti sul territorio, su alcune delle quali c'è un progetto di sperimentazione, per capirne la capacità di resistenza e adattamento al clima valtellinese.

«Abbiamo portato 50 varietà della collezione Fojanini prodotte in Valle ma che arrivano, come origine, da tutto il mondo - ha spiegato Luca Folini -. Sono mele coltivate a livello sperimentale, a volte ci sono anche dieci piante per tipo, e sono presenti nei campi di Sondrio, Ponte in Valtellina, Cologna e Lovero». Sono state portate alla manifestazione alcune varietà resistenti alla ticchiolatura e altre tradizionali.

Punta di diamante la mela Bernina, la mela delle Olimpiadi Milano-Cortina 2026. «L'esclusiva della Bernina, mela resistente alla ticchiolatura, è solo nostra, per cui solo in Valtellina può essere coltivata e abbiamo campi da Talamona all'Alta Valle», aggiunge Folini. La mostra ogni anno suscita l'interesse dei visitatori che, oltre alle mele tradizionali come Golden delicious, Stark delicious e Gala, possono conoscere le selezioni italiane e straniere siglate e le nuove varietà club. L'osservazione diretta, insieme al colloquio con gli esperti presenti in sala, ha permesso così al visitatore di cogliere le differenze tra le varietà esposte e sapere anche cosa si mangia. C. CAS.

La lupa Ludovica è una star Sul sito del Parco c'è una rubrica

Bormio

Grazie al radiocollare si studiano alimentazione, predazioni e rapporto con gli animali domestici

Prosegue l'attività divulgativa social del Parco nazionale dello Stelvio, settore lombardo, condotta anche attraverso la pagina istituzionale Facebook sulla quale, periodicamente, si torna a parlare di grandi carnivori, lupi e orsi in primis. E, una rubrica ad hoc è dedicata a lei, la lupa Ludovica, l'unica a far da tramite tra il mondo dei lupi e quello degli uomini nel territorio del parco in quanto dotata di radiocollare applicato nella notte fra il martedì 31 marzo e il 1° aprile scorso.

È una lupa di poco più di due

anni, nata nel maggio 2023 nel branco del Tonale, il primo ad essersi formato nel parco nel 2019, forte della coppia alfa, di quattro cuccioli nati nel 2025, e proprio di Ludovica, che attualmente fa la helper, cioè contribuisce alla vita del branco aiutando nella difesa del territorio, nella cura dei cuccioli, nella condivisione del cibo e nella caccia delle prede.

Ed è proprio l'aspetto dell'alimentazione che sta particolarmente a cuore ai ricercatori del Parco che attraverso il monitoraggio di Ludovica, che fa parte di un progetto di ricerca più ampio, intendono indagare il rapporto tra i lupi e la loro preda principale, cioè il cervo, cercando di capire se lo stato di salute degli animali influisce sulla scelta del predatore e quale ruolo possano avere le carcasse



La lupa Ludovica con il collare, con un altro lupo sul Tonale

nella diffusione di malattie infettive tra animali carnivori e necrofagi.

E al riguardo, spiegano i ricercatori del Parco ricorrendo alle stupende illustrazioni di Lucrezia Lorenzetti, «il collare gps indossato da Ludovica rappresenta uno strumento di grande valore - assicurano - perché grazie alla corretta interpretazione dei segnali trasmessi è possibile individuare i presunti siti di predazione, raccogliere informazioni utili al loro esame e studiare le abitudini di caccia e di movimento del branco, comprendendo appieno quella che è la quotidianità della lupa», tra l'altro più volte ripresa dalle fototrappole posizionate nelle vicinanze del territorio del branco.

E i dati forniti ci dicono che negli ultimi sei mesi il menù del branco è stato piuttosto vario.

«Il cervo è stato il protagonista assoluto con 30 predazioni accertate tra aprile e settembre - dicono i ricercatori -, ma non sono mancati incontri con altre specie quali due caprioli, due camosci, tre stambecchi e una lepre, che stanno ad indicare

come i lupi siano capaci di adattarsi a prede diverse a seconda delle circostanze».

E poi, sempre il Parco segnala anche quelle che sono state le predazioni su animali domestici. Almeno sette eventi complessivi nei sei mesi su pecore e capre e su una mucca.

«Ciò che ci ricorda quanto sia sottile il confine tra la vita selvatica e le attività umane - dicono i ricercatori - e quanto sia importante trovare soluzioni che favoriscano la coesistenza tra i lupi e chi vive di pastorizia».

Ricordiamo che nel Parco dello Stelvio, settore lombardo, oltre al branco del Tonale è presente, dal 2023, quello della Val Grande-Mortirolo, forte di una coppia alfa, due helper e un cucciolo nato quest'anno, e quello da poco confermato della Reit, in alta Valfurva, con cinque cuccioli.

Non c'è presenza stanziale di orso, invece, nel Parco al netto di esemplari in dispersione e dopo le tracce e l'avvistamento del maggio scorso non sono arrivate altre segnalazioni.

Elisabetta Del Curto

© RIPRODUZIONE RISERVATA