e leggi, e con l'obiettivo di perseguire un miglioramento continuo in campo sia ambientale che gestionale.

- riduzione dei costi gestionali, conseguente alla riduzione dei costi dovuti alla non-qualità gestionale e ambientale.

Con questo progetto il Parco, nel dare concreta prova alle comunità locali del proprio impegno nel perseguire lo sviluppo sostenibile del territorio, dimostra la fattibilità di questo percorso.

Registrazione EMAS

L'*Eco-Management and Audit Scheme*, conosciuto come EMAS, istituito con regolamento (U.E.) 1836/93, ed aperto alle Autorità locali con successivo regolamento U.E. n. 761/2001 è uno strumento di politica ambientale, gestito dagli Stati membri dell'Unione europea e designato ad incoraggiare ogni tipologia di organizzazione allo sviluppo delle migliori condizioni ambientali.

EMAS non solo è compatibile con il modello di gestione ambientale internazionale ISO 14001, ma va oltre nella richiesta dei requisiti di miglioramento, nel coinvolgere in maniera attiva i dipendenti, nelle conformità legali e nella comunicazione con gli *stakeholders*. La verifica delle richiamate prestazioni avviene attraverso un esperto accreditato, definito come "verificatore ambientale". Al corretto verificarsi di tutte le condizioni preliminari, l'Organizzazione verrà iscritta in un apposito registro comunitario e la registrazione avrà immediato valore per tutti gli Stati attuali e futuri dell'Unione europea, secondo criteri di reciprocità.

Il miglioramento delle prestazioni ambientali e dei rapporti con il pubblico e le istituzioni, le maggiori garanzie in termini di sicurezza, la razionalizzazione dei processi di produzione e dell'intero sistema di gestione dell'azienda legati dell'EMAS aumentano il vantaggio competitivo delle imprese che vi aderiscono.

Particolare valenza viene riconosciuta alla registrazione EMAS dei Parchi e delle Aree protette per il forte contenuto ambientale "oggettivo" dei processi che li riguardano e per il fatto che si vanno a toccare aspetti particolarmente "sensibili" riguardo al tema della compatibilità tra fruizione e conservazione. Il fine istitutivo di un Ente Parco è quello di tutelare le risorse naturali, migliorare la qualità ambientale e di promuovere le attività economiche locali compatibili con la conservazione di tali beni. Attraverso la Dichiarazione ambientale viene evidenziata la qualità delle risorse naturali che possono essere causa di problematiche ambientali e verranno valutate le tipologie di attività, svolte direttamente dal Parco o da soggetti terzi presenti sul territorio, al fine di diminuire l'impatto e al fine di facilitare il coinvolgimento delle parti interessate nel miglioramento della qualità ambientale complessiva.

La registrazione EMAS ottenuta dal Parco nazionale Dolomiti bellunesi è il naturale completamento delle politiche per l'innovazione e la qualità intraprese dall'area protetta e segue la certificazione secondo le norme ISO 9001 e ISO 14001, ottenuta dal Parco.

La carta qualità

La presenza di un Parco nazionale è certamente un "valore aggiunto" per le imprese del settore agricolo, turistico ed artigianale che si trovano nell'area.

La legge quadro sulle aree protette prevede che il Parco possa segnalare ai fruitori, attraverso il suo logo, i prodotti (agricoli ed artigianali), gli alberghi, le aziende agrituristiche che rispettano determinati requisiti di qualità del servizio e di tutela dell'ambiente. Per attuare concretamente quest'azione di promozione socio-economica locale è nato il progetto "carta qualità", realizzato dal Parco con il cofinanziamento dell'Unione europea attraverso il programma LEADER II. La "carta qualità" è un documento nel quale vengono inseriti, e quindi segnalati a turisti e residenti, le attività di servizio e le produzioni più strettamente legate al "sistema parco" e che rendono l'area un territorio unico al mondo. Si tratta di un'iniziativa di "*marketing* territoriale", intesa a promuovere il territorio del Parco nel suo complesso, costituito da animali, fiori, montagne e paesaggi, ma anche da strutture turistiche di qualità per accogliere i visitatori, da prodotti agricoli tipici, da produzioni artigianali tradizionali.

La "carta qualità" ha due funzioni:

- garantisce la qualità a chi visita il Parco: chi viene segnalato rispetta degli standard ufficiali e contribuisce alla qualità del "prodotto parco";
- promuove gli operatori del territorio: la carta è pubblicizzata e chi viene segnalato sulla carta acquista visibilità.

La "carta qualità" deve promuovere il territorio nel suo complesso, è quindi prevista la segnalazione di tutte le attività economiche che si svolgono entro il Parco e nelle sue immediate vicinanze; queste attività imprenditoriali sono state ripartite in 6 "aree di intervento":

- turismo (agriturismo, ricettività alberghiera, rifugi, *bed & breakfast*);
- attività di educazione ambientale ed escursionismo;
- produzioni agroalimentari, prodotti tradizionali, da agricoltura biologica, a Denominazione origine protetta (DOP) e Indicazione geografica protetta (IGP);
- produzioni artigianali tipiche;
- servizi commerciali.

Per ogni settore produttivo sono stati elaborati dei protocolli: documenti che stabiliscono i requisiti di qualità e di tutela dell'ambiente che l'attività economica deve rispettare per potersi fregiare del marchio del Parco. Chiunque voglia associare la propria attività economica al marchio del Parco presenta una richiesta all'Ente parco, che verifica la rispondenza ai criteri stabiliti nei protocolli e rilascia il logo. I prodotti e i servizi inseriti nella "carta qualità" beneficiano delle attività di promozione curate dall'Ente Parco a livello locale e nazionale quali: la stampa di un pieghevole in distribuzione gratuita, la segnalazione delle aziende nel notiziario del Parco (inviato gratuitamente a tutte la famiglie dei 15 Comuni del Parco), la partecipazione a Fiere locali e nazionali (come il "SANA" di Bologna o il "Salone del Gusto" di Torino), l'inserimento nel sito internet del Parco (visitato da oltre 30.000 persone l'anno).

I protocolli per la concessione dell'uso del marchio del Parco sono basati su criteri e parametri che consentono di:

- determinare il livello qualitativo dell'offerta;
- valutare il grado di rispetto dell'ambiente;
- valutare l'integrazione dei prodotti e dei servizi offerti con il patrimonio ambientale, storico e culturale locale.

Per ciascuna attività produttiva sono stati definiti dei "requisiti obbligatori", sono quelli minimi necessari per poter usufruire del marchio del Parco. Nel caso delle attività turistiche sono previsti anche dei "requisiti facoltativi", associati ad un sistema di punteggio che permette di distinguere le strutture ricettive in 5 classi (analogamente a quanto avviene con le "stelle" degli alberghi).

La carta qualità e i prodotti agroalimentari

Il marchio del Parco, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa comunitaria, viene concesso soltanto alle seguenti tipologie di prodotti:

- prodotti ottenuti con i metodi dell'agricoltura biologica (ai sensi del regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche);
- prodotti con una denominazione d'origine registrata ai sensi dei regolamenti comunitari 2081/92 e 2082/92: sono i prodotti a DOP e IGP, come il fagiolo di Lamon;
- prodotti "tradizionali" ai sensi del decreto ministeriale 350/99: comprendono, fra gli altri, il burro e il formaggio di malga, il miele, il kodinzon, la noce di Feltre.

La carta qualità e le strutture turistiche

Il Parco nazionale Dolomiti bellunesi considera la salvaguardia dell'ambiente una condizione necessaria per una crescita sostenibile e competitiva del turismo locale nel medio e lungo periodo. Per questo sono stati definiti dei protocolli che introducono alcuni criteri di qualità per le strutture ricettive presenti nel territorio.
Per ogni struttura sono previsti dei requisiti obbligatori, necessari per poter ottenere il marchio ed accedere alla "carta qualità" e dei requisiti facoltativi, in base ai quali le strutture vengono classificate in 5 classi.
Tra i requisiti obbligatori vi sono indicazioni relative alla gestione ecologica dell'energia, dell'acqua e dei rifiuti, ai servizi minimi garantiti al turista, all'uso di prodotti locali e tipici nelle attività di ristorazione, alla necessità di esporre nel proprio esercizio il materiale promozionale del Parco impegnandosi a fornire ai turisti informazioni sull'area protetta. Tutti i locali inseriti nella "carta qualità" oltre ad usufruire delle attività promozionali già descritte, sono segnalati con un'apposita tabella all'ingresso.

La carta qualità per i prodotti tipici e la ristorazione

I prodotti agroalimentari tipici che ancora oggi si trovano nel territorio del Parco nazionale Dolomiti bellunesi costituiscono un vero patrimonio culturale e possono costituire una delle leve potenziali per lo sviluppo socio-economico dell'area. Per questo, oltre ad assegnare direttamente il marchio a questi prodotti, si è pensato di valorizzarli chiedendo, ai ristoranti che vogliono entrare nel circuito della "carta qualità", di utilizzare questi prodotti nell'elaborazione dei propri menu, per rilanciare una tradizione gastronomica legata a prodotti "minori", oggi spesso dimenticati.
In quest'ottica è stato avviata, sempre nell'ambito del progetto "carta qualità", una collaborazione con *Slow food*, per censire, catalogare promuovere i prodotti minori ottenuti nell'area del Parco.

La carta qualità e l'artigianato tradizionale

L'area delle Dolomiti bellunesi vanta una lunga tradizione artigianale: legno ed impagliatura, ferro battuto, lavorazione della pietra hanno rappresentato per lungo tempo attività tipiche di queste valli. Oggi però sono poche le realtà che ancora resistono, spesso più in forma di occupazioni residuali o di iniziative culturali che di vere e proprie attività economiche.
Nonostante il suo valore culturale e sociale, l'artigianato tipico e tradizionale è caratterizzato da debolezza economica delle imprese coinvolte. Per mantenere queste attività e promuoverne la diffusione, il Parco

assegna il proprio logo, con procedura semplificata, a tutte le imprese che ne facciano richiesta e che siano conformi alle prescrizioni generali e particolari previste dalla legislazione vigente.

La carta qualità e l'educazione ambientale
Le attività di educazione ambientale hanno un'importanza fondamentale per il Parco. Promuovono la cultura della tutela e valorizzazione delle risorse ambientali, favoriscono la conoscenza del territorio, sia tra i turisti che tra i residenti, stimolano comportamenti individuali e sociali ispirati ai principi della sostenibilità.
Chi intende svolgere attività di questo tipo sotto il marchio del Parco deve rispettare un rigido disciplinare, che stabilisce le modalità organizzative, gli obiettivi e le caratteristiche degli interventi di educazione ambientale; questi dovranno rispettare le finalità del Parco ed essere sempre ispirati al principio del "*non lasciare dietro di te che le tue tracce, non prendere con te che le tue impressioni*".

La carta qualità e il commercio
Dal 1999 è attivo un accordo Parco-ASCOM (Associazione del Commercio, del Turismo, dei Servizi) per la realizzazione di attività comuni. L'accordo prevede, tra l'altro, l'impegno dell'ASCOM a costruire una rete di propri associati in grado di fornire informazioni sui servizi del Parco e sull'offerta turistica locale, nonché di promuoverne l'immagine.
Il Parco si impegna invece a definire uno strumento di identificazione promozionale agli esercizi che aderiscono all'iniziativa. La concessione del logo ai negozi che partecipano a questa rete informativa a favore di turisti e residenti rientra in queste azioni di identificazione promozionale.

La carta qualità e le manifestazioni pubbliche
Gli eventi e le manifestazioni pubbliche che intendono utilizzare il logo del Parco devono rispettare alcuni requisiti di qualità. In particolare il marchio può essere concesso a iniziative culturali e a manifestazioni volte alla promozione delle tradizioni locali o finalizzate alla scoperta e conoscenza dei luoghi del Parco.
Si richiede ovviamente che tali manifestazioni abbiano un ridotto impatto ambientale, utilizzino messaggi promozionali in sintonia con l'immagine e i valori del territorio e siano compatibili con la missione istituzionale del Parco.

Prodotti tipici

La tradizione gastronomica locale è legata alla pastorizia, l'attività economica principale fino al secondo dopoguerra. Pastorizia ovina e allevamento di bovini: quindi produzione di formaggi, ma anche di carni e salumi. Due razze ovine autoctone a rischio di estinzione, l'Alpagota e la Lamonese, di cui si sta faticosamente tentando il recupero, producono ottime carni. Il formaggio è il Nostrano, di malga o di latteria. Già dalla fine dell'Ottocento nacquero latterie turnarie e oggi almeno tre grandi caseifici raccolgono il latte prodotto nelle valli. I produttori di formaggi di malga sono sempre meno, ma con un investimento importante il Parco ha ristrutturato cinque malghe rilanciando la produzione casearia d'alpeggio. Da segnalare, infine, i mieli pregiati di alta montagna, i legumi e altre microproduzioni: vecchie varietà di mele, orzo agordino, farro, noce e marrone di Feltre e addirittura papaveri, i cui semi sono indispensabili in molti piatti tipici, dalle crostate ai casonziei.

Fagiolo di Lamon
Coltivato nel Bellunese dal XVI secolo (in passato era esportato in Spagna) il fagiolo di Lamon è un borlotto prodotto in quattro varietà: Spagnolit, Spagnolo, Calonega e Canalino di Lamon. Le zone più vocate alla coltivazione del fagiolo sono i comuni dell'altopiano lamonese: per i terreni fertili, il clima temperato e la scarsa umidità. Il fagiolo di Lamon ha ottenuto l'IGP nel 1996.

Fagiolo Gialèt
Il fagiolo Gialèt, detto anche Solferino, Sanpietrino o Fasol Biso, per la somiglianza con i piselli, è noto nel Bellunese dai primi del Novecento. Appartiene alla famiglia dei fagioli cosiddetti "verdoni", che ha dato origine a varietà presenti un po' in tutto il paese. Il seme è giallo verde intenso e uniforme, dalla forma

leggermente ovoidale: è coltivato in tutte le valli feltrine, ma in particolare nei comuni di Santa Giustina, Cesiomaggiore, Sovramonte, Sospirolo, Belluno e Feltre, almeno per quanto riguarda l'area del parco. Molto pregiata e apprezzata, questa varietà era destinata in particolare a una ristretta categoria di persone benestanti. Il Gialèt, infatti, ha un ottimo sapore, è molto più delicato e digeribile del Borlotto e ha una buccia molto sottile che, durante la cottura, quasi si scioglie con la polpa.

Vitigni padana e bianchetta

Un tempo esistevano terrazzamenti coltivati a vite anche nel Bellunese. Alla fine dell'Ottocento buona parte della produzione locale era venduta nell'Impero austroungarico, dove i vini bellunesi erano particolarmente apprezzati. Oggi rimangono pochi piccoli produttori che solitamente coltivano la vite per autoconsumo: molti filari sono stati espiantati e ricoperti dalla vegetazione del bosco. Le zone più vocate erano Feltre, Pedavena e Cesiomaggiore: c'è un solo produttore di un certo rilievo che vinifica ancora con due vitigni locali, il padana e il bianchetta.

Salumi

Bondiola

La bondiola è prodotta, con alcune varianti locali, anche in altre province venete, ma nel Bellunese non è stagionata, bensì consumata fresca dopo una breve asciugatura. La caratteristica fondamentale è l'insaccatura nella vescica del maiale, che dà al cotechino una forma rotonda. Il peso è di circa 7, 8 etti. Le carni utilizzate sono la testa di maiale, i muscoli della spalla e un poco di pancetta, alle quali, a volte, si aggiunge anche un 10% di carne di manzo. In passato era considerato lo zampone dei poveri e si consumava lesso.

Figadet

Sono salsicce fatte con carne di suino, pancetta e polmone, un 20% circa di fegato di suino e animelle di vitello. La lavorazione prevede, dopo la pulitura della carne e l'eliminazione di grasso e nervi, la macinatura dell'impasto al quale si aggiungono successivamente sale, pepe, spezie e uva passita per addolcire il gusto amarognolo del fegato. L'impasto si insacca nel budello naturale utilizzato per le salsicce. Si legano come salamini e si pongono ad asciugare per poche ore. Sono quindi pronte per essere consumate, cotte in padella o alla brace. Un tempo molto apprezzate, oggi incontrano con qualche difficoltà il gusto dei consumatori, dato il sapore molto particolare e rustico.

Pendole

Le pendole sono strisce di carne affumicata tradizionali dello Zoldano e del Longaronese, fatte utilizzando carni particolarmente saporite: di pecora, di cavallo, di asino, di capra e di selvaggina (oggi si usa anche la carne del suino). Devono essere più lunghe possibile, almeno 15, 20 centimetri di lunghezza per un centimetro di larghezza (il processo di asciugatura le riduce anche del 58%). Si condiscono con sale, pepe, alloro, rosmarino, salvia, aglio, si aggiunge un po' di vino bianco e, dopo una settimana di macerazione, si distendono su un bastone ad asciugare. Di qui il nome "pendole". Nel locale di asciugatura si accende un fuoco di legno dolce: il fumo conferisce alla carne il sapore intenso di affumicato. Nutrienti e facili da consumare, un tempo erano l'alimento solito dei boscaioli della montagna bellunese.

Salame bellunese

Un tempo era prodotto con carni di suino e di cavallo, ma ora l'impasto più comune prevede una miscela di bovino e suino. Soltanto nell'Agordino sopravvivono rare ma ottime produzioni a base di cavallo. Neppure la presenza di carni miste – caratteristica principale di questa tipologia – è rimasta una regola fissa. Spesso, infatti, i salumieri definiscono "bellunese" il salame di solo suino.
Il condimento prevede sale, pepe, aglio ed eventualmente un po' di vino rosso. L'impasto, tradizionalmente, è molto fine e abbastanza grasso (anche se alcune versioni atipiche prevedono una macinatura più grossolana).

Frutta

Mela Prussiana, mela Rosetta e mela Ferro Cesio

Di pezzatura grande, color rosso scuro con striature gialle e vermiglie, croccante e molto saporito, il pon prussiano mela di Faller che prende il nome della località nel comune di Sovramonte dove è maggiormente coltivata, è arrivata nelle vallate del Bellunese nei primi anni del secolo scorso, quando i lavoratori emigrati negli ultimi decenni dell'Ottocento ritornarono nelle loro terre portando con sé alcune marze della varietà, molto diffusa nell'est della Germania. Tra i 600 e i 900 metri di altitudine le mele, subito definite Prussiane, trovarono un clima ideale.

La mela Rosetta è piccolina, a fondo giallo con sfumature rosate e aranciate, forma tondeggiante leggermente schiacciata. Un poco acidula e succosa, di ottima conservazione, è molto buona cotta.

Le mela Ferro Cesio è tra le più antiche varietà tradizionali, coltivata nella Valbelluna e nel Feltrino almeno da un secolo. Ha fondo verde con sfumature rossastre, lenticelle bianche ben evidenti, è tonda e di pezzatura media. La polpa è compatta, bianco crema, poco succosa ma dolce.

Queste e altre varietà tradizionali sono oggetto di un progetto di catalogazione, studio e recupero ad opera del parco.

Marrone di Feltre

Il Marrone di Feltre è rinomato per la dolcezza e la farinosità della pasta, compatta e resistente alla cottura. Di forma leggermente ovoidale, ha una polpa bianco latte di ottima qualità. Attualmente è commercializzato in forma associata dal Consorzio di tutela "Morone" e "Castagno del Feltrino".

Il Marrone di Feltre si raccoglie nei comuni di Feltre, Pedavena, Cesiomaggiore, Sospirolo, Santa Giustina e San Gregorio nelle Alpi.

Noce di Feltre

Di questo prodotto locale, tra le varietà più rinomate per le ottime caratteristiche organolettiche, non esistono coltivazioni specializzate: le piante si trovano sparse nei frutteti e nei prati delle aziende agricole della zona e su di esse non viene effettuato alcun trattamento. Il noce di Feltre produce un legno pregiato ottimo per lavori di ebanisteria e frutti di pezzatura medio-grande e ottimo sapore. La noce di Feltre, attualmente, è presente soprattutto nei comuni pedemontani di Feltre e di Cesiomaggiore, in particolare nelle frazioni di Lasen e Arson, ma si può trovare anche nel Sovramontino e nei comuni di Pedavena, Santa Giustina, Belluno, Sedico, Sospirolo e San Gregorio nelle Alpi.

Formaggi

Nostrano Grasso

Questa tipologia di formaggio si trova, con molte varianti, su tutto l'arco alpino. Si produce con latte vaccino crudo intero, portandolo a una temperatura di 35 gradi circa e aggiungendo caglio naturale. Dopo circa mezz'ora la cagliata è rotta in granuli delle dimensioni di una nocciola o anche meno e successivamente cotta intorno ai 42 gradi. In seguito la massa è posta negli stampi e le forme sono pressate per un giorno. La salatura si effettua a secco o in salamoia. Il Nostrano affina in circa due mesi, ma raggiunge la piena maturità dopo sei mesi. Il sapore è dolce, intenso e comincia a tendere al piccante solo dopo il quarto mese di stagionatura.

Nostrano Semigrasso

Il procedimento di lavorazione è analogo al Nostrano Grasso con la differenza che il latte, in questo caso, è parzialmente scremato per affioramento. Si produce in malga, ma anche nei vari caseifici della vallata che adottano per i formaggi di questa tipologia nomi diversi: Casel, Dolomiti, Gresal, Piave, Malga o genericamente Nostrano.

Schiz

E' un formaggio freschissimo, tipico dell'Agordino, che si mangia cotto in padella con burro e sale. Il nome deriva dal fatto che, sul fuoco, "schizza" goccioline di siero. Si produce con latte crudo molto fresco, intero o scremato, coagulato in 20, 40 minuti a 35 gradi. La cagliata, rotta in grani della dimensione di un chicco di mais, è posta in stampi quadrati o rettangolari. Si consuma subito e la salatura si effettua al momento della cottura in padella. Ha un intenso profumo di latte, ma il sapore è scarso data la mancanza di sale nella pasta.

Riconoscimenti

Il Parco delle Dolomiti bellunesi è considerato un modello di gestione. Tre importanti riconoscimenti sono stati ottenuti dal Parco negli ultimi mesi. Il rilievo dei premi è ancora maggiore se si considera che sono stati assegnati da Enti e Associazioni diversi e, per molti aspetti, "lontani" tra loro riguardo al modo di considerare il ruolo e la gestione dei Parchi e delle aree protette: si tratta del WWF, di Legambiente e delle Associazioni dei cacciatori e dell'Eurosolar (Associazione internazionale nata per promuovere la diffusione delle energie alternative).

Il primo premio è il "Panda d'oro 2004", assegnato dal WWF ai migliori progetti per la conservazione della biodiversità. Tra 39 partecipanti sono stati scelti 6 interventi, per la loro concretezza e i risultati positivi conseguiti. Tra questi il progetto del Parco "Riqualificazione delle malghe, gestione dei prati e dei pascoli", finalizzato alla tutela e al recupero di prati e pascoli, oggi a rischio di scomparsa a causa dell'abbandono dell'attività di alpeggio. Oltre due anni di indagini hanno permesso di valutare lo stato gestionale ed ambientale delle praterie del Parco (3.234 ettari su 32.000 di area protetta), di definire il loro valore produttivo a fini zootecnici e naturalistici e di elaborare piani di gestione. Il progetto ha utilizzato moderni metodi di indagine e trattamento dati (foto aeree, cartografie digitalizzate) integrandoli con un lungo e paziente lavoro di rilievo sul campo, che ha permesso di avere dati dettagliati sulla composizione flogistica delle praterie, naturale completamento delle indagini botaniche condotte nel Parco negli ultimi 25 anni da illustri studiosi come i professori Pignatti e Lasen.

L'Osservatorio nazionale faunistico, gestito congiuntamente da Arci caccia e da Legambiente ha invece stilato una classifica nazionale degli Enti che si occupano di gestione faunistica, considerando le conoscenze faunistiche possedute, la disponibilità di personale tecnicamente preparato. Su 80 aree protette il Parco nazionale Dolomiti bellunesi si è piazzato al terzo posto.

Ad ottobre scorso, infine, è arrivato il terzo premio, questa volta per l'innovazione tecnologia. Si tratta del "Premio solare Europeo 2004", assegnato annualmente da Eurosolar. Il progetto "Parco *Fossil free*", che prevede l'impiego di fonti energetiche alternative nelle infrastrutture che si trovano all'interno dell'area protetta (rifugi, malghe, centri visitatori, punti informazione) è stato giudicato il migliore tra i numerosi partecipanti. Il Parco ha vinto, così recita la motivazione ufficiale, per le sue "politiche energetiche dimostrative e valorizzazioni del territorio, che costituiscono un modello innovativo di corretta amministrazione ambientale". Nell'ambito del progetto *Fossil free* sono già stati realizzati 18 impianti, con un investimento complessivo di oltre 450 mila euro.

2.7.3 Il Parco nazionale Gran Sasso Laga

Premessa

Il contributo del Parco nazionale Gran Sasso Laga[6] (PNGSL) in una precedente edizione della Relazione sulla situazione della montagna italiana era incentrato sulle vicende dei primi anni di funzionamento della nuova area naturale protetta. Erano anni di aspri contrasti e divisioni sul territorio e fra i rappresentanti politici, in merito al ruolo dell'area protetta in relazione a finalità concorrenti (o, per alcuni, configgenti) di sviluppo economico e sociale, di coesione regionale o, ancora, di "sviluppo sostenibile" (qualunque cosa, l'aggettivo "sostenibile" volesse dire in quel contesto). D'altro canto si segnalava il buon livello di funzionamento della struttura amministrativa.

Nella relazione si sosteneva tra l'altro: "...*Premesso che il ruolo delle aree protette, è principalmente quello della conservazione per le generazioni future del patrimonio naturale, culturale e paesaggistico affidato alla presente e che solo incidentalmente ed indirettamente l'area naturale, attraverso gli enti rappresentanti delle collettività locali, può anche trasformarsi in un fertilizzante ed in un'incubatore del tessuto economico e produttivo si è voluta condurre un'indagine sulle economie locali e sulla capacità dell'istituzione Parco di fungere anche, indirettamente, da "catalizzatore" di uno sviluppo economico virtuoso".* Si concludeva affermando che si poteva prendere: " *ad indice della capacità dell'Ente Parco... di innescare processi virtuosi di rivitalizzazione del tessuto economico e produttivo locale, l'applicazione da parte dell'Ente parco, della legge nazionale sulla montagna e il numero di opere e servizi pubblici realizzati, ponendoli a raffronto con i trasferimenti finanziari statali all'Ente. Orbene a fronte di un impegno finanziario statale per il Parco Gran Sasso nei due anni di riferimento pari a 6,573 miliardi di lire nel 1998 e a 6,573 miliardi di lire nel 1999, il Parco stesso ha dato luogo ad impegni finanziari secondo l'articolazione e l'entità ..."* che venivano elencati e che portavano gli investimenti del *Parco*

---

6 Il Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, coi suoi circa 150.000 ettari di estensione, è uno dei più grandi d'Italia. La varietà e la ricchezza in termini di patrimonio naturale dei suoi massicci e dei versanti, le suggestive testimonianze storiche, architettoniche ed archeologiche si riflettono in una moltitudine di proposte, itinerari e visite per tutte le stagioni dell'anno. Il Parco racchiude essenzialmente tre gruppi montuosi :la catena del Gran Sasso d'Italia, il massiccio della Laga, i Monti Gemelli - e si caratterizza per la presenza della vetta più alta dell'Appennino, il Corno Grande, che raggiunge i 2912 metri. Su questa catena è inoltre presente l'unico ghiacciaio appenninico, il Calderone, il più meridionale d'Europa. Il Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga è stato istituito con la legge 6 dicembre 1991 n. 394 e, con successive modifiche, nel D.P.R. del 5 giugno 1995. Il Parco Nazionale del Gran Sasso vede riunite due montagne contigue ma molto diverse per la loro origine, aspetto e carattere. Anche se all'origine di entrambi questi massicci sono antichi mari, le differenze appaiono sostanziali. Al posto del Gran Sasso c'era un basso fondale tropicale, dove l'attività delle madrepore delle barriere coralline ha accumulato uno strato calcareo. Più avanti nel tempo l'avvicinamento all'Europa della placca continentale africana causò il sollevamento di questo strato calcareo e il Gran Sasso cominciò a prendere forma. Il gruppo dei Monti della Laga ebbe origine da un mare profondo e gli strati di arenaria e argille che costituiscono il massiccio sono il risultato della deposizione di sedimenti, soprattutto sabbiosi, portati da correnti marine. Successivamente le spinte tettoniche provenienti dal Tirreno verso l'Adriatico spinsero verso l'alto questi fondali sedimentari. L'elemento che distingue in misura maggiore queste due montagne è la disponibilità d'acqua. Il Gran Sasso appare povero d'acqua perchè l'acqua si infiltra nelle rocce calcaree fratturate e si accumula in una grande falda sotterranea; per quanto riguarda la Laga, l'acqua non si infiltra facilmente e così i versanti di questi monti sono ricchi di torrenti e cascate.

nel periodo in considerazione (fra opere in corso, opere programmate ed altre iniziative) alla cifra per quei tempi molto ragguardevole di Lire 55.713.751.829).

Di conseguenza nel riferire al Parlamento sull'attuazione della legge per la montagna ed, in genere, sulla situazione della montagna italiana, il documento era allora incentrato sui tentativi, da parte degli organi rappresentativi e direzionali del Parco, di "innestare" ed "inventare" su un contesto politico-territoriale competitivo e conservatore nuove pratiche scientifiche di protezione del territorio, della natura e del paesaggio, nuove forme di ricerca del consenso e nuovi approcci ai temi dello sviluppo economico locale.

Tutto cio' avveniva, lo si ripete, fra aspri contrasti ed in un contesto sociale – quando non amministrativo- "ostile" o al piu' indifferente da parte del territorio che ospitava temporaneamente la sede del Parco. Proprio un cenno a questo argomento può servire come cifra per la comprensione di questo primo periodo "pionieristico" di gestione del PNGSL e per la comprensione della specificità montana dei Parchi e delle Aree protette in genere; infatti la sede del Parco, come spesso accade in queste vicende amministrative, non trovò collocazione definitiva fino a tempi recenti e fu ospitata prima in un immobile di fortuna e in seguito in un immobile di proprietà della Regione Abruzzo sito nella città capoluogo. Di conseguenza per molto tempo si potè percepire un distacco ancor maggiore dal territorio considerando i seguenti fattori:

- la città capoluogo è una città che pur trovandosi al centro fisico-geografico di un vasto ed irripetibile sistema di aree protette ed inserita in una rete di aree ad alta naturalità come tre Parchi nazionali (Parco nazionale Gran Sasso Laga, Parco nazionale della Majella, Parco nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise), un Parco regionale (Velino-Sirente) ed innumerevoli testimonianze di paesaggio ad alta naturalità (se non, in certi casi , di vera e propria "*wilderness*"), avverte se stessa come sostanzialmente lontana, remota ed estranea alla natura circostante. La città era estranea al Parco ed il Parco, vastissimo, era estraneo alla città;
- la città stessa pur essendo al centro di un'area in cui sono presenti tre Comunità montane e al centro di una Regione in gran parte montana non è, amministrativamente parlando, una città di montagna (essendo la sua popolazione superiore a 50.000 abitanti, limite posto nella legge 97/1994, non può far parte di Comunità montane);
- il contesto di estraneità della città sede del Parco alla montagna era accentuato anziché lenito, dalla presenza, negli organismi rappresentativi del Parco stesso, di figure "simbolo" dell'ambientalismo storico e scientifico e dal sentimento frustrante per il territorio che il Parco stesso fosse, per così dire, "calato dall'alto" sui cittadini residenti nell'Area protetta.

Dunque l'Area protetta rappresentava (e per certi versi ancora rappresenta) un corpo separato in cui la riflessione, pur avanzatissima, su contenuto e limiti della protezione ambientale, favorita dalla presenza di una Università statale molto impegnata in ambito scientifico, nelle elaborazioni relative ai limiti dello sviluppo (facoltà di Scienze, Ingegneria ambientale ed altre), era in netto e palese contrasto con la realtà di un territorio che ancora temeva "lanci di lupi" con il paracadute ed altre amenità propalate con insipienza dagli oppositori dei parchi.

La premessa fin qui condotta appare necessaria per segnalare, invece, l'attuale pieno inserimento del PNGSL nel suo attuale territorio. Infatti la sede è stata in seguito spostata in territorio, anche amministrativamente, montano e protetto, in un paese ai piedi del massiccio del Gran Sasso.

Il contesto attuale

Ormai il PNGSL ha intrapreso nuovi sentieri di sviluppo, sperimentazione, protezione, ha sperimentato nuove forme di perimetrazione/zonizzazione e puo' considerarsi a 14 anni dalla sua istituzione un vero e proprio "successo amministrativo" anche grazie alle pratiche concertative ed all'organizzazione del consenso condotti dalle strutture rappresentative e amministrative dell'Ente con il territorio utilizzando strumenti vari e differenziati in qualche caso piu' vicini ai metodi di Agenda 21 che a quelli di un'area nazionale protetta tradizionale (con cio' dimostrando il grado di competenza e consapevolezza amministrativa e scientifica raggiunto).

Nell'impossibilità di riassumere in un breve orizzonte, qual è quello costituito dalla presente Relazione, le innumerevoli novità avvenute in questi anni di lavoro dell'area protetta ci si concentrerà solo su alcuni aspetti che si ritengono estremamente significativi e, in qualche modo, esemplificativi dei progressi compiuti e dei problemi aperti o in via di soluzione. Si tratta degli argomenti nel seguito affrontati.

L'articolazione per distretti: una novità amministrativa e culturale

Una delle novità introdotte in tempi recenti per soddisfare varie esigenze del Parco e del suo territorio è stata quella di una nuova articolazione del territorio stesso, non basata semplicemente, come in altri casi di aree protette, su una cd. "zonizzazione" che distingue solo i diversi livelli di protezione dell'area (es. zona A, zona B) e facendo discendere dall'inserimento in una zona anziché in un'altra i vincoli paesaggistici o urbanistici, i livelli di protezione (totale, integrale, attenuata, zona esterna), ma dividendo il territorio sulla base di complesse istruttorie, aventi ad oggetto le identità complessive e costitutive, confluite poi al termine di un procedimento decisionale in un'articolazione cd. "per distretti" ed identificando in ogni Distretto una qualità del territorio, una vocazione ambientale o produttiva, una cd. "emergenza" (cioe' il *quid* che emerge); ciò si è fatto costituendo così una nomenclatura di tipo nuovo nel campo dei Parchi nazionali. La nomenclatura prescelta per quest'opera che, si sottolinea ulteriormente, non corrisponde alla zonizzazione in senso tecnico (anche se può risultare a volte coincidente con i distretti si tratta di un concetto ben distinto da quello espresso per i distretti) è la seguente:

1 Tra due regni
2 Cascate e boschi
3 Via del sale
4 Sorgenti del Tronto
5 Strada maestra
6 Alta valle dell'Aterno
7 Alte vette
8 Valle siciliana

9 Terre della baronia
10 Grandi abbazie
11 Valle del Tirino

Ognuno dei sopraindicati distretti è contraddistinto, già dalla sua denominazione, per una caratteristica saliente, che ne costituisce una sorta di "chiave" che ne rende immediatamente riconoscibile la natura o la vocazione produttiva o culturale: tutto il processo riconduce inoltre ad una nomenclatura visibilmente riconoscibile ed utilizzabile inoltre in chiave di promozione turistica.

Il Distretto "Tra i due Regni".

I Comuni appartenenti al Distretto sono: Civitella del Tronto, Campli, Torricella Sicura e Valle Castellana, della Provincia di Teramo.

Si tratta di un territorio nei secoli separato da diverse aree di influenza politico-culturali: basti dire che a sud del Fiume Tronto ci si ritrovava anticamente nel Regno di Napoli e/o nel Regno delle due Sicilie, mentre a nord di questo confine ci si trovava nei possedimenti della Chiesa. Ma, ancor più anticamente, la distinzione fu tra Ducato (Longobardo) di Spoleto e Ducato (Longobardo) di Benevento; una zona di confine, fra le piu' verdi ed incontaminate d'Italia, piena di emergenze di natura archeologica, architettonica e culturale ma ancora ad alta naturalità che caratterizzano il Distretto.

Per una loro panoramica distinta per Comuni facciamo riferimento, esemplificativamente, ai dati forniti nel proprio sito internet dal PNGSL:

Campli
Archeologia
Necropoli a Campovalano, Museo Archeologico Nazionale
Architettura
Chiesa di Santa Maria in Platea, Chiesa di San Giovanni Battista a Castelnuovo, Scala Santa. Palazzo Farnese, Chiesa di San Pietro a Campovalano
Paesi abbandonati
Villa Masseri (fuori Parco);

Civitella del Tronto
Archeologia
Eremi e grotte alle Gole del Salinello, Grotta di Sant'Angelo di Ripe. Grotta di Santa Maria Scalena
Architettura
Fortezza, Chiesa di San Lorenzo, Chiesa di San Francesco, Chiesa di Santa Maria degli Angeli, Abbazia di Montesanto, Palazzo del Capitano, Palazzo Ronchi
Arte
Museo storico delle Armi Antiche;

Torricella Sicura
Paesi abbandonati

Valle Piola, Poggio Valle, Case Meneghini, Magliano da Capo;

Valle Castellana

Archeologia

Castel Manfrino a Macchia da Sole, Eremo di san Francesco alle Scalelle, Grotta di Sant'Angelo in Volturino, Chiesa-eremo di Santa Maria Maddalena

Architettura

Capanne pastorali in pietra a secco sul Monte Girella, Castel Manfrino a Macchia da Sole, Chiesa dell'Annunziata

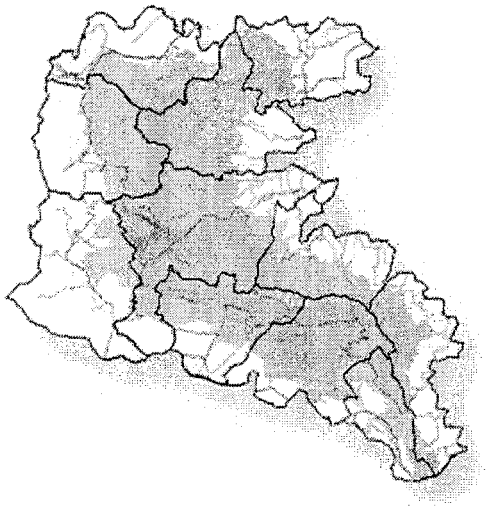
Chiesa di Santa Rufina a Cesano, Chiesa di San Vito a San Vito

Paesi abbandonati

Canavine, Piano Maggiore (con Chiesa).

Nell'impossibilità di ripercorrere tutto il difficile e complesso lavoro svolto dal Parco per giungere a questa nomenclatura delle aree comprese nel Parco si rinvia per gli altri dieci distretti al ricco materiale documentario predisposto in materia ed a quanto è possibile reperire nel sito internet del PNGSL: www.gransassolagapark.it

Figura 7.1 *- Parco Gran Sasso Laga: il territorio di riferimento–l'intera area protetta in una rappresentazione cartografica (fonte:sito internet PNGSL)*



L'articolazione per Poli locali.

La seconda novità rilevante è nella nuova articolazione delle sedi del Parco che è stata incentrata su una serie di Poli locali. In altre parole volendo, da una parte, andare incontro alle esigenze locali e peculiari di un territorio vasto e frammentato e, dall'altra, adempiere in modo nuovo e più aderente alle nuove esigenze dello sviluppo locale al mandato amministrativo ricevuto, l'Ente parco ha deciso di non limitare la presenza amministrativa degli uffici del Parco stesso alla sede principale posta nel paese di Assergi,

alle falde meridionali del massiccio (in un contesto architettonico splendido ed irripetibile ed all'interno del restaurato Convento), ma ha operato in maniera nuova costituendo dei poli amministrativi incentrati o su preesistenze (Palazzi, masserie, granfie etc) o su vocazioni territoriali. Sono pertanto nati: un polo amministrativo, un polo scientifico, un polo per il patrimonio culturale, un polo agroalimentare ed un centro di documentazione aree protette (CEDAP).

Il polo amministrativo è la sede legale, situata ad Assergi (Aq), nell'ex convento di S. Francesco. Restaurata con molta cura, la suggestiva struttura ospita gli uffici e il personale del Parco. Si possono ammirare l'esposizione archeologica permanente dei reperti rinvenuti nella Grotta a Male, nel territorio di Assergi, e acquistare libri e materiale promozionale, divulgativo e didattico del Parco nella libreria all'interno dell'elegante chiostro affrescato. A Fonte Cerreto, in prossimità della funivia del Gran Sasso d'Italia, è situato il Coordinamento territoriale per l'ambiente del Corpo forestale dello Stato (CTA/CFS). Il CTA è specializzato nella tutela e custodia del patrimonio naturale, oltre ad azioni specifiche di collaborazione, assistenza e sostegno agli interventi territoriali del Parco.

Il polo scientifico di Farindola, dotato di uffici, laboratori e attrezzature per la ricerca è sito in provincia di Pescara, ospita un osservatorio geologico, un innovativo museo interattivo e un'area faunistica entrambi dedicati al camoscio, animale simbolo del Parco. Vi si svologono convegni, seminari e corsi di aggiornamento. E' stato costituito anche un Centro di documentazione scientifica rivolto non solo a studiosi, ricercatori e studenti ma anche a visitatori che vogliono approfondire qualche aspetto specifico del Parco.

Il Polo per il patrimonio culturale di Isola del Gran Sasso è situato nella moderna struttura ai piedi del Gran Sasso d'Italia; in esso si è dato avvio al censimento del patrimonio storico artistico del Parco. Personale altamente qualificato nel campo del restauro, dell'archeologia, della storia dell'arte e dell'antropologia elabora programmi e progetti per il recupero, la valorizzazione e la manutenzione del patrimonio culturale in collaborazione con le soprintendenze regionali, le autorità ecclesiastiche, le università e gli istituti di ricerca. Viene svolto lavoro di ricerca e di progettazione per il recupero del patrimonio culturale e si attende a progetti di valorizzazione dei siti di maggiore interesse. La struttura è stata attrezzata per ospitare eventi culturali, convegni, mostre di artisti che hanno legato la propria produzione al Parco.

Il polo agroalimentare è ospitato nel centro storico del paese laziale di Amatrice ai piedi dei Monti della Laga, in un prestigiosa sede restaurata dall'Ente; promuove studi e ricerche a favore del settore agroalimentare, definendo gli "*standards*" qualitativi per i prodotti tipici del Parco, metodi e regole per i relativi controlli e l'attribuzione ai prodotti e ai servizi del marchio di qualità. Il polo fa parte di un vasto programma di tutela e promozione

Infine il polo CEDAP situato a Montorio al Vomano in provincia di Teramo, raccoglie documenti e informazioni sulle tematiche attinenti le aree protette, con particolare approfondimento sul Parco del Gran Sasso e Monti della Laga. Disponibili una

sala ricerca attrezzata con tre postazioni di consultazione per il pubblico, e una sala polifunzionale per convegni e seminari dotata di 80 posti con scrittoio. Oltre a offrire un accurato servizio di ricerca e di preparazione di bibliografie e dossier a richiesta, il centro organizza congressi e *workshop* su temi riguardanti le aree protette, anche in collaborazione con altri Centri documentazione, Università, Istituti di ricerca, Istituzioni pubbliche e Associazioni territoriali. E' articolato in tre sezioni: bibliografica, iconografica e cartografica.

Il Centro floristico appennino: viaggio nella diversita' vegetale del Parco

All'interno del Distretto "Terre della Baronia", nel Comune di Barisciano (AQ) è posto il Centro floristico appennino di San Colombo (Museo del fiore).

Il Museo, in continuo divenire, è un vero e proprio viaggio nella diversità vegetale del Parco e costituisce un'iniziativa del tutto originale, una delle poche del suo genere in Italia e in Europa. Realizzato in un locale sotterraneo del convento di San Colombo, il museo è stato concepito con il fine di illustrare, in maniera semplice ma rigorosa, la grande ricchezza e diversità delle piante che crescono nel territorio del Parco, i fattori e le cause che l'hanno determinata, nonché l'importanza di conservare e salvaguardare questo immenso patrimonio biologico. Il visitatore compie un vero e proprio "viaggio virtuale" tra gli ecosistemi e i paesaggi vegetali dell'area protetta, scoprendo con sorpresa crescente la straordinaria biodiversità di questo territorio che si colloca tra le zone di maggior interesse naturalistico in Europa e nel Mediterraneo.

La visita al museo risulta divertente e stimolante, grazie anche all'uso di immagini, filmati, animazioni e al materiale di origine vegetale esposto che può essere toccato e manipolato. La struttura ben si presta alla fruizione da parte degli studenti e degli insegnanti di tutte le scuole e delle stesse università. La visita può essere completata ed integrata con quella all'attiguo Centro ricerche floristiche dell'Appennino con il suo grande erbario e carpoteca e anche con la visita al giardino botanico e al relativo vivaio. Infine un sentiero permette di inoltrarsi nell'antica selva dei frati che circonda il convento di S. Colombo, uno degli esempi meglio conservati di querceto nell'Italia centrale.

A poca distanza, nell'ambito del Distretto, oltre alle innumerevoli "emergenze" paesaggistiche e architettoniche ed artistiche della Piana di Navelli (purtroppo, ancora oggi, fuori dall'area Parco) si stendono gli immensi pianori e le alte vette del Gran Sasso e della Piana di Campo Imperatore, vero "Tibet" d'Europa secondo la definizione di Fosco Maraini.

Il Centro ricerche floristiche dell'Appennino

Il Centro, nato dalla sinergia tra Parco, Università di Camerino e Ministero per l'ambiente e della tutela del territorio, è localizzato nell'antico monastero cinquecentesco di San Colombo a Barisciano. Dopo soli tre anni dalla sua inaugurazione, è ormai considerato una struttura di riferimento per lo studio della flora dell'Appennino e, in generale, della penisola italiana, sia in ambito nazionale che internazionale. Il Centro è

gestito dal Parco e dall'Università degli Studi di Camerino. Al suo interno si localizza un grande erbario, riconosciuto dalla comunità scientifica internazionale con l'acronimo di APP, ove è custodita una collezione di exiccata di oltre 40.000 campioni relativi a piante provenienti dall'Appennino e da altre montagne mediterranee. Recentemente il Centro ha acquisito anche un erbario storico, con campioni della prima metà del XIX secolo, appartenuto al noto botanico teramano Giuseppe Zodda. La struttura, inoltre, è provvista di biblioteca specialistica, di idonea strumentazione ottica ed informatica, nonché di una cospicua collezione di immagini relative alla flora appenninica.

Nel Centro è funzionante una carpoteca per la collezione e lo scambio dei semi delle specie vegetali appenniniche e una piccola banca semi ove vengono custodite alcune varietà di antiche piante coltivate che rischiano di scomparire. E' in fase di realizzazione un grande giardino botanico con finalità didattiche, educative e di conservazione delle piante in pericolo di estinzione. Oltre all'attività di ricerca e di tutela *ex situ* del patrimonio floristico, nel Centro si svolgono anche attività didattiche con l'organizzazione di seminari, incentrati sullo studio della flora e della vegetazione, indirizzati agli studenti universitari, laureati e dottorandi; inoltre si tengono specifici corsi di botanica applicata. La sala congressi, ricavata nell'antica Chiesa del monastero, ospita frequentemente convegni ed incontri.

Complessivamente considerando il Polo di Barisciano si tratta di una delle più rilevanti realizzazioni del PNGSL perché unisce quattro vocazioni delle aree naturali protette difficilmente conciliate in altre esperienze quali: a) la vocazione scientifica, di studio, di divulgazione e conservazione rappresentata dal museo e dal Centro di ricerche flogistiche Appennino; b) la vocazione turistica e ricettiva basata sull'incentivazione dell'imprenditorialità giovanile (da parte dell'IG Abruzzo ed in collaborazione con il PNGSL) e chiamata a valorizzare forme di turismo "sostenibile" incentrate sulla tipicità ed il rispetto dei contesti socioeconomici e culturali esistenti; c) la vocazione di ripristino e valorizzazione di architetture di pregio esistenti, con le consuete ricadute in materia occupazionale nel settore del restauro architettonico del complesso conventuale di proprietà pubblica ; d) una futura vocazione in via di studio di incubatore e/o fertilizzante di piccola imprenditoria locale e giovanile legata al settore della raccolta e trasformazione di piante officinali con ricadute selettive ma innegabili nel settore dell'imprenditoria e nel recupero di antichi saperi.

Presso il Centro è esposta permanentemente una mostra fotografica che illustra le più interessanti specie floristiche dell'Appennino centrale ed una mostra su Adonis vernalis, specie ritenuta estinta in Italia ma di recente ritrovata sul Gran Sasso.

La flora del Parco: una biodiversità manifesta

Nell'ambito dell'ambiente dei Monti della Laga sono rilevabili vistose differenze tra il versante laziale, brullo e scosceso, e quello teramano, più dolce con numerose valli e coperto da fitti boschi. Tra i 300 e i 900-1000 metri, si estendono boscaglie di roverella con carpino nero e acero; sul versante teramano si trovano boschi di castagno mantenuti dall'uomo e oggetto di recupero con programmi specifici. Più in alto si trova un gruppo

vegetale amante dell'umidità formata da acero montano, olmo montano, tiglio, rovere, faggio e cerro. Nelle zone più fredde troviamo abeti bianchi. Fino a 2200 metri sul versante laziale si trovano vaste estensioni di nardo, e dove i pascoli sono stati abbandonati da più tempo si è insediata la ginestra dei carbonai; sulla fascia altitudinale vi è presenza della Nigritella dell'Appennino, un'orchidea dai fiori rosa che fiorisce nella prima metà di luglio. Per quanto riguarda il Gran Sasso abbiamo un tipico ambiente appenninico dove il versante teramano risulta impervio, umido e ricco di boschi, mentre il versante meridionale che degrada verso la conca dell'Aquila si presenta brullo e arido. (Le ragioni di questa diversità, anticamente ricondotte ai metodi di sfruttamento dei suoli o al clima locale sono oggi oggetto di rinnovati e appassionati studi). La fascia di vegetazione più bassa è costituita da bosco misto, i campi e i pascoli abbandonati presentano i cespugli della rosa canina e del ginepro; sulle sponde dei torrenti crescono pioppi neri e bianchi, il tiglio e l'acero. A partire dai 1200 metri troviamo la faggeta con alberi di betulle e abete bianco.

Il Gran Sasso alpino nel suo complesso per altitudini, aspetto e clima puo' ricordare le grandi estensioni montane delle Alpi o dei Pirenei. A quote intorno o superiori ai 1700 m. slm il paesaggio presenta solo praterie e a quote ancor più alte si possono trovare rarità come i papaveri alpini e la stella alpina dell'Appennino.