



Miss und Mr. Tirolerhuhn

In der Schweiz kam die Idee auf, die schönsten Tirolerhennen und -hähne zu küren. Von der Zuchtleitung wurde der Vorschlag unterstützt, denn er sollte bei der Frage helfen, in welche Richtung die Zucht gewünscht wird. Gesiegt haben gesperberte und getupfte Tiere, gold- vor silberfarbenen. Das Ergebnis der Abstimmung soll aber nicht das Mass aller Dinge sein. Wir wollen nach wie vor eine ausgewogene "Baurnhofmischung", auch wenn daneben noch die Farben schwarz (für das Berggebiet) und ev. "gesperbert" besonders gefördert werden. Die Fotos zeigen die Erst- und Zweitprämierten.



Legeleistungskontrolle

Über die ganze Legeperiode 2015 wurde in einem Betrieb in der Schweiz die Legeleistung der Tiroler täglich protokolliert. 5 Hennen legten in dieser Zeit 969 Eier, was einer durchschnittlichen Leistung von **194 Eiern pro Henne** entspricht. Die Hauptlegeperiode war zwischen März und August. Gefüttert wurde mit handelsüblichem Bio-Futter (Legemehl und Körner, UFA Landi) ohne weitere Zusätze. Die Tiere hatten freien Auslauf und konnten auf Wiese und im Unterholz ihnen genehme weitere Nahrung zu sich nehmen.



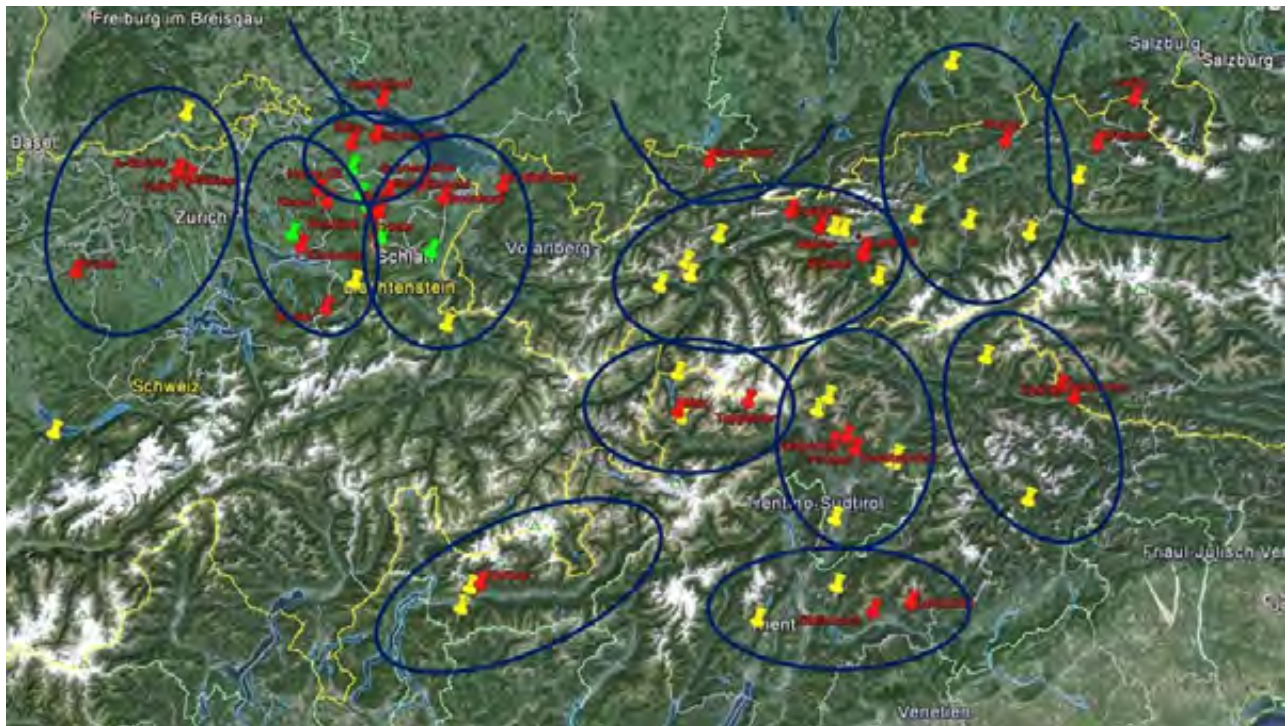
Miss e Mr. Galline Tirolese



In Svizzera si è pensato di eleggere le più belle galline tirolesi. La proposta ha trovato il sostegno degli organizzatori degli allevamenti, poiché avrebbe aiutato a rispondere alla domanda in quale direzione si desidera andare con l'allevamento. Hanno vinto animali brizzolati e a pois, oro su argento. Ma il risultato della votazione non deve essere la misura di ogni cosa. Noi continuiamo a volere un equilibrato "mix di fattorie", anche se poi oltre a ciò vengono particolarmente promossi i colori nero (per le aree montane) ed eventualmente il "brizzolato". Le foto mostrano la prima e la seconda premiata.

Controllo sulla produzione di uova

Per tutto il periodo di deposizione delle uova nel 2015 in un'azienda della Svizzera è stata messa a protocollo la produzione giornaliera di uova delle Galline Tirolesi. 5 galline hanno depresso in questo periodo 969 uova, il che corrisponde ad una produzione media di **194 uova a gallina**. Il periodo principale della loro deposizione è stato tra Marzo e Agosto. Sono state governate con mangimi biologici di uso comune in commercio (UFA Landi) senza altre aggiunte. Gli animali sono stati liberi di razzolare e hanno potuto ingerire nei prati e nel sottobosco altre gradevoli sostanze nutritive.



Regionalisierung der Tirolerhuhnzucht

Mit mittlerweile 374 Tirolerhühnern (318 Zucht- & 56 Reservetieren) in 66 Zuchtgruppen in 4 Ländern hat die Zucht einen Stand erreicht, bei dem Zuchtwertschätzung und Beringung der Tiere, sowie die Betreuung der Züchter auf viele Schultern verteilt werden muss. Interessierte ZüchterInnen wurden daher über den Sommer geschult und stehen nun als RegionalbetreuerInnen im Einsatz. Wie die Karte zeigt, können zurzeit 14 Regionen abgedeckt werden. Namen und Kontaktdaten sind downloadbar von www.tirolerhuhn.org/de/kontakt.htm

Sarntal-Schlag

Wie früher gemeldet, wurden im Südtiroler Sarntal mögliche Reste der alten Tirolerhühner gefunden. Diese spalteten in den letzten zwei Jahren nicht auf und es dürfte sich wirklich um alte Tiroler handeln. Allerdings weichen die Tiere bei Brutdauer und Schlupf von der Norm ab. Wir studieren das Phänomen weiter. Zurzeit sind es 10 Sarntal-Gruppen.

Regionalizzazione dell'allevamento

Con 374 Galline Tirolesi in 66 gruppi da allevamento in 4 paesi, l'allevamento ha raggiunto un livello in cui la valutazione morfologica e l'inanellamento degli esemplari nonché le cure prestate dagli allevatori devono essere distribuiti tra molte persone. Si è proceduto perciò durante l'estate a formare allevatrici e allevatori interessati ed ora questi vengono impiegati come assistenti regionali. Come mostra la carta, si possono attualmente coprire 14 regioni. Nomi e contatti sono scaricabili al seguente sito web www.tirolerhuhn.org/it/contatti.htm

Il ceppo di Sarentino

A Sarentino in Alto Adige sono stati trovati eventuali resti di antiche Galline Tirolesi. Negli ultimi due anni questi non si sono divisi e si potrebbe davvero trattare di un'antica specie di Galline Tirolesi. Tuttavia questi esemplari differiscono dalla norma per durata di cova e schiusa. Continuiamo a studiare il fenomeno. Attualmente vi sono 10 gruppi sarentini.

Staatliche Anerkennung der Tirolerhühner in Italien erfolgt



Riconoscimento di pollo tirolese in Italia

Con Decreto Ministeriale n. 19536 del 01.10.2014 il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Mipaaf) ha istituito il "Registro Anagrafico delle razze avicole autoctone" affidandone la gestione all'Associazione Italiana Allevatori. Ivi i polli tirolesi sono considerati ora come una razza di pollo riconosciuto dallo Stato. Download: <http://tinyurl.com/zmj4dwp>

Schwarzes Alpenschwein

Eigentlich müsste es „schwarzes und geschecktes“ Alpenschwein heißen. Der Veltliner Schlag (und damit auch die Bündner- und Tessiner-Schweine) sind, bzw. waren zwar mehrheitlich schwarz, aber die zwei anderen Restpopulationen, die Samolaco und die Südtiroler Schweine (siehe Bild) sind gescheckt. Nach der gegenseitigen Blutauffrischung im Genpool des sog. „schwarzen Alpenschweines“ wollen wir dann aber auch wieder auf gescheckte Schläge züchten.



Die Samolaco und die Südtiroler Restpopulationen waren nicht mehr ganz rein. Sie unterlagen gewissen Fremdeinflüssen. In der Zucht müssen wir das berücksichtigen und fremdes auskreuzen. Dennoch sind diese Herkunftspopulationen von entscheidender Bedeutung für das langfristige Überleben der Alpenschweine.

Zurzeit beteiligen sich 13 Betriebe an der Zucht mit jeweils einem Eber und 1-5 Muttersauen. Der Gesamtbestand beträgt über 80 Tiere, wovon ca. 60 Tiere in der Zucht stehen bzw. dafür vorgesehen sind. Für uns ein respektabler Erfolg. Die große Reproduktionsfähigkeit der Schweine (Erstwürfe bis 12 Ferkel!), die fürsorglichen Muttertiere und, bei geeigneter Gehege-Haltung, kaum erdrückte Jungtiere (ohne Geburtskäfige) brachten uns eine beachtliche Anzahl an neuen Zuchtgruppen.

Für unsere Züchter ist die Schweinehaltung meist eine Herausforderung, welche durch die interessanten und lebhaften Tiere reichlich entlohnt wird. Nicht zuletzt werden ihre Bemühungen auch auf kulinarischer Ebene belohnt, in Zukunft erwarten wir feinste Köstlichkeiten auf unserem Speiseplan.

Il Suino Nero delle Alpi

In verità si dovrebbe chiamare Suino „Nero e Maculato“ delle Alpi. E' vero che la razza valtelinese (e con ciò anche i suini grigionesi e quelli ticinesi) è o meglio era costituita in maggioranza da esemplari neri, ma le due restanti popolazioni, i Suini Samolaco e i Suini sudtirolesi (si dia uno sguardo alla foto) sono maculati. Ma dopo il reciproco rimescolamento di sangue tra tutte le varianti del cosiddetto „Suino Nero delle Alpi“ ritorniamo poi ad allevare anche quelle maculate. I Samolaco e la restante popolazione altoatesina non erano più razze completamente pure e hanno alcune influenze non originali. Nell'allevamento bisogna considerare questo ed eliminare gli elementi di morfologia non originale. Tutta Tuttavia queste popolazioni residui sono d'importanza decisiva per la sopravvivenza a lungo termine dei Suini delle Alpi.

Ci sono attualmente 13 aziende che partecipano all'allevamento rispettivamente con un verro e 1-5 scrofe. L'intera popolazione am-

monta a più di 80 esemplari di cui ca. 60 sono o meglio sono destinati alla riproduzione. Per noi questo è un discreto successo. La grande capacità riproduttiva dei suini (da primi parti fino a 12 porcellini!), le mamme premurose e l'allevamento in recinti adatti, la quasi totale assenza di cuccioli schiacciati (senza gabbie da parto) ci hanno portato un considerevole numero di nuovi gruppi da allevamento.



Per i nostri allevatori l'allevamento dei suini è per lo più una sfida pienamente ricompensata da animali interessanti e pieni di vita. E poi i loro sforzi trovano una gratificazione anche sul piano culinario, in futuro la nostra dieta si arricchirà infatti delle più raffinate prelibatezze.

Ciuta Schafe: ein Meilenstein

Der Zuchtbestand an Ciuta-Schafen hat inzwischen die Marke von **100 Tieren** überschritten. Das zeigt das große Interesse an dem robusten Kleinschaf. Die meisten Zuchtlinien sind erfasst, die Einzeltiere müssen aber noch von Experten besser evaluiert werden, damit die Zucht gerichtet erfolgen kann. Pro Patrimonio Montano wird nun nicht mehr alle Tiere im Leihverfahren zur Verfügung stellen, sondern vermehrt den Einsatz guter Widder fördern.

Die engagierte Gruppe „**Amici della Ciuta**“ hat zwei Züchtertreffen durchgeführt, an denen anstehende Probleme diskutiert und Lösungen gesucht wurden. Ein schon länger diskutiertes Problem betrifft die Alping der Tiere. Nicht tragende Tiere werden dort von fremden Widdern belegt, sodass die Nachzucht nicht in der Zucht verwendet werden kann. Um das Problem zu entschärfen, wurde eine Anleitung erarbeitet, wie sichergestellt werden kann, dass die Tiere tragend auf die Alp kommen. Zudem erklärte sich die APA in verdankenswerter Weise bereit, die Tiere vor der Alp mit Ultraschall zu untersuchen.



Ein besonderer Einsatz der „Amici“ gilt der Wiederbekanntmachung der alten, einheimischen Rassen des Veltlins. Das Bild oben zeigt einen erlesenen Widder und eine charakteristische Aue, die im Oktober an der Messe in Delebio ausgestellt wurden. Die „Amici“ legten auch Informationsmaterial zu den schwarzen Alpenschweinen bereit. Am kommenden Weihnachtsmarkt in Albosaggia sollen alle PatriMont-Projekte bekannt gemacht werden. Am regionalen Fernsehen wurde bereits ein kurzer Film zu den Projekten gezeigt.

Die „Amici“ entwickeln sich damit zu einer eigentlichen PatriMont-Regionalgruppe auf die wir gerne später einmal eingehen werden.

La Pecora Ciuta: una pietra miliare

La popolazione di pecore Ciuta in allevamento ha superato nel frattempo la quota di **100 esemplari**. Questo mostra il grande interesse verso la robusta pecorella. La maggior parte delle linee genetiche è stata registrata, ma i singoli animali devono essere ancora meglio valutati dagli esperti affinché l'allevamento possa procedere in modo mirato. Pro Patrimonio Montano non metterà quindi più a disposizione tutti gli animali dandoli in prestito, ma sostienrà maggiormente l'uso di buoni arieti.



Il gruppo impegnato „**Amici della Ciuta**“ ha condotto due incontri di allevatori in cui sono stati discussi problemi pendenti e sono state trovate delle soluzioni. Un problema già a lungo discusso è quello riguardante l'alpeggio degli animali. Gli animali non gravidi vengono fatti accoppiare là da arieti provenienti da fuori in modo tale che la prole non possa venire utilizzata nell'allevamento. Per sdrammatizzare il problema è stato elaborata una guida su come si può garantire che gli animali raggiungano gravidi l'alpeggio. Inoltre l'APA si è dichiarata in modo davvero lodevole pronta ad esaminare gli animali prima dell'alpeggio con gli ultrasuoni.

Un particolare intervento degli „Amici“ riguarda il loro impegno per far ritornare popolari le antiche razze locali della Valtellina. La foto a sinistra mostra un pregiato ariete ed una caratteristica pecora esposti a Ottobre alla fiera di Delebio SO. Gli „Amici“ hanno anche approntato del materiale informativo sul Suino Nero delle Alpi. In occasione del prossimo Mercatino di Natale di Albosaggia SO devono essere resi noti tutti i progetti di PatriMont. Alla televisione regionale è già stato mostrato un breve filmato sui progetti.

Gli „Amici“ stanno diventando con ciò un vero e proprio gruppo regionale di PatriMont su cui torneremo volentieri ad esporre un'altra volta.

Nachruf auf Stefano Olcelli

Stefano Olcelli, einer unserer ganz aktiven Mitarbeiter beim Ciutaschaf-Projekt im Veltlin, hat kürzlich sein Leben gelassen beim Absturz eines Helikopters auf einem Rettungseinsatz im Val Masino. Wir halten Stefano in ehrenvollem Andenken und danken ihm für seinen Einsatz und seine Kollegialität. Seiner noch jungen Familie wünschen wir, die notwendige Kraft zu finden in dieser sehr schwierigen Zeit!



In memoriam Stefano Olcelli

Stefano Olcelli, uno dei nostri collaboratori attivi in Valtellina e promotore degli Amici della Ciuta, ha lasciato la sua vita durante il suo lavoro come motorista di un elicottero, infortunato in Val Masino. Terremo Stefano in ricordo onorevole, gli ringraziamo per la sua collegialità e auguriamo la sua giovane famiglia di trovare la forza necessaria in questo periodo difficile!

Schautafeln

Für unsere PatriMont-Projekte haben wir einheitlich gestaltete Schautafeln erstellt. Diese haben A4-Grösse quer und sind auf unbiegsame 3 mm Aluminium gedruckt. Sie kosten € 5,00. Erhältlich sind vorerst die Tafeln für das Tirolerhuhn und zwar auf deutsch und italienisch, sowie die Tafel zum Ciuta-Schaf (nur italienisch). Eine Tafel für das schwarze Alpenschwein ist in Vorbereitung. Leider lassen sich die Tafeln nicht per Briefpost verschicken. Sie können über die Regionalbetreuung oder an Veranstaltungen von PatriMont bezogen werden.

PRO PATRIMONIO MONTANO
 SERVIZIO DI CONSERVAZIONE DEL PATRIMONIO MONTANO
 REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA - VALLE D'AULENCE
 VALLE D'AOSTA - VALLE D'AULENCE

Informazioni utili:

Caratteristiche: La più piccola pecora delle Alpi. Le corna degli arieti sono a spirale. Le femmine hanno spesso corna come capre a forma di falce.

Parti: 3 agnellature in 3 anni (fuori stagioni), gemelli raramente.

Produttività: La produzione di latte serve per lo svezzamento dell'agnello. Rasa lana 1 kg per animale. L'utilizzo principale riguarda gli agnelli che quando arrivano ad un peso di 12-15 kg vengono macellati. Anche se la rima è molto bassa, sono animali senza particolari esigenze e di allevamento estensivo.

Origini: Provenienza di Sondrio, Val Masino e (prima) Val San Giacomo, Prov. di Como: area montana dell'alto Lago di Como (Lago Lenio).

Particolarità:
Habitat: Gli animali vivono quasi tutto l'anno liberi nei boschi e nei pascoli di alta montagna. L'habitat è molto duro e consiste di prati ed erici pascoli ad un'altitudine compresa tra 800 e 2.700 metri sul livello del mare.

Corporatura e lana: Animali leggeri e di piccola dimensioni. Possiedono una corporatura naturale come gli animali selvatici con buona capacità di rampicarsi tra le montagne. La corporatura slanciata offre poca carne, ma la carne a fibra sottile ha una qualità eccellente. Il vello è per lo più bianco e di lana mista. Offre una buona protezione contro le temperature rigide. Sporadicamente ci sono animali di altro colore e maculati. Gli animali bianchi hanno spesso macchie nere in testa.

Salvaguardia della razza: Per tre decine di anni si sono incrociate con la grande pecora Bergamasca per rendere la razza "più produttiva". L'intento non è riuscito, ma la Ciuta di razza pura sono quasi scomparse. A partire dal 2013 PatriMont è riuscito con l'aiuto della veterinaria locale a ridurre le ultime Ciuta in nuovi allevamenti e a ricreare altri. Oggi esiste l'associazione degli allevatori "Amici della Ciuta".

Ulteriori informazioni: www.patrimont.org "Patrimonio Montano" e "Pecora Ciuta"

Pecora Ciuta / Ciuta-Schaf

Area di distribuzione

PRO PATRIMONIO MONTANO
 SERVIZIO DI CONSERVAZIONE DEL PATRIMONIO MONTANO
 REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA - VALLE D'AULENCE
 VALLE D'AOSTA - VALLE D'AULENCE

Wissenswertes:

Gewicht: Hahn: 2,0-2,4 kg, Henne: 1,5-1,8 kg

Lebenserwartung: 5-8 Jahre

Brutdauer: 25 Tage

Legenleistung: 150-200 Eier/Jahr

Herkunft: östlicher Alpenraum

Merkmale: Federhaube anstelle eines Kammes und Backenkamm, verschiedene Farbschläge. Auf Berghöfen wurden meist schwarze Tiere gehalten, die die Hühnerzüge von oben als Raben blieben und deshalb weniger attackierten.

Besonderes:
 Die Federhaube auf dem Kopf. Die „Tiroler“ gehören zu den echten Haubenhühnern. Diese können den kalten Wintern besser trotzen – sie haben keine frostempfindlichen Kämme und die Kahlköpfe können sie im Bart „verjagen“. Damit sind sie bestens an das rauhe Klima der Alpen angepasst.

Eine fantastische Geschichte: Die Tirolerhühner sind bereits vor über hundert Jahren ausgestorben. Die Tiere müssten daher eigentlich „Neu-Tiroler“ heißen. Da Haubenhühner früher im ganzen Ötztalraum lebten, konnten die Tiroler aus ihrem nächsten Verwandten, dem Appenzeller Spitzhahn und dem norditalienischen Prälaten zurück gezochtet werden.

Flugfähigkeit: Die Haubenhühner der Alpen rechnen sich durch ihre Flugfähigkeit aus. Kommt ein Feind, zucken sie auf! Das fliegen auf einem höheren, sicheren Ort, in den Bergen löst sie früher jeweils bergwärts gewendet haben und abends hangabwärts zum Hof zurück geflogen sein.

→ Mehr Informationen: www.tirolerhuhn.org und www.patrimont.org

Tirolerhuhn / Gallina Tirolese

Herbungsgebiet

Tavole illustrative

Per i nostri progetti PatriMont abbiamo creato un modello unitario di tavola. Queste tavole hanno il formato A4 orizzontale e sono stampate su un rigido strato di alluminio di 3mm. Costano € 5,00. Per il momento sono in vendita le tavole sulla Gallina Tirolese in versione italiana e tedesca nonché la tavola sulla Pecora Ciuta (solo in italiano). E' in preparazione una tavola sul Suino Nero delle Alpi. Purtroppo queste tavole non si possono spedire per posta ordinaria. Possono essere acquistate rivolgendosi agli enti regionali o in occasione di eventi promossi da PatriMont.

Steinhendl / Steinpiperl



Zu den ursprünglichsten heimischen Hühnerrassen der Alpen zählt, neben den echten Haubenhühnern, das kleine steirische Landhuhn, auch Steinhendl (Steinpiperl oder Stoapiperl) genannt. Dieses kleine, nur etwa 450 bis 650 Gramm schwere Huhn hat sein Ursprungsgebiet in der Steiermark und den angrenzenden Regionen in Österreich und Slowenien.

Bis in die 1970er Jahre war dieses farbenfrohe Landhuhn noch häufig auf Bauernhöfen am Südostrand der Alpen anzutreffen. Traditionell wurden die Steinhendl mehr oder weniger sich selbst überlassen. So verbringen die Tiere die Nächte

gerne auf Schlafbäumen. Verbote der Freilandhaltung im Zuge der Bekämpfung der Vogelgrippe führten dann fast zum Verschwinden dieses hübschen Landschlages. Der Bestand fiel auf nur mehr 100-200 Tiere. Für einen neuen Bestandsaufbau konnten nun aber doch noch Tiere verschiedener blutfremder Hoflinien ausfindig gemacht werden. Die Erhaltungszucht ist angelaufen.

Alleine die Farbenvielfalt des kleinen Landhuhns begeistert jeden Geflügelfreund. Wir sind sicher, dass dieses bunte, vitale und brutfreudige Kleinhuhn wieder Liebhaber findet und sich durchsetzen wird. Mehr dazu siehe: www.alpenrassen.at

Gallinella primordiale (Steinhendl)

Oltre alle vere e proprie Galline a Cuffia è da annoverare tra le razze di galline locali più propriamente di origine alpina la piccola gallina ruspante della Stiria, chiamata anche „Steinhendl“ (Gallinella primordiale). Questa piccola gallina, che pesa solo dai circa 450 ai 650 grammi, proviene originariamente dalla Stiria e dalle regioni ad essa limitrofe ubicate in Austria e in Slovenia.

Fino agli anni 70 ci si poteva ancora imbattere con una certa frequenza in questa gallina ruspante dai colori vivaci nelle fattorie site al margine sud-orientale delle Alpi. Per tradizione le Steinhendl hanno sempre goduto di una certa autonomia. Pertanto questa specie passa volentieri la notte accovacciata sugli alberi. I divieti di allevamenti all'aperto nell'ambito della lotta contro l'influenza aviaria hanno poi portato quasi alla scomparsa di questo grazioso ceppo di campagna. La loro quantità si è ridotta a



solo 100-200 esemplari. Per un nuovo incremento della popolazione si è potuto tuttavia trovare ancora degli animali appartenenti a diverse linee genetiche di questa gallina non consanguinee. Ha avuto inizio un allevamento mirato alla conservazione della specie.

Anche solo la gran varietà di colori della piccola gallina è sufficiente per riempire di entusiasmo ogni appassionato di pollame. Siamo certi che questa piccola variopinta vitale gallina dalla cova facile troverà di nuovo estimatori e finirà per imporsi. Per ulteriori informazioni si dia uno sguardo al sito web : www.alpenrassen.at

PATRIMONT: DIVERSES / VARIA

Erfahrungen im Bergackerbau

Der Biologe Peer Schilperoord befasst sich seit 1982 mit alpinem Getreide und alpinen Kulturpflanzen. Er hat eine detaillierte Sammlung von Erfahrungen mit Sorten, Bodenbearbeitung, Krankheiten und Schädlingen zusammengetragen. Sein Heft „Erfahrungen im Bergackerbau“ kann hier als PDF heruntergeladen werden: <http://tinyurl.com/npx6eo9>



Im Rahmen des „Vereines alpine Kulturpflanzen“ gibt Peer Schilperoord auch die Schriftenreihe „Kulturpflanzen der Schweiz“ heraus. Bisher liegen Schriften zu „Dinkel“, „Weizen“, „Gerste“, „Mais“ und „Kartoffel“ vor. In Vorbereitung sind „Hafer“, „Roggen“, „Hanf & Lein“ und weitere Ackerpflanzen. Die Reihe gibt eine Übersicht über die Geschichte der Kulturpflanzen, die Vielfalt der Sorten, ihre agronomischen Eigenschaften, ihre Nutzung, ihre Verwendung in der Züchtung und ihre Erhaltung. Mehr Infos und Bestell-Adresse siehe Webseite: www.berggetreide.ch



Indirizzi per piante coltivate delle alpi

per alberi da frutta e bacche:

Marco Maffeo, Il Frutto Ritrovato; V. Frassati 13, 13897 Ochieppo Inferiore BI; cell. 338-354 98 24
mail: marco-maffeo@libero.it

varietà vegetali coltivate:

Patrizio Mazzucchelli, Raetia Biodiversita Alpine; via Piatte 6, 23036 Teglio SO; cell. 349 264 11 29 mail: raetiabiodiv@gmail.com

viticoltura e semi antichi:

Jonatan Fendoni, Orto Tellinum, 23036 Teglio SO
Mail: rudericonvento@yahoo.it

sementi tradizionali a rischio:

Alice Pasin, Civiltà contadina; alicepasin@virgilio.it
<http://www.civiltacontadina.it/>

piante della svizzera italiana:

- Fondazione ProSpecieRara Svizzera Italiana
<https://www.prospecierara.ch/it/home>
- Gruppo ProFrutteti; profrutteti@ticino.com



Verfolgen Sie uns auf Facebook! / Seguiaci su Facebook!

- Se desiderate essere informati sulle attività di Pro Patrimonio Montano, cliccate sulla nostra pagina di Facebook alla rubrica „Abbonarsi“.
- Wollen Sie aktuell über die Tätigkeiten von Pro Patrimonio Montano informiert werden, klicken Sie auf unserer Facebook-Seite im Titelbild auf „Abonnieren“.
⇒ <https://www.facebook.com/patrimonio.montano>

Contatti / Ansprechpartner

- Italia: Provincia di Bolzano - Südtirol: Dr. Kurt Kusstatscher, Afing/Avigna BZ; k.kusstatscher@trifolium.net
- Österreich / Austria: Günter Jaritz, Unken bei Salzburg; kempichl@aon.at
- Schweiz / Svizzera: Hape Grünenfelder, St.Gallen; hape.grunenfelder@gmx.net
- Progetto Ciuta: Dott.vet. Silvana Cerasa; Azienda Sanitare Locale, I-Morbegno SO; s.cerasa@asl.sondrio.it
"Amici della Ciuta": Anna Guaranzoli, Agritur La Pedruscia, I-Dazio SO; info@lapedruscia.it

Redaktion / Redazione:

Hape Grünenfelder, Schneebergstr.17, CH-9000 St.Gallen, Schweiz/Svizzera; hape.grunenfelder@gmx.net