

rimenti, di acclimatare da noi le essenze pregiate nordiche e sostituirle a quelle esistenti di minor reddito.

Pensiamo che nella parte alta potrebbero essere coltivate con interessanti risultati verdura e frutta pregiata e ritardataria, come le fragole, i lamponi, il ribes e i mirtilli, soprattutto ad uso dei villeggianti, che potrebbero farne largo consumo, e per le marmellate.

Nella parte bassa della Valle la produzione della frutta, che tuttavia difficilmente potrebbe mettersi in concorrenza con quella emiliana e veneta, potrebbe essere tentata solo in scala industriale con specie un po' tardive e di facile smercio sul vicino mercato di Torino.

Anche la vite potrebbe essere coltivata con la produzione di vini somiglianti a quelli dell'Alto Adige, tedeschi e alsaziani, solo per prodotti pregiati, che possano compensare l'alto costo di produzione.

Non esitiamo a dire che se si vuole far sussistere un'agricoltura nella Valle, oltre ai piccoli appezzamenti coltivati per uso della famiglia, dato il frazionamento delle proprietà caratteristico della montagna, occorre creare degli efficaci consorzi fra i produttori per la coltivazione, la raccolta e lo smercio delle derrate; consorzi che possano acquistare in comune macchine per facilitare e rendere economico il lavoro e, soprattutto, che possano decidere di volta in volta quale tipo di coltivazione sia più adatto e redditizio.

Il pascolo è molto importante e va molto curato. Vi sono già stazioni montane per la selezione delle sementi in modo da ottenere foraggi più abbondanti e capaci di nutrire un maggior numero di capi. Tuttavia, è evidente, tutto ciò non potrà accrescersi indefinitamente, oltre un valore limite, anche se, come è auspicabile, con un razionale impiego di mezzi di coltivazione e di sementi, potrà aumentare notevolmente il patrimonio zootecnico della nostra Valle.

f) *Zootecnia e pesca.* — Le produzioni della carne bovina e del latte potrebbero essere potenziate nella parte alta delle montagne, mentre risulterà difficile lo smaltimento dei prodotti se questi non verranno assorbiti dalla industria alberghiera, dai villeggianti, da industrie dolciarie locali, come quella della cioccolata, dei formaggi e del latte conservato in Svizzera. Pertanto bisognerà proporzionare le prime alle richieste delle forze attive industriali.

È ovvio che tutto questo processo potrà essere facilitato e disciplinato in modo da non creare perdite e disperdimenti di energie e di ricchezze solo con un razionale coordinamento per la raccolta e l'invio in pianura, alla città o verso i caseifici, del latte prodotto durante la bassa stagione;