









## LO SVILUPPO LOCALE IN PRATICA

**BUONE PRATICHE E STUDY VISIT 2023** 

# Cantone dei Grigioni, Svizzera 10-12 luglio 2023

BIODISTRETTO E SMART VALLEY 100% BIO: IL CASO DELLA VALPOSCHIAVO



#### LO SVILUPPO RURALE IN PRATICA BUONE PRATICHE E STUDY VISIT 2023

## **PRESENTAZIONE**

La Valposchiavo è una valle di lingua italiana (269,3 kmq, 4.700 abitanti) ubicata nella parte meridionale del Cantone svizzero dei Grigioni. La Valle è percorsa dalla Ferrovia Retica, riconosciuta Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'UNESCO nel 2008 insieme al paesaggio circostante. Nel corso degli anni, per valorizzare e sviluppare la Valle e recuperare coltivazioni ormai perse, è stata avviata una strategia di sviluppo territoriale fondata su diverse iniziative concatenate tra loro e incentrate sulla promozione del biologico e delle tradizioni agroalimentari locali. Negli anni '90 il 60% della superficie agricola locale era già certificata biologica, grazie a una consistente produzione di erbe officinali e latte biologici.

Negli anni 2000 un ruolo importante fu svolto dall'edificio rurale Casa Tomé, risalente al XIV secolo, acquistato dal Museo locale e trasformato in una vetrina esperienziale della cultura contadina locale legata al patrimonio alimentare e alla filiera della segale e del grano saraceno. L'interesse che ne scaturì per le colture locali facilitò lo sviluppo nel 2015 di un marchio territoriale locale, coordinato dall'organizzazione di gestione della destinazione turistica, Valposchiavo Turismo, in collaborazione con associazioni di agricoltori, artigiani e commercianti locali e sostenuto dalla Regione Valposchiavo. Oggi, più di 170 prodotti sono certificati come realizzati 100% localmente e interamente con ingredienti locali (etichetta 100% Valposchiavo) o prevalentemente realizzati con prodotti locali con almeno il 75% del loro valore aggiunto generato localmente (Fait sü in Valposchiavo). Inoltre, 13 ristoranti hanno aderito alla Charta 100% Valposchiavo, impegnandosi a utilizzare prodotti locali per la preparazione di almeno tre piatti 100% locali ogni giorno. L'iniziativa ha contribuito ad aumentare la produzione biologica locale, caratterizzando la Valposchiavo come meta turistica enogastronomica e creando un mercato locale per ingredienti alimentari la cui produzione risultava ormai interrotta. Il marchio territoriale 100% Valposchiavo ha stimolato anche la cooperazione tra agricoltori e produttori e altri soggetti locali, portando alla creazione di nuovi prodotti. Il Progetto di Sviluppo Regionale "100% (Bio) Valposchiavo", coordinato dalla Regione Bernina con la partecipazione delle Associazioni Agricole e di Valposchiavo Turismo e co-finanziato dalla Confederazione Elvetica nell'ambito delle politiche agricole, mira a creare le condizioni per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari locali. L'obbiettivo è trasformare in biologico tutta l'agricoltura locale diventata ormai per oltre il 90% biologica, finanziando ad esempio progetti infrastrutturali che bloccano il flusso di materie prime in uscita dalla valle a causa della mancanza di impianti di trasformazione in loco e colmando le lacune nella catena del valore aggiunto dei prodotti agricoli. Il Progetto modello di sviluppo sostenibile del territorio "Valposchiavo Smart Valley Bio", coordinato dal Polo Poschiavo, centro di competenza per la formazione permanente e lo sviluppo e il coordinamento di progetti di sviluppo territoriale sostenibile, con la partecipazione dei principali attori pubblici e privati locali, mira infine a salvaguardare e valorizzare il suo paesaggio come manifestazione del patrimonio culturale della Valle, a porre le basi per il riconoscimento dell'agricoltura alpina come GIAHS (Sistemi del Patrimonio Agricolo di importanza mondiale) della FAO e a definire i criteri per una certificazione «Smart Valley Bio».

Cassiano Luminati, Polo Poschiavo

#### Contatti

- RRN: Laura Viganò, Gabriella Ricciardi
- Polo Poschiavo: Cassiano Luminati, Direttore

https://www.valposchiavo.ch/it/scopri/100-valposchiavo https://youtu.be/RL5K-hv-V4E

Foto in copertina: Copyright Valposchiavo Turismo

#### LO SVILUPPO RURALE IN PRATICA BUONE PRATICHE E STUDY VISIT 2023

## **PROGRAMMA**

Lunedì 10/07/2023	
11:00	Ritrovo dei partecipanti presso l'aeroporto di Milano Linate e, alle 11:30, presso la Stazione centrale Milano e trasferimento in Valposchiavo (3h - 165 km)
14:00	Pranzo leggero "100% Valposchiavo" a Le Prese (Poschiavo)
15:00	Presentazione della Study visit – Polo Poschiavo
15:15	Contesto storico e geopolitico
	Passeggiata da Le Prese a Poschiavo con visita ad aziende agricole biologiche (o visita alla Casa Tomé presso il Borgo di Poschiavo)
18:00	Trasferimento in hotel a Poschiavo
19:30	Cena sociale 100% Valposchiavo
22:00	Pernottamento a Poschiavo

## Martedì 11/07/2023

9:00 Sede del Polo Poschiavo

La Strategia Smart Valley Bio, Cassiano Luminati, Polo Poschiavo

Progetto di Sviluppo Regionale (2020-2025), Direttore della Regione Bernina (tbc)

La certificazione dei prodotti, Direttore di Valposchiavo Turismo (tbc)

Mercato Valposchiavo, piattaforma digitale di vendita b2b, Direttore della Regione Bernina (tbc)

11:00 Marchio territoriale 100% Valposchiavo: caratteristiche e funzionamento, Prof. Diego Rinallo, EMLYON

Patrimonio immateriale UNESCO come strumento per la salvaguardia dei saperi e delle produzioni tradizionali, Cassiano Luminati, Polo Poschiavo - Prof. Diego Rinallo, EMLYON

GAL e Biodistretti: possibili strategie di intervento, Alberto Sturla, CREA PB – RRN

Cooperation coffee

- 12:30 Light lunch "100% Valposchiavo"
- 13:30 Trasferimento col Trenino Rosso Unesco presso Poschiavo
- 14:20 Ospizio Bernina Alp Grüm Escursione, con pausa caffè (alternativa: visita al Giardino dei Ghiacciai)
- 17:16 Trasferimento col Trenino Rosso Unesco da Alp Grüm Poschiavo
- 19:34 Trasferimento a Poschiavo Le Prese
- 19:40 Cena e pernottamento a Poschiavo

### Mercoledì 12/07/2023

9:30	Trasferimento col Trenino Rosso UNESCO a Poschiavo - Campascio
10:08	Campascio - Visita guidata - Piccoli Frutti, selve castanili e uliveti
11:55	Trasferimento a Brusio
12:30	Pranzo "100% Valposchiavo"
13:30	Trasferimento presso l'aeroporto di Milano Linate e presso la Stazione centrale di Milano (3 h circa)

#### LO SVILUPPO RURALE IN PRATICA BUONE PRATICHE E STUDY VISIT 2023

## RETE RURALE NAZIONALE

Autorità di gestione: Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

> reterurale@politicheagricole.it http://www.reterurale.it @reterurale http://www.facebook.com/reterurale

## **RETE LEADER:**

reteleader@crea.gov.it http://www.reterurale.it/leader20142020 https://www.facebook.com/leader1420