

# Recupero terre incolte

GAL Provincia di La Spezia *Riportare l'agricoltura al suo ruolo di presidio del territorio*



## Le terre abbandonate

Nell'ultimo decennio in Liguria si rileva una sensibile riduzione della superficie agricola utilizzata e delle aziende agricole: questo ha determinato un progressivo abbandono del territorio montano e rurale con alti rischi naturali non solo dal punto di vista del profilo idrogeologico ma anche della gestione del suolo e degli incendi. Le terre abbandonate, infatti, non essendo coltivate vanno incontro al fenomeno della desertificazione perdendo così la massa organica che favorisce l'assorbimento di acqua; per effetto delle abbondanti piogge sono più frequenti frane che provocano ingenti danni al territorio come è accaduto nel 2011 nei borghi di Vernazza e Monterosso.

Partendo da questa consapevolezza e riconoscendo all'agricoltura e alla selvicoltura il ruolo di salvaguardia del territorio, i Gal "Provincia di La Spezia, "Strade della cucina bianca, del vino e dell'olio dell'ortofrutta della tradizione ligure" (SV) e "Valli del Tigullio" (GE), hanno messo a punto un progetto di cooperazione con l'intento di contrastare il fenomeno dell'abbandono del territorio agricolo e forestale, incentivando il recupero delle terre abbandonate le attività produttive.

Nel complesso, nei territori interessati, il progetto di cooperazione ha consentito il recupero di 125 ha di terreno, ha coinvolto 69 imprese e creato 11 posti di lavoro, mobilitando contributi per oltre 1.700.000 euro, divisi tra 26 beneficiari.

Pur appartenendo alla stessa regione i Gal presentano caratteristiche che si differenziano dal punto di vista geografico, del paesaggio e della produzione. Sulla base quindi delle peculiarità dei territori coinvolti nel progetto, le attività dirette al recupero delle terre incolte sono state focalizzate

## TEMI

### ECONOMIA E TERRITORIO RURALE

Progetti capaci di incidere sulla dimensione economica e sociale del contesto rurale nel quale vengono realizzati, ovvero progetti di diversificazione del reddito aziendale con offerta di servizi alla popolazione, al territorio o ad altri utenti, compresi progetti tesi a migliorare la qualità della vita nelle aree rurali.

### ECONOMIA DI MONTAGNA

Progetti realizzati in aree montane e di rivitalizzazione dell'economia e della vita sociale montana e che vedono le aziende agricole protagoniste dello sviluppo locale.

### PRODOTTI LOCALI, CULTIVAR E SPECIE AUTOCTONE

Progetti di recupero e valorizzazione di antiche cultivar o razze autoctone rare o in via di estinzione, compresi metodi tradizionali di produzione, coltivazione e trasformazione.





nei settori dell'orticoltura, viticoltura, frutticoltura, cerealicoltura, olivicoltura e alle filiere del legno e del latte. In particolare, nel territorio del Gal di La Spezia l'obiettivo primario si è incentrato nel recupero dei terreni incolti dell'orticoltura, viticoltura, frutticoltura e cerealicoltura, in quello del Gal "Valli del Tigullio" sono state selezionate le tipologie di intervento rivolte alle filiere del legno e del latte mentre in quello del Gal "Le strade della cucina bianca, ..." al recupero dei terreni da adibire ad uliveto.

## Il recupero

Una delle attività centrali del progetto ha riguardato l'organizzazione delle giornate dimostrative a favore di operatori di settore e scuole. Complessivamente sono stati attivati 5 progetti dimostrativi, 2 dedicati al recupero di antiche varietà colturali, 2 a prove dimostrative di recupero di terreni alluvionati e 1 alla vinificazione.

Il Centro per la valorizzazione professionale, beneficiario del progetto, ha realizzato, in un'area duramente colpita dall'alluvione del 2011, un progetto dimostrativo di tecniche di recupero di aree incolte per destinarle alla produzione di frutteti autoctoni locali, applicando le corrette tecniche di gestione a basso impatto ambientale per l'ottenimento di prodotti di qualità. Il sito del progetto dimostrativo è stato individuato in un terreno franato all'interno di un'azienda agricola, dove è stato realizzato un intervento di ripristino tramite gradoni e terre armate. L'intervento ha permesso di recuperare gli appezzamenti da destinare alla frutticoltura, di adottare una gestione coerente con i principi dell'agricoltura biologica ed ecocompati-

bile e di valorizzare le produzioni frutticole autoctone. Quest'ultima azione non aveva lo scopo di ricostituire la filiera della frutta locale, ormai definitivamente scomparsa, quanto piuttosto di educare gli agricoltori all'importanza della biodiversità agricola e i consumatori circa la necessità di consumare prodotti locali e stagionali. L'iniziativa ha avuto un grande successo, secondo il Gal "Provincia di La Spezia", la produzione di varietà locale di frutta, presso le aziende agricole beneficiarie della formazione è aumentata del 70%. Anche grazie all'iniziativa del Comune di Rocchetta Vara che ha donato le piantine da frutto a chiunque ne facesse richiesta.

Un altro progetto dimostrativo ha dato nuovo impulso alla coltivazione delle varietà autoctone di grano, in primo luogo del grano bianco delle Valli di Suvero. Oltre alla salvaguardia delle biodiversità, il progetto ha dimostrato l'adozione di metodi di coltivazione sostenibile del cereale, che essendo molto rustico necessita di ridottissime quantità di concime e non ha bisogno di trattamenti fitosanitari. Sono state inoltre dimostrate antiche forme di gestione come la pratica del ristoppio, che consiste di seminare due volte consecutive nello stesso campo il grano, concimando solo la seconda volta; oppure la pratica di mandare al pascolo le pecore sul campo di grano in inverno per favorirne l'accestimento e quindi la produttività.

Attraverso la collaborazione con l'Associazione Slow Food è stata creata la comunità del cibo del grano bianco della Valle di Suvero, il cui prodotto proviene da semi conservati e distribuiti da alcuni agricoltori custodi della Comunità. La coltivazione avviene con metodi naturali ad almeno 400 metri sul livello del mare. Anche grazie al coinvolgimento del Comune di

Rocchetta di Vara, che gestisce la banca del seme, è stato possibile avvicinare nuovi agricoltori a questa varietà di grano, per ora destinata esclusivamente all'autoconsumo. Al momento due sono i limiti allo sviluppo di una filiera locale: l'assenza, in Valle, di un mulino e la fauna selvatica locale. Il primo costringe gli agricoltori a organizzarsi autonomamente per la macinatura conferendo il grano a un mulino di Sarzana, il secondo procura ingenti danni alla produzione di grano, riducendone sensibilmente la resa.

Prove dimostrative di recupero di terreni incolti, infine, hanno riguardato l'adozione di metodi di gestione sostenibile delle risorse naturali che hanno consentito il recupero produttivo dell'area degli "orti di Pignone", duramente colpita dall'alluvione del 2011. Le tipologie delle azioni dimostrative realizzate sono state connesse alla salvaguardia delle biodiversità e orientate allo sviluppo di produzioni biologiche ed ecocompatibili e alla protezione del suolo. A queste si sono aggiunte le azioni di formazione.

Una parte delle azioni dimostrative è stata portata avanti nei terreni dell'Associazione per la valorizzazione della Patata di Pignone. In particolare, la formazione - a cui ha collaborato l'Università di Pisa - si è concentrata sulle tecniche agroecologiche per la coltivazione. I partecipanti hanno appreso la tecnica della "falsa semina", un diserbo naturale che consiste nel preparare il letto di semina senza effettivamente seminare, in modo che le infestanti siano libere di germinare. La successiva erpicatura delle malerbe riduce la loro diffusione dell'80%, una volta eseguita la semina vera e propria. A conclusione del progetto dimostrativo la tecnica è stata adottata da tutti gli aderenti all'Associazione per la Valorizzazione della Patata di Pignone, una piccola realtà che è stata in grado di riattivare una filiera dal notevole valore aggiunto. Vigilando sul disciplinare, assai severo, e insacchettando a mano il prodotto con etichette che identificano ogni singolo produttore, la filiera ha guadagnato l'attenzione della grande distribuzione locale, garantendo al prodotto uno sbocco notevole.

Pur essendoci margini di crescita notevoli, l'Associa-

zione, il cui unico introito sono le quote associative, ha grosse difficoltà ad accedere alle misure strutturali che potrebbero, per esempio, consentire la costruzione di un magazzino.

In Val di Vara i progetti dimostrativi realizzati hanno permesso di riattivare filiere locali gravemente compromesse dall'alluvione e i risultati conseguiti hanno dimostrato che è possibile puntare su filiere alternative all'allevamento da latte o da carne. Purtroppo, tali interventi assicurano un livello produttivo che soddisfa l'autoconsumo in quanto sono mancate le azioni in grado di strutturare una filiera vera e propria e, in generale, di venire incontro alle esigenze dei produttori che per lo più gestiscono aziende molto piccole. La sostenibilità nel tempo del progetto è stata fondata sulla sensibilizzazione dei consumatori verso i prodotti provenienti da terreni recuperati. Per questo motivo sono stati messi a punto un logo distintivo, corredato dal manuale d'uso, diretto a distinguere i prodotti recuperati e una etichetta "parlante" per ogni singola tipologia di prodotto recuperato (con grafica coordinata al marchio) diretta a orientare in maniera consapevole la scelta dei consumatori verso i prodotti "recuperati" rendendoli così partecipi della salvaguardia del territorio e del paesaggio.

Per promuovere i prodotti recuperati i Gal hanno realizzato diverse iniziative che sono state pubblicizzate attraverso i siti della Regione, della Provincia, dei Consorzi locali, delle Organizzazioni di categoria e degli Enti Pubblici dei comprensori. Nei territori dei Gal coinvolti è stato ospitato a rotazione l'evento Open market al quale hanno partecipato le imprese produttrici dei prodotti recuperati. Gli eventi hanno previsto momenti di informazione/formazione finalizzati a far conoscere gli obiettivi del progetto e l'offerta enogastronomica locale riportata su una mappa indicante il circuito della rete degli operatori coinvolti (ristoranti, agriturismi, ecc.) che hanno proposto, in occasione dell'Open Market, i piatti tradizionali.

L'attività di promozione è stata integrata sia con la partecipazione a manifestazioni specifiche quali le Ecofeste e quelle dedicate all'agroalimentare di qualità ma anche alle vetrine di Lavagna e La Spezia e al mercatino dei prodotti locali dell'Alta Stage Race sia con l'elaborazione e diffusione di dépliant dedicati all'offerta dei prodotti recuperati.

Sulla base delle esperienze maturate nel corso d'opera del progetto sono state realizzate delle linee guida volte a diffondere le pratiche realizzate.

## I numeri del progetto nel suo complesso

Ettari di terreno recuperati: **125 ha** di terreno

Beneficiari: **23**

Posti di lavoro creati: **11** posti di lavoro

Risorse finanziarie spese: **1.383.883,21** euro

Fonte: intervista e sito internet

A cura di Alberto Sturla **Settembre 2019**