



Sintesi

della Ruta de Aprendizaje Intercontinental

“Tessendo nodi tra territori dell'America latina e del Mediterraneo per la creazione di una rete di iniziative innovative di valorizzazione della diversità bioculturale”

Dal 26 settembre al 7 ottobre 2011

La Rotta di apprendimento si è svolta dal 26 settembre al 7 ottobre attraversando la Spagna, il Marocco e l'Italia. La Ruta (questa la traduzione in spagnolo) è stata ideata all'interno del Programma DTR-IC allo scopo di facilitare la condivisione di interessi comuni, buone pratiche ed esperienze virtuose di sviluppo territoriale e di conservazione e valorizzazione del patrimonio locale di ciascun territorio. I percorsi previsti sono in realtà due: il primo, quello attraverso il Mediterraneo (aggiungere programma) appena realizzato, e il secondo che si snoderà attraverso l'America Latina (Bolivia e Perù) probabilmente ad Aprile 2012.

L'organizzazione è stata curata da diverse organizzazioni non governative Latino Americane impegnate nello sviluppo delle aree rurali, tra queste: il Rimisp (http://www.rimisp.org/inicio/about_rimisp.php), ONG fondata nel 1986 allo scopo di contribuire alla conoscenza dei processi di cambiamento istituzionali, dell'innovazione produttiva e del rafforzamento degli attori sociali. Il Rimisp, ha avviato il progetto finanziato con i Fondi IFAD (<http://www.ifad.org/>), finanziamenti dell'IDRC (<http://www.idrc.ca/EN/Pages/default.aspx>) Istituto di Ricerca per la crescita e lo sviluppo dei Paesi in via di Sviluppo e della Fondazione Ford (<http://www.fordfoundation.org/>), avvalendosi per la sua preparazione della corposa esperienza di Procasur (http://procasur.org/fida/index.php?option=com_frontpage&Itemid=1) nella metodologia della Ruta de Aprendizaje. Al “tramo Italiano” hanno dato supporto Slow Food (<http://www.slowfood.it>) e la Rete Rurale Nazionale (Inea) (<http://www.inea.it/public/it/index.php>).

La metodologia

La metodologia della Ruta si basa su un processo continuo di formazione con una forte enfasi sul viaggio, organizzato per ambiti tematici attorno ad esperienze, casi e buone pratiche nello sviluppo rurale. Le attività consistono in una serie di workshop, interviste, discussioni e visite sul campo, che diventano lo spunto per generare opportunità di scambio, di analisi e di riflessione, individuale e di gruppo. Prende vita in viaggio uno spazio di apprendimento in cui viene garantita la partecipazione attiva dei “routeros” e che alterna momenti di formazione concettuale a momenti di lavoro sul campo. La sintesi delle esperienze visitate viene stimolata attraverso ambienti di discussione e riflessione, i Taller, durante i quali i partecipanti forniscono a turno un contributo e che si concludono con la redazione di un report. L'elaborazione di un Piano di innovazione, novità della Ruta in questione, inoltre, costituisce un ulteriore stimolo alla personalizzazione dei contenuti appresi. I routeros, infatti, sono chiamati ad applicare le buone pratiche più rilevanti per il proprio contesto di appartenenza e a concorrere per l'assegnazione di un premio in denaro per la realizzazione del Piano stesso.

La selezione dei partecipanti è parte integrante della metodologia. L'accesso alla Ruta è avvenuta a seguito della risposta ad un bando pubblicato sul sito di tutte le associazioni incluse

RETE RURALE NAZIONALE 2007-2013



nell'organizzazione e dopo il quale è stata fornita una graduatoria con i nomi degli idonei alla partecipazione. Il progetto, rivolto a soggetti territoriali pubblici e privati di diversa natura, ha fornito al gruppo l'eterogeneità delle prospettive, siano esse di natura culturale, che di natura professionale. I routers, infatti, provenivano da dieci Paesi, tra Europa, America Latina e Africa settentrionale (Bolivia, Cile, Brasile, Colombia, Perù, Ecuador, Tunisia, Marocco, Italia, Spagna) e rappresentano diverse categorie professionali dello sviluppo territoriale. Si tratta di imprenditori, ricercatori, agenti di sviluppo, operatori turistici, rappresentanti di programmi di sviluppo e appassionati della materia. Le lingue ufficiali della Rotta dell'Apprendimento sono state spagnolo, francese e portoghese. (elenco partecipanti)

La Rete Rurale Nazionale Italiana ha avuto la possibilità di prendere parte al Tramo Italiano della Rota – la cui organizzazione è stata curata principalmente da Slow Food Italia. Nello specifico, la RRN ha favorito la partecipazione dei GAL dei territori interessati dalla RUTA, offrendo loro l'opportunità di presentare ai routers la loro esperienza nei processi di sviluppo locale.

I territori italiani visitati dai Routers sono stati selezionati tra i presidi Slow Food Toscana e Piemonte e in particolare si tratta per la Toscana di: Orbetello e Alberese, in Provincia di Grosseto (Gal Farmaremma), Castel Del Piano, Montepulciano e Sinalunga, in provincia di Siena (Gal Leader Siena); per il Piemonte le realtà ospitanti sono state: Torino e Pietraporzio, Fossano e Pollenzo, in provincia di Cuneo (Gal Terre Occitane).

03/10/2011-

1 tappa – Laguna di Orbetello, Cooperativa “La Peschereccia”

La prima tappa dell'itinerario italiano ha previsto, dopo l'arrivo alla stazione di Orbetello, il trasferimento alla Laguna omonima dove era stato previsto l'incontro con la cooperativa “La Peschereccia”. La cooperativa nasce nel 1943 durante la II guerra mondiale allo scopo di porre rimedio alle difficoltà economiche in cui versava il Comune in quegli anni. Essa riunisce l'attività di 60 pescherecci che da allora praticano la pesca tradizionale. L'azienda che opera nella laguna “Orbetello Pesca Lagunare srl” è testimone e portavoce attiva di un importante passato, ma anche di un recupero della tradizione attraverso strumenti moderni.

La pesca tradizionale su cui pone le basi, l'attività dell'Azienda ha l'obiettivo di coniugare l'esigenza di salvaguardare l'ambiente lagunare con la necessità di dare vita a un prodotto finito di qualità; è per questo motivo, infatti, che la Cooperativa si avvale della stretta collaborazione con il polo Grossetano dell'Università di Siena e si adopera per il ripopolamento delle acque; ciò nella ferma convinzione che non ci può essere sviluppo senza equilibrio e cura per le risorse stesse. I prodotti del pescato sono di 4 tipi, ovvero 2 razze di pregio (spigola e orata) e 2 minori (anguilla e cefalo). A causa di una grave moria di pesci insieme con la difficoltà di commercializzare alcuni prodotti, negli anni 90, nella logica di tutela dell'ecosistema lagunare, la cooperativa s'impegna a diversificare la produzione e la trasformazione dei prodotti pescati. Quest'ultima ha dato il via alla vendita di pesci affumicati e alla produzione della bottarga di cefalo, che per le sue caratteristiche di genuinità (normalmente si sfrutta la naturale migrazione del pesce dal mare alla laguna e viceversa, per cui il pesce viene intrappolato nelle camere di cattura) e di legame con il territorio, è diventata nel 2004 Presidio Slow Food. I processi di diversificazione ha inoltre condotto la cooperativa a una serie di attività alternative, come la pesca di mare, attraverso la pesca della

RETE RURALE NAZIONALE 2007-2013



Palamita di Toscana, anch'essa Presidio Slow Food e l'allevamento intensivo dell'orata. La filosofia dell'azienda e della cooperativa stessa consente di coniugare tradizione e innovazione utilizzando processi tradizionali e tecniche innovative (controllo dell'acqua, camere termiche, ecc...) e di dar vita a un prodotto di alta qualità, ma di difficile commercializzazione soprattutto a causa di un prezzo finale troppo alto. Da qui la scelta della cooperativa di diffondere il prodotto nel proprio ristorante, il Ristorante dei Pescatori e attraverso la pratica dell'ittiturismo in laguna.

L'esperienza della cooperativa di Orbetello deve il proprio successo a un rapporto molto stretto con le istituzioni pubbliche, che affonda le sue radici al 1600, quando in una bolla papale la laguna viene affidata a uso esclusivo del Comune di Orbetello, proseguendo con la stipula di un contratto di diritto di sfruttamento riservato tuttora al solo Comune e di conseguenza alla Cooperativa (esso consiste nel pagamento di un affitto al comune per metà in contanti e per metà in pescato). Lo stesso riconoscimento dei Presidi da parte di Slow Food si deve alla segnalazione fatta all'associazione da parte della Provincia di Grosseto, così come fondamentale è stato il ruolo della Regione Toscana nella promozione del prodotto con la partecipazione all'evento nazionale "Terra madre", e successivamente attraverso la realizzazione di un evento con cadenza biennale focalizzato unicamente sui prodotti toscani, il "Terra Madre Toscana".

Il tappa- Alberese - Azienda Agricola Regionale di Alberese

Da Orbetello i routeros si sono mossi con il piccolo bus previsto per gli spostamenti in Italia ad Alberese, presso l'Azienda agricola regionale Alberese. Si tratta di una delle più grandi della categoria in Italia; è situata nel cuore della Maremma e si estende per oltre 4600 ettari, costituita da pinete, boschi, vigneti nell'area della D.O.C. del Morellino di Scansano e oliveti. A ciò va aggiunta una buona porzione di terreno lasciato incolto e ormai acquisiti come patrimonio naturalistico, utilizzato in alcuni periodi dell'anno per il pascolamento delle vacche brade.

Il gruppo Alberese è formato dall'Ente Economico Azienda Regionale Agricola di Alberese e da Agricola Alberese s.r.l., ognuna delle quali si occupa di un preciso settore produttivo, dall'agricoltura e allevamento, all'agriturismo, dalla vendita diretta dei propri prodotti al vivaio, al vigneto, alla cantina, e all'oliveto e frantoio. Le attività dell'Azienda pertanto sono di diversa natura, accomunate dalla coltivazione secondo il metodo biologico. A ciò va aggiunto l'allevamento di bovini ed equini, che comprendono vacche maremmane e cavalli maremmani allevati allo stato brado, il cui risultato è una carne pregiata, riconosciuta a livello nazionale per la qualità e la tipicità del prodotto.

Per tutte queste caratteristiche l'Azienda è diventata Presidio Slow Food per la salvaguardia e la valorizzazione delle produzioni di eccellenza, riconoscendo in tal modo il prestigio dell'Azienda e diffondendolo a livello internazionale con la partecipazione a eventi quali il Salone Internazionale del Gusto di Torino e la fiera internazionale della produzione biologica Biofach di Norimberga.

L'Azienda di Alberese svolge un importante ruolo anche nella salvaguardia del patrimonio artistico e architettonico di cui si compone (la Villa Granduca, l'Abbazia di San Rabano, la torre di Collelungo e i Magazzini Lorenese di Spergolaia) nonché del patrimonio culturale tradizionale, come la resistenza della figura del buttero. Il buttero è il mandriano, l'uomo preposto alla cura delle bestie che raggiungeva a dorso dei robusti maremmani, un personaggio dall'alone eroico che rappresentava e rappresenta il simbolo di questa terra antica, figura in estinzione con l'era dell'industrializzazione.

RETE RURALE NAZIONALE 2007-2013



L'esperienza del Gal Far Maremma

Entrambi i territori appartengono all'area del Gal Far Maremma. Il Gal nasce nel 2002 dall'accorpamento del GAL Consorzio Qualità Maremma e del GAL Amiata s.c.r.l. E' costituito da 66 soci (Comuni, Provincia, 33 tra aziende e banche) e si estende su un territorio caratterizzato da una densità media piuttosto bassa, ovvero di 8 abitanti per kmq.

Il Gal, attivo sin dal Leader II (anche se con forma giuridica diversa) opera come una vera e propria agenzia di sviluppo locale in grado di poter offrire assistenza tecnica nella progettazione, cura e gestione di iniziative e progetti tesi verso lo sviluppo territoriale. L'obiettivo principale del Gal è stato sin dall'inizio, quello di evitare lo spopolamento delle aree rurali e successivamente (dal Leader + in poi) di salvaguardare la qualità di vita della popolazione residente. Le strategie di sviluppo infatti si sono orientate verso la creazione di servizi socialmente utili alla collettività, all'incremento della attività economiche esistenti sul territorio, ma soprattutto alla tutela del patrimonio culturale in senso materiale e immateriale attraverso il recupero di edifici di interesse storico architettonico e di tradizioni identitarie della Maremma.

La rete di attori economici locali e istituzioni e il networking tra gli stessi attori costituisce l'elemento di successo nella realizzazione della strategia di sviluppo del territorio Maremmano, in cui viene data priorità non solo alla tipologia di azioni da implementare, ma soprattutto al processo decisionale per la definizione delle linee di intervento, fondamentale per avviare un sistema reticolare di attività.

04/10/2011

I tappa- Castel del Piano – Azienda Agricola La Poderina

Un esempio di agricoltura sostenibile nel grossetano è rappresentato dall' Azienda Agricola "La poderina". Essa nasce nel 1996 da un'idea di Fausto Borselli, che rilevando dei terreni adibiti a fieno e a grano, li trasforma in oliveti e vigneti. Tutti i prodotti dell'azienda seguono le regole dell'agricoltura biologica certificata tramite l'organismo di controllo "Q Certificazioni". L'azienda è certificata a livello internazionale e riesce a soddisfare pienamente gli alti standard qualitativi che impone il mercato attuale. L'altitudine e la distanza dal mare consentono infatti di scagionare il pericolo del contagio provocato da alcuni tipi di insetti. Ad esempio, per la coltivazione degli ulivi, l'unica forma di selezione utilizzata è l'eliminazione di una specie di mosca dannosa per gli alberi attraverso l'utilizzo di un ormone attrattivo per la specie femmina, uccidendo l'insetto senza però intaccare la genuinità del prodotto. Vino e Olio della Poderina godono della certificazione Dop e della garanzia Slow Food. Il legame con il territorio è essenziale infatti per questi prodotti. La Poderina si trova nell'area di Castel Del Piano (Monte Amiata) che si caratterizza per la compresenza di prodotti alimentari di alta qualità ed energia geotermica: un incrocio fortunato che ha permesso di dar vita, con il supporto di Slow Food, al progetto Gusto Pulito.

Il progetto, nasce nel 2007 nell'ambito dell'evento "Terra Futura" dalla sigla di un protocollo di intesa tra l'azienda "La Poderina", Slow food e Cosvig. L'acronimo Cosvig sta per "sviluppo aree geotermiche" e si compone di un gruppo di enti pubblici associati che operano in aree private senza fini di lucro, allo scopo di realizzare non solo l'uso e promozione di energie rinnovabili, ma soprattutto lo sviluppo delle aree nelle quali esse si generano. La comunità del cibo energie

RETE RURALE NAZIONALE 2007-2013



rinnovabili infatti, tiene conto non solo della sul prodotto, ma anche sul suo processo di trasformazione (fotovoltaico o caldaia a biomassa per l'estrazione dell'olio; in tal modo si realizza l'obiettivo del progetto, ovvero la produzione di Vino e Olio di eccellenza utilizzando le energie rinnovabili e rispettando criteri di sostenibilità. Si tratta della piena interpretazione della filosofia slow food del "buono, pulito e giusto".

II tappa- Montepulciano- Cantina Gattavecchi

Esperienza di prestigio del territorio è la cantina Gattavecchi, che si trova in una antica tomba etrusca scavata nel tufo, sottolineando in tal modo le antiche radici dell'arte del fare vino. Il sistema di decantazione del vino è di tipo tradizionale attraverso un invecchiamento naturale nelle botti di Rovere di Slavina e di Francia. La genuinità del vino nelle sue diverse fasi ha consentito di affrancare il Vino Rosso di Montepulciano della prima certificazione DOC in Italia e nel 1980 della DOCG per il Vino Nobile di Montepulciano. La cantina Gattavecchi è parte del consorzio del Vino Nobile, che nasce nel 1963 con l'obiettivo di tutelare e promuovere l'immagine del Vino Nobile di Montepulciano in Italia e nel mondo e, successivamente, anche quella del Rosso e del Vin Santo. Esso si compone di 230 soci ovvero quasi la sua totalità dei viticoltori del territorio. Gli imbottigliatori soci invece sono 67 su un totale di 89.

Il riconoscimento della qualità del vino e le attività di promozione del consorzio sono finalizzate alla valorizzazione non solo di un vino di indiscutibile fama, ma dell'intero territorio di Montepulciano. Tra le iniziative del Consorzio infatti va segnalato l'itinerario "La strada del vino nobile", che unisce ai soci del Consorzio anche il Comune di Montepulciano e le Associazioni di strutture extra-alberghiere. La Strada è un tracciato su una carta geografica ma è soprattutto un percorso che offre il territorio e la sua cultura, le produzioni tipiche, le attrattive naturalistiche e storiche; è un "mettersi in viaggio" alla scoperta del Vino Nobile e di suoi produttori; è un percorso dei sapori tipici da gustare nei ristoranti più ricercati o nelle trattorie caratteristiche. È quindi uno strumento di divulgazione e di informazione che permetta al turista/visitatore di arricchirsi culturalmente, di scoprire da protagonista il territorio poliziano.

La strada del Vino rappresenta un altro buon esempio di collaborazione tra pubblico e privato. Montepulciano, infatti, appartiene all'area coperta dal Gruppo di Azione Locale "Leader Siena" con i suoi 36 Comuni riunisce quasi l'intero territorio di Siena.

III tappa- Sinalunga- Tenuta la Fratta

L'ultima tappa della giornata è stata alla Tenuta La Fratta. Essa si estende su un terreno in larga parte pianeggiante tra Sinalunga e Torrita di Siena e si caratterizza per la produzione biologica finalizzata all'allevamento zootecnico, ma anche per la produzione di ortaggi, olio e vino e depositaria del seme della rara "saggina rossa"

La tenuta è composta da numerosi ed ampi fabbricati adibiti alle funzioni agricole. Gran parte di questi gravitano tutt'attorno alla villa o sono dislocati nel vicino borgo medievale documentato fin dal XII secolo.

La vera specialità della Fratta è però l'allevamento della pregiata razza Chianina, una razza bovina che supera per taglia tutte le altre tanto che il 'gigantismo' è la sua caratteristica principale. La fattoria fu una delle tre aziende scelte per la formazione dei primi nuclei di selezione. Il primo toro capostipite fu Drago 77, nato il 6 aprile 1933, discendente da Trento. Così come ha sottolineato il buttero maestro, ovvero il pastore a cavallo tipico della Maremma, un buon buttero conosce e



riconosce tutte le sue mucche, perché l'allevamento consiste nel lasciare la mucca libera di pascolare in grandi spazi, allo stato quasi brado.

Le attività dell'azienda si sono diversificate nel tempo, come la trasformazione e vendita della carne Chianina che avviene all'interno della tenuta, così come la ricettività agrituristica della Tenuta, distribuita in una serie di strutture poderali intorno o nelle immediate vicinanze della Fratta. La tenuta infine accoglie anche attività didattiche attraverso il contatto con le scuole dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di I e II grado

L'esperienza del Gal Leader Siena

Il territorio di appartenenza delle esperienze visitate è del Gal Leader Siena. Il Gal è una società consortile a.r.l. costituita da soggetti pubblici, Comunità Montane (Amiata Val d'Orcia, Montana Monte Cetona, Val di Merse) e Comuni, Associazioni di categoria dei vari settori, soggetti privati che rappresentano il tessuto economico e sociale dell'area territoriale di riferimento, racchiuso nella provincia di Siena. Nasce nel 1996 e copre un'area territoriale costituita da 25 Comuni della Provincia di Siena e 4 Comuni della Provincia di Arezzo.

L'esperienza del Gal deriva dalle conoscenze apprese in 3 programmazioni Leader a supporto del legame strettissimo tra prodotti e territorio. Nel corso del Leader II gli interventi hanno mirato alla creazione di strutture di analisi dei prodotti del settore agricolo (olive, vino e formaggi), attraverso la realizzazione di un Laboratorio tuttora in uso. Gli interventi nel Leader + hanno introdotto centraline di monitoraggio meteorologico nei vigneti non solo a Montepulciano, ma sull'intero area vitivinicola. Nell'attuale programmazione l'attenzione è invece rivolta al patrimonio storico culturale e al recupero degli edifici rurali con la misura 323 b del PSR.

05/10/2011

Torino- Eataly

La visita a Eataly ha rappresentato una novità nel percorso, in quanto unico esempio di incontro del gruppo con la "grande distribuzione". Eataly è infatti un supermercato che si propone la vendita di prodotti tipici di alta qualità provenienti dai piccoli produttori italiani. Il primo supermercato nasce a Torino il 26 gennaio 2007, nei locali di una vecchia fabbrica di Vermouth nella zona del Lingotto. L'idea del fondatore, Oscar Farinetti, è di dimostrare che esiste la possibilità di offrire a un pubblico ampio cibi di alta qualità a prezzi sostenibili comunicando, al tempo stesso, i criteri produttivi, il volto e la storia di tanti produttori che costituiscono il meglio dell'enogastronomia italiana. A tale scopo si presentano da un lato l'offerta dei prodotti, sia sotto forma di distribuzione che sotto forma di opportunità di ristorazione, mentre dall'altro esiste un discorso impostato sulla didattica e articolato in corsi di cucina, degustazioni, corsi sulla conservazione corretta dei cibi inclusa la didattica per i bambini.

La cura nell'individuazione dei produttori di eccellenza, il reperimento delle migliori materie prime disponibili sul territorio e un percorso fatto di rispetto della tradizione ed educazione ricordano la filosofia Slow Food, che infatti ne rappresenta il consulente strategico. Inoltre esso ha il compito di controllare e verificare che la qualità dei prodotti proposti sia sempre all'altezza delle promesse e che i produttori, entrati a far parte del novero di Eataly, non compromettano la qualità della loro produzione per soddisfare una domanda crescente dei loro prodotti.



I punti di forza nella strategia di marketing dell'azienda sono senza dubbio la vicinanza al produttore e la comunicazione. La vicinanza intesa come prossimità fisica implica la garanzia di un prodotto fresco e controllato, ma anche intesa come filiera corta, che consente di comprare dai produttori ad un prezzo minore e riportare sul mercato un prodotto di alta qualità ad un prezzo più basso. La Comunicazione si avvale invece di un linguaggio colloquiale, che consente di raggiungere il consumatore alla pari, così come risulta strategica la selezione dei canali di comunicazione utilizzati, limitati alla carta stampata e alla cartellonistica interna, in grado di indirizzarsi ad un pubblico più attento alla lettura e meno superficiale.

06/10/2011-

I tappa- Valle Stura- Pietraporzio

Pietraporzio (Cuneo) si trova in valle Stura, territorio incastonato fra le rocciose cime che separano le alpi Marittime dalle Cozie, si estende per oltre 60 km, a soli 18 km dalle valli francesi dell'Ubayette e della Tinée. La peculiarità di questa vallata è la presenza della Pecora Sambucana. La razza ovina è stata a rischio estinzione fino al 1988, anno in cui venne costituito il Consorzio Escauron, che grazie all'operato del Centro per la selezione degli arieti si interessò del recupero della razza. La pecora Sambucana si caratterizza per la costituzione agile e nello stesso tempo robusta, adatta a vivere in un ambiente dove il clima muta. L'azione di ripopolamento del Consorzio consiste nel custodire durante la stagione invernale, una sessantina di arieti, che vengono poi distribuiti gratuitamente alle aziende per la monta. Attualmente si contano 5000 capi distribuiti in 50 allevamenti, che hanno unito le loro forze in una Cooperativa. Nel 1992 infatti nasce la Cooperativa Lou Barmaset, la quale si occupa della commercializzazione dell'agnello Sambucano e di tutte le attività ad esso correlate, come la produzione di latte e formaggi e la tessitura della lana.

Nel 2001 l'agnello Sambucano è diventato Presidio Slow Food a tutela non solo di un prodotto, ma di una categoria, quella degli allevatori che, anche nelle fasce altimetriche più alte, effettuano il trasferimento degli ovini in alpeggio durante la stagione estiva, svolgendo un ruolo di presidio del territorio e favorendo il contenimento dei fenomeni di degrado ambientale, causati dallo spopolamento e dall'abbandono delle attività tradizionali della gente di montagna.

Il sostegno delle istituzioni pubbliche è rappresentato dalla Comunità Montana, che ha supportato la costituzione del Consorzio e sollecitato l'azione della Regione Piemonte e della Camera di Commercio sul territorio. La presenza sempre più massiccia di lupi nella valle ha infatti comportato la perdita di un gran numero di agnelli, perdita alla quale la Regione ha tentato di sopperire con una indennità agli allevatori colpiti. Sempre alla Comunità Montana si deve l'impulso per la creazione dell'Ecomuseo della Pastorizia. La descrizione di un ecomuseo risulta difficoltosa poiché la nozione stessa di ecomuseo rimanda ad un qualcosa che vive di parti fisiche, concrete, visibili e di altre, ugualmente importanti, più legate all'ambito della comunità locale, delle istituzioni e della loro capacità progettuale. La parola eco deriva infatti da Oikos ovvero relazione tra persone e tra persone e territorio. Ciò che più conta sottolineare è il concetto che sta alla base dell'Ecomuseo", ovvero la coesistenza di un territorio (inteso in senso fisico di "spazio" e anche in quanto "memoria storica"); una comunità (gli abitanti, gli amministratori, le associazioni e in generale tutti coloro che vivono il territorio) e un progetto (ideato dalla comunità, con obiettivi ben definiti e

RETE RURALE NAZIONALE 2007-2013



condivisi, finalizzato ad accrescere le risorse sul territorio attraverso un vero processo di sviluppo locale). A Pietraporzio l'ecomuseo della pastorizia risulta articolato in alcune strutture ben definite che si trovano nel piccolo borgo alpino di Pontebernardo. Il museo in realtà fa parte della " Rete di Ecomusei Piemontesi ", 25 siti costituiti e riconosciuti dalla regione Piemonte e coordinati dalla Rete allo scopo di favorire la collaborazione e il confronto con gli enti locali, svolgere attività di ricerca, studio, riflessione, confronto, progettazione e valutazione su tematiche di interesse degli ecomusei; lavorare in rete per ottimizzare azioni e risorse ed essere più efficaci ed efficienti. Nello specifico il progetto dell'Ecomuseo della Pastorizia è indirizzato su due assi principali: da una parte il discorso volto al recupero effettivo della razza sambucana e dall'altra la riscoperta di tutta una cultura e tradizione legata al mondo pastorale della valle Stura alla cultura Occitana. Le due assi del progetto non si sono sviluppate su binari distinti, ma hanno trovato una loro complementarità di fondo che ben si riflette nella figura del pastore: allevatore, ma anche depositario di una tradizione millenaria ricca di saperi e di pratiche che avrebbero rischiato di essere sepolte dall'oblio del tempo.

L'esperienza del Gal Terre Occitane

Il territorio rientra nell'area di azione del Gal Terre Occitane. Il Gal, il più esteso di tutto il territorio piemontese, comprende 5 Comunità Montane e annovera tra le sue attività diversi progetti Leader a sostegno della cultura occitane, come "Locande Occitane". Il progetto, nato con il Leader + e riproposto nell'attuale programmazione ha la finalità di tutelare la tradizione culinaria e di accoglienza delle terre d'Oec. I locali utilizzati per ospitare le locande, infatti, sono realizzati secondo i canoni dell'architettura tradizionale e, ricreando sapientemente le atmosfere caratteristiche delle vallate alpine piemontesi, si distinguono per l'impiego esclusivo di materiali locali, arredi rigorosamente in legno di antica foggia, vetrine arricchite dai prodotti tipici, colori caratteristici delle architetture del luogo, complementi d'arredo originali che rispecchiano i lavori tradizionali di un tempo. La tipicità si rispecchia infine nell'ospitalità e nella qualità del servizio offerto: menù tipici ispirati alla cultura enogastronomica locale e proposte di soggiorno tematiche alla scoperta delle attrattive delle valli.

Il tappa- Fossano- Consorzio La Granda

In connessione con le attività portate avanti da Eataly i routeros hanno potuto testare la veridicità delle buone esperienze predicate da Eataly. La Granda Trasformazione Società Agricola Srl "è un'Azienda piemontese nata nel 2004 a Savigliano, in provincia di Cuneo che si caratterizza per la produzione di carne bovina di Razza Piemontese, Presidio Slow Food dal 1996. L'omonima associazione, composta da oltre 60 Allevatori è nata con l'aiuto e la regia del Dottor Sergio Capaldo allo scopo di valorizzare la produzione di carne bovina. La Razza Piemontese gode di una notevole quantità di proteine e pochi lipidi e di un allevamento che si svolge a conduzione familiare, praticando inoltre la linea "vacca-vitello", per cui ogni capo di bestiame nasce e viene allevato in cascina. L'idea de "La Granda Trasformazione" si basa sui principi della Nutraceutica, ovvero l'utilizzo di alimenti con funzione benefica sulla salute, pertanto l'alimentazione dei capi è costituita solamente da cereali, leguminose e foraggi (fieni polifiti) che li mantengono in salute e conferiscono poi gusto e salubrità alla carne. Attraverso la creazione di un prodotto di qualità il Consorzio punta ad una diversificazione della commercializzazione dei tagli: non solo bistecca, ma ogni parte del bovino può essere considerata di pari livello. I canali di distribuzione si avvalgono di

RETE RURALE NAZIONALE 2007-2013



un partner di tutto rispetto: l'azienda è infatti partner del progetto EATALY, che ha consentito loro di vendere e al consumatore di usufruire di Carne di Alta Qualità garantita.

07/10/2011

Pollenzo- Università delle Scienze Gastronomiche

Il viaggio dei routeros si è concluso con un incontro presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. La tenuta reale dei Savoia ospita dal 2004 l'Università: si tratta di un'università non statale legalmente riconosciuta dallo stato italiano promossa da Slow Food con la collaborazione delle regioni Piemonte ed Emilia Romagna. L'obiettivo è di creare un centro internazionale di formazione e di ricerca, al servizio di chi opera per un'agricoltura rinnovata, per il mantenimento della biodiversità, per un rapporto organico tra gastronomia e scienze agrarie. L'università intende creare una nuova figura professionale, il gastronomo, capace di operare nella produzione, distribuzione, promozione e comunicazione dell'agroalimentare di qualità. Il progetto di Slow Food è però più ampio: esso si compone, infatti, del recupero dell'Agenzia di Pollenzo, della creazione e approvvigionamento della Banca del Vino, e della ricezione affidata al ristorante Guido e all'Albergo dell'Agenzia. L'idea è di far diventare l'Agenzia di Pollenzo un punto di riferimento per la cultura enogastronomica di qualità a livello internazionale, riscuotere interesse e ottenere l'appoggio di operatori economici e istituzioni che permettono di realizzare le opere di riqualificazione dell'edificio dell'Agenzia vera e propria, di tutti i rustici, della Torre, dell'area già destinata a parco che include i ruderi romani.

L'agenzia di Pollenzo è anche Convivium Slow Food, ovvero una delle 100.000 sedi locali distribuite sul territorio italiano, che si occupano di organizzare corsi, degustazioni, cene, viaggi, di promuovere a livello locale le campagne lanciate dall'associazione, di attivare progetti diffusi come gli orti scolastici e di partecipare ai grandi eventi organizzati da Slow Food a livello internazionale. Le attività principali svolte dalla sede di Pollenzo si dividono in tre eventi:

- Eat in
- Cantar e veu
- Terra Madre Day

Si tratta di attività di coinvolgimento della comunità e di convivialità. Nel primo caso l'“Eat in” (da Sit In) è letteralmente un gruppo di persone che si riunisce in un luogo pubblico per condividere del cibo preparato a casa. Infatti, ogni partecipante in occasione della manifestazione, ha il compito di portare con sé le vivande e le proprie vettovaglie, per evitare ulteriori rifiuti legati a un uso spropositato di materiale plastico di difficile riciclaggio. In quel giorno i giovani e tutti quelli che si sentono tali, si incontrano per condividere un pasto e discutere del bisogno di far crescere la comunità torinese.

“Cantè J'eu” (cantar le uova) nasce dal tradizionale canto di questua effettuato, durante il periodo di Quaresima, per lo più da una congrega di maschi, che gira nelle ore notturne per le contrade cantando, suonando ed elemosinando uova da mettere in una cesta abitualmente portata da un ragazzo vestito da improbabile frate. Il cerimoniale viene ripreso dai ragazzi universitari chiedendo in cambio dei canti vino invece che uova. Dopodiché le vivande vengono consumate in una piazza aspettando l'arrivo di chiunque abbia voglia di unirsi.

Infine, il “Terra Madre Day” è il tradizionale evento di Slow Food, che nasce con l'intento di divulgare l'importanza di mangiare locale. Esso coinvolge migliaia di piccoli agricoltori, produttori,

RETE RURALE NAZIONALE 2007-2013



cuochi, educatori, giovani in una delle più grandi manifestazioni globali, per celebrare il consumo locale e la sostenibilità. In occasione di tale evento il Convivium di Pollenzo ha organizzato per le scuole una caccia al tesoro presso alcune aziende agricole, in cui i piccoli partecipanti dovevano riconoscere gli ingredienti e cercarli nelle aziende ospitanti.

Si tratta di attività che con forme e destinatari differenti hanno l'obiettivo di tutelare e diffondere una biodiversità identitaria, patrimonio dei territori di riferimento.

Il concetto, che è alla base della filosofia Slow food viene ribadito dal fondatore dell'associazione, Carlo Petrini, il quale sottolinea l'importanza di ribadire la propria identità attraverso lo scambio. La gastronomia, a tal proposito, risulta essere l'elemento di raffronto tra tradizione e innovazione. Petrini la definisce una scienza complessa e multidisciplinare, che rappresenta la territorialità intesa come riaffermazione della sovranità alimentare legata alla comunità. L'importanza del trasferimento delle conoscenze e delle tradizioni, cultura identitaria di un popolo è infatti oggetto dell'ultimo progetto ideato da Slow Food, "I Granai della Memoria": l'obiettivo del progetto è quello di raccogliere testimonianze filmate di mille comunità indigene e contadine nel mondo. L'idea è quella di raccogliere riti, racconti e musiche per dar vita a un "Granaio della Memoria" in grado di preservare la diversità propria delle culture del cibo e che rischia di andare perduta.

Per maggiori informazioni rivolgersi a:

Annalisa Del Prete: delprete@inea.it

Catia Zumpano: zumpano@inea.it