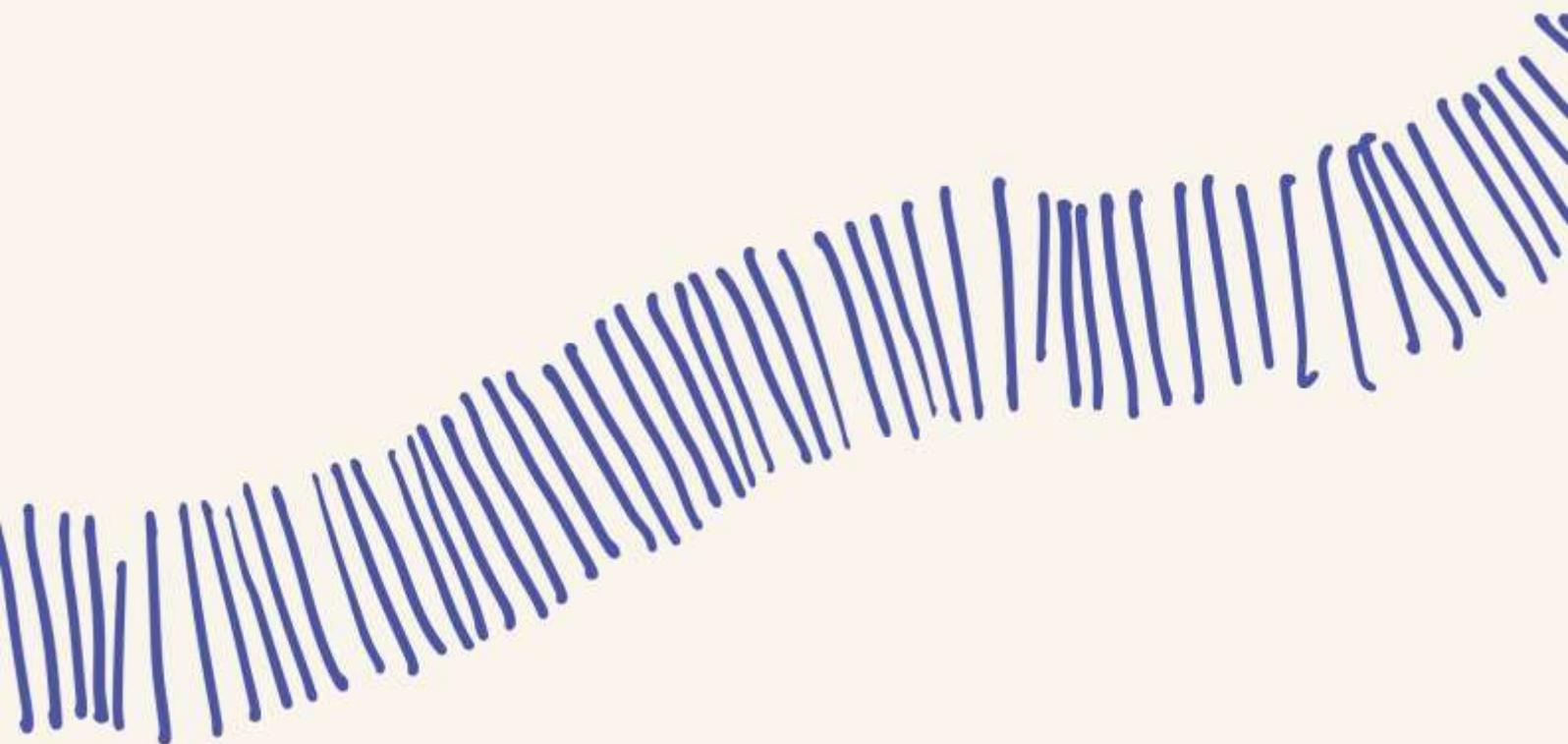
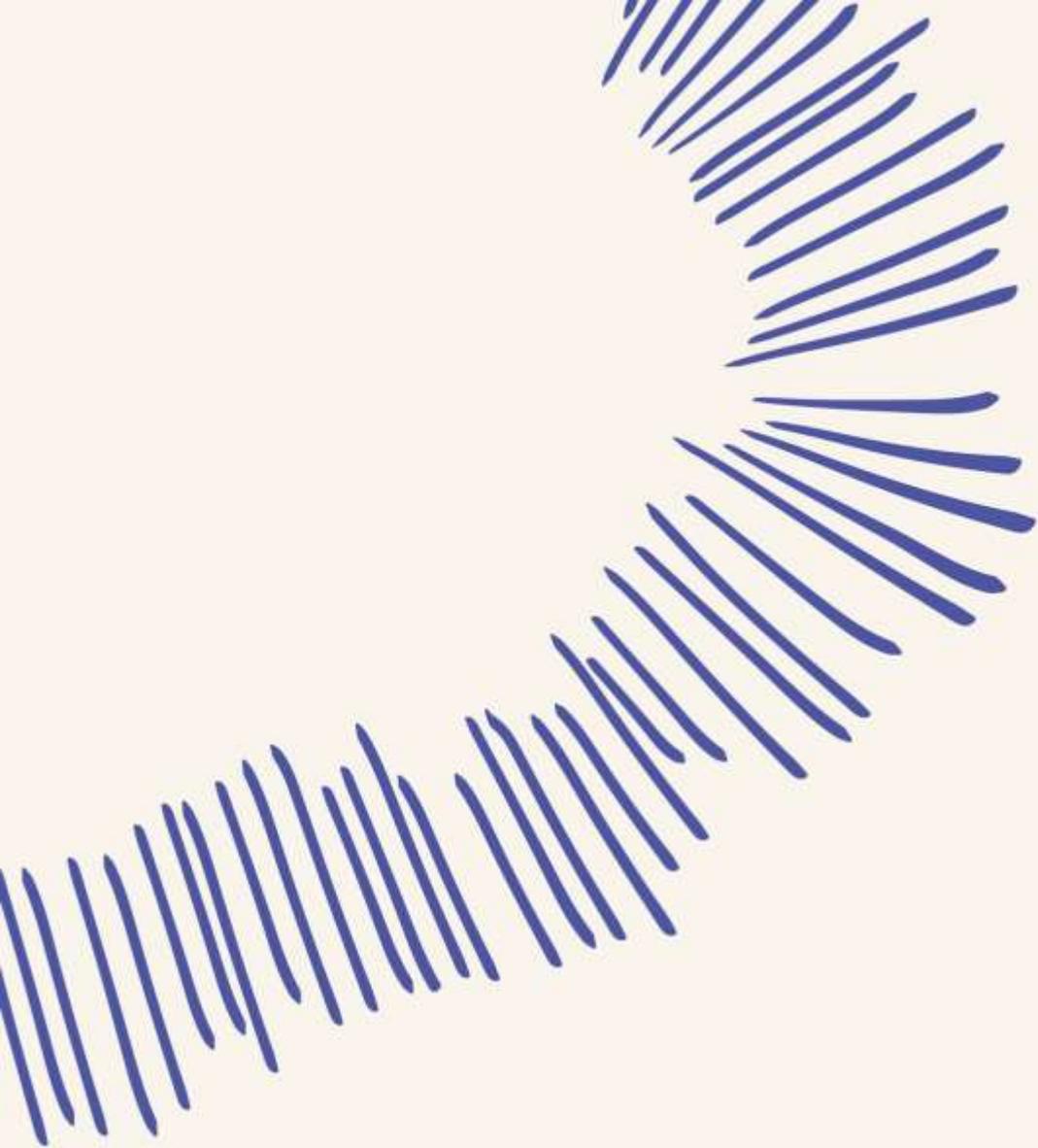


**IL PROGETTO
LIVING ICH, I SUOI
STRUMENTI ED
ESPERIENZE DI
GOVERNANCE
RIFLESSIONI
CONCLUSIVE**

modulo MAC





IL PROGETTO LIVING ICH, I SUOI STRUMENTI ED ESPERIENZE DI GOVERNANCE RIFLESSIONI CONCLUSIVE

modulo MAC

Valentina Zingari Lapicciarella

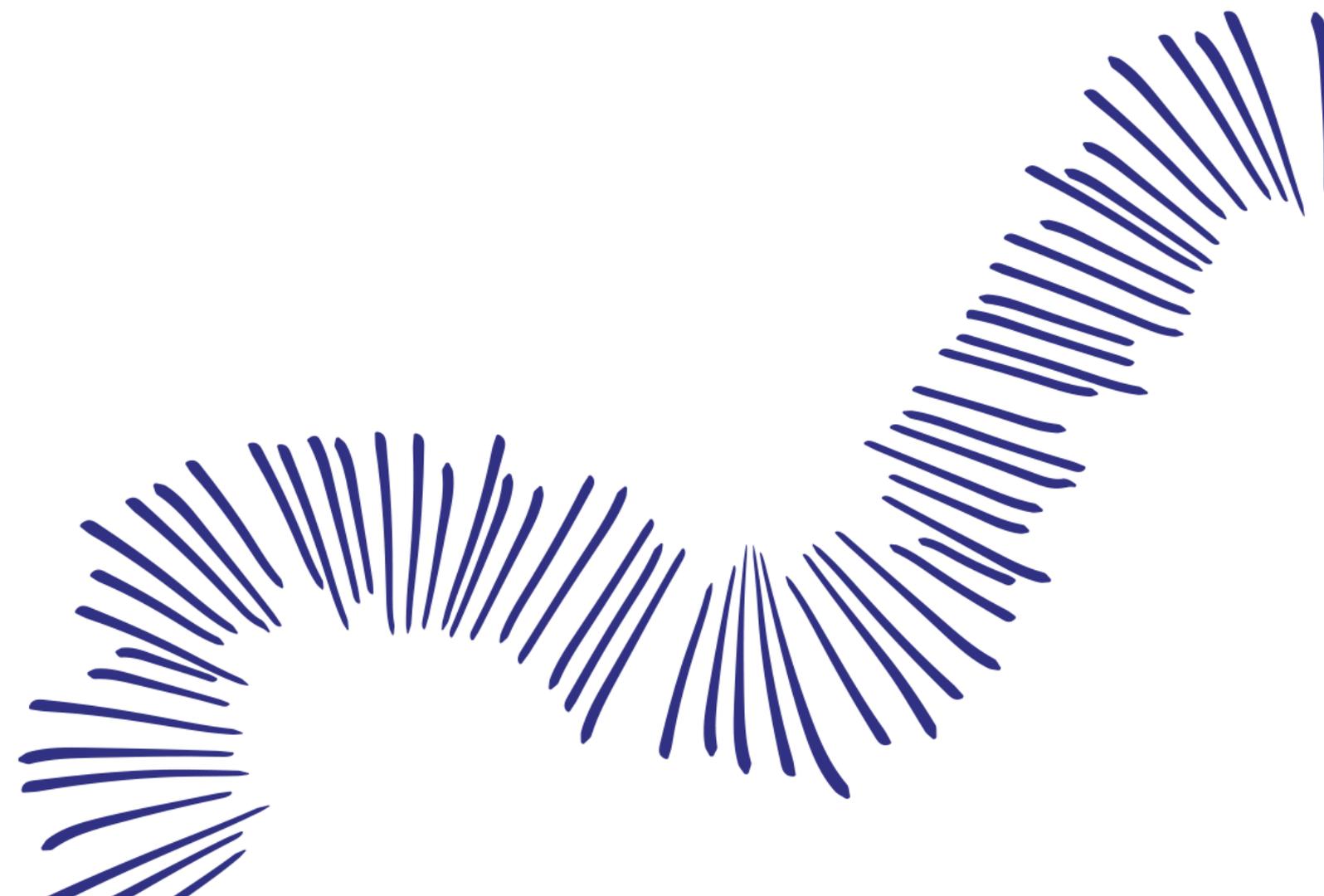
Antropologa culturale, SIMBDEA

Gennaio 2023

Documento di lavoro

INDICE

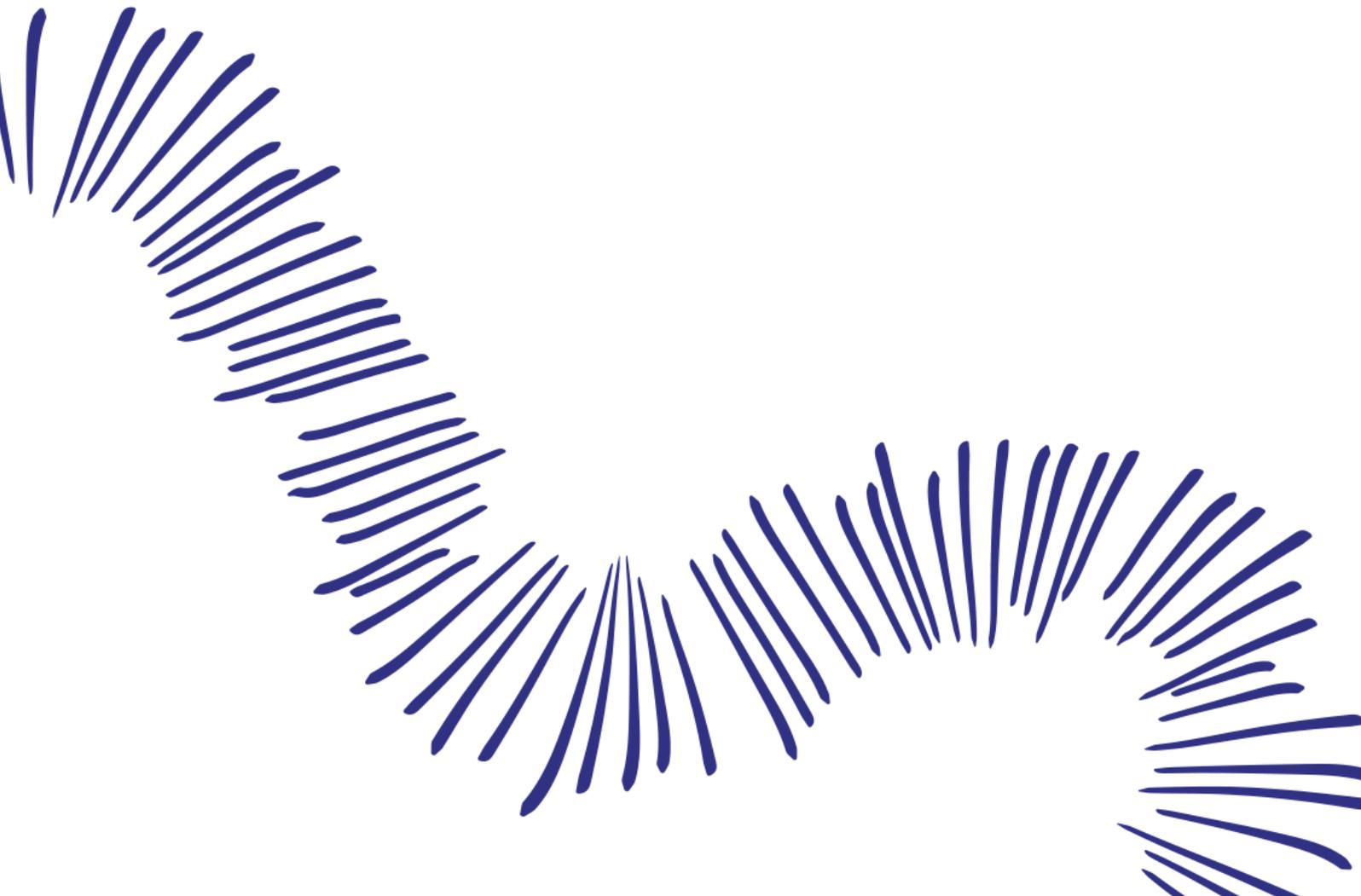
| | |
|---|----|
| Premessa | 1 |
| Introduzione. Il progetto come cantiere di sperimentazione per la governance transfrontaliera del patrimonio alimentare alpino come elemento del patrimonio vivente dell'umanità..... | 2 |
| Patrimonio alimentare alpino: una definizione condivisa..... | 4 |
| Criteri per l'identificazione del patrimonio alimentare alpino e buone pratiche di salvaguardia..... | 5 |
| Buone pratiche di salvaguardia..... | 7 |
| Governance: contesti di fiducia e condivisione dei benefici | 8 |
| Patrimonio immateriale: la prospettiva etica e la sostenibilità..... | 10 |
| Tra sistemi alimentari e patrimoni alimentari. Nuove narrazioni nelle Alpi delle Buone Pratiche | 14 |
| Strumenti di progetto, scelte metodologiche e tappe operative | 16 |
| Il patrimonio immateriale come strumento di resilienza nei contesti di crisi | 20 |
| LA CULTURA DELLA PERA PALA e "I CUSTODI DI RICCHEZZA" | 22 |
| COLTIVAZIONE DEI CEREALI - Farina 100% Grand Entremont e produzione del "Pain du Grand Entremont" nel Valais..... | 27 |
| VALORIZZAZIONE DELLE SEMENTI ANTICHE DI SEGALE E GRANO SARACENO tramite mappatura genetica nella media Valtellina | 32 |
| 100% LOCALE VALPOSCHIAVO..... | 34 |
| Strumenti di lavoro ed esperienze di governance dai terreni del progetto Living ICH: tavoli territoriali e transfrontalieri, carte delle comunità, knowledge café e giornate dei saperi transfrontalieri..... | 37 |
| Bibliografia minima di riferimento | 49 |



Premessa

Questa relazione conclusiva si pone tre obiettivi:

- Riprendere, nella prima parte, gli **aspetti e i temi fondamentali affrontati dal progetto**, ricordando su quali strumenti, definizioni e valori si sono fondate le diverse esperienze di salvaguardia e governance partecipativa sperimentate nel corso del progetto
- Affrontare, nella seconda parte, gli **aspetti fondamentali delle Linee guida UNESCO sul patrimonio immateriale in tempo di pandemia** – e le Raccomandazioni, ponendole in dialogo con le pratiche emerse dai terreni del progetto
- Analizzare, nella terza parte, alcuni dei **risultati delle esperienze di governance** portate avanti dal partenariato.



Introduzione.

Il progetto come cantiere di sperimentazione per la governance transfrontaliera del patrimonio alimentare alpino come elemento del patrimonio vivente dell'umanità

Il progetto Living ICH ha contribuito a sperimentare **sistemi di governance del patrimonio vivente** in alcuni territori alpini tra Italia e Svizzera che possiamo definire territori-pilota nell'impegno di salvaguardia del patrimonio vivente. Si tratta di valli alpine situate tra Lombardia, Grigioni e Vallese, che da anni contribuiscono a processi di salvaguardia del patrimonio utilizzando, nelle loro strategie di politica culturale, uno strumento normativo internazionale che costituisce una grande opportunità di trasformazione delle politiche patrimoniali nel senso della partecipazione e della sostenibilità. Come possiamo leggere nella stesura del progetto, Living ICH si è posto un obiettivo ambizioso: la sperimentazione di forme di buon governo del patrimonio vivente, in grado di coinvolgere in maniera equilibrata, sostenibile e durevole nel tempo, i diversi responsabili della trasmissione dei vivi patrimoni di cui sono depositarie le comunità alpine. Il progetto ha come sua genesi e cornice un impegno di lunga durata in questo ambito, attraverso lo strumento dei progetti INTERREG che dagli anni 2000 hanno generato una capacità delle amministrazioni e delle politiche locali a lavorare in maniera coordinata, in un permanente sforzo di progettazione e cooperazione.

Dall'importante progetto Alfoodway, concluso nel 2019, nasce un **processo di candidatura multinazionale UNESCO avviato da Regione Lombardia in partenariato con diversi territori dell'arco alpino**, che vuole capitalizzare e rafforzare i risultati di anni di progettazione, mettendo a disposizione delle comunità alpine un processo di salvaguardia concreto, effettivo e a lungo termine. Il progetto e processo di candidatura ha come oggetto un programma di salvaguardia condiviso dai paesi dell'Arco alpino. *"Patrimonio alimentare alpino. Un programma per la salvaguardia delle conoscenze, pratiche e valori delle comunità alpine"*.

Nell'ambito di Living ICH, il WP3 si era dato come obiettivo fondamentale la crescita di consapevolezza, la **mappatura e identificazione** partecipativa, che comprende attività di documentazione e ricerca, così come l'elaborazione di misure volte a rafforzare la **trasmissione** e la **governance** partecipativa (salvaguardia) di questo patrimonio. Ricordiamo, dal testo del progetto, gli obiettivi del WP3 che fanno riferimento ad uno strumento strategico per la comunità di lavoro transfrontaliera, la piattaforma partecipativa www.intangiblesearch.eu, importante riferimento sia da un punto di vista metodologico e concettuale che da un punto di vista politico, culturale e operativo.

Il *WP3* vuole porre le basi per i processi di crescita di consapevolezza (awareness raising) e rafforzamento delle capacità (capacity building) **per amministrazioni pubbliche e comunità** per la governance dei patrimoni culturali intangibili transfrontalieri. L'identità di un luogo viene trasmessa anche attraverso il patrimonio culturale immateriale, che appartiene alla comunità che la abita, e la cui salvaguardia e valorizzazione è affidata alla comunità stessa, l'unica che ne può permettere la sopravvivenza e la trasmissione. Questi beni immateriali combattono il rischio di appiattimento delle diversità culturali conseguente alla globalizzazione, concorrono al rafforzamento del senso di appartenenza delle comunità e rappresentano un potenziale interessante per lo sviluppo di una microeconomia a livello locale. La gestione e valorizzazione di questi beni transfrontalieri è da effettuarsi quindi in maniera molto oculata e consapevole, con il coinvolgimento attivo delle comunità locali detentrici di questo prezioso patrimonio e attraverso i più opportuni strumenti di governance. (...) Le aree studio vengono selezionate in primo luogo tra le aree già precedentemente contattate e interessate a lavorare sulla tematica, firmatarie di lettere di supporto. Sono stati contattati gli enti intermediari del territorio e a stretto contatto sia con le amministrazioni pubbliche dell'area che con le comunità. Si lascia aperta l'opportunità di aggiungere altre aree interessate. L'esperienza della partnership ha infatti evidenziato che la consapevolezza circa la rilevanza del patrimonio culturale immateriale non sia ancora percepita uniforme in tutte le aree transfrontaliere. Per questo motivo, è bene poter considerare eventuali aree che potrebbero avvicinarsi alla tematica prima dell'inizio del progetto. La mappatura dei patrimoni culturali intangibili nelle aree studio inizia dalla definizione dei criteri (p.es. quali filiere di saperi coinvolgere, a seconda delle specificità delle aree studio) e delle metodologie della ricerca. La **mappatura** utilizza strategie di indagine eterogenee (p. es. diverse fonti di informazione secondarie o osservazione diretta) per coprire i tratti distintivi dei territori individuati, le peculiarità delle comunità che vi abitano, e le pratiche che ne derivano e identificare le relative problematiche. In particolare, intangiblesearch.eu è una piattaforma permanente dell'ICH alpino, strumento community-based attivo dal 2015 e in continua implementazione, raccoglie e dà visibilità a questa ricerca, primo step per un processo di awareness raising. In particolare, RL coordina un'azione di "Participatory WEB" dedicata all'implementazione tecnologica di nuove funzionalità per la partecipazione delle comunità e alla creazione di una sezione "Governance" sulla piattaforma. (A. 3.2) Individuazione dei patrimoni culturali intangibili transfrontalieri più rilevanti nelle aree studio (1 o 2 per area studio) su cui concentrare le successive attività e dei loro attuali metodi di governance. **L'attività prevede di individuare i patrimoni più rilevanti e le attuali modalità di governance formali ed informali attuate dai soggetti locali e sovralocali** in tema di salvaguardia del patrimonio culturale immateriale nelle aree studio, nonché le politiche di governance già attuate dalle amministrazioni per la salvaguardia del bene individuato.

Ma quali sono gli aspetti metodologici fondamentali su cui sono state costruite le esperienze del progetto, di cui parleremo nella seconda parte di questo documento?

Patrimonio alimentare alpino: una definizione condivisa

In primo luogo, l'esperienza dei territori di progetto ha permesso, nell'ambito del processo di candidatura che ricordiamo vuole costruire le basi per nuove politiche culturali che possano contribuire a e rafforzare gli "sforzi di salvaguardia" delle comunità alpine, di **definire il patrimonio alimentare alpino come un elemento complesso ed integrato del patrimonio culturale vivente**, secondo la definizione che ne dà la **Convenzione UNESCO per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale**. Questa definizione è la base fondamentale per costruire una governance che risponda alle sfide della salvaguardia dei patrimoni viventi, caratterizzati da processi di costante trasformazione e ricreazione.

Il Patrimonio Alimentare Alpino si definisce come **un insieme di conoscenze, valori, capacità e pratiche di produzione, trasformazione e consumo**, vive nel quotidiano delle comunità alpine, nel ciclo dell'anno e delle stagioni, tra i tempi del lavoro e i tempi della festa. È un patrimonio in cui si incontrano e si fondono memoria e creatività, senso di identità e continuità, capacità di innovazione e adattamento.

Questo patrimonio comprende un vasto ed articolato insieme di espressioni che caratterizzano lo stile di vita, l'economia e il regime alimentare delle comunità alpine, profondamente legate: le pratiche agropastorali, con le transumanze stagionali e le fienagioni, l'orticoltura familiare con le attività di trasformazione e conservazione degli alimenti per l'inverno, la raccolta e conservazione di erbe, piccoli frutti e funghi, l'agricoltura su terrazzamenti e la gestione dei terreni di altitudine, la viticoltura e la frutticoltura, la coltivazione dei cereali di montagna e le pratiche di panificazione comunitaria, e tutto ciò che accade in cucina durante il ciclo dell'anno. **L'eredità storica delle Alpi è all'origine di filiere produttive locali di qualità**, la cui trasmissione e vitalità è di cruciale importanza per il futuro delle Alpi e per quello del pianeta.

Nell'ambito dell'elaborazione di piani di governance per la salvaguardia dei patrimoni intangibili transfrontalieri il tema comune di indagine, il **patrimonio alimentare**, è inteso quindi come l'insieme delle pratiche legate alla produzione, alla trasformazione e alla conservazione del cibo, nonché i rituali di consumo, i saperi e le conoscenze, i valori culturali e i paesaggi produttivi che lo rappresentano. Una definizione che favorisce la considerazione delle diverse filiere produttive locali alla luce dei principi e valori della sostenibilità ambientale, sociale ed economica: **possono essere considerate come espressione di patrimonio vivente quelle filiere produttive rispettose dell'ambiente, del "senso di continuità e identità" delle comunità alpine.**

Il Comitato del partenariato di Living ICH ha stabilito dei *criteri* per la scelta delle filiere, nell'ambito delle quali predisporre Piani di Governance a livello transfrontaliero nei seguenti territori:

Valtellina//Valposchiavo

Valle d'Aosta//Vallese
Val Venosta//Val Müstair

Focus del progetto sono state quindi le **filiera corte**, in particolare sono state identificate quelle legate alle seguenti produzioni, che presentano un altro potenziale per lo sviluppo di relazioni di cooperazione transfrontaliera tra le vallate alpine:

- Orticoltura
- Frutticoltura e castanicoltura
- Cereali Minori
- Apicoltura

Criteri per l'identificazione del patrimonio alimentare alpino e buone pratiche di salvaguardia

In fase di progettazione, arricchita poi nel corso del progetto, sono stati identificati 6 criteri per orientare il lavoro di scelta delle filiere ed elementi del patrimonio culturale immateriale e identificazione delle *comunità di pratica e saperi* da coinvolgere e cui dare la parola, nel complessivo processo di ricerca e di governance.

1. **Rappresentatività della filiera produttiva per la comunità** | mettere in luce il valore di appartenenza e identità come dimensione socioculturale; identificare l'importanza e il valore delle filiere produttive locali come pratiche vive nel quotidiano delle comunità, coinvolgendo non solo i produttori e gli artigiani ma anche le associazioni del territorio, gli studiosi e appassionati; le istituzioni culturali; i responsabili delle politiche locali; obiettivo: riconoscimento di quel patrimonio come importante per il "senso di identità e continuità» delle comunità territoriali
2. **Piccola scala e valore delle filiere in termini di micro-economia locale** | mettere in luce il potenziale e valore delle conoscenze locali e tradizionali espresse dalla filiera produttiva, anche in quanto garanzia di trasmissione della diversità delle pratiche/ biodiversità;
3. **Sostenibilità ambientale, economica e socioculturale** | potenziale di continuità del processo di salvaguardia del patrimonio per lo sviluppo locale sostenibile in tutte le sue dimensioni; sarà molto importante prendere in considerazione le iniziative in corso in favore di pratiche produttive sostenibili (biologico, slow-food, DOP e altre IPR);
4. **Vitalità e viabilità** | Identificare elementi culturali, comunità e filiere produttive vitali, oggetto di una rinnovata attenzione locale, con alle spalle movimenti di rivitalizzazione della società civile e quindi ad alto potenziale socioeconomico e culturale; per esempio, i cereali antichi in Val d'Aosta; i piccoli frutti e le fragole nel Vallese;
5. **Trasmissione e trasferimento di conoscenze, anche attraverso l'educazione formale e non formale** | Identificare comunità e filiere produttive ad alto potenziale educativo (patrimonio educante);
6. **Carattere transfrontaliero** | identificare comunità di saperi-filiere produttive vive nei territori pilota transfrontalieri, che possano favorire la cooperazione;

Questi sei criteri hanno costituito anche la base per definire e selezionare esperienze che possono essere definite **buone pratiche di salvaguardia del patrimonio alimentare alpino**.

Ma cosa significa salvaguardia per la Convenzione?

Il **concetto di salvaguardia** e le misure di salvaguardia nella Convenzione Unesco 2003.

Art.2.a

Per Salvaguardia si intendono le **misure volte a garantire la vitalità dell'ICH**, ivi compresa l'identificazione, la documentazione, la ricerca, la preservazione, la protezione, la valorizzazione, la trasmissione in particolare attraverso un'educazione formale e informale, come pure la rivitalizzazione dei vari aspetti di tale patrimonio culturale.

Salvaguardare l'ICH, significa assicurare la sua vitalità, lavorando sul contesto della trasmissione. Le minacce/rischi per la vitalità sono dei problemi attuali che costituiscono un ostacolo alla pratica e alla trasmissione degli elementi.

I rischi sono dei problemi anticipati (articolo 2.3).

Le principali **misure di salvaguardia**:

- **Sensibilizzazione: incitare a comprendere e apprezzare l'ICH;**
- **Autostima, crescita della consapevolezza e costruzione di contesti di fiducia;**
- **Identificazione, definizione e descrizione, come processo di inventariazione partecipativa;**
- **Documentazione e ricerca partecipativa;**
- **Trasmissione, per esempio attraverso l'educazione e la formazione;**
- **Preservazione, protezione giuridica;**
- **Accesso ai luoghi, ai materiali e agli eventi;**
- **Promozione, valorizzazione e comunicazione;**
- **Rivitalizzazione**

La partecipazione attiva delle comunità, gruppi e individui è indispensabile in tutte queste misure, con il supporto di altri attori pubblici e privati.

Una attenta analisi della definizione e degli ambiti della salvaguardia ci permette di collegare tra loro e metter in luce il valore delle diverse attività sviluppate nell'ambito del progetto, di cui parleremo nella terza parte di questo documento.

Possiamo considerare i **processi di governance e di cooperazione** – quindi di *governo* con il coinvolgimento di tutti gli attori fondamentali di tale processo - come fondamento della salvaguardia, alla luce dell'obiettivo fondamentale che è la vitalità del patrimonio. Per fare un esempio concreto, come potrò salvaguardare le pratiche di pascolo brado in alpeggio che assicura il benessere dell'animale e il mantenimento degli ecosistemi di alta montagna, gli alpeggi, la produzione di latte crudo di qualità e la lavorazione tradizionale in alpeggio, se le normative vigenti non favoriscono ed anzi penalizzano questo tipo di produzione che per noi è un tratto fondamentale del patrimonio vivente delle Alpi? E se il mercato non valorizza, con un giusto prezzo, il formaggio d'alpeggio rispetto a formaggi industriali?

Avrò bisogno di attivare un processo di sensibilizzazione delle politiche e amministrazioni, identificare e documentare il valore di tali pratiche per la comunità (mappatura e inventario), promuovere l'autostima delle comunità e attivare un movimento di pensiero-azione, proporre nuovi strumenti di protezione giuridica (AOP con disciplinari costruiti collettivamente dai pastori e casari, marchi, altro...), promuovere la rivitalizzazione di alpeggi abbandonati, ecc. Diverse candidature multinazionali, come la candidatura dedicata alla transumanza o quella in corso sulla "stagione d'alpeggio, sono dedicate a queste pratiche, fondamentali per il futuro delle Alpi.

Buone pratiche di salvaguardia

Un aspetto fondamentale ha costituito una solida base di lavoro - permettendo di collegare le attività del progetto con le evoluzioni del processo di candidatura multinazionale in corso; si tratta del concetto-chiave di "buona pratica di salvaguardia", espresso dall'articolo 18 della Convenzione.

Art. 18. Programmi, progetti e attività per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale

1. Sulla base delle proposte presentate dagli Stati contraenti e conformemente ai criteri che dovranno essere definiti dal Comitato e approvati dall'Assemblea generale, il Comitato selezionerà e promuoverà periodicamente progetti, programmi e attività nazionali, subregionali e regionali per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale che a suo **avviso meglio riflettono i principi e gli obiettivi della presente Convenzione**, tenuto conto delle esigenze particolari dei paesi in via di sviluppo.

Art. 1 Obiettivi della Convenzione

Gli scopi della presente Convenzione sono di:

- a) **salvaguardare** il patrimonio culturale immateriale;
- b) **assicurare il rispetto** per il patrimonio culturale immateriale delle comunità, dei gruppi e degli individui interessati;
- c) suscitare la **consapevolezza a livello locale**, nazionale e internazionale dell'importanza del patrimonio culturale immateriale;
- d) promuovere la **cooperazione** internazionale e il sostegno.

Nel dialogo con i **ricercatori e i facilitatori ed animatori dei tavoli partecipativi e knowledge café** – di cui parleremo in maniera più approfondita in seguito - il tema delle **buone pratiche di salvaguardia** ha permesso di focalizzare l'attenzione su concrete esperienze locali che devono essere rafforzate, possono essere ispirazione per altri percorsi, costituire un riferimento concreto su cui basare future progettazioni. Una lettura attenta della definizione di salvaguardia, combinata con una attenta analisi di quanto espresso dall'articolo 18, permette di cogliere la pertinenza dei 6 criteri elaborati dal progetto per la selezione delle filiere e delle pratiche.

Governance: contesti di fiducia e condivisione dei benefici

Un aspetto fondamentale da tenere presente in ogni processo di salvaguardia e di governance connette il tema della sostenibilità con quello dei **benefici**, che costituiscono una motivazione fondamentale per quel processo di impegno - engagement – e la costruzione di quel **clima di fiducia tra istituzioni e comunità** sul quale insiste nei suoi fondamentali lavori dedicati alla governance, l'economista Elinor Ostrom.

“Conventional collective-action theory predicts that these problems will not be solved unless an external authority determines appropriate actions to be taken, monitors behavior, and imposes sanctions. ... Fortunately, many activities can be undertaken by multiple units at diverse scales that cumulatively make a difference. I argue that instead of focusing only on global efforts (which are indeed a necessary part of the long-term solution), it is better to encourage polycentric efforts to reduce the risks associated with the emission of greenhouse gases. Polycentric approaches facilitate achieving benefits at multiple scales as well as experimentation and learning from experience with diverse policies”¹.

Il contributo di Elinor Ostrom all'evoluzione di un immaginario del cambiamento possibile nei processi partecipativi, è stato un apporto fondamentale per rafforzare quello che viene definito il “potere delle comunità” e la “trasformazione dell'organizzazione”.

*“Elinor Ostrom humanised the study of economics and politics. She discovered what is possible, and the problems that can be solved, when we trust each other. Her work inspires optimism, but she was also a realist, basing her findings on decades of tireless work in the real world. This quietly revolutionary research led her to become the first woman to win a Nobel prize in economics. She demonstrated that people's motivation and ability to cooperate, participate, and sustainably control their own resources are far greater than is usually assumed. Ostrom's work offers grounds for ambitiously re-imagining the relationship between people and institutions. It should inform and inspire policy debate about **community power, devolution, public service reform, and organisational transformation.**”²*

La **trasformazione organizzativa** di cui ci parla la Ostrom, trova nella Convenzione e a livello delle politiche culturali promosse dall'UNESCO una sponda importante, che possiamo collegare al tema dei benefici e della **condivisione dei benefici** promossa dai lavori della Convenzione per la biodiversità. D'altra parte, tutto questo trova una cornice fondamentale d'azione nel riconoscimento planetario della **sostenibilità come obiettivo generale da perseguire** e come sfida di sopravvivenza a livello planetario.

¹ Elinor Ostrom, 2010. Polycentric systems for coping with collective action and global environmental change. *Global Environmental Change* 20 (2010) 550–557 <https://commonsblog.files.wordpress.com/2007/10/elinor-ostrom-polycentric-system-for-coping-with-climate-change.pdf>

² Kaye S., 2020. Think Big Act Small: Elinor Ostrom's Radical Vision for Community Power. New Local Report, London, UK https://www.newlocal.org.uk/wp-content/uploads/2020/10/Think-Big-Act-Small_.pdf

Ma come assicurare una governance del patrimonio che sia effettivamente partecipativa?

Il progetto ha lavorato sperimentando diverse **modalità di coinvolgimento** delle comunità di praticanti e detentori a partire da un primo lavoro di mappatura e ricerca con le comunità, per arrivare ad organizzare concreti processi di partecipazione alla **definizione di bisogni** e delle possibili concrete **misure di salvaguardia in risposta ai bisogni identificati**, come previsto dal WP4 del progetto Living ICH, che insiste sul concetto di “bene comune” e gestione partecipativa:

Partecipazione è una parola chiave della governance globale. Le organizzazioni internazionali invitano i cittadini a partecipare come “esperti responsabili” alla definizione di progetti di salvaguardia dei propri patrimoni e a condividere le responsabilità delle loro scelte. In accordo con quanto stabilito nelle ultime conferenze delle Nazioni Unite, la partecipazione ampia e attiva di tutti i settori della società, incluse le comunità locali, è essenziale per lo sviluppo sostenibile e la loro partecipazione nella presa di decisione, progettazione e applicazione delle politiche di sviluppo deve essere incoraggiata. A livello di politica culturale, la partecipazione dei cittadini viene promossa come “strumento di conoscenza” e quindi è decisivo il loro coinvolgimento nei processi di patrimonializzazione.

Il patrimonio culturale immateriale può dirsi **bene comune** poiché frutto di una creazione collettiva, conservato e custodito dalle comunità di generazione in generazione. Le conoscenze, i saper fare tradizionali condivisi dalle comunità transfrontaliere rappresentano dunque un “bene comune” che, in quanto tale, va ripensato proprio partendo dalle regole di governance e gestione di questo patrimonio, a partire dal ruolo centrale che le comunità hanno o possono avere nella salvaguardia delle proprie espressioni culturali. **Dunque una gestione collettiva-partecipata del bene comune è una responsabilità educativa e sociale.** Dal punto di vista educativo, si tratta di promuovere nei cittadini consapevolezza di avere il potere e le capacità di essere attori del processo di governance del patrimonio culturale immateriale.

La sfida è quella di creare strumenti operativi, attraverso nuovi approcci metodologici, che mettano in risalto la complessità e l'enorme potenziale del Patrimonio Culturale Immateriale (Intangible Cultural Heritage, ICH) dove ogni attore locale, nazionale e transfrontaliero ricopre un ruolo specifico, dove il legame con il territorio e le sue risorse è fondamentale. Come definire una gestione partecipata del patrimonio in vista di uno sviluppo economico sostenibile? Il WP4 intende rispondere alla domanda definendo regole d'uso di condivisione, di produzione, di coproduzione e di trasmissione di tali patrimoni e applicandole alle comunità delle aree studio. Le azioni di animazione territoriale che verranno sperimentate sui 3 territori transfrontalieri individuati nel WP3 avranno la finalità di accrescere la consapevolezza delle comunità locali sull'importanza e sull'identificazione dei propri patrimoni, applicando modelli metodologici di governance di beni collettivi.

Patrimonio immateriale: la prospettiva etica e la sostenibilità

Il primo insiste sulla relazione – affettiva, culturale, sociale - tra patrimonio immateriale e comunità, che non deve mai essere data per scontata. Il patrimonio culturale immateriale nasce e sussiste a partire da una **relazione tra le comunità, i gruppi e gli individui che creano, praticano, trasmettono e gestiscono un elemento culturale e il loro sentimento d'identità, appartenenza e di continuità, piacere, dignità e sostenibilità sociale, economica e ambientale.** La partecipazione delle comunità è dunque una questione fondamentale, tanto che alcuni studiosi di processi di patrimonializzazione hanno affermato che il patrimonio culturale immateriale è la comunità.

Strumento-chiave per sviluppare processi di effettiva partecipazione, sono i **Dodici Principi di Etica della Convenzione, che non dobbiamo mai stancarci di ricordare, in quanto costituiscono un fondamentale quadro che potremo definire *linee guida* per un'etica del patrimonio - tutti gli aspetti fondamentali che possono garantire un giusto processo di riconoscimento dei diritti delle comunità, sulla cui base costruire e organizzare la governance: identificazione delle minacce e dei bisogni, rispetto delle pratiche consuetudinarie, accesso ai luoghi, le risorse e le informazioni relative al patrimonio, consenso libero ed informato, condivisione dei benefici derivati dagli interessi morali e materiali derivati dal patrimonio...** Ogni principio richiederebbe una spiegazione approfondita, alla luce di esperienze in corso ed esempi concreti.

L'etica della partecipazione al patrimonio culturale immateriale.

(www.unesco.org/culture/ich/fr/ethique-et-pci-00866):

- 1) Le comunità, i gruppi e, se del caso, gli individui devono avere il ruolo principale nella salvaguardia del proprio patrimonio culturale immateriale.
- 2) Il diritto delle comunità, dei gruppi e, se del caso, degli individui a mantenere le pratiche, le rappresentazioni, le espressioni, le conoscenze e le competenze necessarie per garantire la vitalità del patrimonio culturale immateriale deve essere riconosciuto e rispettato.
- 3) Il rispetto reciproco, nonché il rispetto e l'apprezzamento reciproco del patrimonio culturale immateriale, deve prevalere nelle interazioni tra Stati e tra comunità, gruppi e, se del caso, individui.
- 4) Tutte le interazioni con le comunità, i gruppi e, se del caso, gli individui che creano, salvaguardano, mantengono e trasmettono il patrimonio culturale immateriale dovrebbero essere caratterizzate da una collaborazione, un dialogo, una negoziazione e una consultazione trasparenti e subordinate al loro consenso libero, preventivo e informato.
- 5) L'accesso delle comunità, dei gruppi e degli individui agli strumenti, agli oggetti, agli artefatti, agli spazi culturali e naturali e ai luoghi della memoria la cui esistenza è necessaria all'espressione del patrimonio culturale immateriale dovrebbe essere garantito, anche in situazioni di conflitto armato. Le pratiche consuetudinarie che disciplinano l'accesso al patrimonio culturale immateriale dovrebbero essere pienamente rispettate, anche quando queste possono limitare un più ampio accesso del pubblico.
- 6) Ogni comunità, gruppo o individuo deve determinare in maniera libera ed autonoma il valore del proprio patrimonio culturale immateriale, questo patrimonio culturale immateriale non dovrebbe essere soggetto a giudizi esterni di valore.

- 7) Le comunità, i gruppi e gli individui che creano un patrimonio culturale immateriale dovrebbero beneficiare della protezione degli interessi morali e materiali derivanti da tale patrimonio, e in particolare dal suo uso, della sua documentazione, ricerca, promozione o adattamento da parte di membri delle comunità o di altri. La partecipazione viene associata ad una serie di concetti e pratiche eticamente fondamentali che garantiscono la trasmissione del patrimonio culturale immateriale: diritti, responsabilità, rispetto, ascolto, riconoscimento, consenso, accordo, cooperazione, trasparenza, confidenzialità, diversità, innovazione e creatività. Insieme alla condivisione dei principi di etica, il progetto ha permesso di avviare un processo di consapevolezza dei benefici del patrimonio culturale immateriale per le comunità, i gruppi e gli individui, in termini di benessere sociale legato al riconoscimento e alla salvaguardia dell'ICH.
- 8) La natura dinamica e viva del patrimonio culturale immateriale deve essere costantemente rispettata. L'autenticità e l'esclusività non devono costituire preoccupazioni e ostacoli alla salvaguardia del patrimonio culturale immateriale.
- 9) Le comunità, i gruppi, le organizzazioni locali, nazionali e transnazionali e gli individui devono valutare attentamente l'impatto diretto e indiretto, a breve e a lungo termine, potenziale e definitivo di qualsiasi azione che possa incidere sulla vitalità del patrimonio culturale immateriale o delle comunità che lo praticano.
- 10) Le comunità, i gruppi e, se del caso, gli individui devono svolgere un ruolo significativo nel determinare che cosa costituisce una minaccia al loro patrimonio culturale immateriale, in particolare la decontestualizzazione, la mercificazione e la falsa rappresentazione di esso, e nel decidere come prevenire e mitigare tali minacce.
- 11) La diversità culturale e le identità delle comunità, dei gruppi e degli individui devono essere pienamente rispettate. Nel rispetto dei valori riconosciuti dalle comunità, dai gruppi e dagli individui e della sensibilità alle norme culturali, l'attenzione specifica alla parità di genere, al coinvolgimento dei giovani e al rispetto delle identità etniche deve essere inclusa nella progettazione e nell'attuazione di misure di salvaguardia.
- 12) La salvaguardia del patrimonio culturale immateriale è di interesse generale per l'umanità e dovrebbe pertanto essere intrapresa attraverso la cooperazione tra parti bilaterali, subregionali, regionali e internazionali; tuttavia, le comunità, i gruppi e, ove applicabile, gli individui non dovrebbero mai essere alienati dal proprio patrimonio culturale immateriale.

La partecipazione viene associata ad una serie di concetti e pratiche eticamente fondamentali che garantiscono la trasmissione del patrimonio culturale immateriale: diritti, responsabilità, rispetto, ascolto, riconoscimento, consenso, accordo, cooperazione, trasparenza, confidenzialità, diversità, innovazione e creatività.

Insieme alla condivisione dei principi di etica, il progetto ha permesso di avviare un processo di consapevolezza dei benefici del patrimonio culturale immateriale per le comunità, i gruppi e gli individui, in termini di benessere sociale legato al riconoscimento e alla salvaguardia dell'ICH.

Lo sviluppo sostenibile contribuisce a garantire la vitalità (intesa come stato di salute) dell'ICH e delle comunità assicurando:

- il benessere socioculturale;
- le buone relazioni tra le comunità al plurale;

- la prosperità economica;
- la qualità dell'ambiente.

Da ormai 5 anni le Direttive Operative della Convenzione hanno un capitolo dedicato al rapporto tra salvaguardia del patrimonio culturale immateriale e sviluppo sostenibile al livello nazionale. <https://ich.unesco.org/en/directives> .

Come possiamo leggere nell'indice del capitolo VI, il primo paragrafo è dedicato alla sicurezza alimentare.

Chapter VI - Safeguarding intangible cultural heritage and sustainable development at the national level

- **VI.1 Inclusive social development**
 - VI.1.1 Food security
 - VI.1.2 Health care
 - VI.1.3 Quality education
 - VI.1.4 Gender equality
 - VI.1.5 Access to clean and safe water and sustainable water use
- **VI.2 Inclusive economic development**
 - VI.2.1 Income generation and sustainable livelihoods
 - VI.2.2 Productive employment and decent work
 - VI.2.3 Impact of tourism on the safeguarding of intangible cultural heritage and vice versa
- **VI.3 Environmental sustainability**
 - VI.3.1 Knowledge and practices concerning nature and the universe
 - VI.3.2 Environmental impacts in the safeguarding of intangible cultural heritage
 - VI.3.3 Community-based resilience to natural disasters and climate change
- **VI.4 Intangible cultural heritage and peace**
 - VI.4.1 Social cohesion and equity
 - VI.4.2 Preventing and resolving disputes
 - VI.4.3 Restoring peace and security
 - VI.4.4 Achieving lasting peace

In materia di Alimentazione, una direttiva specifica, la Direttiva n.178 dimostra l'assoluta pertinenza dell'approccio del progetto Living ICH.

VI.1.1 Food security

178. States Parties shall endeavor to ensure the recognition of, respect for and enhancement of those **farming, fishing, hunting, pastoral, foodgathering, food preparation and food preservation knowledge and practices, including their related rituals and beliefs, that contribute to food security and adequate nutrition and that are recognized by communities, groups and, in some cases, individuals as part of their intangible cultural heritage.** To that end, States Parties are encouraged to:

1. (a) **foster scientific studies and research methodologies, including those conducted by the communities or groups themselves, aimed at understanding the diversity of those knowledge and practices, demonstrating their efficacy, identifying and promoting their contributions to maintaining agro-biodiversity, providing food security and strengthening their resilience to climate change;**
2. (b) **adopt appropriate legal, technical, administrative and financial measures, including codes or other tools of ethics, to promote and/or regulate access to farming, fishing, hunting, pastoral and food gathering, food preparation and food preservation knowledge and practices, that are recognized by communities, groups and, in some cases, individuals as part of their intangible cultural heritage, as well as equitable sharing of the benefits they generate, and ensure the transmission of such knowledge and practices;**
3. (c) **adopt appropriate legal, technical, administrative and financial measures to recognize and respect the customary rights of communities and groups to those land, sea and forest ecosystems necessary for their farming, fishing, pastoral and food-gathering knowledge and practices that are recognized by communities, groups and, in some cases, individuals as part of their intangible cultural heritage.**

Il progetto è dunque pienamente in linea con queste direttive internazionali, e può essere valorizzato come un'importante sperimentazione per portare nella concretezza locale quelli che sono i valori e gli obiettivi di un movimento globale in favore della sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Le Direttive Operative della Convenzione, d'altra parte, incontrano le politiche e progettazioni della Commissione Europea. In un recente ed importante documento della Commissione, "Knowledge Centre for Global Food and Nutrition Security (KC-FNS) – advancing **knowledge towards zero Hunger and Sustainable Food Systems**"³, fornisce indicazioni concrete e preziose sulla transizione globale verso "sustainable agri-food system, in line with the objectives of the Farm to Fork Strategy and the Sustainable Development Goals".

³ <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC121570>

Tra sistemi alimentari e patrimoni alimentari. Nuove narrazioni nelle Alpi delle Buone Pratiche

Nel documento *Linee Guida alla mappatura partecipativa, l'inventario e la governance del patrimonio alimentare alpino* del febbraio 2021, che ha contribuito al processo di formazione dei ricercatori incaricati di svolgere attività di documentazione partecipativa e governance del patrimonio nei territori del progetto, abbiamo insistito sul tema **della condivisione dei benefici, a breve, medio e lungo termine.**

Il progetto si è basato sulla volontà comune di costruire una visione che favorisce il collegamento tra sistemi agro-alimentari e valori culturali, produzione di cibo, protezione della biodiversità coltivata e rispetto delle tradizioni locali.

In questa visione integrata, il tema dei benefici e della motivazione delle comunità a prendersi cura del patrimonio alimentare come un patrimonio vivente e fragile, è un aspetto fondamentale delle narrazioni che vogliamo contribuire a costruire. Per questo i documenti di formazione utilizzati insistono su alcuni aspetti fondamentali, che hanno contribuito – ci auguriamo ma i risultati sono incoraggianti – a costituire l'*orizzonte* di senso del progetto.

Una buona governance del patrimonio: -

- **Collega**, favorendo la partecipazione, creando nuovi spazi di dialogo e relazione, occasioni di progettazione e generando un clima di fiducia, anche collegato ai valori condivisi a livello locale che sono valori che uniscono le comunità, le istituzioni locali e le politiche.
- **Produce**, nuove conoscenze attraverso processi di documentazione e ricerca, formazione, progettazione, attivando processi di cooperazione a tutti i livelli
- **Protegge**, contribuendo al benessere socioculturale delle comunità alpine e dando continuità alle tradizioni e ai sistemi locali di protezione dell'ambiente a beneficio delle generazioni presenti e future.

Questa visione integrata dei benefici legati ad una buona governance del patrimonio, va collegata al piano delle politiche dei diversi livelli di governo. Se la Convenzione è uno strumento normativo globale che si rivolge fundamentalmente agli Stati nazione, sia chiaro che la responsabilità della gestione patrimoniale sono da attribuire ai diversi livelli di azione politica: i governi locali, regionali e nazionali e alla loro capacità di sinergia positiva. Nel caso del progetto Living ICH, che coinvolge regioni alpine in Italia e in Svizzera, i livelli coinvolti sono fundamentalmente locali e regionali/cantionali. Mentre la già citata candidatura del patrimonio alimentare alpino, coinvolgerà in maniera strutturata i diversi governi nazionali dell'arco alpino.

Le Direttive Operative della Convenzione costituiscono uno strumento importante per orientare i processi di cooperazione e governance.

L'istituzione di meccanismi di governance è fortemente raccomandata.

Direttive Operative 80-91

https://ich.unesco.org/doc/src/ICH-Operational_Directives-7.GA-PDF-EN.pdf#p170

Il Comitato incoraggia gli Stati parte a stabilire una **cooperazione funzionale e complementare tra comunità, gruppi e, ove applicabile, individui che creano, mantengono e trasmettono il patrimonio culturale immateriale, nonché esperti, centri di competenza e istituti di ricerca.**

80. Gli Stati parti sono incoraggiati a creare un **organo consultivo o un meccanismo di coordinamento** per facilitare la partecipazione di comunità, gruppi e, dove applicabili, individui, nonché esperti, centri di competenza e ricerca istituti, in particolare in:

- a) l'identificazione e la definizione dei diversi elementi del patrimonio culturale immateriale presente sul proprio territorio;
- (b) la redazione degli inventari;
- (c) l'elaborazione e l'attuazione di **programmi, progetti e attività;**
- (d) la predisposizione dei fascicoli di candidatura per l'iscrizione nelle Liste, in conformità con i relativi paragrafi del Capitolo 1 delle presenti Direttive Operative;

I vari livelli di governo evocati sopra, devono cercare di **adeguare le loro politiche e normative ai sensi della Convenzione.**

Art.13 e O.D. 103-105

Ai sensi della Convenzione, gli Stati parti sono incoraggiati a **sviluppare o modificare le politiche e legislazioni** relative al patrimonio culturale immateriale (ICH), per assisterli nell'attuazione della Convenzione.

Gli Stati parti devono **creare un ambiente favorevole** a livello nazionale all'interno del quale:

- (a) Il Patrimonio Immateriale sia apprezzato e rispettato;
- (b) **le Comunità, i Gruppi e gli Individui (CGIs) interessati possano essere assistiti ove necessario per salvaguardare** il loro ICH;
- (c) la gestione del patrimonio da parte delle CGIs possa essere riconosciuta e protetta

La governance del patrimonio altro non è che una organizzazione efficace dei processi partecipativi e di gestione delle risorse naturali e culturali – del patrimonio vivente. Questa va strettamente collegata alla salvaguardia e comporta la progettazione, a livello territoriale e transfrontaliero, di **concrete misure che favoriscano i processi di trasmissione del patrimonio.**

Questi processi di gestione collettiva dei beni comuni non sono affatto estranei all'esperienza storica delle comunità alpine, anzi possiamo senz'altro affermare che i **processi di governance, partecipazione alla vita politica e collettiva, gestione dei beni comuni sono una importante eredità storica delle comunità alpine.** La letteratura scientifica d'antropologia alpina ha, in

alcuni classici, un riferimento importante. Si pensa in particolare agli studi di P.P. Viazzo, R. Netting, H. Rosemberg e E.Wolf e J.Cole, indicati in bibliografia.

Strumenti di progetto, scelte metodologiche e tappe operative

Nella costruzione progressiva di reti di collaborazione, il progetto Living ICH ha permesso la costruzione di:

- **reti tematiche** in grado di identificare, rafforzare e/o progettare misure di salvaguardia a livello locale e/o transfrontaliero;
- un generale processo di **partecipazione ed emersione dei bisogni** a livello territoriale e di filiera, tramite l'elaborazione delle Carte delle comunità
- sistemi di **cooperazione a livello transfrontaliero**.

L'obiettivo generale, da non perdere mai di vista, è stata la costruzione di costruttivo dialogo tra **“comunità, gruppi ed individui, depositari e praticanti, e le istituzioni ed amministrazioni che, ai diversi livelli, devono dare il loro supporto ai processi di trasmissione e salvaguardia.**

Ecco come erano stati descritti nel testo del progetto quelli che abbiamo poi chiamato “tavoli partecipativi”, in corso d'opera.

Organizzazione workshop interattivi per gli amministratori pubblici e le comunità dei territori transfrontalieri

I workshop hanno la funzione di: 1) dare piena conoscenza dei patrimoni culturali immateriali ICH; 2) offrire il confronto diretto coi testimoni e gli esperti per trovare risposta ai quesiti che posti dalla comunità; 3) far comprendere lo stato dell'arte attuale; 4) immaginare azioni di salvaguardia partecipata. Pertanto in ogni workshop è prevista la visione del prodotto di comunicazione sugli eventi territoriali, il dialogo con testimoni o esperti ICH, esperienze immersive di contatto con i saperi e le pratiche individuate e azioni di dialogo e scambio tra i partecipanti per definire linee guida per la diffusione e la salvaguardia.

I risultati dei workshop vengono elaborati a partire dai tavoli di concertazione in cui i bisogni espressi dalle comunità di pratica e riassunti nella Carta delle Comunità,

Dobbiamo premettere, in queste note introduttive, il valore delle diverse tappe del progetto e la sinergia – in ognuno dei territori in cui si è sviluppato il progetto, - tra le attività di:

- **identificazione delle filiere produttive – e delle comunità di pratica sulla base dei 6 criteri sopra indicati**
- **mappatura – secondo dei criteri condivisi in fase di formazione - delle diverse realtà e esperienze da coinvolgere nei vari territori**
- **identificazione di buone pratiche di salvaguardia – secondo criteri condivisi in fase di formazione**
- **concezione e organizzazione dei tavoli partecipativi per la definizione dei bisogni e la redazione di “carte delle comunità”**

- **concezione e organizzazione di knowledge café – giornate dei saperi transfrontalieri – per la condivisione dei risultati dei tavoli con il contributo di professionisti dei processi partecipativi**
- **progettazione e realizzazione di mostre, installazioni artistiche e altri eventi di sensibilizzazione, restituzione e valorizzazione dei patrimoni viventi**

Queste attività hanno visto combinarsi e strutturarsi interessanti relazioni tra diverse competenze e ruoli, che vogliamo qui elencare:

- **Istituzioni regionali e cantonali – AESS Regione Lombardia, EURAC, Polo Poschiavo nei Grigioni, CREPA nel Vallese, il BREL Regione Valle d'Aosta. Responsabili della riflessione e delle scelte a monte, della progettazione, del coordinamento e monitoraggio attività.**
- **Ricercatori responsabili della ricerca di terreno nei territori e presso le comunità, gruppi e individui delle filiere identificate e di fare il collegamento con il processo partecipativi di governance – tavoli territoriali e transfrontalieri**
- **Facilitatori UNESCO ICH, responsabili dei momenti di formazione, strumenti e metodologie di lavoro, monitoraggio attività sul terreno e consiglio, contributo all'animazione di workshops e knowledge cafés.**
- **Professionisti responsabili della progettazione e gestione processi partecipativi – Codici Ricerca Intervento e CRATIV**

Per la Valle d'Aosta e il Cantone Vallese, hanno lavorato due diverse ricercatrici antropologhe, Virginie Deguillaume e Maria Anna Bertolino. Entrambe hanno partecipato alla formazione dei ricercatori, coordinata dalla Regione Valle d'Aosta e dagli Uffici del BREL.

Il lavoro con Virginie Deguillaume, da me seguito personalmente, ha permesso di definire alcuni **criteri per la mappatura delle comunità, gruppi e individui da coinvolgere**, a monte della ricerca di terreno vera e propria, basata sulle metodologie dell'inventario partecipativo, secondo questo schema, già orientato ad identificare dei referenti da coinvolgere nella successiva organizzazione dei Tavoli territoriali.

| FILIERA | LUOGO | COMUNITASTAKEHOLDERS – PRATICANTI (produttori, artigiani, praticanti, innovatori) | Contatti | REFERENTI POLITICI E ISTITUZIONALI | Contatti | ATTIVITA DI SALVAGUARDIA- VALORIZZAZIONE GIA IN CORSO – note su attività di salvaguardia da mettere in opera - idee |
|--|-------|---|----------|---|----------|---|
| <i>filiera valore agrobiodiversità alpina; esistenza di microfiliere territoriali che coinvolgono tutti gli attori (dal produttore, al</i> | | Coordinatore/i Tavolo | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <i>trasformatore, all'innovatore); filiera che rilancia pratiche "familiari" che valorizzano i saperi tradizionali;</i> | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|

| CHI (azienda - produttore) | COSA | COME | DOVE | MICROFILIERA / TRASFORMAZIONE | NOTE | ALTRE ATTIVITA' | LINK | CONTATTI |
|----------------------------|------|------|------|-------------------------------|------|-----------------|------|----------|
|----------------------------|------|------|------|-------------------------------|------|-----------------|------|----------|

Insieme a questa **mappatura**, è stata realizzata una **"guida alle interviste"**, griglia tematica utile ad orientare la raccolta dati, basata su interviste semistrutturate con i diversi gruppi – produttori attivi nelle due filiere della cerealicoltura e orticoltura.

Anna Maria Bertolino ha fatto riferimento, per le sue ricerche sulla cerealicoltura e la filiera dei piccoli frutti, al centro di ricerca CREPA.

Gli scambi tra Val d'Aosta e Vallese sono stati molto proficui, come emerge sia dalla raccolta condotta sulle buone pratiche di governance identificate (vedi cap. 2 pag. 37-43), che dai risultati dei tavoli – *carte delle comunità* - e dalle *giornate dei saperi transfrontalieri*, che analizziamo nella terza parte di questo documento. Le due ricercatrici hanno lavorato separatamente, partecipando però e contribuendo ai momenti di confronto sui risultati e la restituzione alle comunità e amministratori dei territori coinvolti.

In Val Venosta e Val Munstair, la stessa ricercatrice Ricarda Schmidt è stata attiva sui due territori, partecipando anche ai *knowledge café* negli altri territori di progetto e facendo da collegamento tra comunità, gruppi e territori. Questa funzione di mediazione a attiva partecipazione al processo di salvaguardia avviato ha avuto un impatto importante sui territori in questione, come possiamo dedurre dal questionario sulla buona pratica presentato a pag. 26.

In Valtellina e Valposchiavo, sono stati attivi gli stessi ricercatori antropologi, Naima Comotti e Lorenzo Caglioni. Il fatto che le ricerche siano state svolte, su territori transfrontalieri, dalle stesse persone può essere considerato un valore aggiunto. La ricerca etnografica è luogo di relazioni, affettività, spazio espressivo di desideri e progetti.

Tutti i ricercatori attivi sul terreno non hanno solo portato avanti le loro ricerche ma attivato relazioni, scambi, e contribuito ai processi di governance dei tavoli partecipativi anche in maniera diretta e concreta, coinvolgendo persone, associazioni e produttori locali – nel progetto. Dobbiamo quindi considerare la circolarità delle relazioni e dei ruoli per arrivare a comprendere appieno **l'ecosistema prodotto dal progetto**.

Non si tratta di un processo lineare, ma di un processo circolare

Progettazione - Ricerca sul terreno – Inventario ICH - Tavoli partecipativi - Eventi transfrontalieri – cooperazione tra territori



Le ricerche svolte sono state sintetizzate in schede ICH, secondo il format elaborato da Regione Lombardia per la piattaforma www.intangiblesearch.eu. Anche questo processo di sintesi e condivisione dei dati può essere considerato una buona pratica di salvaguardia del patrimonio vivente.

In questi diversi contesti del progetto Living ICH, sono stati progettati **workshop, tavoli tematici, territoriali e transfrontalieri** che hanno portato all'elaborazione di documenti nominati “**carte di comunità**”, “**mappe dei bisogni delle comunità**” e “**agende delle azioni da compiere**”. Tutti questi documenti sono risultato e riflesso dei processi sviluppati sui territori grazie all'impegno dei ricercatori, facilitatori, delle comunità coinvolte, dei protagonisti/portatori di buone pratiche di salvaguardia del patrimonio alimentare alpino, con loro degli amministratori che hanno partecipato ai lavori, di tutte le persone e istituzioni impegnate, ai diversi livelli, nella realizzazione delle attività.

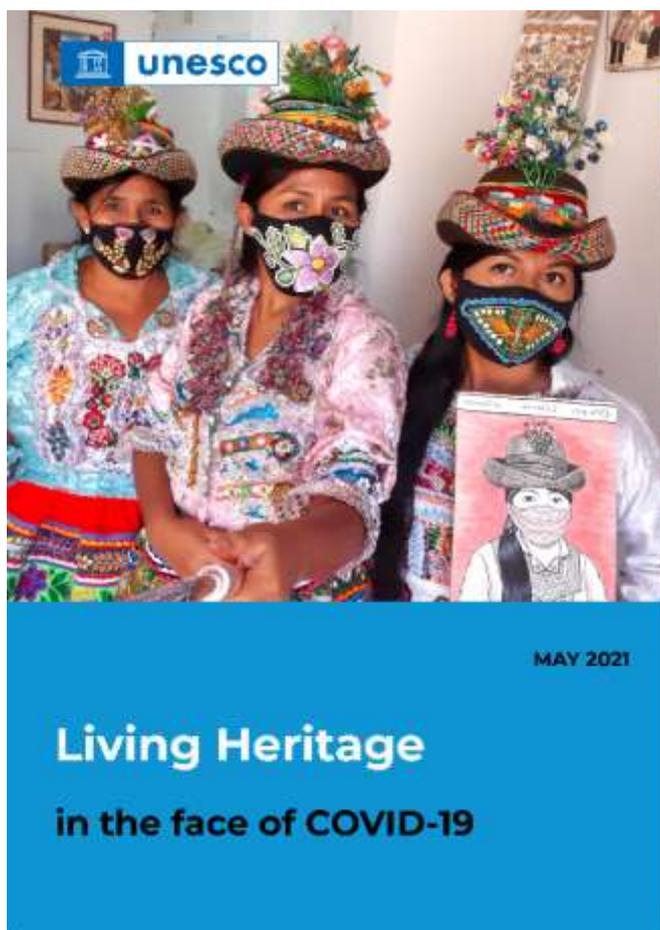
Il patrimonio del progetto è costituito – ad oggi - da questo insieme di esperienze che si raccontano sulla carta, strumenti di espressione collettiva dei bisogni di salvaguardia delle comunità e base preziosa per successivi sviluppi dei processi locali di salvaguardia. Nella terza parte di questo documento rifletteremo su questi risultati, entrando nel concreto di alcune esperienze del progetto che ci permettono di tracciare un **modello di governance del patrimonio dell'alimentazione alpina** - secondo l'esperienza di Living ICH.

Il patrimonio immateriale come strumento di resilienza nei contesti di crisi

Nel corso della Pandemia di Covid 19, il mondo intero ha preso consapevolezza dell'importanza della dimensione locale per la sopravvivenza dell'umanità, proiettata nella sua corsa globale. Le Organizzazioni internazionali, come l'UNESCO, hanno messo a disposizione delle comunità delle piattaforme digitali per la condivisione delle loro difficoltà, sofferenze, ma anche per fare emergere e rafforzare le capacità di resilienza alla pandemia.

La pandemia ha messo a rischio la sicurezza alimentare a livello globale, facendo anche emergere risposte sorprendenti che hanno fatto entrare il termine “resilienza” nel linguaggio comune. Come espresso nel **Vademecum del progetto Living ICH, frutto di un lavoro collettivo che ha riunito ricercatori e facilitatori UNESCO**, quelli che sono i mega-trend – **cambiamento climatico, crisi sanitarie, conflitti armati** – stanno producendo quella che potremmo definire una **svolta globale verso la sostenibilità**.

Abbiamo tenuto conto non solo della pandemia, ma del più generale orizzonte di crisi climatica, ambientale, politica che stiamo vivendo.



<https://ich.unesco.org/en/living-heritage-and-the-covid-19-pandemic-01179>

Durante la Pandemia, l'UNESCO ha aperto un grande processo di scambio di esperienze, tramite una piattaforma e la survey **"PATRIMONIO VIVENTE IN CONTESTI DI CRISI"**. La resilienza delle comunità attraverso il patrimonio, e quindi i processi di **consapevolezza patrimoniale** generati dalla pandemia, sono resi evidenti da moltissimi dei casi emersi dalla piattaforma e survey UNESCO.

Il progetto Living ICH ha integrato, nelle sue prospettive di lavoro, una riflessione specifica dedicata alla pandemia, integrando negli strumenti di ricerca utilizzati dai ricercatori sui diversi terreni domanda specifiche che riprendono la struttura delle Linee Guida UNESCO:

- I. **Quale impatto ha avuto la Pandemia sul patrimonio vivente?**
- II. **Come il patrimonio si sta adattando alla crisi?**
- III. **Come le comunità stanno usando il loro patrimonio per sostenersi durante la crisi della pandemia?**

Questo terzo punto, in particolare, ha orientato la riflessione di alcuni ricercatori – pensiamo in particolare a Ricarda Schmidt attiva tra la Val Venosta, la Bassa Engadina e Val Mustair - sul patrimonio vivente come risorsa, il suo ruolo durante la pandemia ma anche **il ruolo della pandemia nella presa di coscienza che ha generato**.

Per analizzare in termini di "buone pratiche di salvaguardia del patrimonio" e "buone pratiche di governance", come introdotte nel capitolo precedente – le esperienze delle comunità coinvolte nel progetto Living, **abbiamo chiesto ai ricercatori di scegliere una esperienza particolarmente significativa dai loro terreni, costruendo, con Tamara Nikolić Đerić, un breve questionario**.

Dalle risposte a questo questionario emergono dati estremamente interessanti. La crisi viene descritta come opportunità per ricercare e ritrovare il proprio patrimonio come in Val Venosta (*la pandemia ci ha mostrato fortemente quanto sono importanti queste usanze per la nostra identità e la nostra coesione sociale*) prendere coscienza dell'importanza della sovranità alimentare come in Valais (*l'argomento della sovranità e autosufficienza alimentare è stato centrale non solo durante l'emergenza pandemica ma anche a seguito del conflitto Russia-Ucraina*), o costruire e rafforzare nuove realtà virtuose come il consorzio di orticoltura Orti Val d'Aosta (OrtoVdA - *Durante il confinamento del 2020 gli agricoltori hanno avuto accesso ai loro orti (così come tutti gli abitanti valdostani, grazie a una delibera regionale, segno dell'importanza di questo elemento patrimoniale), lavorando normalmente. Alcuni produttori si sono attivati con le consegne a domicilio e con dei gruppi di acquisto tramite WhatsApp, mantenendo questo canale di vendita anche dopo la fine della pandemia, rendendosi conto della praticità di questo tipo di interazione con i clienti*).

Riportiamo di seguito le risposte al questionario, sottolineando alcuni aspetti di particolare interesse sia per l'analisi di queste esperienze in quanto buone pratiche di salvaguardia e governance, che per una comprensione di quanto la pandemia abbia contribuito a prendere coscienza del patrimonio come **strumento di resilienza in periodi di crisi**, in riferimento non solo alle crisi sanitarie, ma anche a quelle legate al cambiamento climatico o ai conflitti armati.

Living ICH

Buone pratiche di governance sul territorio – Val Venosta

LA CULTURA DELLA PERA PALA e “I CUSTODI DI RICCHEZZA”

Val Venosta e Val Müstair
Ricarda Schmidt

Il caso della ricerca sulla pera pala è di grande interesse, rivelando anche l'impatto che la presenza del ricercatore ha avuto in un contesto di rivitalizzazione di questa cultura. Il Comitato Pera Pala di Glorenza e la Cooperativa di Comunità Alta Val Venosta (BGO), sono stati fortemente coinvolti nel progetto Living ICH, diventando importanti interlocutori sui temi della salvaguardia del patrimonio vivente. Come spiegato al punto 2, il progetto ha avuto risultati molto concreti, come per esempio la creazione di un nuovo frutteto tradizionale. Anche sul piano degli scambi attraverso le frontiere, tra valli vicine, il progetto Living ICH ha promosso momenti di incontro strategici, come quello avvenuto nei Grigioni a Trin, con l'associazione LOVTRIN.

Riportiamo anche le note di terreno legate alla ricerca “i custodi di ricchezza in tempi di pandemia”, sottolineando alcune testimonianze di particolare valore per la nostra riflessione.

Per quanto riguarda la pandemia, rileviamo due aspetti, da un lato il disagio e la difficoltà legata all'annullamento di eventi molto importanti per la società locale, dall'altro la presa di coscienza che la pandemia ha provocato, rafforzando i processi di rivitalizzazione in atto.

Nelle sue “Annotazioni sugli effetti della pandemia sul patrimonio immateriale in Val Venosta, Bassa Engadina & Val Müstair”, Ricarda Schmidt scrive: *Le interviste con i custodi di ricchezza in Val Venosta, Bassa Engadina & Val Müstair hanno rivelato che la pandemia non ha rivestito un ruolo fatale in nessun dei casi indagati: nessuna pratica è stata paralizzata definitivamente a causa della pandemia. A breve termine, le pratiche della ‘Coltivazione e produzione di antiche sementi’⁴ e della ‘Coltivazione e trasformazione della pera Pala’ erano confrontati con degli effetti gravosi.*

⁴ Sono stati annullati le feste delle sementi che hanno un carattere internazionale e riuniscono custodi di tutta l'Europa.

Ormai, però, i custodi hanno nuovamente ripreso le attività corrispondenti e la vivacità delle attività è quasi uguale al livello prima della pandemia.

Siccome gli esempi indagati si basano esclusivamente su catene brevi (relativo alla produzione, al marketing, alla distribuzione), i cicli di produzione non si sono completamente bloccati in nessun caso. In diversi casi, soluzioni creative sono state sviluppate oppure sono state prese in considerazione.

Il fatto che – grazie alla pandemia – la popolazione (ampia, generale) è molto più consapevole dell'importanza della produzione locale e della complessità e della vulnerabilità del mercato globale si è mostrato un vantaggio per il patrimonio immateriale nella zona pilota.

1. **La governance si basa su principi multilivello/ multi stakeholder (pubblica, privata, non-governativa, comunità di pratica, ricercatori...) - include almeno 2 livelli/ 2 diversi stakeholder?**
 - In Val Venosta ci sono numerose persone che si occupano con molta passione della pera Pala. Sono persone private che hanno un pero a casa, ma anche (pochi) contadini e un panettiere che cercano di coltivare, lavorare e commercializzare la pera Pala professionalmente. I due stakeholder più importanti sono il Comitato per la pera Pala di Glorenza (che organizza ogni anno le Giornate della pera Pala) e la Cooperativa di Comunità Alta Val Venosta (BGO) che organizza la raccolta della pera Pala, ma ormai ha anche cominciato a lavorare e commercializzare la pera (frutta fresca e prodotti confezionati). L'interesse per la pera Pala si basa dunque su diversi livelli.
 - Attualmente, non c'è ancora una vera e propria governance di questo ICH, ma **la passione è enorme e anche il potenziale**. Le condizioni per uno sviluppo prudente e sostenibile di questo ICH sono perciò ottime.
2. **I beneficiari sono consapevoli del significato del concetto PCI e la relazione delle pratiche agricole e della cultura?**
 - Grazie al progetto Living ICH la consapevolezza (relativo al sapere legato alla coltivazione & lavorazione della pera) della popolazione locale e soprattutto del **Comitato per la pera Pala e della BGO** è stata creata oppure rinforzata. Abbiamo partecipato alle Giornate della pera Pala due volte (2021, 2022) e abbiamo organizzato numerosi eventi legati alla pera Pala e alla frutticoltura tradizionale. Abbiamo rinforzato la consapevolezza per il valore ecologico dei frutteti tradizionali e dei peri plurisecolari. Per questo, **il consiglio comunale di Glorenza ha deciso di creare un nuovo frutteto tradizionale a Glorenza su una superficie di 1200 metri quadrati.**
3. **La pratica integra riflessioni sull'ambiente e la relazione tra ambiente e PCI?**
 - I frutteti tradizionali sono gli habitat più ricchi dell'Europa Centrale (con più di 5000 specie). **I frutteti tradizionali sono 'cultural biotopes'**, risultati di una relazione armonica tra uomo e natura. Anche i peri (che qualche volta fanno parte di frutteti tradizionali) non sopravvivono senza la coltivazione umana.
4. **La pratica contribuisce alla sostenibilità economica delle comunità (PCI)**

- Nell'ambito del progetto Living ICH ho scritto una domanda di aiuto che abbiamo mandato ad una Fondazione altoatesina; è attualmente in corso di esame. Vuole porre le basi per una governance stabile e duratura sul livello locale e messa in pratica dalla società civile.
5. **Si è dimostrato o esiste un potenziale per scambi o collaborazioni transregionali o transnazionali.**
- La pera Pala è decisamente una tradizione della Val Venosta e costituisce una parte importante dell'identità locale. Nell'ambito di Living ICH abbiamo visitato un panificio a Santa Maria Val Müstair (a pochi chilometri di Glorenza) che produce ugualmente un pane di pere. Loro utilizzano pere della Turchia. Attualmente, però, non c'è nessun potenziale per creare una filiera corta (cereali dalla Val Müstair & pere dalla Val Venosta), siccome il pane della pera Pala è un USP dell'Alta Val Venosta e attualmente ci sono semplicemente troppi poche pere. Non vedo che questa situazione cambierà nel prossimo futuro (forse piantare peri in Val Müstair potrebbe essere una soluzione)
 - **Nell'ambito del progetto abbiamo organizzato una study tour a Trin in Cantone dei Grigioni. Lì, abbiamo incontrato l'associazione locale LOVTRIN che 'lotta' per la preservazione del paesaggio culturale (molti frutteti tradizionali con delle varietà antiche). Soprattutto si occupano di antiche varietà di peri. Lo scambio con loro era interessantissimo e molto motivazionale per il Comitato per la pera Pala di Glorenza (che ha notato che ci sono altre associazioni confrontate con simili sfide). È previsto una visita di LOVTRIN a Glorenza nell'ambito delle Giornate per la Pera Pala dell'anno prossimo.**
 - In Bassa Engiadina (a Scuol e a Ramosch) ci sono i membri della Fundaziun Pro Terra Engadina che si occupano delle varietà antiche di frutta in questa zona. Anche con loro siamo stati in contatto (Thomas di Ramosch ha partecipato al nostro convegno a Glorenza sul tema dei frutteti tradizionali). Anche loro stanno sviluppando delle strategie e delle prospettive per le loro varietà.
6. **Come ha vissuto la comunità/gruppo di produttori/ associazione il periodo di pandemia e abbiamo indicazioni sulla eventuale sofferenza legata alla crisi o sul patrimonio vivente e la sua governance (intesa anche come capacità a fare rete) come risorsa per rispondere alla crisi?**
- **Le Giornate della pera Pala sono state cancellate nel 2020.** Ormai si sono riprese e abbiamo fatto numerosi eventi quest'anno (di più del solito, grazie a Living ICH: mostra, convegno, cinema all'aperto).
 - Grazie alla pandemia (e alla guerra & al cambiamento climatico), **la gente ha notato l'importanza delle filiere corte (in generale, non solo relativo alle pere).** Non c'è nessun esempio dell'ICH in Val Venosta – Bassa Engiadina – Val Müstair che ha avuto grandi problemi a lungo termine per motivi della pandemia. Al contrario: **il feedback dei custodi sugli effetti della pandemia era piuttosto positivo (vedi sotto).**

I custodi di ricchezza nei tempi della pandemia

Feedback ottenuto da parte dei custodi nell'ambito delle interviste (condotte da primavera del 2021 fino alla primavera del 2022).

Raccolta, coltivazione e lavorazione delle erbe selvatiche: Martha Stieger, Martello

- I corsi e le 'passeggiate' / i giri hanno luogo soprattutto durante l'estate quando la pandemia non costituisce un grande problema
- La pandemia non ha messo il mio business a rischio, siccome non dipendo economicamente dei corsi oppure della vendita dei prodotti

Utilizzo e trasformazione del circolo: Ralph Steiner & Valentin Hohenegger, Fuldera

- Il nostro negozio rimaneva chiuso solo per un periodo di poche settimane; in Svizzera non c'era un lockdown per tanto tempo
- **I nostri libri delle ordinazioni erano pieni, abbiamo continuato a lavorare con minimi adattamenti**

Utilizzo e trasformazione del circolo: Manuela Ruffinatscha, Prato sullo Stelvio

- Produco i miei cuscini anche e soprattutto per alberghi e li vendo anche sul posto, negli alberghi; per questo durante il lockdown ho notato abbastanza fortemente le conseguenze della pandemia
- Qualcuno mi ha proposto di creare uno shop su Amazon; ci ho pensato brevemente, ma poi mi sono resa conto che questo non sarebbe stato conforme con il mio **obiettivo di creare filiere corte e di comportarmi in un modo sostenibile**. Poi non sono economicamente dipendente della vendita dei miei prodotti; abbiamo anche altri fonti di reddito

Produzione di acquaviti: Friedrich Steiner, Malles

- **Le mie acquaviti sono maturate e migliorate nel tempo del lockdown quando il nostro albergo rimaneva chiuso. Ho preso l'occasione di combinare/ abbinare singole riserve e di migliorarle in questo modo**

Tessitura artigianale: Maya Repele, Santa Maria Val Müstair

- Il nostro negozio rimaneva chiuso solo per un periodo molto breve
- Le tessitrici non lavorano tutte contemporaneamente ed era sempre possibile mantenere le distanze (sociali)
- Abbiamo notato un calo relativo ai regali aziendali; prima della pandemia tante aziende hanno ordinato i regali per i loro clienti da noi – è poi, durante la pandemia, tutti i meetings sono stati organizzati nel formato virtuale e non c'erano più riunioni sul posto. Abbiamo notato fortemente questo cambiamento nel mondo del lavoro. La situazione non si è ancora normalizzata (agosto 2022)

Scultura e arte della lavorazione della pietra: Andreas Wieser, Lasa

- La scuola professionale per la lavorazione della pietra doveva rimanere chiusa per un certo periodo
- Fortunatamente disponiamo di un impianto molto efficace che di solito serve ad aspirare la polvere del marmo. I nostri allievi sono abituati a lavorare con la mascherina durante alcune fasi di lavoro

Lo Stilzer Pfluagziachn, il Klosn ed altre usanze: Roland Angerer, Stelvio

- Relativo al Pfluagziachn (che si fa in un turno biennale) l'abbiamo organizzato a febbraio del 2020, poco prima del lockdown totale. Si è svolto in un'atmosfera di serenità e spensieratezza – e ormai si sa che gli eventi all'aria aperta non costituiscono nessun problema. E per questo nel 2022 lo potevamo organizzare nuovamente.
- Relativo al Klosn la **pandemia ci ha mostrato fortemente quanto sono importanti queste usanze per la nostra identità e la nostra coesione sociale. Il Klosn si svolge ogni anno a dicembre, cioè negli ultimi due anni proprio nel periodo di alte incidenze e forti restrizioni. Però nel nostro villaggio si notava un forte desiderio, un bisogno quasi esistenziale di organizzarlo – contro tutti gli ordini impartiti. E l'abbiamo fatto. Però senza annunciarlo, senza parlarne. Per questo non hanno partecipato persone 'esterne'. Nonostante questo, si faceva la sfilata come sempre, nella stessa forma, nello stesso modo. Questo ci ha dato molta forza e la nostra coesione sociale è stata nuovamente rafforzata**

Sgraffito: Josin Neuhäusler, Susch

- La pandemia non costituiva un grande problema per me. Mi sono adattato: organizzo più corsi durante l'estate e con meno gente

L'arte dell'intreccio dei vimini: Irmgard Gurschler-Klotz, Colsano

- Relativo al mio materiale sono indipendente: i vimini si trovano vicino a casa mia e il terreno è nostro
- La pandemia ha creato un interesse più forte per prodotti sostenibili e regionali nella popolazione
-

Coltivazione e produzione di antiche sementi: Edith und Robert Bernhard, Burgusio

- La pandemia ci ha mostrato quanto sono importanti i circuiti locali e la sovranità alimentare – e quanto sono vulnerabili i cateni di distribuzione globali

Feltratura: Gaby Famos, Vnà

- Qui, nel piccolo paese di Vnà, non ho notato molto dalla pandemia. La vendita dei miei prodotti di feltro è solo una delle mie fonti di reddito

Coltivazione e trasformazione della pera Pala: Elmar Prieth & Petra Windegger, Glorenza

- La pandemia ci ha colpito gravemente. Nel 2020 dovevamo annullare le Giornate della pera Pala, nel 2021 le potevamo organizzare nuovamente, sebbene in formato ridotto.

Ormai siamo felici per tutto che possiamo mettere in pratica

Produzione di birra artigianale: Reto Rauch, Martina

- Nelle prime settimane della pandemia, quando la vita pubblica e la gastronomia hanno subito un arresto, non riuscivo più a dormire la notte.
- I nostri magazzini erano pieni, dovevamo ridurre la nostra produzione e le ore di lavoro del nostro personale. D'intesa con i nostri azionisti abbiamo organizzato i saldi che erano un successo enorme. Abbiamo venduto tutta la merce in magazzino (cioè tutta la birra che si trovava nel magazzino) in una serata.
- Poi nell'estate del 2020 la richiesta per le nostre birre era all'improvviso così alta che non eravamo in grado di esaudire tutti i desideri.
- Oggi (maggio del 2022) direi che la nostra birreria è un 'vincitore' della pandemia: notiamo fortemente che i clienti sono maggiormente consapevoli della complessità delle catene globali e danno più importanza all'origine locale/ regionale. E anche la gastronomia è cambiata in questo senso. Naturalmente speriamo che questa tendenza prosegua.

Living ICH

Buone pratiche di governance sul territorio – Valais

COLTIVAZIONE DEI CEREALI - Farina 100% Grand Entremont e produzione del "Pain du Grand Entremont" nel Valais

Maria Anna Bertolino

Il processo di rivitalizzazione sinteticamente descritto nelle risposte al questionario mostra con chiarezza una crescente consapevolezza della comunità di pratica che sta organizzando una vera e propria nuova filiera produttiva. Il tema dell'autonomia e sovranità alimentare è stato chiaramente rafforzato in tempo di pandemia e con la crisi scatenata dal conflitto tra Russia e Ucraina, creando un contesto favorevole alla progettazione di una nuova produzione di farina 100% locale.

1. **La governance si basa su principi multilivello/ multi stakeholder (pubblica, privata, non-governativa, comunità di pratica, ricercatori...) - include almeno 2 livelli/ 2 diversi stakeholder**

Attraverso il PDR Grand Entremont e il suo lavoro di progettazione condivisa⁵, gli agricoltori e i panettieri della regione si sono incontrati per testare diverse farine di

⁵ Un PDR è un progetto di sviluppo regionale che consente di realizzare diversi progetti agricoli nella stessa regione, sotto l'egida di una misura strategica collettiva. Il Grand Entremont è un'entità regionale che comprende le valli di Bagnes, Ferret ed Entremont e il comune di Bovernier. Gli agricoltori del Grand Entremont sono riuniti in un'associazione per la promozione dell'agricoltura del Grand

cereali coltivati localmente (frumento e segale) al fine di trovare la ricetta giusta per la produzione di un pane della regione dell'Entremont fatto con una farina locale etichettata "Grand Entremont- Le goût des cimes". Le prove sono state condotte a partire da settembre 2021.

L'attenzione si è concentrata sulla preparazione del pane all'antica, utilizzando il lievito madre e una buona percentuale di farina integrale. Il pane risultato vincitore è stato etichettato con il label "Grand Entremont- Le goût des cimes" ed è ora venduto dalle panetterie che lo producono o durante manifestazioni. La farina viene anche utilizzata dalle associazioni che gestiscono i forni comunitari della regione durante la panificazione collettiva e viene venduta ai locali e ai turisti. Farina e pane completano l'offerta de "La corbeille d'Entremont", un paniere di prodotti locali venduto nei negozi della regione.

2. **I beneficiari sono consapevoli del significato del concetto PCI e la relazione delle pratiche agricole e della cultura**

Oggigiorno una delle prime questioni riguarda la **creazione di una filiera locale**, sempre più favorita dai consumatori, oltre che dagli agricoltori e dagli artigiani, rispetto alle filiere industriali. I beneficiari sono consapevoli del valore patrimoniale delle loro pratiche agricole, che fanno anch'esse parte della tradizione dell'agricoltura di montagna del passato, ma rinnovate con le conoscenze e le tecnologie di oggi. Il valore del patrimonio è dato anche dalla **volontà dei beneficiari di distinguersi dalle produzioni industriali**.

3. **La pratica integra riflessioni sull'ambiente e la relazione tra ambiente e PCI**

Sì, la pratica integra le riflessioni sull'ambiente e la relazione tra ambiente e PCI in quanto **la comunità di pratica sta lavorando proattivamente per creare un circuito corto di produzione alimentare locale a km0, recuperando terreni, valorizzando le culture locali e i cereali "secondari" nonché i saper-fare locali** relativi alle produzioni che ne derivano. La pratica è attuata anche in risposta alla omologazione alimentare e alla perdita di biodiversità.

4. **La pratica contribuisce alla sostenibilità economica delle comunità (PCI)**

La pratica va nella direzione di creare valore aggiunto, anche economico, per la comunità di pratica attraverso la coltura di cereali in loco, la vendita di farina e di pane "Grand Entremont - Le goût des cimes".

5. **Si è dimostrato o esiste un potenziale per scambi o collaborazioni transregionali o transnazionali.**

Entremont (APAGE). L'APAGE è responsabile del Progetto di Sviluppo Regionale (PDR) del Grande Entremont che occuperà il quinquennio 2018-2023. L'APAGE può contare anche sul sostegno di membri che non sono agricoltori, ma che si impegnano a essere ambasciatori del Grande Entremont promuovendo le risorse locali della regione.

Esiste un potenziale scambio con la **confinante regione Valle d'Aosta per una comunanza di pratiche colturali e di varietà coltivate**. Vi è inoltre la possibilità di scambi e collaborazioni per quanto riguarda la valorizzazione dei forni e dei mulini comunitari.

6. **Come ha vissuto la comunità/gruppo di produttori/ associazione il periodo di pandemia e abbiamo indicazioni sulla eventuale sofferenza legata alla crisi o sul patrimonio vivente e la sua governance (intesa anche come capacità a fare rete) come risorsa per rispondere alla crisi?**

La comunità di pratica ha avviato le discussioni e il ragionamento su una possibile farina 100% locale e sul pane derivato proprio **nel periodo pandemico**. L'argomento **della sovranità e autosufficienza alimentare è stato centrale non solo durante l'emergenza pandemica ma anche a seguito del conflitto Russia-Ucraina**. La produzione locale di cereali e la valorizzazione dei prodotti derivati è stata vista come possibile risposta in questo periodo di crisi multiple.

Living ICH

Buone pratiche di governance sul territorio – Valle d'Aosta

1. DALL'ORTICOLTURA TRADIZIONALE FAMILIARE ALLA NASCITA DEL CONSORZIO Orto VDA” Virginie Deguillaume

Il caso scelto da Virginie Deguillaume, e al centro anche delle riflessioni del *knowledge café* della valle d'Aosta tenutosi a Poschiavo che analizzeremo nella terza parte, è di grande interesse per la salvaguardia del patrimonio vivente, per alcuni aspetti che teniamo ad evidenziare:

- La continuità tra una pratica tradizionale familiare e una filiera produttiva sostenibile, ispirata ai valori culturale della comunità di appartenenza
 - La capacità dei giovani produttori nel creare un consorzio e dotarsi di un disciplinare – codice di condotta
 - La volontà di riferirsi esplicitamente, per delle pratiche agricole, alle tradizioni culturali del territorio
 - La capacità di adattamento al contesto pandemico che ha permesso di acquisire nuovi strumenti per lo sviluppo del mestiere, come l'uso di whatsapp
1. **La governance si basa su principi multilivello/ multi stakeholder (pubblica, privata, non-governativa, comunità di pratica, ricercatori...)- include almeno 2 livelli/ 2 diversi stakeholder**

La coltivazione dell'orto esiste tradizionalmente in Valle d'Aosta a livello familiare, dove ogni famiglia era solita coltivare ciò di cui aveva bisogno per la propria sussistenza, prevedendo i prodotti per tutto l'arco dell'anno, compreso ciò che poteva essere consumato fresco e ciò che si doveva conservare per l'inverno. Solamente da una

decina di anni in Valle d'Aosta, l'**orticoltura è passata da coltura "domestica" a una vera e propria filiera**. Le aziende sono generalmente molto piccole e gestite a livello familiare, offrendo uno stipendio a una o due persone. Uno dei punti positivi della filiera dell'orticoltura è il poco bisogno di investimenti iniziali, in quanto si vendono i prodotti nello stesso anno in cui si seminano (a differenza ad esempio degli alberi da frutto che necessitano di diversi anni prima di iniziare a produrre frutti): questa è una delle ragioni per cui i principali attori di questa filiera sono molto giovani, punto essenziale per la continuità di una pratica tradizionale. **Il consorzio OrtoVDA nasce nel febbraio 2021 con l'obiettivo di raggruppare i giovani imprenditori di questa filiera in una rete che segue un disciplinare con dei principi condivisi, come la stagionalità, la tradizione, il territorio e la gioventù**. La recente nascita del consorzio rispecchia l'evoluzione di questa pratica patrimoniale e rappresenta un esempio di governance sul territorio nella gestione di questa filiera, dove il potenziale è molto forte.

2. **I beneficiari sono consapevoli del significato del concetto PCI e la relazione delle pratiche agricoli e della cultura**

"Tradizione" e "territorio" sono due dei punti fermi con i quali il consorzio si presenta (vedi sito web: <https://www.ortovda.it/>). **Patrimonio culturale e tradizione sono al cuore della filosofia del consorzio**. Anche a livello individuale, ogni membro del consorzio intervistato nell'ambito del progetto Living ICH è consapevole della tradizione valdostana di coltivare l'orto, sia a valle che in altitudine. Molto spesso, gli stessi agricoltori hanno da sempre coltivato l'orto in famiglia, imparando dai nonni e dai genitori, decidendo poi di trasformare questa tradizione in filiera, mettendo in pratica ciò che è stato loro trasmesso in primo luogo dalla famiglia, e in secondo luogo da corsi più tecnici e professionali (forniti ad esempio dall'Institut Agricole Régional che offre un supporto sia teorico che pratico). Altro elemento patrimoniale, è la volontà per molti produttori di coltivare ortaggi tradizionali alpini, spesso ripropagando le sementi. Dall'altro lato, i consumatori (che possono essere sia valdostani che turisti) dimostrano avere un interesse sempre maggiore per i prodotti sani, locali e stagionali, e associano questi valori agli ortaggi coltivati in piccole realtà valdostane.

Il progetto Living ICH, scegliendo di concentrarsi sull'orticoltura, ha permesso di valorizzare questa filiera e di aumentare la consapevolezza sia della tradizione valdostana legata alla coltivazione del proprio orto, che dell'esistenza di diverse nuove piccole aziende specializzate nell'ortofrutta di montagna. Durante un workshop si è ad esempio discusso della possibilità concreta di creare accordi tra produttori locali e mense scolastiche, permettendo ai bambini di essere quotidianamente a contatto con il patrimonio locale.

3. **La pratica integra riflessioni sull'ambiente e la relazione tra ambiente e PCI**

Trattandosi di orticoltura, esiste obbligatoriamente una interazione tra agricoltore e il suo ambiente, e quindi anche con il suo patrimonio culturale immateriale (ad esempio, scegliendo di seminare varietà locali, di utilizzare tecniche trasmesse dai più anziani ecc.). Durante il progetto Living ICH, molto spesso sono **emerse riflessioni e problematiche legate al cambiamento climatico**, in particolare per quanto riguarda inverni caldi e gelate primaverili, oppure forti eventi di pioggia o vento.

Nel disciplinare del consorzio Orto VDA emerge l'attenzione verso il rispetto dell'ambiente, con dei vincoli che possono essere: coltura in suolo, fertilizzazioni con concimi organici, o pluricoltura e rotazioni. Questi sono dei requisiti per poter essere membri del consorzio e sono sinonimo di cibo sano, stagionale, di qualità e naturale.

4. **La pratica contribuisce alla sostenibilità economica delle comunità (PCI)**

L'orticoltura è una filiera in grande crescita, con una forte domanda da parte dei consumatori. Unirsi in consorzio permette agli agricoltori di fare rete, di allungare la stagione produttiva, di proporre i propri prodotti anche nei supermercati che richiedono una certa continuità e quantità che da singoli non avrebbero, di avere un sostegno da parte dei tecnici, di comunicare a livello regionale su una certa qualità dei prodotti offerti. Tutto ciò aiuta degli agricoltori giovani, con delle realtà molto piccole, di poter vivere di questa filiera.

5. **Si è dimostrato o esiste potenziale per scambi o collaborazioni transregionali o transnazionali.**

Come il nome stesso lo indica "Orto VDA", il consorzio nasce come realtà valdostana, con l'obiettivo di promuovere prodotti locali coltivati sul territorio valdostano, sottolineando l'importanza del territorio come elemento patrimoniale da salvaguardare. Uno degli obiettivi è proprio quello di rendere accessibili alla popolazione valdostana gli ortaggi coltivati sul territorio, inserendoli anche nei principali supermercati dove la maggior parte della popolazione fa la spesa. Trattandosi di prodotti freschi, le collaborazioni transnazionali sono complesse, anche se quello del consorzio può servire da esempio per altre realtà alpini simili: nell'ambito nel progetto Living ICH, il consorzio è stato preso come un esempio concreto di misura di valorizzazione e governance durante un workshop con i partner svizzeri del Vallese.

6. **Come ha vissuto la comunità/gruppo di produttori/ associazione il periodo di pandemia e abbiamo indicazioni sulla eventuale sofferenza legata alla crisi o sul patrimonio vivente e la sua governance (intesa anche come capacità a fare rete) come risorsa per rispondere alla crisi?**

Nella filiera dell'orticoltura in generale, la pandemia non sembra aver causato molti problemi. Durante il confinamento del 2020 gli agricoltori hanno avuto accesso ai loro orti (così come tutti gli abitanti valdostani, grazie a una delibera regionale, segno dell'importanza di questo elemento patrimoniale), lavorando normalmente. La fine del confinamento corrispondeva con l'inizio della raccolta degli ortaggi, e inoltre durante l'estate, quando ci si poteva di nuovo spostare, l'afflusso dei turisti è stato importante. Alcuni produttori si sono attivati con le consegne a domicilio e con dei gruppi di acquisto tramite WhatsApp, mantenendo questo canale di vendita anche dopo la fine della pandemia, rendendosi conto della praticità di questo tipo di interazione con i clienti.

Il progetto, finanziato da Regione Lombardia, è stato guidato da un ampio partenariato: con capofila l'**università Bicocca** ha visto inoltre la partecipazione del **Comune di Teglio**, della **Fondazione Fojanini** (centro di studi della Provincia di Sondrio), del **Centro di flora autoctona di Montebarro**, di **4 aziende locali** che coltivano grano saraceno e segale e il sostegno dell'**Associazione per la coltura del grano saraceno di Teglio e dei cereali alpini tradizionali**. Il progetto ha previsto l'analisi genetica "partecipata" dei grani coltivati localmente a cui hanno preso parte gran parte degli agricoltori locali e/o delle famiglie e anziani "custodi" sementi della zona (principalmente del territorio del Comune di Teglio) e ha portato alla caratterizzazione genetica e agronomica delle sementi locali.

Sono state così riconosciute tre biodiversità antiche locali, le cui sementi sono state ora depositate presso la **banca del germoplasma di Lecco**. La varietà di segale più antica individuata è stata registrata con il nome della sua proprietaria "Arrondini", da Gennara Arrondini anziana coltivatrice e custode delle antiche sementi locali.

Grazie ai risultati del processo di analisi genetica, si prevede in prospettiva di costruire una "carta di identità" dei grani locali in modo da raccontarne l'origine, promuoverne conservazione e la valorizzazione anche a livello commerciale e, inoltre, favorire la conoscenza delle loro proprietà nutraceutiche:

è infatti emerso che alcune delle varietà più antiche individuate presentano componenti o principi attivi con effetti positivi per la salute in misura maggiore rispetto alle varietà più comuni di segale e grano saraceno.

Criteri che la buona pratica di governance include:

1. La governance si basa su principi multilivello/ multi stakeholder (pubblica, privata, non-governativa, comunità di pratica, ricercatori...)- include almeno 2 livelli/ 2 diversi stakeholder
2. I beneficiari sono consapevoli del significato del concetto PCI e la relazione delle pratiche agricoli-culturali e della cultura
3. La pratica integra riflessioni sull'ambiente e la relazione tra ambiente e PCI
4. La pratica contribuisce alla sostenibilità economica delle comunità (PCI)

Criteri meno rappresentati nell'attuale pratica:

Si è dimostrato o esiste potenziale per scambi o collaborazioni transregionali o transnazionali -
> rispetto a questo non esistono collaborazioni attive al momento ma vi è un chiaro potenziale, ad esempio in riferimento alle possibili sinergie transfrontaliere (ad es. sul marchio 100% Valposchiavo)

6. Come ha vissuto la comunità/gruppo di produttori/ associazione il periodo di pandemia e abbiamo indicazioni sulla eventuale sofferenza legata alla crisi o sul patrimonio vivente e la sua governance (intesa anche come capacità a fare rete) come risorsa per rispondere alla crisi? ->

questo aspetto non credo si applichi direttamente. Il progetto Conserva si è svolto in parte nell'arco del periodo pandemico ma non nasce per affrontare direttamente i temi della crisi, rappresenta principalmente una risposta ai temi della conservazione della biodiversità e della valorizzazione delle filiere locali.

100% LOCALE VALPOSCHIAVO

Naima Comotti

In Valposchiavo una delle buone pratiche di governance legate alla valorizzazione dei saperi della segale e del grano saraceno e del patrimonio agroalimentare, è rappresentata dal **Progetto per lo Sviluppo Regionale (PSR) "100% (bio) Valposchiavo ®"**, che permette ai produttori locali di vedere riconosciuto il loro prodotto con un marchio apposito.

Il progetto ha lo scopo di valorizzare la produzione agricola valposchiavina e di permettere ai coltivatori di vendere i loro prodotti a chilometro zero. Il regolamento ufficiale si apre così, esprimendo l'intento di creare un circuito virtuoso orientato alla sostenibilità:

Il progetto "100% Valposchiavo" mira a valorizzare l'economia locale della Valposchiavo. Le aziende promotrici del progetto, conscie della propria responsabilità verso il territorio, la popolazione e il patrimonio culturale della Valposchiavo, basano le loro scelte imprenditoriali sulla considerazione degli impatti economici, sociali e ambientali delle loro azioni.

Tale pratica ha sia un **impatto dal punto di vista economico** - grazie alla possibilità di ricevere delle sovvenzioni per chi produce secondo gli standard previsti - sia da **quello simbolico e culturale**. Il prodotto 100% Valposchiavo viene infatti comunicato e sostenuto dal Polo Poschiavo e da Valposchiavo Turismo, molti ristoratori lo esibiscono nel loro menù, si impegnano a fornirne una spiegazione ai clienti, in un'ottica di valorizzazione e promozione del prodotto locale.

L'etichetta viene infatti applicata oggi a molti articoli venduti in valle e proposti dalla ristorazione. La campicoltura ha potuto trarre grandi benefici dal progetto. Tra i prodotti 100% Valposchiavo ci sono infatti tutte le farine prodotte dagli agricoltori locali: farina di segale, di grano saraceno, di mais, di orzo perlato, farina di frumento bianca e semibianca. Nello specifico sono le farine della **Società cooperativa campicoltura Valposchiavo**, nata come rete degli agricoltori locali, che si occupa di far convogliare i raccolti di diverse aziende agricole e trasformarli. Il marchio è valorizzato in valle sia nei negozi, come **drogherie, minimarket e caseifici, sia nei ristoranti e negli alberghi**, dove il marchio viene esibito nei menù per spiegare la provenienza locale della materia prima (nella fattispecie dei cereali con cui si fanno le farine). All'interno del medesimo progetto, la Valposchiavo ha creato inoltre anche un **secondo marchio, "Fait sù in Valposchiavo"**, che interessa i prodotti la cui materia prima non è necessariamente di origine locale ma che sono lavorati sul territorio. Secondo il regolamento "un prodotto può fregiarsi del logo "Fait sù in Valposchiavo"® se è fabbricato in Valposchiavo e se almeno il 75% del valore aggiunto è generato in valle." Un esempio dei prodotti di questo secondo marchio sono le farine del Molino e pastificio SA di Poschiavo, che collabora anche con la cooperativa campicoltori per la trasformazione dei cereali locali, ma produce anche delle farine con cereali non biologici provenienti dall'Italia e da altre zone della Svizzera.

La pratica del marchio 100% Valposchiavo è multilivello e multi stakeholder in quanto è promossa da attori pubblici e privati, unisce il settore primario produttivo (includendo anche la rete dei produttori locali) con quello terziario del turismo e della valorizzazione culturale. L'agricoltura non viene infatti solo promossa attraverso l'acquisto delle farine nelle botteghe della valle, ma viene messa anche in relazione con il settore turistico, che si è impegnato negli ultimi anni nella valorizzazione delle farine locali, che vengono proposte al visitatore in alberghi e ristoranti, con l'idea di presentare e raccontare la storia della materia prima stessa. Un gruppo di **10 albergatori della valle ha infatti firmato una charta** in cui ciascuno si impegna a impiegare in almeno tre ricette proposte nel menù materie prime coltivate e trasformate esclusivamente sul territorio.

Criteri che la buona pratica di governance include:

1. La governance si basa su principi multilivello/multi stakeholder (pubblica, privata, non-governativa, comunità di pratica, ricercatori...)- include almeno 2 livelli/ 2 diversi stakeholder
2. I beneficiari sono consapevoli del significato del concetto PCI e la relazione delle pratiche agricole e della cultura
3. La pratica integra riflessioni sull'ambiente e la relazione tra ambiente e PCI
4. La pratica contribuisce alla sostenibilità economica delle comunità (PCI)

Criteri meno rappresentati nell'attuale pratica:

4. Si è dimostrato o esiste potenziale per scambi o collaborazioni transregionali o transnazionali ->

rispetto a questo non esistono collaborazioni attive al momento ma vi è un chiaro potenziale, ad esempio in riferimento alle possibili sinergie transfrontaliere con la nascente "carta di identità" valtellinese degli ecotipi locali

6. Come ha vissuto la comunità/gruppo di produttori/ associazione il periodo di pandemia e abbiamo indicazioni sulla eventuale sofferenza legata alla crisi o sul patrimonio vivente e la sua governance (intesa anche come capacità a fare rete) come risorsa per rispondere alla crisi? –

Non si applica molto, in quanto nella ricerca non abbiamo rilevato grandi cambiamenti durante il periodo della pandemia. Le pesanti misure di contenimento adottate dai governi nel 2020 sono coincise con il periodo di crescita dei cereali e il raccolto in Valposchiavo è avvenuto a lockdown terminato. Tuttavia, **gli agricoltori hanno segnalato qualche cambiamento piuttosto in positivo per la produzione e la commercializzazione**. Il primo è quello relativo all'aumento del turismo in Svizzera, dovuto all'allentamento anticipato delle misure di contenimento rispetto ai vicini paesi dell'Unione Europea.

Un altro cambiamento è rappresentato **dall'aumento di richiesta di segale durante il periodo dell'isolamento generale adottato come misura di emergenza nel 2020**. In questo periodo **molte persone sono tornate a fare il pane in casa**. In Valposchiavo il pane tradizionale è quello alla segale, perciò molte persone hanno richiesto questo cereale, difficile da vendere in altri periodi.

Per concludere, riportiamo le raccomandazioni UNESCO contenute nelle Linee Guida sul patrimonio durante la pandemia di Covid.

In seguito alla lettura dei questionari sui quattro casi di studio presentati, possiamo affermare che il progetto Living ICH ha permesso di evidenziare esperienze in corso molto significative, favorendo alcune fondamentali misure di salvaguardia come:

- **la creazione di meccanismi di consultazione e partecipazione**
- **l'identificazione di buone pratiche di governance e risposta alla pandemia**
- **il supporto ad iniziative locali**
- **il sostegno ad attività di filiere sostenibili locali, generatrici di reddito**
- **la cooperazione tra comunità e istituzioni**

RACCOMANDAZIONI UNESCO – PATRIMONIO VIVENTE IN TEMPI DI CRISI - Azioni di salvaguardia consigliate:

- **Creare meccanismi di consultazione partecipata per il coinvolgimento delle comunità e dei portatori nelle decisioni relative alle misure sanitarie che limitano la loro capacità di praticare il loro patrimonio vivente nonché nello sviluppo di azioni di recupero che abbiano un impatto su di loro e sul loro patrimonio vivente;**
- **Migliorare il supporto istituzionale e finanziario per i portatori e gli operatori, in particolare a livello locale di governance;**
- **Sostenere le attività locali generatrici di reddito a beneficio dei detentori del patrimonio vivente e dei professionisti.**
- **Stabilire collegamenti e promuovere la condivisione e la cooperazione regolari delle informazioni tra le istituzioni e le persone responsabili della preparazione, risposta e recupero alle emergenze e responsabili della salvaguardia del patrimonio culturale immateriale;**
- **Sostenere le iniziative per aiutare le comunità a identificare meglio come le situazioni di crisi influiscano sul loro patrimonio vivente e rafforzare l'integrazione della riduzione del rischio di catastrofi nei programmi del patrimonio culturale immateriale;**
- **Garantire che vengano prese le misure necessarie per consentire alle autorità, agli attori umanitari e ai soccorritori di emergenza di attingere al patrimonio vivente per rafforzare l'efficacia dei programmi di risposta e recupero**
-

<https://ich.unesco.org/en/living-heritage-and-the-covid-19-pandemic-01179>

Strumenti di lavoro ed esperienze di governance dai terreni del progetto Living ICH: tavoli territoriali e transfrontalieri, carte delle comunità, knowledge café e giornate dei saperi transfrontalieri

I processi partecipativi e le esperienze di governance nei diversi contesti del progetto e nelle valli frontaliere Valtellina//ValposchiavoValle d'Aosta//Vallese, Val Venosta//Val Müstair, hanno seguito percorsi diversi, dettati dallo stato delle relazioni tra “organismi competenti” – i partners di progetto e i gruppi locali.

In alcuni contesti questa conoscenza è stata favorita da una già consolidata familiarità degli organismi competenti con gruppi locali ed altri stakeholders, è il caso di Valtellina//Valposchiavo e Valle d'Aosta//Vallese; nel caso della Val Venosta//Val Müstair il progetto ha aperto prospettive nuove sulle scene locali, suscitando dopo un periodo iniziale complesso e reso difficile dalla pandemia – un notevole interesse.

Come già indicato nella parte introduttiva (pag. 24), un aspetto fondamentale al quale dobbiamo porre attenzione e un notevole risultato del progetto riguarda il ruolo dei ricercatori, **5 attivi sui diversi territori – che è importante analizzare e mettere in luce.**

Come indicato nel precedente documento *Linee Guida 2021* già citato, nei materiali e nei momenti di formazione che hanno accompagnato i ricercatori sul terreno, il ruolo del ricercatore impegnato nell'esercizio di “inventariazione partecipativa” non è soltanto quello definito dalla ricerca etnografica, basata sul principio dell'osservazione partecipante e mossa da un obiettivo prevalentemente conoscitivo. Si tratta di una prospettiva mutata, che vede il ricercatore assumere un ruolo nuovo, di mediatore in processi partecipativi, impegnato insieme alle comunità in nome di un obiettivo condiviso nei valori che modifica la postura ed i metodi di ricerca: la salvaguardia del patrimonio vivente⁶.

E bene quindi richiamare – nella considerazione dei risultati dei tavoli partecipativi e degli eventi partecipativi - **il ruolo dei ricercatori-mediatori**, che hanno portato un contributo complesso: portando avanti la mappatura degli attori da coinvolgere, secondo uno schema condiviso, approfondendo gli aspetti di conoscenza delle filiere produttive secondo lo schema della scheda di inventario messa a punto dall'AESS per la piattaforma www.intangiblesearch.eu, ma anche portando la loro conoscenza dei terreni e delle persone basata su **competenze e sensibilità etnografiche**, nella progettazione dei tavoli, nella presenza competente e nella partecipazione e contributo alla buona riuscita dei processi partecipativi.

⁶ Lia Giancristofaro, Valentina Lapicciarella Zingari, *Patrimonio immateriale e società civile*, Edizioni Aracne 2020

Ma andiamo adesso ad analizzare alcuni aspetti rilevanti del caso della Valtellina, che ho potuto seguire personalmente almeno in parte. Ricordando che tutto il progetto è stato profondamente segnato dalle restrizioni legate alla pandemia.

Qui si è avuto uno sviluppo originale, partito dai **tavoli partecipativi**, in gran parte favoriti dalla conoscenza del gruppo Codici Ricerca e Intervento guidato dall'expertise dell'Archivio di Etnografia e Storia Sociale (AESS), arricchito dalle esperienze di ricerca partite successivamente, gestito con incontri di lavoro con le comunità e le persone coinvolte anche nei percorsi di ricerca, che hanno permesso di produrre la **“mappa dei bisogni” e “l’agenda delle azioni da compiere”**.

L'organizzazione delle giornate dei saperi transfrontalieri hanno permesso di condividere con la Valposchiavo i risultati e gli strumenti prodotti nel processo, in un clima valorizzato dalle installazioni artistiche che hanno dato visibilità a suoni, immagini e parole dei protagonisti. Alcuni di questi risultati hanno avuto un impatto molto importante, nel senso dell'incontro tra politiche e poetiche locali e concretezza creativa. Per fare un esempio, la giornata finale dell'ottobre 2022 ha visto la diffusione di un piccolo libretto, dal titolo **Culture e Saperi – Frammenti di storie, ricordi, domande e ricette su castagne, grano saraceno e segale in Valtellina e Valposchiavo**. Il libretto è frutto di un sapiente lavoro di montaggio dai materiali di intervista, portando tracce concrete – di carta e parole – a collegare tra loro passato e futuro, paure e speranze. Per le comunità, la creazione di questo libretto ha valore di restituzione, scambio di doni. Per i ricercatori ed il progetto, è un segno forte della capacità di mettersi in ascolto.

La combinazione di questi elementi – **identificazione partecipativa e ricerca guidata da momenti di formazione al patrimonio culturale immateriale, processi partecipativi** condotti da professionisti facilitatori e arricchiti dalla prospettiva artistica, la conduzione di un knowledge café condotto da un esperto di pratiche partecipative creative (CRATIF di Ruggero Cramerì), unite ad una capacità di concretezza nell'analisi dei bisogni e delle misure di salvaguardia hanno portato a risultati di grande interesse. Dobbiamo segnalare la importante connessione – frutto di un lavoro di squadra con i facilitatori UNESCO e portata sui tavoli di lavoro delle giornate dei saperi transfrontalieri - tra **identificazione dei bisogni delle comunità e identificazione delle misure di salvaguardia del patrimonio alimentare alpini, considerate secondo gli ambiti di salvaguardia** proposti nell'ambito del processo di candidatura UNESCO in corso.

I risultati di questo lavoro sono consultabili nei diversi documenti relativi alle giornate di lavoro **“giornate dei saperi transfrontalieri 29-30 settembre e 1° ottobre del 2022 – Knowledge café a Polo Poschiavo**, e riassunti nel documento di sintesi di 15 pagine (Documento riepilogativo dei materiali), con una premessa sui concetti/chiave – punto 01 - da me redatta.

La parte 02 – **mappa dei bisogni** – è stata anch'essa strutturata secondo gli ambiti della salvaguardia, il che ha reso molto efficace il sistema di strutturazione **dell’agenda delle azioni da compiere** – parte 03 del documento. Segnaliamo anche una preziosa **nota metodologica all’agenda delle azioni da compiere**, che dà conto di tutto il processo di lavoro e di quanto

indicato sopra, nella riflessione in merito alla natura e metodologia del lavoro sul patrimonio vivente.

La parte di terreno, preparazione al processo partecipativo, organizzazione ed elaborazione dei documenti, è raccontato così:

*Le due filiere e i rispettivi territori e comunità di pratica interessati dal progetto sono stati definiti a monte, in sede progettuale. Il team di lavoro che ha curato questa agenda ha potuto contare inoltre su alcuni contatti preliminari già in contatto coi partner di progetto, relativi ad esperti presenti sul campo. Sono state realizzate quindi alcune missioni per fare i sopralluoghi e svolgere le interviste. La tecnica utilizzata per procedere e completare l'indagine è quella chiamata "snowball": ad ogni intervista si è chiesto di suggerire altri contatti competenti – o perché parte in causa cioè presenti in una delle due filiere produttive o perché riconosciuti come 'esperti'. **Gli obiettivi di questo "field" di ricerca erano quelli di presentare il progetto LIVING ICH, costruire relazioni di fiducia col territorio, ricomporre i saperi e le esperienze relativi alle due filiere, da parte di chi vi si dedica in qualità di coltivatore, distributore, trasformatore, ristoratore, studioso, amministratore locale. Per quanto riguarda le presenti linee guida, le interviste hanno soprattutto fornito il catalogo delle questioni problematiche e i rispettivi punti di vista su possibili soluzioni ad esse.***

Il passaggio successivo è stata la realizzazione di "tavoli di lavoro", ovvero momenti di confronto aperto guidati dal team di lavoro a cui sono stati invitati esponenti dei diversi punti della filiera, già ascoltati in intervista. I tavoli hanno consentito di passare dalla prospettiva individuale a quella della filiera, cioè di fare sintesi e trovare accordo fra tali attori, per individuare le questioni da porre all'attenzione del livello politico. Nella conduzione degli incontri il 'bene comune' dello sviluppo della filiera è stato proposto come 'buona causa', per chiedere a tutti di collaborare superando le differenze di ruoli e appartenenze geografiche. L'ultimo passaggio è stata la convocazione di due "tavoli politici", con la presenza degli amministratori locali dei due territori coinvolti, ovvero Valtellina e Valposchiavo.

Rispetto a quanto proposto nelle già citate Linee guida, abbiamo uno svolgimento che vede questi passaggi, con i tavoli rinominati

1. Condivisione dello spirito del progetto e riconoscimento dei membri della comunità come "esperti"
2. Tavoli di lavoro (=tavoli tematici) – momenti di confronto con i membri della comunità = mappa dei bisogni
3. Tavoli politici con la partecipazione degli amministratori (=tavoli territoriali e transfrontalieri) = agenda delle azioni

QUALI BENEFICI?

LIVING ICH
LA GOVERNANCE del PATRIMONIO COME

PROCESSO APERTO E DI **LUNGO TERMINE**
ANIMATO DAI VALORI DELLA **SOSTENIBILITÀ**

DIVENTARE PROTAGONISTI DELLE SCELTE DI FUTURO
CREDERE NEL PATRIMONIO come CHIAVE PER LO SVILUPPO UMANO,
SOCIOCULTURALE, ED ECONOMICO

<https://ich.unesco.org/dive/sdg/>

COME? I TAVOLI TEMATICI E LE CARTE DI COMUNITÀ - IL CONCEPT

STEP 3. i tavoli, spazi di dialogo e progettazione

1. TAVOLI TEMATICI per comunità di saperi e filiere produttive.

Tavoli di costruzione del **sistema di relazioni territoriali** per ogni elemento patrimoniale/filiera in ognuna delle zone pilota.

Identificazione dei **bisogni**/problemi/**buone pratiche** e progetti di salvaguardia/proposte

Realizzazione di una prima carta delle comunità

2. TAVOLI TERRITORIALI

Tavoli di condivisione inter-filiera a livello territoriale in ognuna delle zone pilota. Qui si porta quanto raccolto nei tavoli tematici e lo si confronta, portandolo all'attenzione dei politici/amministratori

A partire dai bisogni e le buone pratiche identificate
Elaborazione di **prospettive di salvaguardia/sviluppo sostenibile**, condivisi con politici e amministratori.

Elaborazione delle **Carte di comunità**, da portare ai tavoli transfrontalieri

3. TAVOLI TRASFRONTALIERI. *Le giornate dei saperi transfrontalieri*

Tavoli di condivisione delle esperienze e **progettazione di attività di cooperazione/salvaguardia**, sulla base di quanto ogni territorio ha elaborato con i tavoli tematici e territoriali

Un elemento che dà molta forza e concretezza al processo, è l'essere riusciti ad affrontare questioni estremamente cruciali per la salvaguardia, facendo corrispondere **ad ogni bisogno espresso dalle comunità** una possibile linea di soluzione, con **l'agenda delle azioni articolata in 14 punti** – riferiti agli ambiti della **salvaguardia del patrimonio vivente** e condivisa con le politiche locali, in un quadro di azione di cooperazione internazionale.

Conviene, per l'interesse della struttura che ne è scaturita, riportare il risultato per punti:

1. PROMUOVERE LA DIFFUSIONE DEI SAPERI E DELLE TECNICHE (*)**

In risposta al bisogno di: migliorare, approfondire e condividere le conoscenze tradizionali

Misura di salvaguardia: avviare nuovi percorsi di ricerca e formazione con la partecipazione attiva delle comunità di pratica

2. PROMUOVERNE CONOSCENZA E CONSUMO ATTRAVERSO LE SCUOLE (*)**

In risposta al bisogno di: trasmissione alle nuove generazioni

Misura di salvaguardia: avviare nuovi percorsi di ricerca e formazione con la partecipazione attiva delle comunità di pratica

3. AMPLIARE LE SUPERFICI, DIFFONDERE LE SEMINE DI VARIETÀ LOCALI (/****)**

In risposta al bisogno di: protezione del patrimonio della biodiversità e rispetto delle varietà genetiche locali

Misura di salvaguardia: progettare /consolidare strumenti normativi adeguati e favorire strategie di recupero di terreni e colture, condivise tra comunità di pratica/filiere produttive e amministrazioni

4. PROMUOVERE LE ASSOCIAZIONI FONDARIE ()**

In risposta al bisogno di: contrastare la frammentazione della proprietà a sostegno delle filiere locali in un contesto di mercato in forte evoluzione

Misura di salvaguardia: progettare strategie di accorpamento fondiario, favorire la cooperazione in funzione di interessi comuni

5. FAVORIRE L'IMPRENDITORIALITÀ AGRICOLA E ABBATTERE I COSTI DI GESTIONE ()**

In risposta al bisogno di: dare supporto agli imprenditori locali impegnati negli investimenti necessari per rendere sostenibili le filiere produttive tradizionali

Misura di salvaguardia: attuare strategie di rivitalizzazione delle filiere tradizionali e sostenibili attraverso misure di sostegno alle comunità di pratica - imprese locali

6. CREARE HUB DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, DISTRIBUZIONE (*)

In risposta al bisogno di: abbassare i costi di produzione ed investimento mettendo in comune gli strumenti di produzione e trasformazione

Misura di salvaguardia: mettere in atto processi di cooperazione e sussidiarietà tra settore privato e pubblico a livello locale

7. FACILITARE RISTORATORI E AGRICOLTORI CON UN DISTRIBUTORE UNICO (*)

in risposta al bisogno di: cercare soluzioni per la distribuzione dei prodotti locali

Misura di salvaguardia: mettere in atto processi di cooperazione a livello locale

8. AVERE UN PROPRIO MARCHIO, CREARE UN CONSORZIO (*)

In risposta al bisogno di: rafforzare attraverso strumenti di protezione - proprietà intellettuale - l'immagine e il valore delle produzioni locali nel mercato globale

Misura di salvaguardia: mettere in atto processi di protezione e promozione "heritage sensitive" adeguate a livello locale, differenziando le produzioni locali con trasparenza, in maniera etica

9. CURARE LA TRASPARENZA DELLA PROVENIENZA ()**

in risposta al bisogno di: rafforzare attraverso strumenti di protezione - proprietà intellettuale - l'immagine e il valore delle produzioni locali nel mercato globale

Misura di salvaguardia: progettare misure di protezione e promozione adeguate, come un marchio territoriale,

10. COMUNICARE I BENEFICI PER LA SALUTE (*)**

In risposta al bisogno di: rafforzare l'immagine delle varietà locali e la sicurezza alimentare, a beneficio di tutta la comunità locale

Misura di salvaguardia: rendere accessibili i risultati della ricerca scientifica, promuovere il valore delle produzioni locali a beneficio delle comunità di pratica/filiere locali

11. FARE DEL TERRITORIO IL PRIMO LUOGO DI CONSUMO ()**

In risposta al bisogno di: promuovere le filiere produttive e le pratiche locali partendo dalla comunità dei residenti, abitanti permanenti del territorio

Misura di salvaguardia: sensibilizzare la comunità dei residenti, promuovere le produzioni locali mettendone in rilievo il valore

12. IDEARE NUOVE RICETTE (*)**

In risposta al bisogno di: rinnovare la tradizione in maniera creativa

Misura di salvaguardia: investire di nuove energie in maniera creativa le tradizioni locali, attraverso attività di rivitalizzazione, promozione, creazione, organizzazione di eventi festivi e rituali ancorati al territorio locale e alle sue filiere produttive

13. CREARE EVENTI CULINARI (*)**

In risposta al bisogno di: rinnovare la tradizione in maniera creativa

Misura di salvaguardia: investire di nuove energie in maniera creativa le tradizioni locali, attraverso attività di rivitalizzazione, promozione, creazione, organizzazione di eventi festivi e rituali ancorati al territorio locale e alle sue filiere produttive

14. PROMUOVERE TUTTO IL TERRITORIO ()**

In risposta al bisogno di: promuovere un turismo sostenibile, rispettoso delle identità locali e solidale con le comunità di pratica

Misura di salvaguardia: progettare e attuare strategie di promozione turistica concertate con le comunità di pratica/filiere produttive locali, nel rispetto del "senso di identità e continuità" dei residenti

Il piano di lavoro e l'agenda delle azioni costituisce, di fatto, un innovativo ed articolato piano di salvaguardia del patrimonio di conoscenze, pratiche e valori che si esprimono nelle filiere produttive della cerealicoltura e castanicoltura tradizionale, permettendo – tra altri fondamentali aspetti relativi al rapporto tra creatività e tradizione, trasmissione e protezione giuridica, accesso alla proprietà e gestione fondiaria e nuove imprenditorialità, di dare visibilità alla stretta connessione tra salvaguardia del patrimonio vivente e uno sviluppo economico sostenibile.

Tutto questo lavoro, su più fronti e progressivo, è stato affiancato da un processo di interpretazione grafica e artistica, che ha contribuito non solo a dare dignità alle voci e testimonianze delle comunità impegnate insieme ai ricercatori e professionisti nel lavoro di approfondimento dei loro patrimoni e analisi dei bisogni, ma ha anche prodotto un risultato di "empowerment" delle pratiche culturali/filiere produttive della castanicoltura e cerealicoltura tradizionale.

Merita anche attenzione il format di organizzazione **delle giornate transfrontaliere di terreno**, che hanno portato membri delle comunità e amministratori, politici ed altri stakeholders in una **programmazione di attività sul terreno**, nel caso della Valtellina organizzate in visite ad aziende, passeggiate guidate attraverso campi di grano saraceno e castagneti, momenti di condivisione del cibo locale.

Queste attività non sono affatto secondarie, permettendo agli uni e agli altri di conoscere concretamente “persone ed ambienti”, facendosi ispirare dalle esperienze e promuovendo un essenziale scambio di punti di vista.

Il caso della Valle d’Aosta presenta aspetti di grande interesse – particolarmente nella prospettiva di un processo politico a lungo termine. La mia analisi si basa, oltre che sulla partecipazione diretta ai **dibattiti animati da Enrico Martial**, dall’esame della Carta delle Comunità, presentata come sintesi dell’atelier – tavolo partecipativo del 9 giugno 2022. Il primo elemento che preme sottolineare - è la capacità a iscrivere il progetto nel lungo termine, riferendosi a precedenti progetti INTERREG, come “Paysages à croquer”, ECHI e Alpfoodway, con l’iniziativa “Lo Pan Ner”. Le premesse del documento fanno anche diretto riferimento all’UNESCO e alla prospettiva della salvaguardia del patrimonio immateriale. Si menziona anche l’importante studio – analisi SWOT realizzato dalla Fondazione Sant’Agata. All’identificazione dei bisogni per le due filiere considerate della cerealicoltura e l’orticoltura, molti dei quali presentano notevoli convergenze con la mappa dei bisogni della Valtellina.

Tali bisogni, che sono elencati nell’allegato alla presente Carta, riguardano in particolare:

- gli aspetti di **concorrenza con l’agricoltura di pianura** - per quanto riguarda i cereali e la farina locale, la tipologia dei macchinari a disposizione per i terreni di montagna, la disponibilità di risorse e beni strumentali in ambito regionale, tra cui i mulini o la disponibilità di personale stagionale;
- gli aspetti **organizzativi e di impresa** - tra cui le relazioni tra produttori e trasformatori comprese le reti, le filiere complete, la connessione con competenze specifiche di comunicazione e marketing o di redazione di progetti complessi;
- gli **aspetti amministrativi** – tra cui l’adattamento normativo e regolamentare al territorio valdostano, anche tenuto conto dei margini dell’autonomia regionale e di percorsi organizzativi e applicativi;
- i **sostegni economici** – per esempio rispetto ad altre attività economiche agricole, come per l’allevamento, o l’accesso ai fondi europei anche mirati allo sviluppo delle due filiere, per il riconoscimento del ruolo delle piccole aziende a conduzione familiare per l’agricoltura di montagna;
- gli **aspetti patrimoniali** – come la coltivazione dei **biotipi locali**, il mantenimento dei fattori paesaggistici, rituali e tradizionali, la relazione culturale ed economica tra le nuove aziende orticole e cerealicole e gli orti di famiglia;
- gli aspetti di **accesso al consumatore** – tra cui le filiere corte e di consumo locale, dalle mense scolastiche alla ristorazione ai centri di grande distribuzione locale, l’accesso ai mercati settimanali locali;

- la **capacità di raggiungere un più ampio pubblico** anche nelle stagionalità e nella stessa comunità valdostana, oltre che nell'ospitalità turistica;
- la **comunicazione e il marketing** adattati alla natura delle due filiere locali, la valorizzazione dei prodotti nella loro specificità di nicchia, di comunicazione culturale pubblica del valore del cibo e dell'alimentazione;
- gli **aspetti legati al clima**, ai suoi cambiamenti e a situazioni di crisi, con capacità di resilienza e adattamento amministrativo e organizzativo per la risposta rapida a fenomeni estremi.

Corrispondono delle “azioni di salvaguardia partecipate”, elencate in 5 punti, con un buon grado di concretezza

- confronto per l'ampliamento e l'accesso a un **più ampio consumo locale**, per esempio per mezzo degli appalti verdi, per mezzo di una nuova comunicazione e attraverso progetti innovativi, anche capitalizzando le esperienze pregresse, come “io mangio valdostano” o di altri territori alpini, nazionali ed europei, anche nella ristorazione pubblica delle scuole, della sanità, in quella delle imprese e della ristorazione turistica, o nella distribuzione, anche GDO;
- confronto sugli **aspetti amministrativi e regolamentari**, per esempio l'utilizzo dei mulini o per l'impiego di strumenti specifici come le coperture in orticoltura, anche in occasione di fenomeni climatici estremi, per mezzo di azioni innovative e progetti, in riferimento e buone pratiche esistenti in altri settori analoghi;
- sviluppare **iniziative e ricerche sulle macchine, meccanizzazione e in generale sui beni strumentali**, in ragione del loro adattamento alla realtà di montagna, al loro uso condiviso anche in riferimento ai costi e ai procedimenti amministrativi;
- sviluppare presso i produttori **soluzioni organizzative, amministrative, logistiche e produttive, di capacità e competenze, anche esterne, per le soluzioni di accesso ai mercati**, per la continuità del prodotto e della sua qualità, o per esempio per l'individuazione dei terreni o l'uso delle acque, anche con il supporto di strutture di rete, di programmi finanziati e di soggetti pubblici;
- nei progetti di sviluppo, integrare sistematicamente competenze specifiche nell'ambito della **comunicazione, del marketing e del commercio, che tengano in conto una narrazione adattata al territorio e ai fattori di qualità** – per esempio organolettiche o di basso impiego di trattamenti;
-

L'evento del 9 Giugno 2022, “**Nos savoirs notre patrimoine**” si è svolto presso l'**Institut Agricole Régional**, ente molto importante nel sostegno ai produttori e alle comunità territoriali, come evidenziato durante gli incontri, e ha visto il diretto contributo di molti esperti, chiamati a rispondere ai bisogni dei produttori delle filiere identificate.

Un analogo evento, co-progettato nei due territori si è svolto in **Valais il 14 giugno 2022**, ha portato in evidenza già nel titolo dell'incontro la connessione tra patrimonializzazione e sviluppo economico basato sulle filiere locali: **Les filières de céréales et des petits fruits dans l'Entremont: de la patrimonialisation à la relance économique. Défis, besoins, perspectives**

futures” Dobbiamo infine considerare l'originale contributo dei **knowledge cafés**, animati da **Ruggero Cramerì** – che ha saputo costruire un piccolo archivio delle giornate vissute insieme, un vivo repertorio delle esperienze del progetto.

Il primo café si è tenuto a **Poschiavo il 18 giugno 2022**, riunendo le esperienze Valdostane e Vallesi in un originale dialogo tra comunità sul tema **“come gestire le crisi e salvaguardare il patrimonio culturale immateriale”**.

A partire dall'identificazione di **buone pratiche di gestione del patrimonio in tempi di crisi**, l'esercizio proposto ha prima di tutto puntato sulla rappresentazione grafica, “tutti sappiano disegnare, proviamo sinteticamente a rappresentare visualmente la nostra buona pratica”. Dopo averla disegnata, la pratica è stata raccontata con l'aiuto del disegno realizzato. Ognuno raccontava all'altro la sua buona pratica dopo averla ascoltata, e la breve performance veniva registrata. In poco tempo, è stato reso disponibile sulla piattaforma MIRO un video narrativo per ciascuna pratica.

Le esperienze presentate dalle ricercatrici nella seconda parte di questo documento, sono state così condivise diventando patrimonio comune.

Il metodo, basato sullo **storytelling ed il disegno (pensare vedendo – fare vedendo) come competenze di ogni persona e di tutti**, ha come obiettivo la soluzione di problemi attraverso il metodo NABC (**need-approach-benefit-conditions**) che permette di **passare “da una storia a una proposta”**.

Mettere in disegno le buone pratiche – parlare per immagini - e imparare a raccontare l'essenziale attraverso il disegno è stato un esercizio sorprendente.

Il clima che si è creato è stato altamente produttivo, restituendo a ciascuno un senso di protagonismo e fiducia nelle effettive possibilità di cambiamento, ma anche nelle proprie capacità di collaborare, mettersi in ascolto e in comunicazione con altri, condividendo esperienze e potenziali. Il fatto di registrare gli uni le storie degli altri ha fortemente inciso sulle capacità generali e ricordare e fare tesoro delle esperienze.

Il secondo café si è tenuto, sempre al **Poschiavo, il 30 settembre 2022**, nel contesto dell'evento “giornate dei saperi trasfrotnalieri”. Basato sui documenti presentati sopra, la carta dei bisogni e l'agenda delle azioni, e gli strumenti di gestione anti-crisi che seguono le raccomandazioni dell'UNESCO, il café si è posto l'obiettivo di raccogliere progettualità concrete, partendo da una presentazione incrociata dei partecipanti – sia comunità e produttori che rappresentanti delle amministrazioni e istituzionali locali e regionali – facendo la sintesi del progetto Living ICH e dei suoi principali risultati – mappa dei bisogni e agenda delle azioni da compiere.

Dopo un'analisi delle raccomandazioni UNESCO sul patrimonio in tempi di crisi, i partecipanti sono stati divisi in gruppi e sono stati sollecitati a trovare soluzioni ognuno nei propri ambiti di competenza. Esprimendosi attraverso il disegno.

I 4 gruppi hanno – infine fatto la sintesi delle azioni in un grande disegno su lavagna cartacea. I documenti delle giornate sono tutti consultabili qui [download here](#)

In Val Venosta, i knowledge cafés si sono svolti il 19 e 21 novembre 202. Due gli assi indentificati dalla ricercatrice Ricarda Schmidt, molto centrati sulla concretezza delle azioni:

- abbiamo affrontato delle questioni molto concrete per la pera Pala: erano presenti membri del Comitato per la pera Pala, di una fondazione altoatesinache finanzia la Cooperativa delle Comunità Alta Val Venosta. Abbiamo parlato delle sfide per questa filiera e della sua importanza per aumentare la nostra resilienza e il legame con modelli di una vita sostenibile. Come risultato, i membri del Comitato (insieme all'associazione 'Sortengarten Südtirol') stanno realizzando un vivaio (tra Prato sullo Stelvio e Glorenza) per ringiovanire il gruppo dei peri Pala attuali (saranno piantati 100 alberi giovani nei prossimi 3 anni (nonni e nipoti insieme – riflettendo la vecchia tradizione di piantare un pero Pala quando è nato un bambino)).
- Inoltre, il 6 ottobre, abbiamo organizzato una presentazione del progetto focus sul MAC all'IDM, un'azienda altoatesina che si occupa di marketing. Anche con loro abbiamo discusso le tematiche crisi / minacce' – 'resilienza / sostenibilità' del patrimonio immateriale e loro adotteranno le idee & strategie che abbiamo sviluppato per creare una consapevolezza persistente per il patrimonio immateriale nella popolazione locale & dai turisti e per dare un incentivo al consumo che promuove l'ICH.

Possiamo concludere sottolineando il carattere fortemente innovativo del progetto come è stato sviluppato in tutte le sue componenti, che ha permesso alle persone, comunità, istituzioni, amministrazioni e professionalità coinvolte di comprendere in maniera nuova e trasformativa il proprio ruolo nei processi di salvaguardia del patrimonio vivente – in questo caso il patrimonio alimentare alpino.

Se potessimo realizzare un grafico, questo dovrebbe raccontare – attraverso il disegno come nel metodo CRATIV – la varietà degli elementi che sono entrati in sinergia nell'ecosistema progetto, producendo impatti che potremo valutare solo nei tempi lunghi.

Il "modello di governance" sperimentato vede:

- **La centralità delle comunità, produttori e aziende** di giovani che combattono per restare nelle valli – in un processo di consapevolezza e identificazione di bisogni molto concreti, per rispondere ai quali va creato un tavolo permanente in ognuno dei territori.
- **Il ruolo degli "organismi competenti" a livello regionale e cantonale, come fondamentale comunità di lavoro e cooperazione interistituzionale.**
- **Il ruolo fondamentale della ricerca** nella salvaguardia del patrimonio, sia quella scientifica e accademica (come nel caso della ricerca sulla varietà di cereali e grano

saraceno in Valtellina) che la **“ricerca -azione” legata alla documentazione partecipativa del patrimonio secondo il modello dell’inventario partecipativo ICH**. Questa andrebbe sistematicamente collegata a processi di governance per l’elaborazione di misure di salvaguardia – agende delle azioni da compiere.

- Il ruolo dei **facilitatori UNESCO ICH** per orientare, formare, consigliare, strutturare e aggiornare, portando strumenti idee e competenze da un cantiere internazionale complesso come quello della Convenzione.
- Il ruolo dei **professionisti mediatori e facilitatori** in processi partecipativi – fondamentali per creare spazi di ascolto e parola, coordinare dialoghi, costruire tavoli di lavoro che possano facilitare la cooperazione tra tutte le parti in causa – coinvolte nei processi di salvaguardia e costruire solide prospettive.
- Il ruolo degli **artisti** per tradurre, nei linguaggi universali dell’arte, vite, sofferenze e passioni locali.
- Il ruolo dei **politici e amministratori locali**, senza la cui partecipazione e motivazione a *“sostenere le comunità nei loro sforzi di salvaguardia”* ogni sforzo resta vano.

Bibliografia

ASPACI (Associazione per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale), 2013, *La partecipazione nella salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale: aspetti etnografici, economici e tecnologici* (con saggi di C. Bortolotto, M. Severi, S. Urbinati, ecc.), Regione Lombardia, Archivio di Etnografia e Storia Sociale,

Bendix, R.F., A. Eggert and A. Peselmann (eds.), 2012 *Heritage Regimes and the State*, Gottingen, Universitätsverlag,

Bortolotto, C., 2008, *Il Patrimonio culturale Immateriale secondo l'Unesco*, Roma, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato,

Bortolotto, C. (ed.) 2011, *Le patrimoine culturel immatériel, enjeux d'une nouvelle catégorie*. Editions de la Maison de Sciences de l'homme, Paris,

Bortolotto, C., M. Severo, «Inventari del patrimonio immateriale: top down o bottom up ? », in *Antropologia museale*, n.28/29, autunno 2011, pp.24- 33.

Inventari del patrimonio immateriale: top-down o bottom-up? 1 (PDF Download Available).

Available from:

https://www.researchgate.net/publication/265192801_Inventari_del_patrimonio_immateriale_top-down_o_bottom-up_1 [accessed Jan 13 2018].

Cole, J.W., Wolf, E.R., 1994, (edizione originale 1974) *La frontiera nascosta: ecologia e etnicità tra Trentino e Sudtirolo*, la Nuova Italia Scientifica, Firenze.

De Varine, H., *Le radici del futuro*. (ed. or. 2002) Il patrimonio culturale al servizio dello sviluppo locale, Bologna, CLUEB, 2005

Duclos, JC. (textes rassemblés par), 1997, *Villages d'altitude*, Transfaire, Cahors;

Kono, T. (a cura di), 2009, *Intangible Cultural Heritage and Intellectual Property*, Cambridge-New York, Intersentia,

Lapicciarella Zingari, V., 2019, *Alpine Communities and Their Food Heritage as Intangible Cultural Heritage Transnational Participatory Fieldwork*, pp.35-55, in *Traditional Food. Sharing Experiences from the Field*. Living Heritage series, ICHCAP-ICH NGO Forum Editions, UNESCO Intangible Cultural heritage Section.

<https://www.unesco-ichcap.org/publications-archive/traditional-food-sharing-experiences-from-the-field/>

Netting, R. 1981, 1996, *In equilibrio sopra un'alpe. Continuità e mutamento nell'ecologia di una comunità alpina del Vallese*, Annali di San Michele, San Michele all'Adige ;

- Rosenberg, H.G., 1988, *A negotiated world, three centuries of change in a french alpine community*, University of Toront Press; Edizione italiana: Rosenberg, H.G., 2000: *Un mondo negoziato, tre secoli di trasformazioni in una comunità alpina del Queyras*, Carocci editore, Roma, San Michele all'Adige;
- Smith, L. and N. Akagawa (a cura di), 2009, *Intangible Heritage*, Londra, New York, Routledge,
- Viazzo, P., 1990, *Comunità Alpine. Ambiente, popolazione, struttura sociale nelle Alpi dal XVI secolo a oggi*, ed. il Mulino, Bologna;
- Viazzo, P., 2002, *Antropologia, storia, storia locale nelle Alpi: qualche considerazione introduttiva*, in *Un mondo negoziato, un mondo guadagnato*, Atti di SPEA 5, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, 15, 2002, San Michele all'Adige, pp.VII-XXVI.
- Zagato, L. & M. Vecco (a cura), 2011, *Le culture dell'Europa, l'Europa della cultura*, Milano, Franco Angeli
- Zingari Lapicciarella, Valentina, 2015, *Il paradigma dell'intangible cultural heritage*, in Mariuccia Salvati e Loredana Sciolla (a cura di), *L'Italia e le sue regioni*, vol. III Culture, Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana Treccani, pp.189-201.
- Zingari Lapicciarella, V., 2005, *Goûts, odeurs, parfums en mémoire : un patrimoine immatériel ? dans Alimentation Traditionnelle en Montagne*, Actes du Colloque 2004, édition BREL, Projet INTERREG III A, « Paysages à croquer », Arti Grafiche E.Duc, Saint Christophe, pp. 193-203
- Zingari, V., 2009, *"Intervistare"*, in AM22, *Etp.35-55nografie del contemporaneo. Pratiche e temi degli antropologi*. Editrice la Mandragora, Imola.Zingari
- UNESCO, Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale e Direttive Operative Convention, <https://ich.unesco.org/en/convention>; [Operational Directives, https://ich.unesco.org/en/directives](https://ich.unesco.org/en/directives);
- video training on '*Support to Policy Development in the Field of Intangible Cultural Heritage*': <https://www.youtube.com/playlist?list=PLWuYED1WVJIN3iiZgusny5Qkmq3krifvQ>
<https://ich.unesco.org/en/inventorying-intangible-heritage-00080>
- Guida all'inventario on line
<https://ich.unesco.org/en/inventorying-intangible-heritage-00080>



Questa pubblicazione è stata realizzata nell'ambito del progetto "LIVING ICH", STRUMENTI TRANSFRONTALIERI DI GOVERNANCE PER LA SALVAGUARDIA E LA VALORIZZAZIONE DEL LIVING INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE (ICH).
PROGRAMMA DI COOPERAZIONE INTERREG V-A ITALIA-SVIZZERA 2014-2020.

