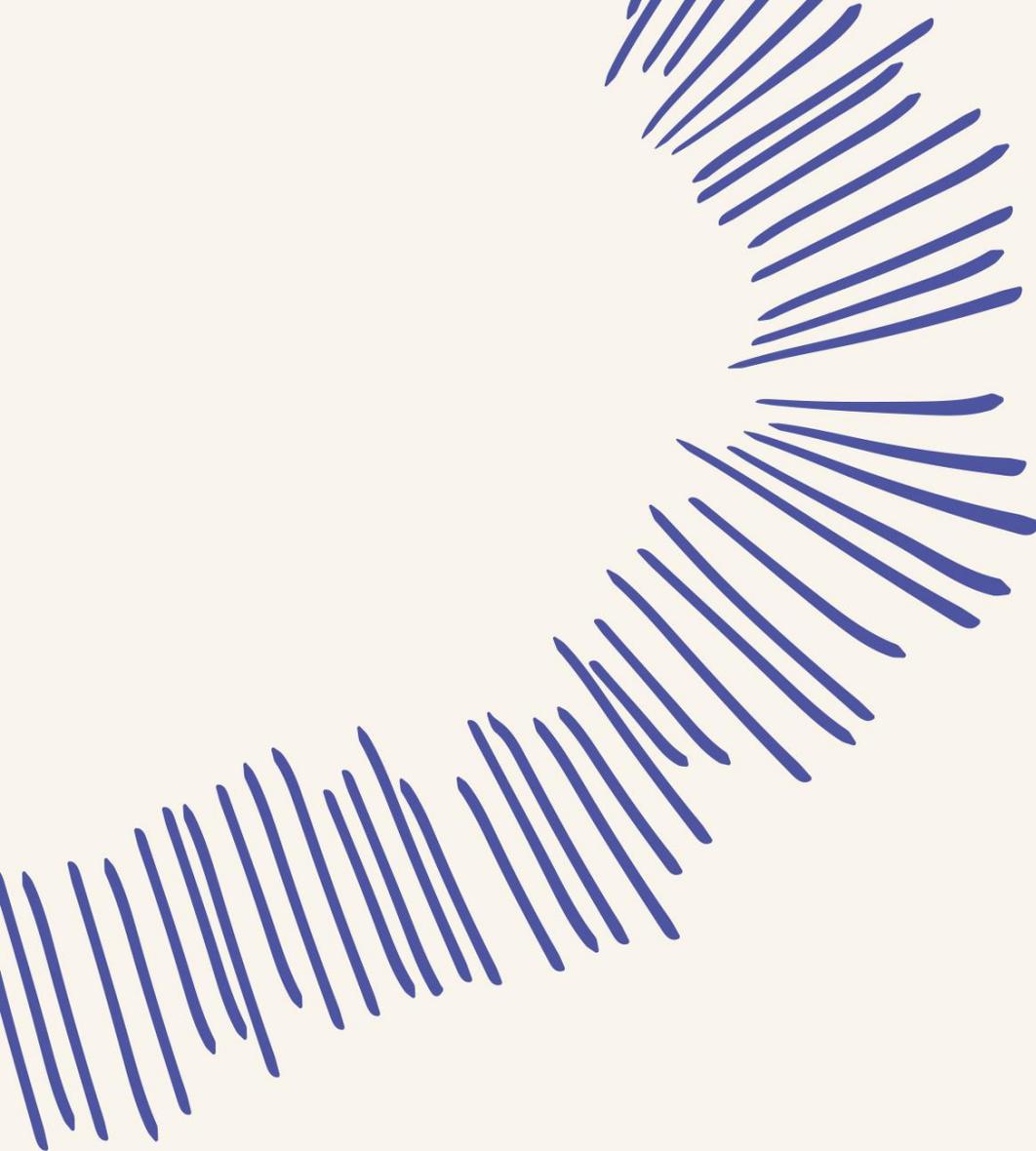


LINEE GUIDA PER LA GOVERNANCE PARTECIPATIVA DELIBERATIVA DEI SAPERI TRANSFRONTALIERI



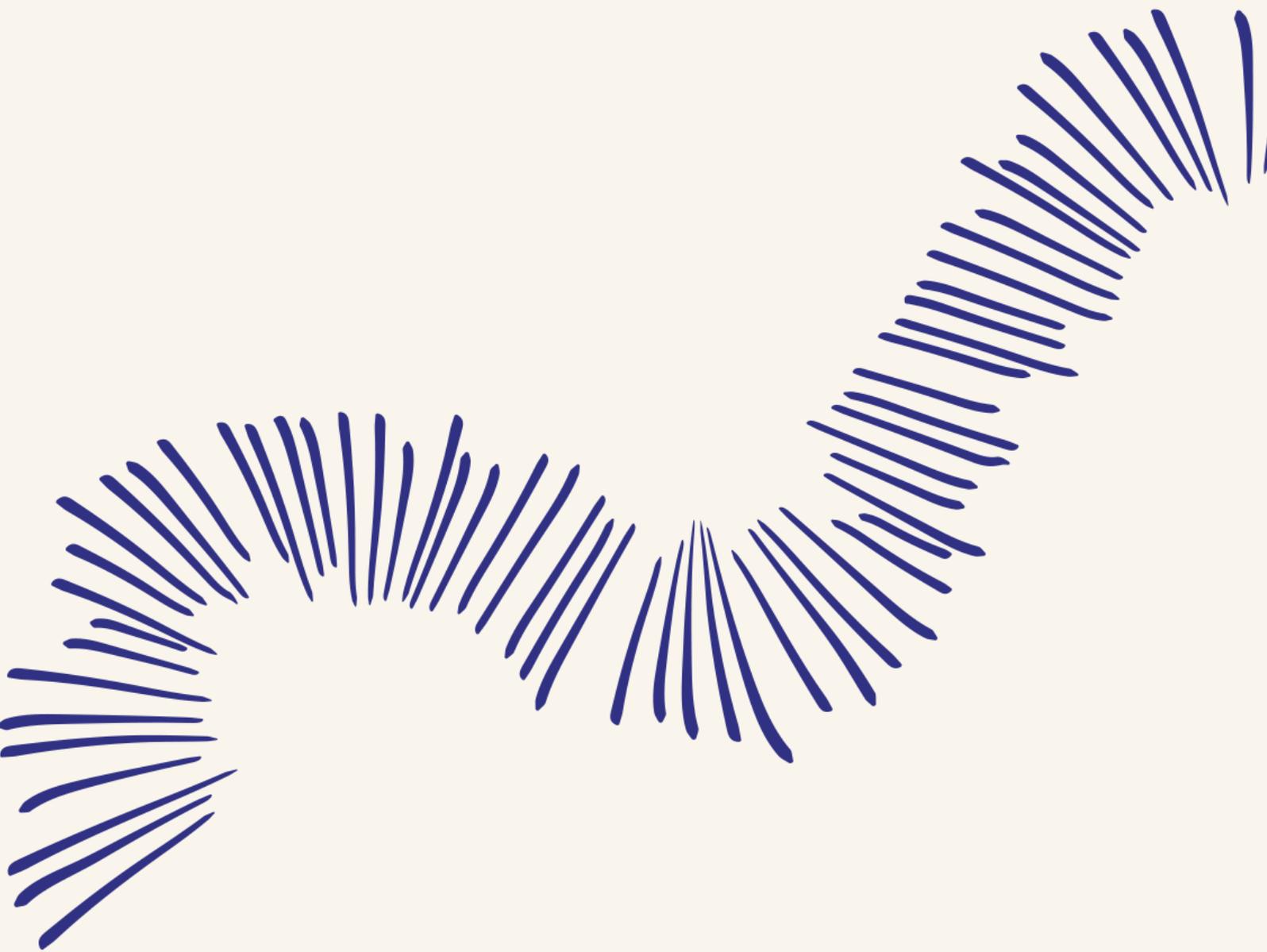
LIVING ICH

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

INDICE

1 - Premessa metodologica	1
2 - Mappa dei bisogni delle comunità transfrontaliere	2
Mappa dei bisogni delle comunità transfrontaliere Valtellina – Valposchiavo.....	3
Cereali minori.....	3
Castagna.....	4
Mappa dei bisogni delle comunità transfrontaliere Valle d’Aosta – Vallese.....	6
Cerealicoltura	6
Orticoltura.....	6
Mappa dei bisogni delle comunità transfrontaliere Val Venosta – Val Mustair	7
Pera Pala	7
3 - Agenda delle azioni da compiere	8
Agenda delle azioni da compiere area pilota Valtellina – Valposchiavo	9
Nota metodologica	9
Agenda delle azioni da compiere	9
Agenda delle azioni da compiere area pilota Valle d’Aosta – Vallese	16
Cerealicoltura	16
Orticoltura.....	17
Agenda delle azioni da compiere area pilota Val Venosta – Val Mustair	19
4 - Misure per la salvaguardia del patrimonio alimentare alpino	23



1 - PREMESSA METODOLOGICA

Tre concetti chiave fondamentali, proposti dalla Convenzione UNESCO del 2003, permettono di orientare un processo partecipativo durevole e un sistema di governance fondato sul rispetto delle conoscenze, pratiche e valori (in una parola la cultura), espressi dalle comunità dei territori coinvolti nel progetto *Living ICH*.

Il primo è il concetto di patrimonio culturale immateriale, oggi definito **patrimonio vivente**. Una definizione dinamica, evolutiva, basata sul rispetto delle **comunità, dei gruppi e degli individui**. I **sogetti** che ereditano, agiscono e scelgono di trasmettere un patrimonio vivente alle future generazioni. Questi devono essere considerati i protagonisti di ogni processo di governance del patrimonio. È importante distinguere i livelli delle reti che caratterizzano quella che può essere definita una “struttura di dialogo”: se al centro abbiamo le comunità, formate da abitanti, produttori e artigiani, associazioni e organismi della società civile, il ruolo delle istituzioni, delle amministrazioni e delle politiche è un ruolo di supporto fondamentale.

Il secondo è il concetto di **partecipazione**, che presuppone un approccio etico al patrimonio come luogo di diritti culturali. I 12 Principi di Etica della Convenzione del 2003 sono la base per elaborare codici di condotta e altri strumenti di governance partecipativa, da adattare alla diversità dei contesti, dei soggetti e degli stakeholder coinvolti nel processo.

Il terzo è il concetto di **salvaguardia**, intesa come elaborazione e negoziazione di “**misure volte a garantire la vitalità**” del **Patrimonio Culturale Immateriale**. Il concetto di salvaguardia declina i diversi ambiti dell’azione istituzionale, che deve incontrare e rispondere ai “bisogni di salvaguardia delle comunità”. I tavoli di ascolto, alla base delle “istanze delle comunità”, indicate nella sezione 2 per i cereali minori e la castanicoltura, hanno permesso di identificare i bisogni delle comunità locali, cui rispondono le diverse azioni identificate nel dialogo con gli amministratori e indicate nell’agenda, sezione 3.

È importante e strategico collegare la **mappa dei bisogni delle comunità** all’**agenda delle azioni** da compiere, secondo la struttura indicata dai “Piani di Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale”, e ripresa nella sezione 4.

Ambiti della salvaguardia

Identificazione partecipativa, ricerca e documentazione del patrimonio

Trasmissione ed educazione

Rivitalizzazione

Sensibilizzazione

Formazione e rafforzamento delle capacità

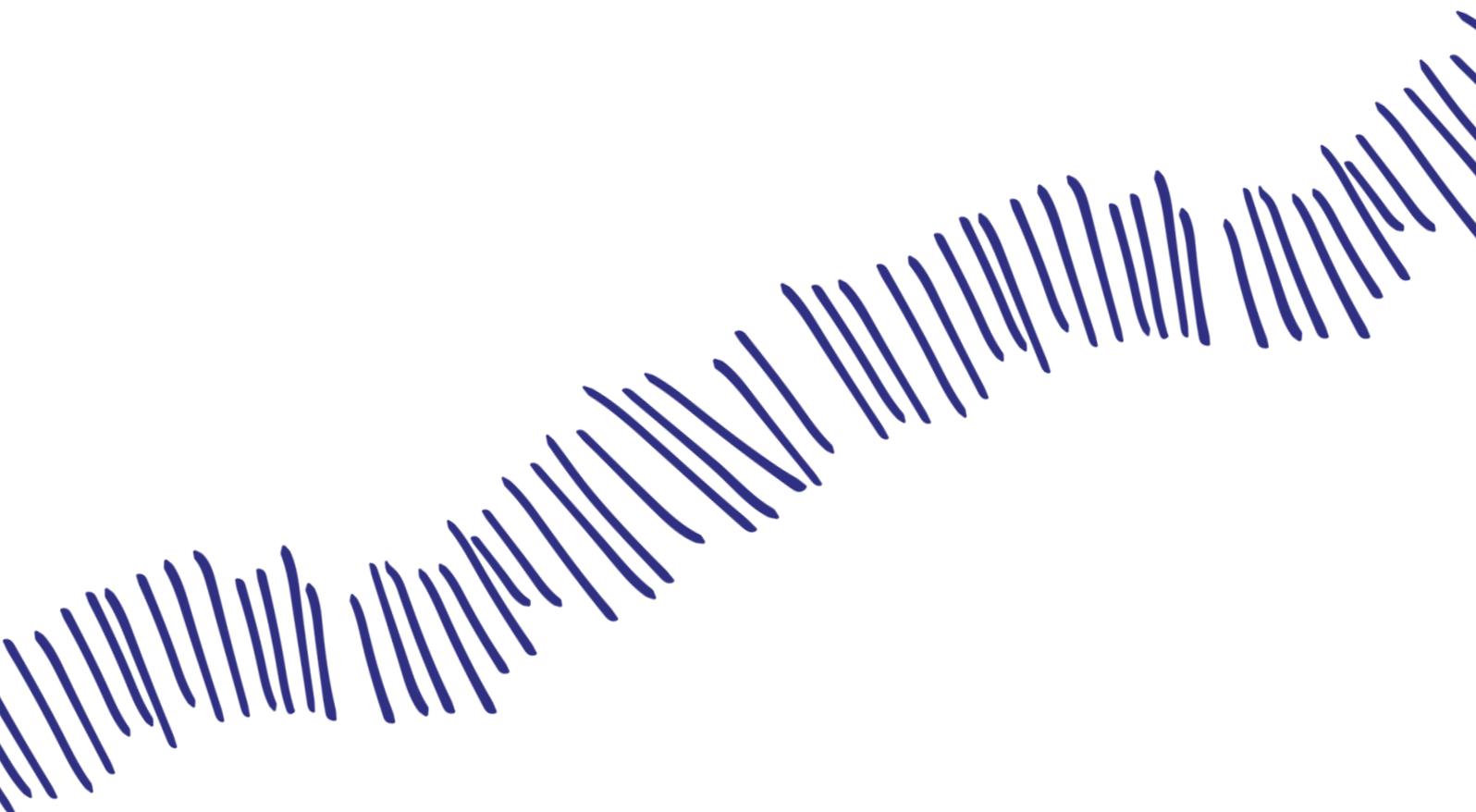
Promozione

Comunicazione

Protezione giuridica e normative



2 - MAPPA DEI BISOGNI DELLE COMUNITÀ TRANSFRONTALIERE



VALTELLINA – VALPOSCHIAVO →

VALLE D'AOSTA – VALLESE →

VAL VENOSTA – VAL MUSTAIR →

MAPPA DEI BISOGNI DELLE COMUNITÀ TRANSFRONTALIERE VALTELLINA – VALPOSCHIAVO

CEREALI MINORI

CONOSCERE | TRASMETTERE | FORMARE ED EDUCARE

- Condividere le conoscenze fra i coltivatori e promuovere la trasmissione dei saperi immateriali
- Collaborare con le Università e fare formazione
- Promuovere nelle scuole conoscenze sulla produzione del territorio e sui saperi locali
- Promuovere il mutualismo all'interno della filiera, la condivisione di risorse e il rafforzamento dei legami di comunità
- Fare nelle scuole educazione all'alimentazione e promozione dei saperi alimentari
- Ideare nuove ricette che promuovano il consumo dei grani antichi locali e tramandare quelle tradizionali

COLTIVARE | TRASFORMARE | RIVITALIZZARE | COOPERARE

- Diffondere la semina dei cereali antichi e delle varietà locali
- Superare una logica individualistica e promuovere la collaborazione all'interno della filiera
- Proteggere le coltivazioni da parassiti e da animali selvatici
- Garantire il funzionamento della filiera e il suo coordinamento
- Promuovere la diffusione di infrastrutture dedicate alla trasformazione dei prodotti

PROTEGGERE E COOPERARE

- Differenziare il trattamento per l'agricoltura di montagna anche dal punto di vista normativo e dei supporti economici
- Aiutare ad abbattere i costi di gestione (energia, carburante, personale)
- Avere un marchio comune
- Creare un'associazione dei produttori
- Creare alleanze con i ristoratori
- Promuovere la nascita presso i ristoratori di un soggetto unitario per facilitare l'interlocuzione e la valorizzazione dei prodotti locali

SENSIBILIZZARE | COMUNICARE E PROMUOVERE

- Sensibilizzare la popolazione locale al consumo di prodotti del territorio e alla salvaguardia dei saperi
- Raccogliere materiali e storie per costruire una narrazione della filiera e delle sue pratiche
- Trovare modalità digitali e innovative per veicolare i saperi tradizionali



- Dare trasparenza alla provenienza dei cereali utilizzati nei prodotti e nei menù, valorizzando i prodotti locali
- Formare un turismo più competente e consapevole
- Destagionalizzare il turismo
- Promuovere iniziative culturali e turistiche come i *Weekend dei sapori*
- Usare la leva dei benefici per la salute per promuoverne il consumo dei prodotti locali

CASTAGNA

CONOSCERE | TRASMETTERE | FORMARE ED EDUCARE

- Promuovere la formazione e la conoscenza diffusa delle tecniche di coltivazione tradizionale (innesti, potature) e dei saperi immateriali ad esse legati
- Promuovere collaborazione con le Università e valorizzare le ricerche in corso
- Mappare e conoscere luoghi e tecniche utilizzati in passato per promuovere il futuro della filiera
- Svolgere attività di sensibilizzazione nelle scuole e di promozione della trasmissione dei saperi culturali immateriali
- Studiare la protezione delle piante da parassiti e malattie
- Creare un progetto pilota che sostenga la sperimentazione
- Fare il censimento dei produttori locali
- Favorire occasioni di trasmissione dei saperi tra le generazioni

COLTIVARE | RIVITALIZZARE | COOPERARE

- Organizzare il recupero delle selve
- Creare nuove piantagioni ed estendere l'area di coltivazione
- Promuovere iniziative come *Una pianta per ogni nato*
- Curare la pulizia dei castagneti e favorire il pascolo di ovini e caprini
- Offrire incentivi per servizi di potatura e per la produzione locale
- Proteggere le selve con recinzioni e tutelare i coltivatori dalle raccolte non autorizzate

TRASFORMARE | PROTEGGERE E COOPERARE

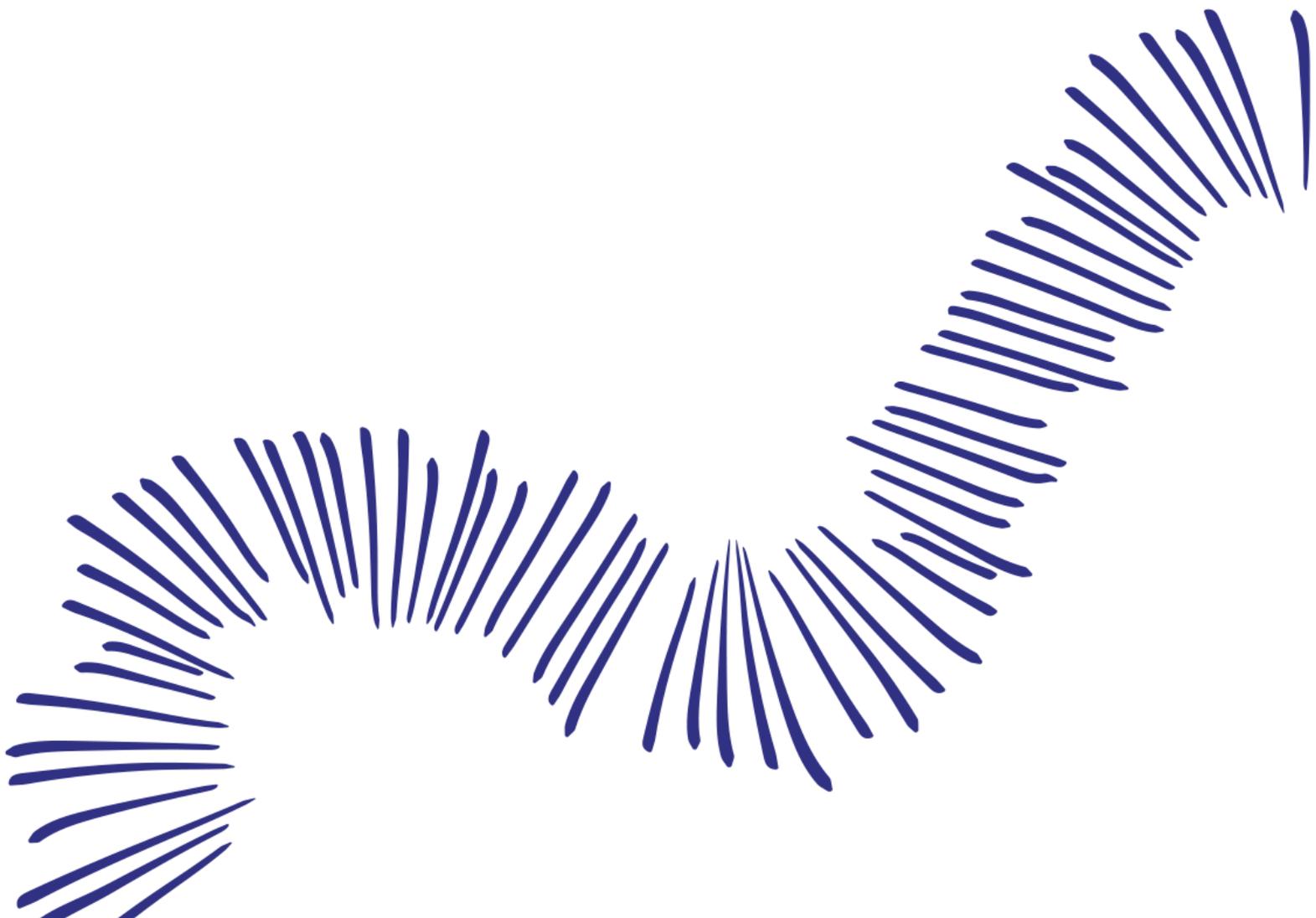
- Integrare la filiera con le funzioni mancanti o carenti (essiccatoi, mulini)
- Creare un consorzio ad hoc per la trasformazione del prodotto
- Studiare e inventare una procedura meccanica di sbucciatura delle castagne
- Aumentare la disponibilità del prodotto semilavorato
- Organizzare centri di raccolta e rivendita

SENSIBILIZZARE | PROMUOVERE E COMUNICARE

- Promuovere il consumo a km zero dei prodotti locali e limitare l'import



- Studiare e promuovere la moltiplicazione dei prodotti a base di castagne
- Incrementare la diffusione nella gastronomia di ricette a base di castagne, promuovendo anche la trasmissione e il recupero delle ricette tradizionali
- Valorizzare la produzione del legno di castagno
- Promuovere visite guidate nelle selve
- Realizzare sagre ed eventi diffusi
- Creare percorsi turistici di valorizzazione del paesaggio e delle tradizioni legate ai saperi immateriali locali
- Informare i consumatori sulla provenienza dei prodotti
- Usare parchi e luoghi di incontro per sensibilizzare la popolazione, attraverso testimonianze e racconti



MAPPA DEI BISOGNI DELLE COMUNITÀ TRANSFRONTALIERE VALLE D'AOSTA – VALLESE

CEREALICOLTURA

- Concorrenza tra la produzione locale e cereali o farine non-regionali, molto meno costosi
- Difficoltà nell'accedere ai terreni più facilmente lavorabili, generalmente già riservati alla filiera zootecnica
- Difficoltà nel meccanizzare: i macchinari disponibili in commercio sono pensati per campi molto più estesi e pianeggianti
- Difficoltà ad affidare la raccolta a un contoterzista a causa del costo dello spostamento del mezzo, per una piccola quantità di prodotto raccolto
- Costo per la macinatura elevato: spostamento obbligatorio fuori regione per poter usufruire di un mulino a norma, inesistente in Valle d'Aosta
- Maggiore potenzialità se la filiera è completa, ma i costi sarebbero più elevati e necessità di formazione per tutte le fasi della filiera
- Difficoltà nel creare accordi tra produttori e trasformatori: costo del prodotto finale troppo elevato e difficoltà di lavorazione della materia prima
- Mancanza di un sostegno da parte dell'ente pubblico per facilitare la filiera, a partire dagli aiuti economici e per adeguare le normative al territorio valdostano e alle sue specificità
- Necessità di comunicare e sensibilizzare il consumatore sul valore e la qualità del prodotto locale
- Difficoltà nel coltivare biotipi locali (tecniche, economiche)

ORTICOLTURA

- Mancanza di valorizzazione dei prodotti, così come di una presa di coscienza del valore del lavoro degli agricoltori. La mancanza di una presa di coscienza culturale legata al valore del cibo incide anche sul prezzo che si è disposti a pagare per un prodotto sano, naturale e di qualità
- Mancanza di un riconoscimento per le piccole aziende locali, che sono per lo più a conduzione familiare e basate su una consociazione delle colture, essenziale per un'agricoltura di montagna
- Necessità di defiscalizzare le piccole imprese
- Costi troppo elevati nell'assumere personale stagionale e formarlo
- Difficoltà di vendita legate alla stagionalità e alle tradizioni locali (orto domestico)
- Difficoltà nel fare accordi con i ristoratori, che hanno tempistiche diverse di domanda, in particolare durante la stagione turistica
- Difficoltà per le piccole aziende nel vendere ai grandi supermercati, nonostante ci sia interesse per i prodotti locali, in quanto si richiede continuità nelle consegne del prodotto con prezzo fisso
- Difficoltà nell'accedere ai mercati settimanali locali
- Difficoltà nell'accedere ai terreni più facilmente lavorabili. Poco sostegno nei confronti delle filiere non zootecniche
- Problemi climatici: gelate primaverili, eventi di grandine e vento, cambiamento climatico
- Minacce legate alla fauna selvatica

MAPPA DEI BISOGNI DELLE COMUNITÀ TRANSFRONTALIERE VAL VENOSTA – VAL MUSTAIR

PERA PALA

COLTIVARE | LAVORARE | DISTRIBUIRE

- Acquistare una piattaforma di sollevamento o noleggiarla su base settimanale e sostenere finanziariamente le relative misure di formazione
- Creare un pool di venditori diretti, ad esempio sotto forma di una *borsa di Pera Pala*
- Creare spazi di stoccaggio adeguati in Alta Val Venosta
- Organizzare cucine sperimentali per creare ricette innovative, adatte all'uso quotidiano

AMPLIARE LE CONOSCENZE E COMUNICARE

- Creare consapevolezza e apprezzamento per la Pera Pala tra la popolazione locale e i turisti
- Sviluppare offerte di qualificazione per il personale
- Sviluppare una narrazione complessiva heritage-sensitive della Pera Pala
- Evidenziare le caratteristiche peculiari e l'unicità della Pera Pala, anche attraverso la ricerca scientifica sulla sua origine
- Far conoscere la coltivazione e la lavorazione come esempio di patrimonio culturale vivente
- Comunicare l'importanza degli alberi ad alto fusto per il paesaggio, l'identità locale e la biodiversità
- Sviluppare una mostra museale permanente sul tema del paesaggio culturale degli alberi da frutto, delle vecchie varietà e della Pera Pala
- Utilizzando un'app o una mappa digitale, sviluppare e promuovere itinerari attraverso il paesaggio culturale degli alberi da frutto nei dintorni di Glurns
- Sviluppare una comunicazione chiara, sistematica e permanente sulla Pera Pala e i suoi prodotti, anche fuori stagione
- Portare il patrimonio culturale al di fuori della stagionalità, progettando ulteriori eventi sul tema del *Palabirne* (ad esempio *Passeggiate in fiore*)

3 - AGENDA DELLE AZIONI DA COMPIERE

VALTELLINA – VALPOSCHIAVO →

VALLE D'AOSTA – VALLESE →

VAL VENOSTA – VAL MUSTAIR →

◆ Elaborazione sintetica e operativa delle proposte emerse dal **Tavolo di lavoro**, tenutosi a Tirano il 18 maggio 2022, con i rappresentanti politici delle comunità, in risposta ai bisogni espressi dai tavoli con i produttori e i rappresentanti delle filiere e delle comunità di pratica (Mappa dei bisogni delle comunità).

◆ Elaborazione sintetica e operativa delle proposte emerse dal **Tavolo di lavoro** *Verso una governance del patrimonio culturale immateriale delle filiere orticola e cerealicola*, tenutosi a La Salle – AO il 16 ottobre 2022, con i rappresentanti politici delle comunità, in risposta ai bisogni espressi dai tavoli con i produttori e i rappresentanti delle filiere e delle comunità di pratica (Mappa dei bisogni delle comunità).

◆ Elaborazione sintetica e operativa delle proposte emerse dal **Tavolo di lavoro**, tenutosi a Glorenza il 23 aprile 2022 e il 6 agosto 2022, con i rappresentanti politici delle comunità, in risposta ai bisogni espressi dai tavoli con i produttori e i rappresentanti delle filiere e delle comunità di pratica (Mappa dei bisogni delle comunità).

AGENDA DELLE AZIONI DA COMPIERE AREA PILOTA VALTELLINA – VALPOSCHIAVO

Nota metodologica

Questa *Agenda delle azioni* è il risultato di un percorso di ricerca e consultazione: in questa nota metodologica si ripercorre quanto realizzato per chiarire la molteplicità delle fonti, alla base del testo dell'agenda.

Le due filiere, e i rispettivi territori con le comunità di pratica interessate dal progetto, sono stati definiti in sede progettuale. Il team di lavoro, che ha curato questa agenda, ha potuto contare su alcuni contatti preliminari, già individuati dai partner di progetto. Sono stati realizzati alcuni sopralluoghi per realizzare le interviste preliminari. La tecnica utilizzata è quella chiamata "snowball": ad ogni intervistato è stato chiesto di suggerire altri contatti – parte in causa in una delle filiere produttive, o riconosciuti come esperti locali.

Le interviste sono state condotte in modalità semi strutturata: gli obiettivi della ricerca erano quelli di presentare il progetto *Living ICH*, costruire relazioni di fiducia con il territorio, ricostruire i saperi e le esperienze relative alle due filiere, da parte di chi vi si dedica in qualità di coltivatore, distributore, trasformatore, ristoratore, studioso, amministratore locale. Le interviste hanno fornito le questioni di rilievo, ritenute problematiche da parte degli intervistati, e i rispettivi punti di vista sulle possibili soluzioni.

Il passaggio successivo ha visto la progettazione e la realizzazione dei "tavoli di lavoro", momenti di confronto aperto guidati dal team di ricerca, ai quali sono stati invitati esponenti delle filiere individuate, già ascoltati in intervista. I tavoli hanno consentito di passare dalla prospettiva individuale a quella di filiera, fare sintesi e trovare accordo fra gli attori territoriali, per individuare i bisogni da sottoporre al livello politico. Nella conduzione degli incontri il bene comune, ovvero lo sviluppo della filiera, è stato proposto come "buona causa" comune, invitando tutti i partecipanti alla collaborazione, superando differenze di ruolo e appartenenza geografica.

L'ultima fase ha visto la progettazione e la realizzazione dei "tavoli politici", con la presenza degli amministratori locali dei due territori transfrontalieri coinvolti, Valtellina e Valposchiavo. Gli obiettivi erano quelli di affrontare e discutere le questioni proposte dagli attori delle filiere, scegliere le più pertinenti per chi amministra, o prioritarie per le strategie di sviluppo, prefigurare il contributo degli amministratori locali a quella stessa buona causa. Uno schema intuitivo ha scandito l'ordine di priorità: temi da affrontare subito (***), altri in seconda battuta (**), e altri ancora a lungo termine (*). Le linee guida sono la rielaborazione di questo confronto fra amministratori locali.

Per mandato di progetto questa agenda è unitaria, non scandisce le raccomandazioni per filiera e territorio: ci sono evidenti differenze in un senso e nell'altro, e il testo riprende alcune specificità, laddove necessario. Ma le agende hanno sempre una funzione orientativa, non hanno carattere normativo e non si applicano automaticamente.

Agenda delle azioni da compiere

INTEGRATA CON

- BISOGNI DELLE COMUNITÀ (IN PREMESA AD OGNI PUNTO)
- ESTRATTI DELLE MISURE DI SALVAGUARDIA (A CONCLUSIONE DI OGNI PUNTO)

Il documento riporta integralmente i 14 punti che costituiscono l'**Agenda delle azioni da compiere**, elaborazione sintetica e operativa delle proposte emerse dal Tavolo di lavoro, tenutosi a Tirano il 18 maggio 2022, con i rappresentanti politici delle comunità, in risposta ai bisogni espressi dai tavoli con i produttori e i rappresentanti delle filiere e delle comunità di pratica (**Mappa dei bisogni**).

Questi punti, riferiti alle filiere specifiche delle castagne e dei cereali antichi, nel contesto territoriale della media Valtellina e della Valposchiavo, sono messi direttamente in relazione con i bisogni da cui emergono, e con le **Misure per la salvaguardia del patrimonio alimentare alpino** cui fanno riferimento (ove presenti).

1. Promuovere la diffusione dei saperi e delle tecniche (***)

IN RISPOSTA AL BISOGNO DI: MIGLIORARE, APPROFONDIRE E CONDIVIDERE LE CONOSCENZE TRADIZIONALI

Entrambe le comunità di pratica/filiera non dispongono di un patrimonio di conoscenze solido, perfettamente noto a chi è interessato alla produzione. Che siano le numerose tipologie di castagne esistenti o le tecniche di potature degli alberi, le caratteristiche organolettiche delle diverse semine di cereali e le modalità più efficaci di protezione delle coltivazioni, le conoscenze e le tecniche hanno bisogno di essere consolidate. Questo vale per i saperi tradizionali sulle tecniche di coltura o di cucina, per le ricerche in corso sui benefici dell'alimentazione, ma anche per le interessanti sperimentazioni su colture, rotazioni e trasformazioni che i singoli produttori stanno attuando. Risulta quindi strategico da parte dell'ente pubblico "socializzare le conoscenze", ovvero garantire percorsi formativi, proseguire il rapporto con enti di ricerca come l'Università Bicocca e la Fondazione Fojanini per studiare insieme le innovazioni possibili, far crescere le competenze di chi coltiva e di chi è interessato a farlo, ridurre la logica per tentativi, oggi ancora diffusa in chi si cimenta in questo campo.

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

È considerata un'azione primaria, di immediata applicazione e già avviata nel contesto territoriale. L'idea è che un'educazione al consumo alimentare di bambini e bambine, che li sensibilizzi sul valore del prodotto del territorio, influenzi a cascata i consumi dell'intero nucleo familiare e della comunità locale. Inoltre, risulta rilevante la leva costituita dalle mense, ovvero l'impegno a istruire gare d'appalto che vincolino sull'uso dei prodotti locali per promuoverne la diffusione e il consumo consapevole. A questo proposito, ci sono indicazioni nazionali ed economie da rispettare nella stesura dei capitolati, ma è possibile inserire quanto serve per valorizzare il consumo dei prodotti locali.

MISURA DI SALVAGUARDIA: PROGETTARE CONCRETE INIZIATIVE IN CONTESTI DI EDUCAZIONE FORMALE (LA SCUOLA) E NON FORMALE (LA FAMIGLIA)

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

Ci sono ampie aree del territorio coltivabile che non vengono attualmente adibite a colture, o non lo sono con le semine locali, ma ad esempio a foraggio. Le amministrazioni possono – e in parte è già una pratica in uso – incentivare la coltivazione dei cereali locali, attraverso appositi regolamenti. Gli strumenti amministrativi non sono però sufficienti, in quanto sarebbe necessario stringere alleanze con le associazioni e con gli agricoltori del territorio, perché questo avvenga e persista nel tempo. Serve creare le condizioni affinché la scelta verso le semine locali risulti preferibile ad altre e sia sostenibile nel tempo. Allo stesso modo ci sono selve che si possono recuperare alla castanicoltura, ci sono aree in cui estendere il censimento e la mappatura dei castagni già realizzati in alcuni territori. Per entrambe le filiere e le comunità di pratica ci sono quindi buoni margini di crescita delle superfici interessate. Tale crescita si può promuovere anche attraverso azioni simboliche, da parte delle amministrazioni locali, come ad esempio l'iniziativa "Cura un albero per ogni nato".

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 fondiarie ()**

IN RISPOSTA AL BISOGNO DI: CONTRASTARE LA FRAMMENTAZIONE DELLA PROPRIETÀ A SOSTEGNO DELLE FILIERE LOCALI IN UN CONTESTO DI MERCATO IN FORTE EVOLUZIONE

Uno dei problemi più rilevanti della Valtellina, relativo alla valorizzazione delle piccole filiere e delle comunità di pratica, è costituito dalla frammentazione dei terreni in piccole proprietà. Questo tema interessa entrambe le filiere del progetto. La Valposchiavo l'ha superato molti anni fa e oggi la scala degli appezzamenti consente di raggiungere le giuste dimensioni economiche. Lo strumento dell'associazione fondiaria appare tra quelli adatti per affrontare il problema, grazie all'accorpamento dei terreni, senza perdita di proprietà, ma in comodato d'uso, per renderli coltivabili ad una scala redditizia. Gli ostacoli o le obiezioni al loro utilizzo appaiono risolvibili: la diffidenza storica dei piccoli proprietari valtellinesi alla cessione del proprio terreno dovrebbe essere superabile dal fatto che non se ne perde la proprietà ma, grazie alla sua riattivazione e utilizzo, ne aumenta il valore; la complessità della ricomposizione delle proprietà si supera grazie al principio per cui se non si rintraccia il proprietario si procede per "silenzio assenso"; il costo significativo dell'atto notarile è stato normato dalla Regione e, se ripartito fra associati, risulta sostenibile. Resta il fatto che le associazioni fondiarie non nascono spontaneamente, ma hanno bisogno di un soggetto promotore: si ipotizza che questo ruolo potrebbe essere svolto dall'ente locale.

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

La scelta di adottare colture come i cereali antichi non nasce solitamente per calcolo economico, ma per ragioni ideali: si crede all'importanza di alcune tradizioni, si tiene alla qualità del prodotto, si vuole contribuire ad un modello di agricoltura non intensiva, si è attenti ai benefici sulla salute. Questa scelta ha

quindi bisogno di sostegno economico, perché non può raggiungere la produttività che comunemente richiede il mercato, quello della grande distribuzione e dei consumi urbani. Per altro questa scelta è fatta spesso da giovani che sotto quella spinta ideale avviano per la prima volta un'attività, sperimentano sé stessi, investono e provano quella strada. Da qui deriva l'importanza di un sostegno pubblico per sostenere queste scelte, attraverso ad esempio forme di detassazione o di sussidio per l'accesso ai macchinari, l'abbattimento dei costi di gestione come quelli energetici, l'aiuto alla protezione delle colture da malattie e da altri agenti.

MISURA DI SALVAGUARDIA: ATTUARE STRATEGIE DI RIVITALIZZAZIONE DELLE FILIERE TRADIZIONALI 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

Entrambe le filiere e le comunità di pratica avrebbero giovamento da processi centralizzati di produzione, trasformazione e distribuzione. Operazioni come la sbucciatura delle castagne o la macinatura dei cereali potrebbero essere eseguiti in luoghi attrezzati e deputati a questo, senza che i produttori debbano impegnarsi nell'acquisto individuale dei macchinari. Lo stesso potrebbe valere anche per il noleggio di macchine necessarie alla coltivazione, secondo una logica di "meccanizzazione condivisa", molto utile in caso di piccoli appezzamenti e piccoli produttori. Un luogo centralizzato di stoccaggio e redistribuzione del prodotto – anche transfrontaliero, almeno per alcune funzioni come le trasformazioni del prodotto più onerose – può consentire di saldare tutti gli anelli della filiera e favorirne il consumo, grazie all'agevole disponibilità di prodotto finito.

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

Questa soluzione è stata adottata in Valposchiavo. In Valtellina, sia il lato della produzione che quello della ristorazione sono attualmente frammentate e disperse, mentre la centralizzazione potrebbe creare economie di scala che oggi mancano. L'intermediazione pubblica della raccolta e la redistribuzione ai ristoratori del prodotto locale potrebbero inoltre rendere molto più fluida la filiera. Questa intermediazione ha anche il compito di saldare meglio i due anelli della catena, ovvero dare ai produttori informazioni utili (gusti e preferenze dei consumatori, osservati dai ristoratori), e dare ai ristoratori le informazioni sulle semine prescelte, sulle caratteristiche produttive e su quanto gli agricoltori ritengono utile comunicare al consumatore finale.

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

Il superamento della frammentazione è al contempo la priorità principale e quella più complessa, nella percezione delle amministrazioni della Valtellina. Urgente da avviare, ma con esiti nel medio-lungo periodo. La creazione di un consorzio dei castanicoltori come in Valposchiavo – 150 prodotti “100% Valposchiavo” e 40 prodotti “Fatti in Valposchiavo” – sono un punto di riferimento cui guardare. I benefici per lo sviluppo della filiera e per tutta la comunità di pratica sono evidenti: aumenta il valore della produzione locale e la si distingue dalla produzione di grano saraceno (o di castagne) di altri territori, per esempio quelli di pianura con rese incomparabili per ettaro. Le complessità evidenziate sono però numerose: ci sono esperienze passate non andate a buon fine; bisogna prestare attenzione alla moltiplicazione dei marchi e viene sconsigliata la possibilità di fondere il marchio con la Valposchiavo; serve allineare tutta la comunità di pratica locale e la filiera per riuscire a creare il marchio e non si tratta quindi solo di un atto politico, ma è opportuno muoversi a livello intercomunale perché l'operazione abbia senso; bisogna decidere quale tipologia di marchio fra le tante opzioni possibili e la consulenza con l'Università Bicocca non ha suggerito ad oggi ancora quale strada scegliere; ci sono due tipi di grano saraceno in coltivazione e bisogna identificare come gestire e valorizzare questa varietà colturale; la gestione nel tempo del marchio risulta complessa, almeno quanto la creazione. A queste considerazioni, si aggiunge inoltre la constatazione, nota a tutti gli attori della filiera, che la produzione locale di grano saraceno non è in grado di soddisfare la domanda di consumo che viene dal turismo: a questo si potrebbe ovviare differenziando l'offerta e utilizzando nella ristorazione grano autoctono di qualità superiore, solo per alcuni piatti, evidenziati nel menù, oppure servizi solo in particolari occasioni ed eventi, e così giustificati per il loro maggior costo.

9. Curare la trasparenza della provenienza ()**

Ad oggi l'abbondanza di marchi di varia natura può confondere i consumatori. Insieme all'idea del marchio va curata quindi la tracciabilità del prodotto, in modo da garantire il consumatore sulla provenienza locale di quanto acquista o consuma. A livello amministrativo si possono creare strumenti per la tracciabilità delle filiere corte che risultano particolarmente preziose per i piccoli produttori. La dimensione locale può essere anche definita in modo transfrontaliero, così da unire Valtellina e Valposchiavo in un unico territorio.

MISURA DI SALVAGUARDIA: PROGETTARE MISURE DI PROTEZIONE E PROMOZIONE ADEGUATE, COME UN MARCHIO TERRITORIALE, DIFFERENZIANDO LE PRODUZIONI LOCALI CON TRASPARENZA, IN MANIERA ETICA

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

La collaborazione con l'Università Bicocca di Milano sta dando esiti molto interessanti, le proprietà scoperte nella varietà locali le rendono uniche per i benefici di salute che si possono attribuire. Il rapporto fra salute e alimentazione è un tema oggi particolarmente sensibile, fortemente presente nell'attenzione dei consumatori e che per questo può costituire una particolare leva per il consumo e la promozione dei prodotti locali. Per queste ragioni, un modo per promuovere la domanda è rendere note queste scoperte appena saranno considerate pronte e disponibili dall'Università e dare visibilità ai benefici per la salute, affiancando questo valore a quelli già noti, come il gusto, il consumo a km 0, il sostegno dell'economia 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

Spesso si associa la promozione dei prodotti locali in via esclusiva al turismo, dimenticandosi delle potenzialità espresse dal consumo interno. I primi consumatori potrebbero invece essere i residenti, la cucina locale potrebbe integrare i prodotti locali nell'alimentazione quotidiana. Questo si tradurrebbe nella necessità di curare i rapporti fra produzione e distribuzione locali, dialogare con gli esercenti per conoscere le esigenze di prezzo e formato che vanno incontro ai clienti del territorio, promuovere presso i ristoratori la valorizzazione del prodotto locale, sensibilizzare le famiglie affinché si preferisca, laddove possibile, il prodotto locale. A queste possibili vie di promozione, si aggiunge il sostegno agli eventi culinari e alle manifestazioni dedicate, ovvero fare del prodotto locale un elemento consolidato e riconosciuto della cultura e della comunità 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

Questa azione rientra fra quelle ritenute più semplici e immediatamente eseguibili. Negli ultimi anni il *food* è diventato infatti un argomento che registra un'enorme attenzione e tantissimi investimenti, che hanno portato alla moltiplicazione di canali, programmi, siti e libri dedicati alla cucina, e al riconoscimento degli chef come le nuove figure carismatiche. Paradossalmente, le ricette e gli usi dei cereali antichi e delle castagne comunemente noti sono invece pochi e spesso limitati. La moltiplicazione di piatti a base di questi prodotti locali, espressione delle comunità di pratica che li valorizzano quotidianamente, può essere quindi un'ottima leva per incrementarne il consumo responsabile, anche grazie all'invito a sperimentare nuove ricette rivolto a chef di richiamo, *food influencer* o lanciato come sfida alla popolazione, così come il recupero di alcuni usi, saperi e pratiche del passato, oggi non più diffusi.

13. Creare eventi culinari (***)

Tanto il turismo ad hoc quanto la partecipazione dei residenti affezionati alle proprie tradizioni sono cresciuti in questi anni per gli eventi culinari. Le sagre, le feste, i "weekend dei sapori", e le fiere dedicate a specifici prodotti o territori vedono presenze di pubblico sempre più significative e di scala sempre maggiore (locale, regionale, nazionale e internazionale). Uno strumento immediato di visibilità e valorizzazione dei prodotti è quindi legato proprio alla realizzazione di eventi o alla promozione di quelli già esistenti.

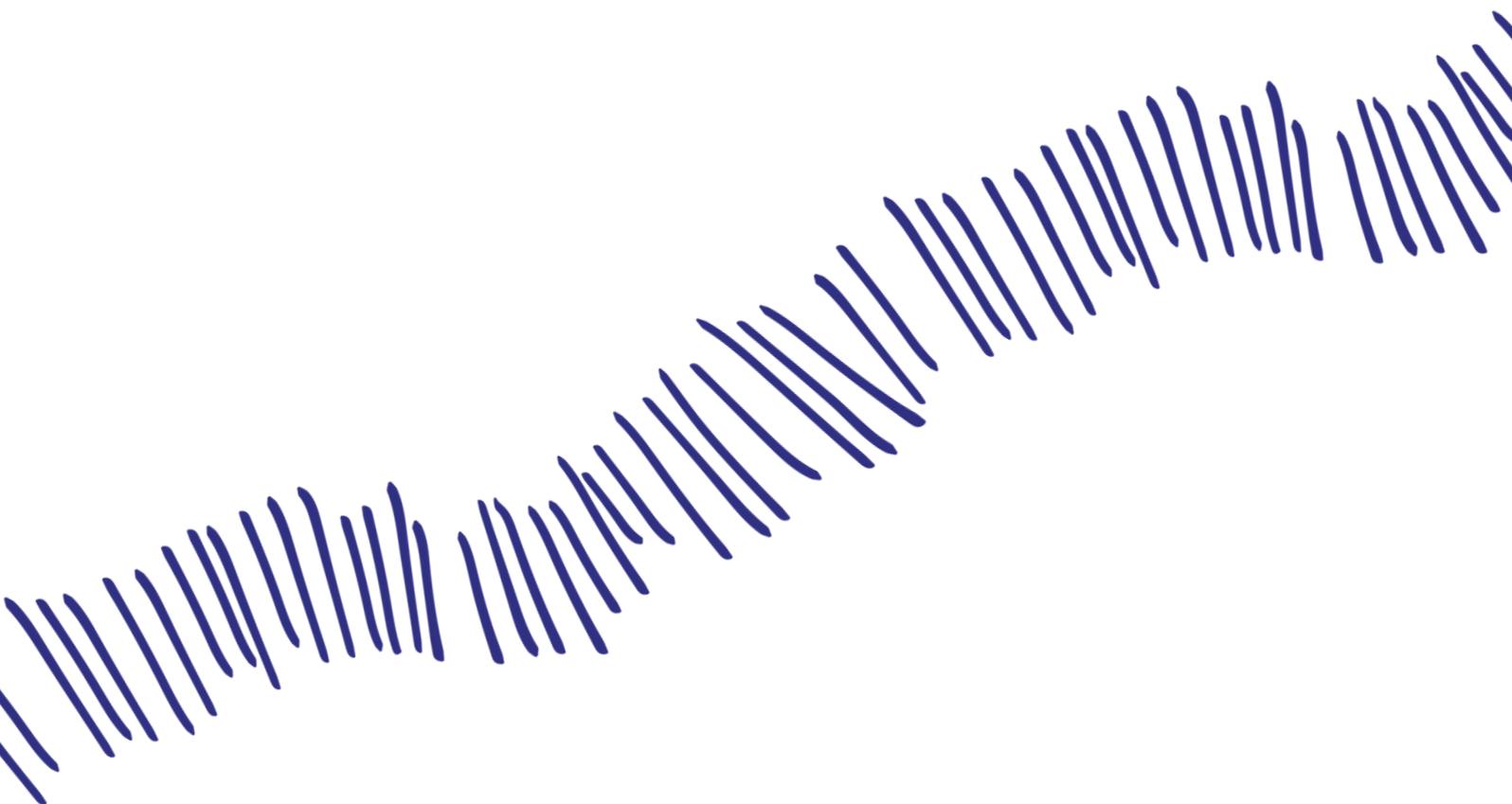
MISURA DI SALVAGUARDIA: INVESTIRE DI NUOVE ENERGIE, IN MANIERA CREATIVA, LE TRADIZIONI LOCALI, ATTRAVERSO ATTIVITÀ DI RIVITALIZZAZIONE, PROMOZIONE, CREAZIONE, ORGANIZZAZIONE DI EVENTI FESTIVI E RITUALI ANCORATI AL TERRITORIO LOCALE E ALLE SUE FILIERE PRODUTTIVE

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

Una strategia ritenuta efficace è quella della promozione di un turismo più consapevole, rispettoso (ad esempio rispetto ai regolamenti sulla raccolta delle castagne), rivolto all'intero territorio e alle sue comunità di pratica, e non al singolo prodotto. Si tratta di un turismo destagionalizzato e distribuito nel corso del tempo. In questo modo si favorisce una curiosità trasversale alle diverse esperienze che il territorio offre, e si realizzano economie di scala, perché si avvicina il pubblico al consumo di tanti prodotti locali. L'efficacia dipende dal fatto che la conoscenza del territorio e delle comunità – e non dei soli prodotti – favorisce l'affezione ai prodotti stessi. Poter ammirare un paesaggio, in cui il bosco sia rappresentato da selve di castagni, e poterlo attraversare, insieme alle persone che lo abitano, tramite percorsi ad hoc che consentano anche la raccolta, lega il consumo ad un'esperienza diversa dal semplice acquisto. Così come già succede nei percorsi fra i vigneti, rispetto al vino. Inoltre, l'agricoltura di montagna non è a tutti nota per la sua complessità: rendersi conto direttamente di quanto sia difficile coltivare e raccogliere in terreni di montagna predispone ad accogliere positivamente le differenze di prezzo e di quantità, che sono inevitabili a causa dei differenziali di resa per ettaro, a maggior ragione quando si scelgono colture tradizionali locali e soluzioni non intensive.

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



AGENDA DELLE AZIONI DA COMPIERE

AREA PILOTA VALLE D'AOSTA – VALLESE

Nel corso dell'incontro di La Salle, il 16 ottobre 2022, dal titolo "Verso una governance del patrimonio culturale immateriale delle filiere orticola e cerealicola", si è aperto un dibattito sui risultati degli atelier di Aosta del 9 giugno 2022 e del 14 giugno 2022 a Sarreyer. Si sono consultate le Carte di Comunità realizzate e l'analisi SWOT prodotta da Fondazione Santagata nell'ambito del progetto.

CEREALICOLTURA

Problemi e bisogni

1. Concorrenza di cereali e farina locale con quelli non regionali, molto meno costosi
2. Difficoltà nell'accedere ai terreni più facilmente lavorabili, generalmente già riservati alla filiera zootecnica
3. Difficoltà nel meccanizzare: i macchinari disponibili in commercio sono pensati per campi molto più estesi e pianeggianti
4. Difficoltà ad affidare la raccolta a un contoterzista a causa del costo dello spostamento del mezzo, per una piccola quantità di prodotto raccolto
5. Costo per la macinatura elevato: spostamento obbligatorio fuori regione per poter usufruire di un mulino a norma, inesistente in Valle d'Aosta
6. Maggiore potenzialità se la filiera è completa, ma i costi sarebbero più elevati e necessità di formazione per tutte le fasi della filiera
7. Difficoltà nel creare accordi tra produttori e trasformatori: costo del prodotto finale troppo elevato e difficoltà di lavorazione della materia prima
8. Mancanza di un sostegno da parte dell'ente pubblico per facilitare la filiera, a partire dagli aiuti economici e per adeguare le normative al territorio valdostano e alle sue specificità
9. Necessità di comunicare e sensibilizzare il consumatore sul valore e la qualità del prodotto locale
10. Difficoltà nel coltivare biotipi locali (tecniche, economiche)

Proposte di valorizzazione, governance partecipativa e potenzialità

1. Varie iniziative da svilupparsi a livello regionale (locandine, sito, applicazione)
2. Trasmettere l'aspetto legato alla cultura della cerealicoltura in Valle d'Aosta, come coltura tradizionale (storia, paesaggio, comunità, educazione)
3. Comunicare il valore di un prodotto a partire dalle materie prime locali
4. Cooperazione: costruire un mulino comunitario; proporre prodotti locali durante feste o fiere; utilizzare il pane prodotto con i cereali locali per fornire le mense scolastiche; accordi con produttori di patate per la rotazione
5. Esempio di valorizzazione: Pain de Seigle Valaisan AOC

ORTICOLTURA

Problemi e bisogni

- a. Mancanza di valorizzazione dei prodotti, così come di una presa di coscienza del valore del lavoro degli agricoltori. La mancanza di una presa di coscienza culturale legata al valore del cibo incide anche sul prezzo che si è disposti a pagare per un prodotto sano, naturale e di qualità
- b. Mancanza di un riconoscimento per le piccole aziende locali, che sono per lo più a conduzione familiare e basate su una consociazione delle colture, essenziale per un'agricoltura di montagna
- c. Necessità di defiscalizzare le piccole imprese
- d. Costi troppo elevati nell'assumere personale stagionale e formarlo
- e. Difficoltà di vendita legate alla stagionalità e alle tradizioni locali (orto domestico)
- f. Difficoltà nel fare accordi con i ristoratori, che hanno tempistiche diverse nell'adattarsi alla domanda, in particolare alla stagione turistica
- g. Difficoltà per le piccole aziende nel vendere ai grandi supermercati, nonostante ci sia interesse per i prodotti locali, in quanto si richiede continuità nelle consegne del prodotto con prezzo fisso
- h. Difficoltà nell'accedere ai mercati settimanali locali
- i. Difficoltà nell'accedere ai terreni più facilmente lavorabili. Poco sostegno nei confronti delle filiere non zootecniche
- j. Problemi climatici: gelate primaverili, eventi di grandine e vento, cambiamento climatico
- k. Minaccia legata alla fauna selvatica.

Proposte di valorizzazione, governance partecipativa e potenzialità

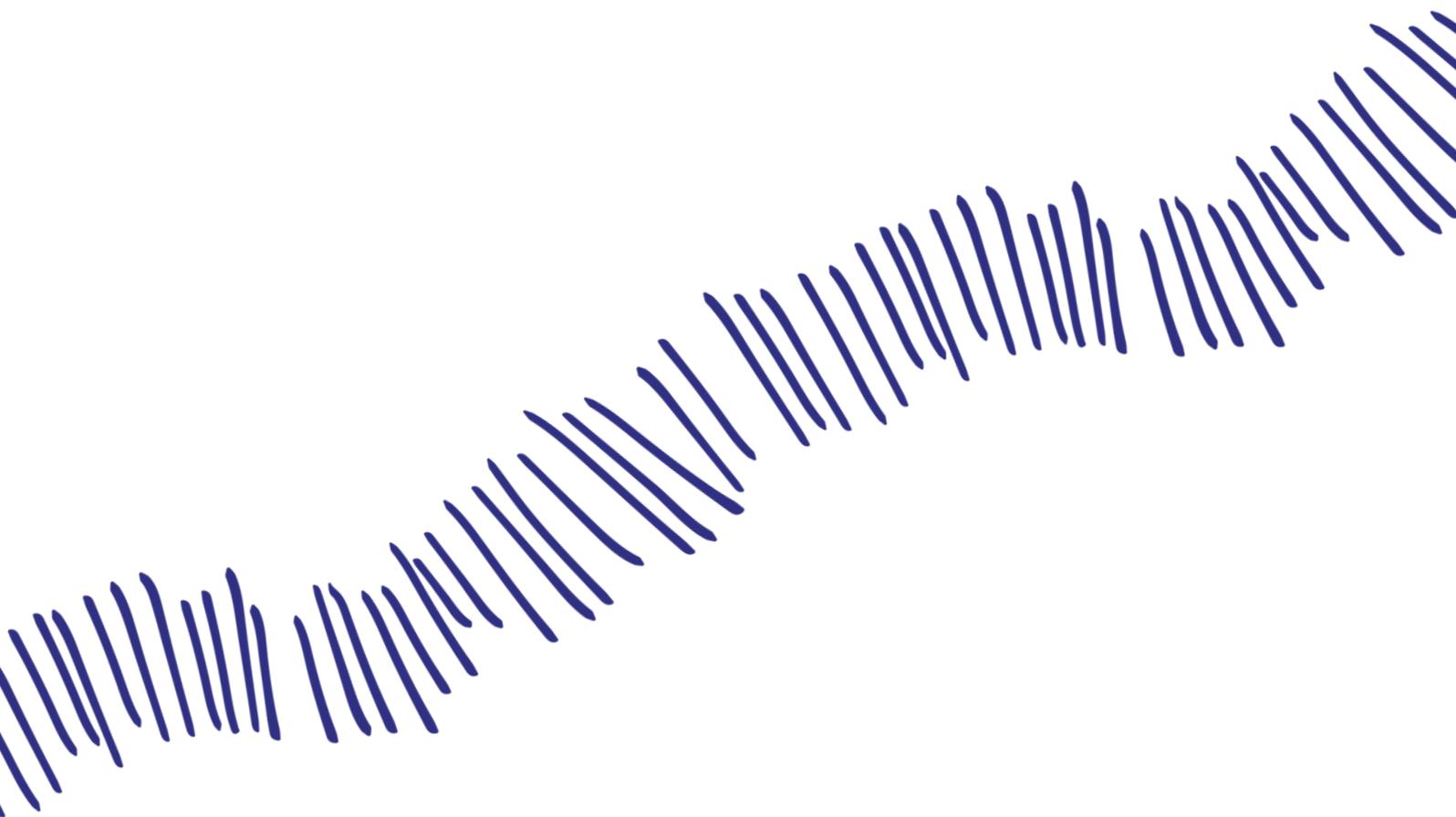
- a. Punto di forza: costi di avvio bassi e resa immediata
- b. Mercato non ancora saturo, grazie anche alla varietà dei canali di vendita
- c. Possibili strategie di adattamento per allungare la stagione (trasformazione, canali di vendita)
- d. Sviluppare un canale di vendita con le mense: esempio di valorizzazione in Valais
- e. Consorzio OrtoVda, cooperativa Cofruits: esempi di cooperazione in Valle d'Aosta
- f. Potenzialità di questa filiera: domanda crescente grazie all'interesse per prodotti naturali, sani e locali, coltivati in piccole realtà, e con qualità organolettiche superiori

Contributo per la governance del patrimonio culturale immateriale delle filiere agricole e alimentari alpine

Dalle esperienze e dagli incontri partecipativi del progetto *Living ICH* sono emerse alcune proposte per la governance, che vengono riassunte come indicazioni nel più ampio processo di elaborazione di una governance del patrimonio culturale immateriale delle filiere agricole e alimentari alpine:

- favorire la piena espressione e l'ascolto dei bisogni da parte degli operatori e degli attori delle diverse filiere agricole;

- creare tavoli locali per singoli bisogni e far partecipare gli attori delle filiere alle istanze di ascolto e partecipazione previste dai programmi europei o dai processi di consultazione, come modalità di individuazione in comune delle possibili soluzioni;
- favorire l'introduzione del tema del patrimonio culturale immateriale delle filiere agricole nei programmi europei di sviluppo e negli strumenti nazionali e regionali;
- monitorare l'evoluzione del patrimonio culturale immateriale delle filiere agricole, favorendone la comunicazione, la consapevolezza e la resilienza, anche rispetto alle crisi;
- monitorare e promuovere l'evoluzione legislativa e regolamentare relative al patrimonio culturale delle filiere agricole, a livello europeo, nazionale e regionale, come strumenti di promozione e salvaguardia.



AGENDA DELLE AZIONI DA COMPIERE AREA PILOTA VAL VENOSTA – VAL MUSTAIR

Nonostante il **forte aspetto identitario dei peri e dei loro frutti**, e nonostante l'**impegno degli attori locali**, negli ultimi decenni è emersa una tendenza preoccupante: i vecchi alberi ad alto fusto non vengono più curati, le pere non vengono più raccolte e, nel peggiore dei casi, gli alberi vengono tagliati. L'eterogeneità della struttura proprietaria, e la dispersione della localizzazione degli alberi di Pera Pala, sono di fatto un problema.

Questa tendenza si riflette nei numeri: nel 2008, un'indagine ha contato 142 peri Pala nel comune di Glorenza. Il numero è diminuito a circa 120 alberi (aprile 2022). Nuovi alberi vengono piantati solo in casi eccezionali: l'attuale invecchiamento dello stock, e i grandi vuoti nelle generazioni di alberi, non possono più essere colmati.

I vecchi alberi della Pera Pala sono a rischio, e così le caratteristiche del paesaggio culturale frutticolo dell'Alta Val Venosta nella sua forma tradizionale.

Quali sono i fattori responsabili?

- **L'altezza degli alberi e la fragilità dei rami** rendono la **potatura e la raccolta difficili o impossibili**. Molti proprietari dei peri Pala rinunciano quindi alle necessarie misure di cura degli alberi. Ciò comporta una diminuzione della qualità dei frutti, un aumento della fragilità dei rami e del potenziale pericolo rappresentato dagli alberi. Infine, ma non meno importante, la mancanza di cure può portare allo sviluppo di malattie dell'albero.
- Lo **sforzo e i benefici** sono in un **rapporto sfavorevole**: la potatura e la raccolta degli alberi sono effettuate al massimo con una piattaforma di sollevamento. Questo comporta regolarmente dei costi per i proprietari, senza che il rendimento copra tali costi.
- **Non esiste una valorizzazione sistematica della pera**: la cura, la raccolta e la commercializzazione della pera sono largamente scoordinate. Non esiste un sistema organizzativo permanente. Mancano strutture materiali e consolidate. Inoltre, la Pera Pala può essere conservata solo per un periodo limitato (massimo 3 settimane) e non può essere trasportato. Non sono disponibili strutture di stoccaggio adeguate. Finora, a questo scopo, è servito il container refrigerato di un vecchio camion di proprietà della Cooperativa di Comunità dell'Alta Val Venosta, parcheggiato tutto l'anno sul terreno comunale di Malles. Sia per quanto riguarda le dimensioni (6x2,5 m) e la capacità di stoccaggio, sia per quanto riguarda l'attrezzatura, questa cella frigorifera è del tutto inadeguata e può essere considerata al massimo una soluzione provvisoria o di emergenza, soprattutto in vista di un raccolto previsto di circa 10 tonnellate di pere Pala nell'anno in corso (2022).
- C'è una **mancanza di consapevolezza** tra gli abitanti e gli ospiti, e quindi un corrispondente apprezzamento degli alberi e dei frutti. L'interesse per le pere è molto stagionale (limitato al periodo delle Giornate della pera Pala (inizio settembre) fino a dicembre al massimo).
- **Manca una narrazione sensibile al patrimonio della Pera Pala** (heritage-sensitive storytelling).

È necessario creare

- un **sistema autosufficiente e funzionante** in modo permanente, con una cura regolare degli alberi, una raccolta organizzata in modo efficiente e una commercializzazione redditizia delle pere Pala;

- una **narrazione rispettosa del patrimonio** (heritage-sensitive storytelling) attraverso misure educative e di sensibilizzazione
- una comunicazione chiara su obiettivi, contenuti e progressi degli impegni.

1. Dalla potatura alla raccolta fino alla lavorazione: stabilire un sistema di gestione

Ogni anno devono essere svolti alcuni lavori, la raccolta e la commercializzazione delle pere. A questo proposito, attualmente non esiste un sistema permanente e regolare. Questo sistema dovrebbe essere istituito, testato in via sperimentale e reso permanente per rendere il progetto sostenibile.

È stato svolto il seguente **lavoro preliminare**:

- Invio di un questionario a circa 100 proprietari di peri Pala nel comune di Glorenza e nei comuni limitrofi (Malles con la frazione di Tarces, Prato con la frazione di Montechiaro, Sluderno), con l'obiettivo di accertare le loro esigenze e la loro disponibilità a partecipare al progetto di sviluppo per la pera Pala.
- Valutazione dei dati e, sulla base di questi, creazione di un gruppo di 10 proprietari che hanno accettato di partecipare alla creazione di un sistema di gestione della pera Pala
- Creazione di un gruppo di organizzazioni, autorità e istituzioni partecipanti per tutta la durata del progetto. Tra questi, con un ruolo di primo piano, il Comitato per la pera Pala (OK Palabir) e la Cooperativa di Comunità dell'Alta Val Venosta.

Sono previste le seguenti **misure**:

- a) Potatura degli alberi e cura:
 - **Ispezione dei peri** da parte di un esperto di alberi e, se necessario, avvio di misure di protezione
 - Noleggio di una **piattaforma di sollevamento** per eseguire i lavori di potatura
- b) Raccolta:
 - Creazione di un gruppo di **sei raccoglitori** e formazione per l'uso della piattaforma di sollevamento
 - Noleggio di una **piattaforma di sollevamento** per effettuare la raccolta
- c) Commercializzazione:
 - creazione permanente di uno **spazio di stoccaggio adeguato per la pera**. Quando si cerca o si crea il locale, bisogna tenere conto del fatto che la pera non può essere conservata per lunghi periodi di tempo e non può essere trasportata lontano. Attualmente è in programma l'acquisto di un container refrigerato più grande e meglio attrezzato. Nello spirito di un'economia di risparmio delle risorse (sharing economy), questo container sarà messo a disposizione di altri utenti nei mesi al di fuori della stagione delle pere Pala, cioè nel periodo da dicembre ad agosto. In questo modo, si potrebbe coprire parte dei costi di affitto del terreno comunale. Creazione di un gruppo di commercianti di frutta fresca: l'attenzione dovrebbe concentrarsi sulla commercializzazione diretta delle pere in varie località, soprattutto nell'Alta Val Venosta
 - Creazione di un gruppo di **aziende che lavorano la pera Pala** e sviluppo di USP (Unique Selling Points)
 - Creazione di un **sistema di distribuzione appropriato**, possibilmente con l'aiuto di una "Borsa di pera Pala"
 - Organizzare una **cucina sperimentale** di più giorni per sviluppare ricette innovative di altissima qualità. Gli obiettivi della cucina sperimentale sono:
 - Rilancio di vecchie ricette tradizionali o creazione di nuove ricette con la pera Pala;

- consentire alle aziende di lavorazione delle pere Pala di sviluppare nuove ricette e fornire un incentivo
- riportare la pera Pala nei piatti della popolazione locale
- Sviluppare una **strategia di comunicazione** comprensiva e chiara, utilizzando anche i media digitali e una mappa interattiva, e redigere ritratti personali di produttori e trasformatori della pera Pala.

2. Misure per un cultural heritage-sensitive storytelling

Gli obiettivi delle misure programmate nel campo della sensibilizzazione e dell'educazione ambientale sono:

- aumentare la visibilità e l'apprezzamento della pera Pala presso la popolazione locale e il pubblico in generale
- mettere in evidenza le loro caratteristiche speciali e la loro unicità
- creare consapevolezza della loro coltivazione e lavorazione come esempio di patrimonio culturale vivente
- comunicare l'importanza degli alberi ad alto fusto per il paesaggio, l'identità locale e la biodiversità

A tal fine, è necessario sviluppare in modo sensibile un approccio narrativo che comprenda:

- l'origine "esotica" della pera Pala e come è diventata una "vera valvenostana"
- il significato della pera Pala per l'identità del popolo di Glorenza
- ritratti degli alberi, compresi gli abitanti degli alberi (gli alberi ad alto fusto e il loro ruolo per la biodiversità), il valore delle vecchie varietà di frutta per la diversità delle specie coltivate, gli alberi coltivati: le pere Pala e il ruolo dell'uomo, eventualmente i frutteti come biotopi coltivati, la stagionalità della frutta (gli alberi come esseri viventi);
- la pera Pala e le numerose pratiche del patrimonio culturale vivente collegate alla pera;
- ritratti dei proprietari degli alberi;
- ritratti delle aziende che lavorano la pera Pala;
- La pera Pala nell'Arca del Gusto di Slow Food

Misure previste

Ricerche sull'origine della pera Pala

L'origine della pera Pala non è ancora chiara. La ricerca scientifica può fare luce su questo aspetto, anche per quanto riguarda le sue caratteristiche genetiche: come si differenzia la pera Pala dalle altre *Sommerapothekerbirnen* grazie alla sua lunga coltivazione in Val Venosta?

Perché riteniamo queste informazioni importanti? Ci sarà di grande utilità per sviluppare una storia complessiva della pera Pala, perché non è affatto conosciuto il fatto che la maggior parte delle varietà di frutta sono di origine extraeuropea e che la forma in cui le apprezziamo oggi è il risultato di migliaia di anni di coltivazione.

a) Misure educative per i moltiplicatori negli asili, nelle scuole e nel turismo

Sono previste:

- sviluppo di materiale didattico per i bambini degli asili e delle scuole, anche per promuovere un cambiamento nei consumi (basato sulla pera Pala; punti chiave: regionalità e stagionalità, biodiversità e diversità delle specie coltivate).

- se necessario, corsi di formazione e di aggiornamento regolari nell'ambito delle Giornate delle pere Pala (una volta all'anno) per i moltiplicatori (educatori, insegnanti, ecc.). Ancoraggio del tema delle pere Pala, delle vecchie varietà di frutta, della diversità delle specie coltivate nel programma di insegnamento ed educazione nelle scuole e negli asili.
- sviluppo di escursioni e passeggiate specifiche (ad es. escursioni durante il periodo della fioritura degli alberi, escursioni nel periodo della raccolta, anche con l'ausilio del digitale) a scopo turistico, sviluppo di una mappa interattiva che indichi anche le opportunità di acquisto di frutta fresca e prodotti a base di pere, nonché le offerte della gastronomia locale.

b) Progettazione di una mostra permanente sulla pera Pala e sulla diversità delle specie coltivate

Nello sviluppo di una narrazione, non si può trascurare l'aspetto del ruolo identitario della pera Pala per la popolazione di Glorenza e dell'Alta Val Venosta. Per questo motivo, si sta progettando la realizzazione di una mostra permanente su questo tema, che potrebbe far parte dell'esposizione già esistente nella Torre della Porta di Sluderno. La mostra attuale è intitolata "Stazioni di una piccola città" e finora ha preso in considerazione solo marginalmente le peculiarità del paesaggio e il paesaggio culturale degli alberi da frutto, nelle immediate vicinanze delle mura cittadine. Con la nuova sezione, l'attenzione della mostra permanente sarà rivolta anche a queste peculiarità della città e dell'Alta Val Venosta.

Per rafforzare l'identificazione della popolazione locale con la varietà di pere, si prevede di progettare la mostra in modo partecipativo, con lo stretto coinvolgimento della popolazione locale. A tal fine, tra l'altro, è prevista l'organizzazione di un concorso artistico e fotografico per il pubblico sul tema "Cosa significa la pera Pala per la mia identità?". I risultati saranno inseriti nella prevista mostra permanente sulla pera Pala. Anche il filmato sul ciclo stagionale degli alberi del Palabir, sulla loro cura e sulla loro raccolta, prodotto da diversi membri del "OK Palabir" negli ultimi anni, troverà posto nella sezione della mostra permanente prevista.

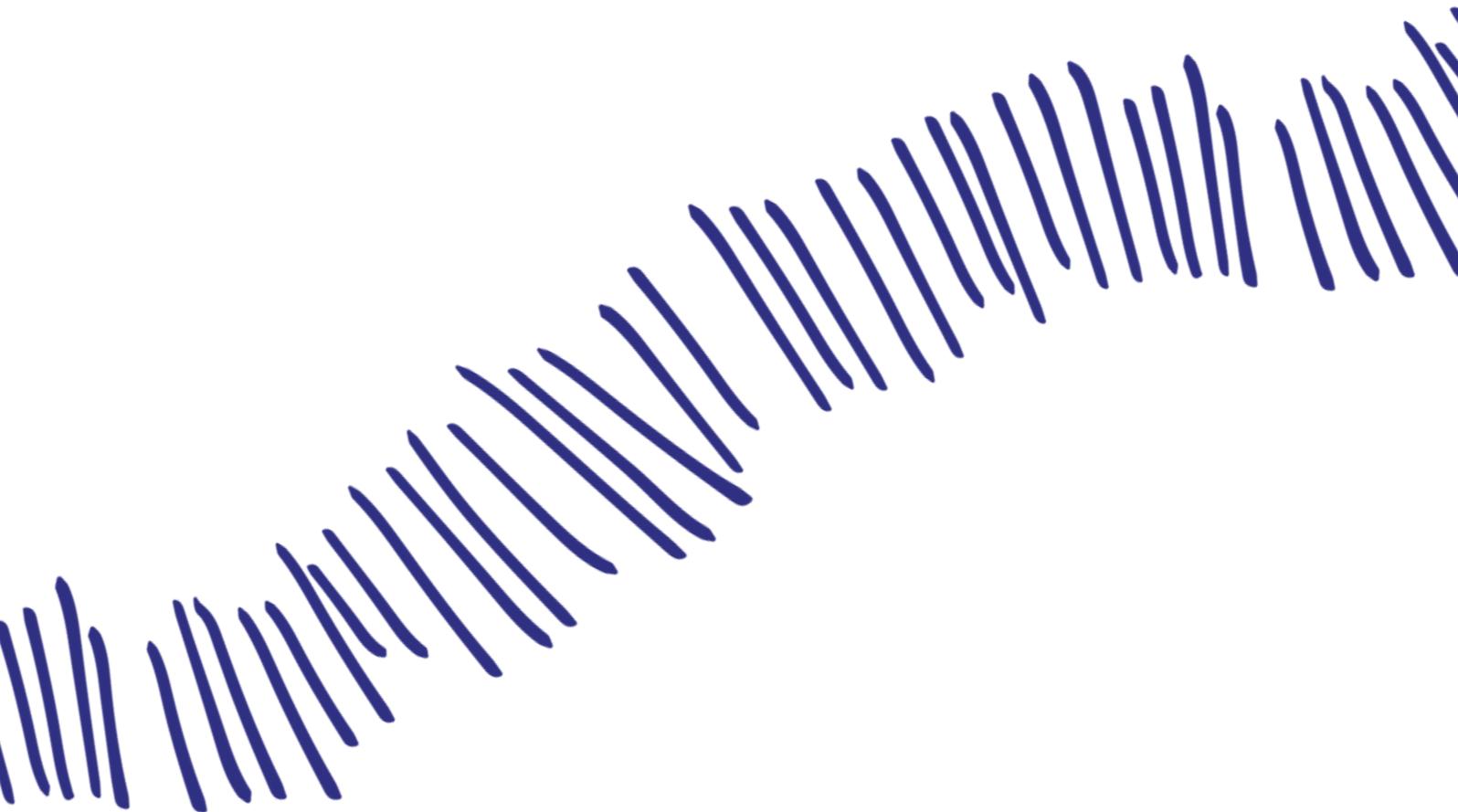
4 - MISURE PER LA SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO ALIMENTARE ALPINO

I Paesi dell'Arco Alpino hanno da tempo definito misure generali di salvaguardia, per valorizzare nei singoli contesti le singole filiere e le comunità di pratica.

1. Sensibilizzare e promuovere la consapevolezza del valore del patrimonio di conoscenze, competenze e pratiche legate al patrimonio alimentare tradizionale delle comunità alpine, quale strumento di trasmissione creativa e innovazione compatibile con il rispetto dell'ambiente e delle risorse genetiche, la tutela della biodiversità montana e dei paesaggi produttivi tradizionali. Diffondere informazioni sul patrimonio alimentare alpino nel rispetto dei suoi contesti, valori e significati per le comunità interessate.
2. Identificare e valorizzare attraverso la ricerca e documentazione collaborativa il patrimonio di conoscenze, capacità e pratiche dell'alimentazione tradizionale delle comunità alpine, anche attraverso strumenti comuni ai vari territori, come la piattaforma transfrontaliera www.intangiblesearch.eu, curata e gestita dall'Archivio di Etnografia e Storia Sociale (AESS) della Direzione Generale Autonomia e Cultura della Regione Lombardia. Tutte le ricerche saranno condotte in modo etico e nel rispetto dei diritti delle comunità, dei gruppi e degli individui portatori di patrimonio, garantendo la trasparenza e l'accessibilità di tutte le informazioni; incoraggiando l'inclusione e impegnandosi nel rispetto delle pratiche consuetudinarie delle comunità.
3. Impegnarsi in attività di trasmissione, anche attraverso l'educazione formale e non formale, del Patrimonio Alimentare Alpino e più in generale del patrimonio culturale immateriale alpino in tutta la ricchezza delle sue espressioni. La trasmissione intergenerazionale deve essere incoraggiata in tutti i contesti e nelle scuole, integrando il patrimonio culturale immateriale nelle attività curriculari ed extracurriculari. Progetti specifici devono essere realizzati con "scuole pilota" in ogni Paese della rete, includendo le associazioni locali, i produttori e gli artigiani dei territori coinvolti.
4. Formare e rafforzare le capacità delle comunità, nonché delle istituzioni e dei policy maker delle Alpi, attraverso processi innovativi di "lifelong learning" e "learning-by-doing" con attenzione particolare alla trasmissione tra le generazioni, la consapevolezza, gli strumenti di promozione, i diritti legali e i processi di supporto alla "formazione professionale". Specifici workshop di rafforzamento delle capacità dovranno essere collegati alle diverse misure di salvaguardia qui elencate.
5. Promuovere il Patrimonio Alimentare Alpino, e più in generale il patrimonio culturale immateriale alpino, attraverso progetti di sviluppo turistico e commerciale sostenibile, strategie di marketing sensibili al patrimonio, nel pieno rispetto per i diritti, le consuetudini e i valori delle comunità portatrici delle diverse espressioni del patrimonio alimentare alpino e con la loro partecipazione e collaborazione diretta e consapevole. Strategie appropriate per la promozione di prodotti / itinerari / eventi basati sul patrimonio e sul principio della condivisione dei benefici, devono promuovere uno sviluppo socio-economico sostenibile delle comunità alpine a livello locale e transfrontaliero; tutte le attività di promozione e sensibilizzazione saranno accompagnate da adeguate misure di protezione, collegate a quadri giuridici e standard etici pertinenti.
6. Progettare, applicare e promuovere una serie di misure di protezione giuridica adeguate, a beneficio delle comunità alpine. Uno degli obiettivi di tali misure sarà supportare il marketing e le misure di

promozione di cui al punto 5, nel contesto del mercato globale, proteggendo le conoscenze tradizionali. Un ulteriore obiettivo sarà quello di garantire che i diritti delle comunità che trasmettono questo patrimonio culturale immateriale siano debitamente protetti quando si impegnano in attività commerciali sul loro patrimonio, favorendo lo sviluppo sostenibile in tutte le sue dimensioni, ambientali, economiche, sociali e culturali. Queste misure di protezione legale includeranno, tra gli altri, diritti di proprietà intellettuale collettiva (come indicazioni geografiche e marchi) a beneficio delle comunità e linee guida per il loro uso, codici etici, strumenti contrattuali, etc.

7. Contribuire alla progettazione e realizzazione di un piano di comunicazione integrato, capace di favorire lo scambio di esperienze e la circolazione delle idee in relazione a tutte le misure di salvaguardia e sviluppo sostenibile sopra menzionate. Il piano potrà integrare strumenti di comunicazione online, compresi quelli generati all'interno del progetto AlpFoodway (come la petizione online www.alpfoodway.eu).
8. Rafforzare la cooperazione attraverso la formazione di partnership multi-livello e intersettoriali, al fine di favorire un'adeguata governance delle attività all'interno della rete di candidatura, sostenendo così gli sforzi per la salvaguardia delle comunità alpine a livello locale e gli scambi di buone pratiche, con riferimento a tutte le misure di salvaguardia indicate.





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.

