



PATTO PER LA SALVAGUARDIA DEL

PATRIMONIO ALIMENTARE ALPINO

Programma per
la salvaguardia delle
conoscenze tradizionali,
le pratiche e i valori
delle comunità alpine



**PATRIMONIO
ALIMENTARE
COMUNITÀ
ALPINE**
CONOSCENZE, CAPACITÀ,
PRATICHE E VALORI



PATTO PER LA
SALVAGUARDIA DEL
**PATRIMONIO
ALIMENTARE
ALPINO**



Introduzione

Lo scopo di questo Patto è sostenere, ampliare e consolidare i processi di salvaguardia del Patrimonio Alimentare Alpino, in atto a livello locale, regionale, nazionale e internazionale, attraverso un programma condiviso e la sua candidatura per l'iscrizione nel Registro delle Buone Pratiche della Convenzione UNESCO per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale.

Questo Patto è strutturato per: **1.** Spiegare cos'è il Patrimonio Alimentare Alpino; **2.** Indicare gli obiettivi di questa candidatura multinazionale e le misure proposte per la sua salvaguardia; **3.** Stabilire 10 articoli per il raggiungimento del riconoscimento multinazionale.

Impegnandosi in questo Patto, i firmatari condividono gli obiettivi della candidatura multinazionale del Patrimonio Alimentare Alpino, dando il loro accordo ai suoi 10 articoli.

Tutte le comunità, gruppi, individui, organizzazioni e istituzioni coinvolte nella salvaguardia del Patrimonio Alimentare Alpino possono aderire al Patto.

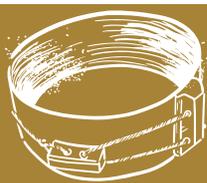
I firmatari possono indicare misure di salvaguardia – buone pratiche utilizzando il modulo di adesione allegato al Patto, o, in alternativa, fornendo una dichiarazione scritta per gli scopi di questo Patto.



PATTO PER LA
SALVAGUARDIA DEL
**PATRIMONIO
ALIMENTARE
ALPINO**



**PATRIMONIO
ALIMENTARE
COMUNITÀ
ALPINE**
CONOSCENZE, CAPACITÀ,
PRATICHE E VALORI



PATTO PER LA
SALVAGUARDIA DEL
**PATRIMONIO
ALIMENTARE
ALPINO**



**PATRIMONIO
ALIMENTARE
COMUNITÀ
ALPINE**
CONOSCENZE, CAPACITÀ,
PRATICHE E VALORI

Premessa: cos'è il Patrimonio Alimentare Alpino, perché è a rischio?

- Le Alpi sono un complesso sistema di ambienti montani nel cuore dell'Europa che le attività umane hanno trasformato in un insieme di paesaggi produttivi attraverso la combinazione di fattori naturali – come il clima, i suoli, l'altitudine e l'esposizione – e fattori umani – come la demografia, gli insediamenti, le economie locali e le pratiche agro-silvo-pastorali.
- Il Patrimonio Alimentare Alpino è radicato nel quotidiano, nell'esperienza storica e nella memoria delle comunità dell'arco alpino. È costituito da un insieme di conoscenze, capacità, pratiche e valori in costante evoluzione, profondamente legate agli ecosistemi con i loro limiti e straordinarie risorse naturali. Questo patrimonio è un tessuto connettivo che collega conoscenze e pratiche della natura, tradizioni orali e lingue, pratiche sociali, rituali e festive, artigianati tradizionali, procurando alle comunità, gruppi e individui un “senso di identità e continuità” (così come definito nell'articolo 2 della Convenzione UNESCO per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale - CPCI).
- Sulla base di un sistema di produzione e consumo sviluppato nel continuo adattamento al ciclo delle stagioni e alla diversità degli ecosistemi montani, questo patrimonio è il risultato di strategie di sussistenza e mobilità stagionali: eredità viva dell'esperienza storica delle comunità alpine. Il sistema di mobilità fa della società alpina un laboratorio di relazioni tra le comunità, sia nel senso di relazioni legate ai tradizionali circuiti pastorali della transumanza, che nel senso delle migrazioni temporanee, gli scambi e i commerci che hanno storicamente collegato le terre alte alle pianure e ai centri urbani.

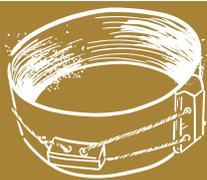
- Il sistema di vita alpino, basato su pratiche agro-silvo-pastorali adattate alla complessità e fragilità degli ecosistemi, ha prodotto un insieme di conoscenze, capacità, pratiche e valori legati a un capitale naturale condiviso dalla Francia alla Slovenia. Questo patrimonio, profondamente legato a pratiche rispettose della natura e sostenibili, ha generato filiere di produzione locale e abitudini di consumo di vitale importanza per il futuro delle comunità alpine, modellando i paesaggi delle Alpi e contribuendo a fare dello spazio alpino un luogo ricco di valori ambientali e culturali universalmente riconosciuto, fonte di benessere, qualità ed equilibrio alimentare.
- I radicali mutamenti politici, economici, sociali e ambientali degli ultimi due secoli di storia europea hanno esercitato pressioni di vario genere sulle comunità alpine: dai conflitti che accompagnano la progressiva organizzazione degli Stati-nazione, ai confini politici che hanno spesso interrotto i circuiti economici e sociali dei secoli precedenti; dai processi di industrializzazione alle migrazioni e la massiccia urbanizzazione delle popolazioni montane che hanno determinato lo spopolamento dei villaggi d'altitudine; dal turismo alla globalizzazione, alle sfide del cambiamento climatico.
- Queste pressioni sono costate alle comunità alpine, storicamente caratterizzate da un'elevata capacità di adattamento, un prezzo alto in termini di perdite demografiche, crisi sociali e culturali dei modelli tradizionali, precarietà delle prospettive di vita locale, portando, allo stesso tempo, ad uno sfruttamento commerciale e turistico delle risorse alpine, spesso irrispettoso dei diritti delle comunità locali e della loro identità culturale.
- I rischi e le minacce che la trasmissione del Patrimonio Alimentare Alpino deve affrontare oggi richiedono uno sforzo coordinato e responsabile da parte delle comunità e delle istituzioni dello spazio alpino, sempre più consapevoli del valore di questo patrimonio e solidali nel desiderio di salvaguardarne la vitalità (come definito dall'articolo 2.3 della CPCI) per trasmetterlo alle generazioni future.



PATTO PER LA
SALVAGUARDIA DEL
**PATRIMONIO
ALIMENTARE
ALPINO**



**PATRIMONIO
ALIMENTARE
COMUNITÀ
ALPINE**
CONOSCENZE, CAPACITÀ,
PRATICHE E VALORI



PATTO PER LA
SALVAGUARDIA DEL
**PATRIMONIO
ALIMENTARE
ALPINO**



**PATRIMONIO
ALIMENTARE
COMUNITÀ
ALPINE**
CONOSCENZE, CAPACITÀ,
PRATICHE E VALORI

- Le politiche dell'Unione Europea, in collaborazione con la Confederazione Svizzera, attraverso le loro strategie, programmi e progetti, in particolare i programmi interregionali transfrontalieri, hanno permesso negli ultimi decenni di rafforzare progressivamente i legami storici tra territori e comunità delle Alpi, favorendo processi di cooperazione, rivitalizzando antichi circuiti di relazioni economiche e socio-culturali e dando nuova vita e prospettive ai valori di solidarietà e scambio che storicamente caratterizzano il mondo alpino.
- In questo contesto, la Risoluzione del Parlamento Europeo del 15 gennaio 2020 sul Green Deal introduce il diritto fondamentale a un ambiente pulito e sostenibile, a un clima stabile per tutte le persone che vivono in Europa. Ci sono dimensioni culturali significative in ogni aspetto del Green Deal europeo, dall'economia circolare alla biodiversità, alle strategie "dal produttore al consumatore" ("farm to fork"). Il patrimonio alimentare, e il patrimonio culturale immateriale in generale, offre un immenso potenziale per sostenere una transizione giusta verso un futuro a basse emissioni di carbonio e resiliente al cambiamento climatico.

Tenendo conto di quanto indicato in queste premesse

- Il progetto Interreg Alpine Space **AlpFoodway**, e la condivisione di altri progetti di cooperazione transnazionale, hanno avviato una **dinamica di salvaguardia del patrimonio alimentare alpino**, animata dai valori di sostenibilità e dalla ricerca di soluzioni concrete nella trasmissione del patrimonio alimentare delle comunità alpine. Questi progetti hanno rappresentato un laboratorio per comunità e istituzioni favorendo, attraverso un intenso dialogo transfrontaliero e intersettoriale, attività di cooperazione a vari livelli: locale, regionale, nazionale e internazionale.

- Le comunità, i gruppi, gli individui e le istituzioni hanno espresso il desiderio di ampliare e rafforzare le misure di salvaguardia messe in atto, consolidando ed estendendo la rete per la salvaguardia del patrimonio alimentare alpino attraverso un progetto di candidatura multinazionale al Registro delle Buone Pratiche di salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale. Tale candidatura è uno strumento innovativo che consente di costruire un programma a lungo termine per la salvaguardia e la condivisione dei benefici derivati da questo patrimonio, per il bene delle future generazioni.

Gli obiettivi del Patto

L'obiettivo generale del Patto è il consolidamento di processi di salvaguardia locali, regionali, nazionali e internazionali del Patrimonio Alimentare Alpino, attraverso la candidatura multinazionale al Registro delle Buone Pratiche del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Questa candidatura è uno strumento concreto in risposta al bisogno di "identità e continuità" delle comunità alpine, al necessario riconoscimento delle loro conoscenze della natura e tradizioni alimentari, della loro volontà di cooperazione per uno sviluppo dei territori alpini animato dai valori della sostenibilità ambientale, economica, sociale e culturale.

Alcune istituzioni, organizzazioni, comunità, gruppi e individui hanno costituito reti per la salvaguardia e la promozione del Patrimonio Alimentare Alpino e hanno lavorato per raggiungere l'obiettivo generale del Patto, che è aperto in modo inclusivo a tutti gli attori che desiderano contribuirvi, nel rispetto e sulla base del coordinamento degli organi istituzionali competenti.

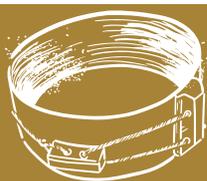
A tale obiettivo generale corrispondono questi obiettivi specifici:



PATTO PER LA
SALVAGUARDIA DEL
**PATRIMONIO
ALIMENTARE
ALPINO**



**PATRIMONIO
ALIMENTARE
COMUNITÀ
ALPINE**
CONOSCENZE, CAPACITÀ,
PRATICHE E VALORI



PATTO PER LA
SALVAGUARDIA DEL
**PATRIMONIO
ALIMENTARE
ALPINO**



**PATRIMONIO
ALIMENTARE
COMUNITÀ
ALPINE**
CONOSCENZE, CAPACITÀ,
PRATICHE E VALORI

- Rinforzare la consapevolezza delle funzioni e dei valori del Patrimonio Alimentare Alpino come patrimonio culturale immateriale e favorirne la salvaguardia e protezione, in modo coerente con la Convenzione per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale e con i suoi 12 Principi Etici, gli obiettivi della sostenibilità e in un dialogo proficuo con altri strumenti normativi internazionali, europei, regionali e nazionali.
- Impegnarsi per l'iscrizione di un Programma per la salvaguardia del Patrimonio Alimentare Alpino nel Registro delle Buone Pratiche del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, attraverso il processo di preparazione del dossier di candidatura.
- Promuovere la collaborazione tra le comunità, gruppi, individui, organizzazioni e istituzioni interessate alla salvaguardia di questo patrimonio, in maniera inclusiva e contribuendo allo sviluppo, in uno spirito di partenariato e cooperazione, di un programma condiviso per la salvaguardia del Patrimonio Alimentare Alpino.
- Avviare e sviluppare un sistema di governance multilivello, inclusivo e partecipativo del Patrimonio Alimentare Alpino che colleghi gruppi, comunità e individui nelle Alpi con le istituzioni e organizzazioni locali, regionali, nazionali e internazionali.

Misure per la salvaguardia del Patrimonio Alimentare Alpino

Con la firma del Patto, individui, gruppi, comunità, organizzazioni e istituzioni si impegnano - ciascuno secondo le proprie possibilità, competenze e capacità - ad una o più delle seguenti misure di salvaguardia, come specificato nel modulo di adesione. Queste possono corrispondere ad attività già svolte dai firmatari, o ad attività che verranno realizzate in futuro nell'ambito dell'impegno per la salvaguardia del Patrimonio Alimentare Alpino.

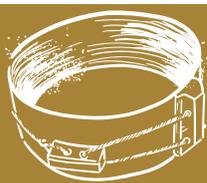
1. **Sensibilizzare e promuovere la consapevolezza** del valore del patrimonio di conoscenze, competenze e pratiche legate al patrimonio alimentare tradizionale delle comunità alpine, quale strumento di trasmissione creativa e innovazione compatibile con il rispetto dell'ambiente e delle risorse genetiche, 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.



PATTO PER LA
SALVAGUARDIA DEL
**PATRIMONIO
ALIMENTARE
ALPINO**



**PATRIMONIO
ALIMENTARE
COMUNITÀ
ALPINE**
CONOSCENZE, CAPACITÀ,
PRATICHE E VALORI



PATTO PER LA
SALVAGUARDIA DEL
**PATRIMONIO
ALIMENTARE
ALPINO**



**PATRIMONIO
ALIMENTARE
COMUNITÀ
ALPINE**
CONOSCENZE, CAPACITÀ,
PRATICHE E VALORI

- 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 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 extra-curriculari. 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, 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 anche integrare strumenti di comunicazione online.
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.



PATTO PER LA
SALVAGUARDIA DEL
**PATRIMONIO
ALIMENTARE
ALPINO**



**PATRIMONIO
ALIMENTARE
COMUNITÀ
ALPINE**
CONOSCENZE, CAPACITÀ,
PRATICHE E VALORI



PATTO PER LA
SALVAGUARDIA DEL
**PATRIMONIO
ALIMENTARE
ALPINO**

Organizzazione della Candidatura e Promozione del Patto

Regione Lombardia - Archivio di Etnografia e Storia Sociale (AESS) e con Legge Regionale 7 ottobre 2015 n. 25, “Politiche regionali in materia culturale - Riorganizzazione normativa”, ha promosso la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale anche attraverso l’istituzione dell’inventario partecipativo online www.intangiblesearch.eu. Di conseguenza, ha sviluppato una vivace partnership con i Paesi dell’arco alpino, partecipando attivamente ai lavori della Strategia dell’Unione Europea per le Alpi (EUSALP) e si propone di coordinare, in qualità di ente capofila, il progetto di candidatura multinazionale.

A tal fine, con Decreto n. 8331 del 13 luglio 2020, “Costituzione della Task Force per la Candidatura Multinazionale del Patrimonio Alimentare Alpino nelle Liste del Patrimonio Immateriale dell’UNESCO”, la Regione Lombardia ha istituito un organo di coordinamento interno che riunisce diverse unità regionali, in un approccio che collega diversi settori quali cultura e turismo, ambiente e agricoltura, formazione ed educazione.

La Task Force per la candidatura multinazionale del Patrimonio Alimentare Alpino cercherà il dialogo con attori di diversi settori e a tutti i livelli, rendendo questa candidatura multinazionale veramente rappresentativa di tutte le comunità, gruppi e individui che si impegnano per la trasmissione del Patrimonio Alimentare Alpino.

Quale parte integrante e sostanziale di questo Patto, in collaborazione con la rete delle comunità, gruppi e individui portatori del Patrimonio Alimentare Alpino, la Task Force della Regione Lombardia in accordo con le istituzioni del partenariato alpino promuove il seguente Patto, aperto all’adesione di qualunque persona e organismo di qualunque natura che ne condivida gli obiettivi.



Patto per la salvaguardia del Patrimonio Alimentare Alpino

Art. 1 Coordinamento

La Direzione Generale Autonomia e Cultura, attraverso l'Archivio di Etnografia e Storia Sociale (AESS), quale referente principale della Regione Lombardia, che ha sinora seguito il processo di candidatura in tutti i suoi aspetti, di concerto con la Presidenza della Regione Lombardia e la Task Force in collaborazione con i partner nazionali e internazionali e l'intera rete di candidatura, promuove il coordinamento delle attività di candidatura. Per rendere efficace il sistema di coordinamento, ogni firmatario si impegna a identificare una persona di contatto.

Art. 2 Firmatari e referenti

Ogni firmatario della rete può dare contributi di qualsiasi tipo alla realizzazione del progetto. L'adesione alla rete è gratuita, senza alcuna discriminazione, purché nel rispetto delle normative vigenti e degli obiettivi del presente Accordo. L'elenco aggiornato dei firmatari è parte integrante del presente Patto.

Art. 3 Comitato di Pilotaggio

La rete può istituire un Comitato di Pilotaggio del progetto, che si riunisce almeno due volte all'anno, composto da propri consulenti ed esperti rappresentativi.

Art. 4 Comitato Consultivo

La rete può costituire un Comitato Consultivo a supporto del perseguimento degli obiettivi fissati in questo Patto.

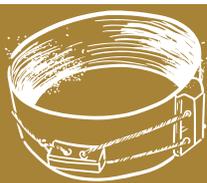
Art. 5 Rispetto

I diritti delle comunità alpine di proprietà e controllo del proprio patrimonio culturale, nonché i loro diritti e interessi nel modo in cui sono rappresentati (in immagini, testi o simili), devono essere sempre rispettati e protetti. Dovrebbero essere sempre seguiti adeguati processi di consultazione con le autorità culturali appropriate e ottenute le approvazioni e autorizzazioni richieste di conseguenza.

PATTO PER LA
SALVAGUARDIA DEL
**PATRIMONIO
ALIMENTARE
ALPINO**



**PATRIMONIO
ALIMENTARE
COMUNITÀ
ALPINE**
CONOSCENZE, CAPACITÀ,
PRATICHE E VALORI



PATTO PER LA
SALVAGUARDIA DEL
**PATRIMONIO
ALIMENTARE
ALPINO**



**PATRIMONIO
ALIMENTARE
COMUNITÀ
ALPINE**
CONOSCENZE, CAPACITÀ,
PRATICHE E VALORI

Art. 6 Confidenzialità

Responsabilità dei firmatari

Ciascuno dei firmatari riconosce e tutela la riservatezza di ogni documento o informazione tecnica o metodologica condivisa dagli altri firmatari, astenendosi dall'usarli in modo diverso da quello che ha motivato la trasmissione, senza previa autorizzazione scritta.

Privacy personale

La privacy e la riservatezza relative agli affari personali dei membri delle comunità alpine dovrebbero essere rispettate secondo il quadro giuridico europeo e nazionale applicabile.

Art. 7 Attribuzione

Le comunità alpine dovrebbero ricevere il giusto credito o un adeguato riconoscimento per i loro risultati, contributi e ruoli nello sviluppo di storie mediatriche e nell'uso di materiale culturale. Quando si preparano riconoscimenti e attribuzioni, si deve chiedere agli informatori come vogliono essere descritti o identificati.

Art. 8 Contributi e sostegno

Ciascun soggetto si impegna a livello politico e istituzionale a sostenere l'attuazione delle misure di salvaguardia partecipandovi attivamente.

Art. 9 Durata

Il presente Patto è uno strumento per la salvaguardia del Patrimonio Alimentare Alpino ai sensi dell'art. 2.3 della Convenzione, senza limiti di durata.

Art. 10 Modifiche

Questo Patto è modificabile in ogni sua parte in coerenza con gli obiettivi della rete del Patrimonio Alimentare Alpino.

MODULO DI ADESIONE

Candidatura multinazionale del Patrimonio Alimentare Alpino. Programma per la salvaguardia delle conoscenze tradizionali, le pratiche e i valori delle comunità alpine

Per l'iscrizione nel Registro delle Buone Pratiche della
Convenzione UNESCO per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale
Immateriale

Con questo atto, [inserire il nome del firmatario]

DICHIARA

di conoscere e condividere il progetto di candidatura
multinazionale del Programma “**Patrimonio Alimentare Alpino.**
Un programma per la salvaguardia delle conoscenze tradizionali,
le pratiche e i valori delle comunità alpine”

AL

Registro delle Buone Pratiche istituita dalla Convenzione
UNESCO per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale
Immateriale;

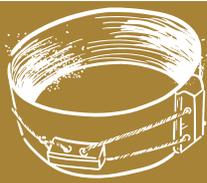
PARTECIPA

quindi, al suddetto Programma condividendone i principi ispira-
tori e gli obiettivi, così come delineati nel Patto al quale
è allegato il presente modulo di adesione.

PATTO PER LA
SALVAGUARDIA DEL
**PATRIMONIO
ALIMENTARE
ALPINO**



**PATRIMONIO
ALIMENTARE
COMUNITA
ALPINE**
CONOSCENZE, CAPACITA,
PRATICHE E VALORI



PATTO PER LA
SALVAGUARDIA DEL
**PATRIMONIO
ALIMENTARE
ALPINO**



**PATRIMONIO
ALIMENTARE
COMUNITÀ
ALPINE**

CONOSCENZE, CAPACITÀ,
PRATICHE E VALORI

SI IMPEGNA

secondo il Patto, nella realizzazione delle seguenti attività di salvaguardia (selezionare le attività pertinenti, di interesse):

- [] Sensibilizzare al valore e promuovere il riconoscimento del patrimonio di conoscenze, capacità e pratiche legate al patrimonio alimentare tradizionale delle comunità alpine.
- [] Identificare, documentare attraverso ricerche partecipative, il vasto e articolato patrimonio di conoscenze, capacità e pratiche dell'alimentazione tradizionale delle comunità alpine.
- [] 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 in tutta la ricchezza delle sue espressioni.
- [] Formare e rafforzare le capacità delle comunità, delle istituzioni e delle politiche delle Alpi, con attenzione particolare alla trasmissione tra le generazioni, la consapevolezza degli strumenti di tutela e promozione, i diritti legali e sostegno ai processi di "formazione professionale".
- [] Promuovere il Patrimonio Alimentare Alpino, e più in generale il patrimonio culturale immateriale, attraverso prodotti, servizi, esperienze, eventi e forme di turismo sensibili al patrimonio individuale e collettivo, nel pieno rispetto dei diritti, le consuetudini e i valori delle comunità portatrici dei vari elementi che costituiscono il patrimonio alimentare delle comunità alpine, e con la loro partecipazione e collaborazione diretta e consapevole.
- [] Diffondere approfondimenti del patrimonio di know-how, conoscenze e pratiche del Patrimonio Alimentare Alpino per aumentare la consapevolezza e la conoscenza del pubblico locale sull'importanza di questo patrimonio culturale immateriale e sui rischi da affrontare per garantirne la trasmissione.

Scopri l'inventario
del patrimonio vivente
delle regioni alpine su
www.intangiblesearch.eu





PATTO PER LA
SALVAGUARDIA DEL
**PATRIMONIO
ALIMENTARE
ALPINO**



