



Progetto finanziato dal GAL Euroleader

Fondo Aggiuntivo Regionale per l'Iniziativa comunitaria LEADER + .

Complemento di programmazione Azione 1.2.2. Progetto 1: *Sostegno ad iniziative che favoriscano il rafforzamento dell'identità locale*

PROGETTO "PAN DI SORC"

PER LA DIVERSITA' BIOLOGICA, LA RIQUALIFICAZIONE PAESAGGISTICA,
LA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DEL TERRITORIO ECOMUSEALE

Premessa

L'**ecomuseo** è una forma museale innovativa, un processo dinamico con il quale le comunità conservano, interpretano e valorizzano il proprio patrimonio in funzione di uno sviluppo sostenibile. Investe un territorio omogeneo, estendendo i suoi confini oltre le mura dei singoli edifici fino a comprendere paesaggi, panorami, aspetti fisici e biologici, opere dell'uomo, praticamente tutti gli elementi che sul territorio insistono, caratterizzandolo e qualificandolo. L'ecomuseo, oltre a costituire uno strumento idoneo per coniugare le iniziative di salvaguardia della natura con quelle di valorizzazione e conservazione del patrimonio culturale, favorisce uno sviluppo territoriale che va incontro alle esigenze della popolazione, puntando a preservare la memoria collettiva e storica del luogo e proponendosi come un'entità in evoluzione che si arricchisce degli apporti provenienti dalle iniziative attivate. La prospettiva dell'ecomuseo è quella di orientare lo sviluppo futuro del territorio in una logica di **sostenibilità** ambientale, economica e sociale, di responsabilità e di **partecipazione** dei soggetti pubblici e privati e dell'intera comunità locale.

L'Ecomuseo delle Acque del Gemonese

L'**Ecomuseo delle Acque del Gemonese** è nato da un progetto integrato (partner pubblico/Comune di Gemona del Friuli e partner privato/Cooperativa Utopie Concrete) presentato nel 2000 a seguito di un bando promosso dal GAL del Gemonese Prealpi Leader. Investe il territorio di un'unità geografica omogenea, il Campo di Osoppo-Gemona, che assume una posizione baricentrica nell'ambito del territorio regionale: si tratta di una piana completamente circondata da rilievi su cui l'uomo interviene da secoli, prelevando le acque ed amministrando il reticolo idrografico sotteso, scavando rogge ed elevando arginature, erigendo opifici e producendo energia. Una vasta falda freatica si estende a pochi metri di profondità, quanto resta dell'antico lago che si formò dopo lo scioglimento ed il ritiro del ghiacciaio tilaventino; il suo deflusso verso sud, bloccato dai depositi morenici impermeabili, dà origine ad un articolato sistema di risorgive di elevatissimo interesse naturalistico. Il **Campo di Osoppo-Gemona** è stato oggetto a partire dall'Ottocento di estesi interventi di miglioramento fondiario, di cui ancora oggi si scorgono i segni: le tracce delle recinzioni che cingevano le proprietà, i muri merlati (le campagne erano murate e disposte a pergolati), i filari di gelsi e di salici, la fitta rete di canalette che si distribuiscono sul territorio e irrigano i settori della piana caratterizzati dai suoli più grossolani e quindi permeabili.

Nel piano d'impresa relativo al progetto integrato del Comune di Gemona e di Utopie Concrete, il **modello ecomuseale** è stato introdotto per la prima volta nel panorama regionale: si prefigurava come una concezione avanzata di museo del territorio, nel quale attraverso la lettura di documenti, manufatti, edifici e testimonianze orali si sarebbe definito un percorso di interpretazione del territorio stesso. L'Ecomuseo delle Acque veniva definito *"un museo a carattere diffuso distribuito nel comprensorio che ha l'obiettivo di valorizzare, coordinare e animare aspetti e manifestazioni dell'ambiente e della natura, dell'architettura e della società, delle tradizioni e dei costumi"*. E ancora: l'allestimento del **Centro di Educazione Ambientale Mulino Cocconi** sarebbe risultato *"l'elemento forte del circuito ecomuseale da realizzare"*

attraverso il coinvolgimento e la collaborazione delle amministrazioni locali, che proponendosi (...) in modo unitario avrebbero avuto l'opportunità di dare visibilità a peculiarità locali altrimenti trascurabili".

Senza dubbio si è trattato di un'operazione culturale difficile da comunicare e che ha richiesto un lungo percorso di perfezionamento, perché non eclatante né di immediata suggestione. L'Ecomuseo delle Acque del Gemonese in questi anni ha puntato sullo sviluppo di un'offerta di fruizione a 360 gradi che ha legato con un filo rosso (sarebbe meglio dire blu, trattandosi di acque) cultura e ambiente, monumenti e paesaggio rivolgendosi ad un'utenza diversificata. L'insieme di attività che ha saputo attivare per rendersi maggiormente accessibile ha avuto l'effetto di contribuire a **diffondere la conoscenza dell'area** e dei suoi abitanti. L'Ecomuseo è intervenuto a vantaggio della popolazione locale mediante azioni volte a promuovere la consapevolezza critica dei legami che ancorano la collettività locale al proprio luogo di appartenenza, e a vantaggio dei fruitori di passaggio che hanno potuto scoprire l'ambiente ed il contenuto dei beni presenti nell'area ecomuseale. Si è rivolto dunque sia ad un pubblico interno (residenti) che esterno (visitatori) e ha favorito una più profonda conoscenza del territorio, il rispetto e la maturazione di un sentimento di affezione per lo stesso da parte di coloro che vi abitano; nel contempo ha puntato ad una adeguata **valorizzazione del capitale culturale locale**, individuando dei percorsi che promuovessero la diffusione del patrimonio culturale e cercando di sfruttarne le ricadute sull'economia locale.

Nel 2004, in occasione della realizzazione del primo convegno regionale sugli ecomusei, è sorta l'associazione CEA Mulino Cocconi-Ecomuseo delle Acque del Gemonese, con lo scopo di coinvolgere attivamente nel progetto ecomuseale la popolazione locale. La consapevolezza è che l'ecomuseo, forma museale innovativa, sia lo strumento più appropriato di cui una comunità possa dotarsi per preparare ed accompagnare la sua evoluzione, sapendo riconoscere, **comunicare e condividere** gli elementi distintivi della propria identità e della propria memoria collettiva. D'altra parte la valorizzazione e la diffusione del patrimonio naturale e culturale non può che essere "funzionale alla costruzione e rivitalizzazione di reti di attività e servizi volti a promuovere la sostenibilità ambientale e sociale" dell'area, come riconosciuto dalla stessa L.R. 20 giugno 2006 n. 10, istitutiva degli ecomusei del Friuli Venezia Giulia. Dal 2006 aderiscono al progetto ecomuseale, oltre a Gemona, i comuni di Artegna, Buja, Majano, Montenars e Osoppo e il Consorzio Servizi Turistici Alto Friuli.

L'Ecomuseo delle Acque del Gemonese ha sottoscritto la Dichiarazione di intenti proposta nel 2004 dalla Provincia di Trento e dall'IRES Piemonte, che definisce le azioni che un ecomuseo deve svolgere per essere tale, e fa parte della Rete europea degli ecomusei, collaborando attivamente in iniziative con altre realtà aderenti.

Il progetto

Il **Progetto PAN DI SORC** si pone nell'ottica di una valorizzazione del patrimonio culturale locale, considerando che nel corso di questi ultimi anni, anche grazie alla diffusione del modello ecomuseale, si è assistito ad un allargamento concettuale dell'espressione "bene culturale". Il bene culturale non è più solo un oggetto o un monumento, ma si sta sempre più imponendo come un **complesso aggregato** di natura e storia, abitudini, lingua e tradizioni. Questo comporta un cambio di prospettiva: ad una politica di conservazione e tutela del bene, nella sua accezione più allargata, deve subentrare un'azione di valorizzazione che assume un'importanza fondamentale nel **processo di ricerca e scoperta** dell'identità culturale di un territorio. Il bene culturale, che si colloca in stretta relazione con il territorio che lo ha prodotto, diventa quindi "risorsa", termine che più di altri contiene un riferimento implicito all'evoluzione e alla progettualità.

La contestualizzazione del progetto rispetto al territorio e il radicamento nella realtà locale delle operazioni di riscoperta e valorizzazione del patrimonio culturale, nella sua nuova e più ampia accezione, costituiscono gli elementi di fondo della proposta. Inoltre intervenire sull'agroalimentare significa entrare in contatto con enti, istituti e associazioni che per loro missione si occupano di questa materia, esplicitando in tal modo la natura relazionale dell'ecomuseo. Occuparsene nell'ambito di un ecomuseo rappresenta un **aspetto strategico**, consente di toccare una serie di contenuti, tutti strettamente intrecciati e complementari: la dimensione culturale (quella alta dei trattati e quella quotidiana delle abitudini alimentari), oltre che la dimensione socio-economica (attraverso la costruzione di progetti sperimentali qual è il Progetto PAN DI SORC). Significa anche parlare di qualità della vita e di paesaggio, direttamente legato agli interventi prodotti dall'uomo. E' inoltre un mezzo prezioso per ricostruire le dinamiche che hanno portato alla formazione dell'identità di un determinato territorio. I "meticciami", le contaminazioni gastronomiche, rappresentano una chiave di lettura per comprendere gli intrecci e i sistemi di relazioni che hanno messo in

comunicazione un determinato ambito geografico con altre aree (e il Gemonese, nel campo, fa scuola, trattandosi di un territorio da sempre soggetto ad attraversamenti e passaggi di popoli e beni commerciali). Commerci, migrazioni, spostamenti stagionali portano con sé culture e colture, piatti, sapori e profumi di territori diversi.

Obiettivi e finalità

Partendo dall'attenzione che il progetto intende riservare ai bisogni della collettività locale e all'attivazione di iniziative di valorizzazione del patrimonio agroalimentare di cui il Gemonese dispone, che assicurino un'integrazione con il territorio e un impatto reale dal punto di vista economico, le azioni del Progetto PAN DI SORC sono finalizzate al conseguimento dei seguenti obiettivi:

Obiettivi generali

1. riscoperta, salvaguardia e promozione dei “saperi” e dei “sapori” del territorio
2. conservazione della biodiversità
3. recupero del ruolo dell'agricoltura nella gestione e manutenzione del territorio e come strumento di reintegrazione e valorizzazione del paesaggio.

Obiettivi operativi

- riproposta di un prodotto dalle elevate caratteristiche qualitative e di tipicità rispetto al territorio
- recupero, classificazione e riproduzione di vecchie varietà di cereali un tempo coltivate diffusamente sul territorio, oggi dimenticate o circoscritte a piccolissimi areali di coltivazione
- organizzazione di una rete di “conservatori” che si impegnino a preservare parte del germoplasma presente a livello locale
- ottimizzazione delle pratiche agricole attraverso la rotazione e la successione delle colture
- sperimentazione di tecniche agronomiche sostenibili
- avvio di una filiera agroalimentare, di raccordo tra produttori, trasformatori e consumatori
- riqualificazione del paesaggio mediante l'incremento delle specie cerealicole coltivate, la diversificazione delle colture, la conservazione dei tradizionali appezzamenti (campi chiusi)
- utilizzo delle brattee del mais per la predisposizione di prodotti artigianali
- elaborazione di proposte didattiche e formative sia per ragazzi che per adulti.

Il prodotto

Il progetto prevede il recupero e la riproposizione di un prodotto agroalimentare della tradizione locale, il *pan di sorc*, dalle elevate caratteristiche qualitative e di tipicità, e intende farlo sfruttando peculiarità e potenzialità del territorio del Gemonese. Si tratta di un **pane dolce** generalmente prodotto nel periodo natalizio, che si otteneva facendo uso di varie farine (mais cinquantino, frumento, segale). Peculiare della zona di Artegna e Buja, veniva utilizzato come ingrediente per la preparazione del “*crafüt*” (derivato da “*crafe*” = lattime), una polpetta fatta con fegato e reni di maiale macinati finemente ed impastati con pane di mais grattugiato, uva sultanina, scorze di limone e mele, salato, speziato e quindi avvolto nel mesentere (membrana che sostiene l'intestino) dello stesso suino, destinato generalmente ai bambini. La ricetta originale è stata raccolta intervistando testimoni ancora in vita che ripropongono il pane, in ambito familiare, per le ricorrenti festività natalizie o che si ricordano di averlo mangiato in età infantile. La ricetta è stata pubblicata sul quaderno didattico “Mulini, Farine e Mugnai” edito nel 2005 dal CEA Mulino Cocconi.

L'esperienza e la professionalità di alcuni norcini originari della zona di Artegna e Buja, costretti ad integrare i pochi guadagni estivi ricavati dal duro lavoro nelle fornaci con un'attività che si svolgeva prevalentemente in inverno, ha fatto sì che la pratica di produrre i *crafüs* venisse apprezzata anche in famiglie molto distanti dall'areale in cui era nata. Di conseguenza la conoscenza del *pan di sorc*, nato per produrre *crafüs* (testimonianza di D. Calligaro, anni 82, fornaio a Buja e Gemona), si diffuse e si mantenne fino agli anni Sessanta, quando il pane si trovava sotto forma di pagnottelle dolci in vendita nelle rivendite e nei panifici di tutto il Gemonese. L'abbandono della pratica della coltivazione del mais a ciclo vegetativo breve ed i mutati gusti alimentari degli anni Settanta, spesso imposti dall'industria agroalimentare, hanno “estinto” commercialmente il prodotto che sopravvive ancora in qualche famiglia le cui tradizioni (testimoniate dalla produzione del *pan di sorc* come dono di Natale ai bambini) sono saldamente radicate

come **espressione di identità e legame alle proprie origini**.

La riproposizione del *pan di sorc* vuole innanzi tutto essere un veicolo per ampliare questo senso di identità locale ormai relegato a pochi testimoni e un mezzo per riscoprire un prodotto della tradizione che a torto viene considerato poco gustoso e commercialmente irrilevante. L'esperienza diretta con i ragazzini delle scuole che fanno visita o svolgono attività didattiche con l'Ecomuseo conferma il suo favorevole e unanime accoglimento. Bimbi avvicinati nell'età dell'infanzia e rivisti dopo alcuni anni ancora ricordano con soddisfazione la merenda consumata al mulino con il *pan di sorc*.

I partner

Il raccordo tra la produzione locale di qualità, i centri di trasformazione e i ristoranti della zona, a cui si aggiunge il consumatore, è l'idea ispiratrice del progetto. E' come se venisse siglato un patto di fiducia reciproca tra i produttori, i commercianti, i ristoratori del Gemonese finalizzato alla riscoperta, salvaguardia e **comunicazione dei saperi e dei sapori** del territorio. La specificità di un prodotto della tradizione identificabile con il contesto di appartenenza, il recupero di un certo "saper fare" e di un *background* storico significativo, costituiscono un possibile vantaggio in un mercato dove la peculiarità e la qualità del prodotto sono determinanti per il successo dell'offerta.

Viene proposta la realizzazione di una piccola **filiera agroalimentare**, corta e trasparente (a km zero), mediante l'attivazione di una rete che colleghi la produzione cerealicola (agricoltore), l'attività di macinazione (mulino operante localmente), l'attività di trasformazione (panificatore) ed il consumo finale del prodotto ottenuto (ristoratore, consumatore), sperimentando una effettiva chiusura del ciclo alimentare a livello locale (produzione-trasformazione-distribuzione). L'obiettivo è che la filiera si trasformi in un plusvalore per il territorio stesso, anche per dare spazio alle questioni inerenti il **ruolo dell'agricoltura nella gestione e nella manutenzione del territorio** e come strumento di reintegrazione e valorizzazione del paesaggio.

All'**Associazione culturale CEA Mulino Cocconi**, capofila del progetto, che promuoverà la filiera svolgendo una funzione di raccordo tra produttori, trasformatori e consumatori, si aggiungerà da un lato l'**Associazione Italiana Agricoltura Biologica** che attraverso i propri agronomi fornirà supporto metodologico e tecnico agli agricoltori e dall'altro i **formai del Gemonese** che si impegneranno a fornire supporto tecnico per la riproposizione della ricetta del *pan di sorc* sperimentando direttamente le materie prime e le tecniche più appropriate per la realizzazione di un prodotto organoletticamente e nutrizionalmente attuale e commercialmente valido. Al centro il **Mulino di Godo** che macinerà in loco le granelle dei cereali destinate alla filiera. Al progetto hanno aderito inoltre l'**Associazione Commercianti della Provincia di Udine** che attraverso la propria struttura, verificati i risultati della sperimentazione prevista dal progetto, promuoverà la produzione del pane, per il quale ci si attiverà per ottenere un marchio commerciale e di qualità a garanzia del territorio, del produttore e del sistema di produzione e la **Federazione Italiana Cuochi-Associazione Lady Chef** che si è resa disponibile a sperimentare proposte culinarie utilizzando il *pan di sorc* e a promuoverle attraverso i propri canali promozionali. La definizione del disciplinare di panificazione verrà invece affidata ai ragazzi dello **IAL** che realizzeranno tutte le prove tecniche necessarie a definire un protocollo di produzione da allegare al Marchio di tutela del prodotto.

Trattandosi di un'azione di reinterpretazione e di sperimentazione, diventano risolutivi la verifica e il confronto di idee, la progettualità, l'acquisizione di modelli che già operano, anche con l'obiettivo di un coinvolgimento di forze giovani che necessitano di azioni innovative al passo con i tempi, ma con solide radici tradizionali che ne garantiscano il successo. Per questo motivo verranno definiti livelli e forme di collaborazione con l'**Ecomuseo del Casentino** (Toscana) che da anni promuove iniziative di recupero e salvaguardia di antiche cultivar locali, in stretta collaborazione con i produttori del territorio. La Comunità Montana del Casentino, attraverso il progetto ecomuseale ed il servizio agricoltura, ha stimolato ed incoraggia azioni per il recupero di filiere locali in corrispondenza di specifiche cellule ecomuseali, tra cui il progetto "Patata rossa di Cetica", attualmente gestito dall'omonimo Consorzio di produttori presso la cellula del carbonaio di Cetica, e la "Farina di castagne del Casentino" con specifico riferimento alla cellula della castagna di Raggiolo. La Comunità Montana del Casentino metterà a disposizione degli operatori del Gemonese la propria esperienza fornendo materiale informativo, partecipando all'organizzazione di incontri tra i tecnici interessati e alla realizzazione di scambi sui progetti in corso.

Identico ruolo è stato riservato all'**Ecomuseo del Vanoi** (Trento) che dal 2003 sta sperimentando un analogo progetto legato al recupero del complesso dei Mulini di Ronco Cainari che contempla non solo il risanamento degli edifici, ma il completo ripristino delle attività di molitura. A Primero l'abbandono dell'agricoltura a favore delle attività industriali e dell'impresa turistica ha significato il progressivo abbandono delle località più decentrate, lo smarrimento dei saperi di una cultura condivisa, la perdita di ricchezza vegetativa e di peculiarità paesaggista. La riscoperta della coltivazione del mais in funzione dell'attivazione dei mulini ha permesso l'attivazione di un gruppo di coltivatori che di anno in anno si sta ampliando dimostrando che i progressi culturali possono attivare azioni di tutela e reinterpretazione dell'identità locale. L'Associazione Verso il Vanoi verrà coinvolta nell'organizzazione di scambi culturali tra agricoltori.

Un terzo ecomuseo italiano coinvolto nel Progetto *pan di sorc* è l'**Ecomuseo della Segale**, attivo nell'ambito del Parco naturale delle Alpi Marittime (Piemonte), a dimostrazione della volontà dell'associazione CEA Mulino Cocconi di dare seguito ad uno dei dettami contenuti nella L.R. 10/2006 che in Regione istituisce e disciplina gli ecomusei, quello della realizzazione di una rete tra gli ecomusei italiani ed europei e di uno scambio tra le diverse realtà attive localmente e sul territorio nazionale. In questo caso il contributo riguarderà l'attività didattica che il Progetto *pan di sorc* stimolerà e definirà, a corollario delle iniziative finalizzate alla riscoperta e commercializzazione del prodotto individuato.

L'Ecomuseo della Segale, dedicato ad un cereale diffuso nella Valle Gesso in Provincia di Cuneo e che è uno dei componenti del *pan di sorc*, è promotore di un percorso ecomuseale incentrato sulla conservazione e valorizzazione di un patrimonio materiale e culturale di eccezionale valore che si manifesta nei tetti di paglia, negli attrezzi utilizzati nei cicli di coltivazione, nella panificazione. Con le scuole ha da tempo avviato numerosi progetti didattici, tra cui il programma "Adotta un campo di segale", i cui obiettivi sono la conoscenza ed il recupero in modo creativo delle tradizioni locali relative alle attività del passato e in particolare la coltivazione della segale, anche con l'intento di favorire il rapporto interumano inteso come conoscenza culturale ed affettiva tra anziani e giovani.

All'Ecomuseo della Segale si è aggiunto anche il **Consolato Generale del Messico** che si è dichiarato disponibile a fornire tutto l'aiuto possibile (tecnico e didattico) per realizzare uno scambio tra scuole del Gemonese e scuole di due regioni del Messico (Xochimilco e Milpa Alta) per mettere in evidenza origini, varietà, coltivazioni e tradizioni legate al mais. Il contatto è stato favorito dall'Associazione CHEPE che promuove la conoscenza del popolo Messicano in Friuli.

In base alla disponibilità del prodotto e all'esito della sperimentazione prevista, verranno realizzate degustazioni ed esposizioni, proposte attraverso appositi calendari. Il **Comune di Montenars**, il **Comune di Gemona del Friuli** e il **Consorzio Servizi Turistici Alto Friuli** si sono impegnati a diffondere e promuovere il progetto, i primi trovando soluzioni logistiche per le iniziative culturali previste a chiusura del primo anno di attività e favorendo gli incontri e le attività degli operatori coinvolti; il secondo, attraverso la partecipazione diretta degli associati, promuovendo iniziative volte alla valorizzazione del processo di filiera. Sono in programma inoltre iniziative collaterali che si propongono di chiudere in maniera ancora più efficace e completa il ciclo delle attività previste dal progetto. Si darà seguito ad una delle tante iniziative promosse in questi anni dal CEA Mulino Cocconi, il corso sulla lavorazione del cartoccio. In tale contesto il **Comune di Reana del Rojale**, che al termine della seconda guerra mondiale divenne la capitale della lavorazione del cartoccio di granoturco (*scus' di blave*) con il quale si realizzavano sporte apprezzate in Italia e all'estero, metterà a disposizione il personale per le visite didattiche alla Mostra del Cartoccio e del Vimine (museo minore inserito nel circuito dei Musei della Provincia di Udine, come il Museo dell'Arte Molitoria ospitato nel Mulino Cocconi) e favorirà forme di collaborazione con l'Ecomuseo delle Acque del Gemonese per individuare percorsi di valorizzazione comune dei prodotti realizzati con il cartoccio.

L'Associazione culturale CEA Mulino Cocconi attiverà un tavolo di lavoro sull'agroalimentare del gemonese, di cui farà parte un rappresentante di tutti i soggetti pubblici e privati che hanno aderito al Progetto *pan di sorc*, finalizzato al monitoraggio costante delle iniziative programmate nell'ambito dell'intero percorso.