

# ECOMUSEO DELLE ACQUE DEL GEMONESE

## PAN DI SORC > storia di un progetto

### ***1. come siamo partiti***

Nel 2006 il Gruppo di Azione Locale (GAL) Euroleader, con sede a Tolmezzo, emetteva un bando finalizzato a dare sostegno ad iniziative che dovevano costituire delle opportunità di sviluppo economico. Obiettivo centrale: sviluppare il concetto di **identità locale** attraverso l'identificazione di un **territorio** con un **prodotto della tradizione**.

Da tempo l'Ecomuseo delle Acque del Gemonese era alla ricerca di finanziamenti che favorissero il riaffermarsi di alcune attività artigianali quasi scomparse (lavorazione del cartoccio di mais e dei vimini), già riproposte attraverso l'organizzazione di corsi di formazione che, oltretutto, davano la possibilità ad alcuni anziani di trasmettere i propri saperi e le proprie abilità manuali. Durante gli incontri le persone coinvolte trovavano modo di ricordare anche la loro gioventù intrattenendo i partecipanti sui lavori agricoli di un tempo, sui rapporti sociali, sulla cura del territorio, sul cibo... e sul *Pan di Sorc*, unico dolce delle festività di un tempo.

Fra i collaboratori storici dell'Ecomuseo sin dall'avvio dell'attività [nel 2000] si erano distinti Anedi Basaldella mugnaio e Domenico Calligaro fornaio, entrambi nati nel 1926 (il primo è scomparso nel 2010). Coinvolti nelle attività dell'Ecomuseo per le conoscenze tecniche sul funzionamento delle macchine molitorie (Anedi) e sulle modalità della pesca di fiume (Domenico), conservavano entrambi una conoscenza diretta del *Pan di Sorc* (il primo per aver preparato la farina, il secondo per aver impastato e cotto il pane).

Così è nata l'idea progettuale: **il pane come prodotto della tradizione legato ad un territorio**. Il progetto avrebbe avuto varie implicazioni:

- a) **ambientali** perché si prospettava la coltivazione di varietà diverse di cereali, frutta ed erbe  
[il *Pan di Sorc* si produceva utilizzando tre farine (grano, mais cinquantino, segale), noci, fichi e semi di finocchio selvatico]
- b) **paesaggistiche** perché la diversità culturale avrebbe permesso di ricreare piccoli lembi di campagna tradizionale ponendo un freno all'agricoltura intensiva  
[una delle principali missioni dell'Ecomuseo è quella di arginare il degrado ambientale e paesaggistico del territorio]
- c) **culturali** perché rimettere sul mercato un prodotto della tradizione avrebbe significato anche svolgere attività di ricerca (storica, agronomica, gastronomica) divulgando i risultati che ne sarebbero scaturiti  
[la ricerca condotta sul campo permette anche una reale partecipazione della popolazione alle attività dell'Ecomuseo favorendo azioni reali di animazione locale]
- d) **sociali** perché il progetto si sarebbe fondato sul recupero di saperi e conoscenze tecniche che soltanto la popolazione anziana conserva, ad essa sarebbe stato riconosciuto un ruolo cardine per tramandare la tradizione rinnovando un ruolo attivo nell'economia locale  
[la partecipazione attiva della popolazione anziana ad iniziative di valorizzazione del territorio diventa strumento di sostegno alle politiche sociali: uno studio realizzato dall'Azienda Socio Sanitaria locale (ASS 3 Alto Friuli) ha evidenziato che le persone con disagi sociali coinvolte in attività culturali diminuiscono l'uso di psicofarmaci]
- e) **economiche** perché la promozione di un prodotto della tradizione avrebbe innescato un circuito commerciale solo in apparenza di nicchia  
[sostenere economicamente le prime fasi di un processo di commercializzazione favorisce idee e opportunità imprenditoriali]

### ***2. contenuti del progetto***

Il Piano di Sviluppo Locale (PSL) di Euroleader prevedeva il finanziamento di interventi a favore di enti locali, associazioni e fondazioni, finalizzati a dare sostegno ad iniziative che dovevano assumere **il territorio e l'identità locale come opportunità di sviluppo economico**. Si trattava dell'*Azione 4 Ecomuseo* (Misura 1.2, Azione 1.2.2 del Programma Leader + Regionale e del relativo Complemento di Programmazione). L'idea progettuale doveva dimostrare una conoscenza puntuale dei concetti di base che guidano la creazione di un ecomuseo.

Partendo dall'attenzione che l'Ecomuseo deve riservare ai fabbisogni della collettività, è stata proposta la realizzazione di una piccola filiera agroalimentare, corta e trasparente, per la produzione di un pane tradizionale, il *Pan di Sorc* appunto, che fosse espressione dell'identità del territorio sperimentando una effettiva chiusura del ciclo commerciale a livello locale (produzione-trasformazione-commercializzazione). L'obiettivo era che la filiera si trasformasse 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.

Le azioni previste dal Progetto *Pan di Sorc* erano finalizzate al conseguimento dei seguenti obiettivi:

1. riscoperta, salvaguardia e promozione del territorio attraverso un prodotto della tradizione
2. conservazione della biodiversità agronomica
3. recupero del ruolo dell'agricoltura nella gestione e manutenzione del territorio e come strumento di reintegrazione e valorizzazione del paesaggio.

Per il raggiungimento degli obiettivi venivano definite le seguenti azioni:

- ricerca e individuazione degli agricoltori che coltivavano ancora cereali a varietà locale
- avvio delle procedure di recupero e classificazione delle varietà cerealicole locali ancora coltivate mediante l'attivazione di specifiche convenzioni per studi e ricerche (previsto il coinvolgimento di enti e istituti specializzati, università, singoli ricercatori)
- predisposizione delle attività per la riproduzione e la sperimentazione agraria
- organizzazione di una rete di "conservatori" che anche in forma amatoriale coltivassero le specie locali ritrovate
- organizzazione di specifici workshop formativi per le varie categorie coinvolte: agricoltori, mugnai, panificatori, ristoratori (previsti: scambi e viaggi studio, supporti tecnici, attività di animazione)
- predisposizione di attività educative per le scuole (attività didattica e di animazione, materiali didattici, scambi e viaggi studio)
- organizzazione di un evento culturale di richiamo (titolo provvisorio: "Il mais dalle origini ai giorni nostri")
- organizzazione di corsi e laboratori rivolti alla popolazione adulta (cucina tradizionale, cura e gestione del paesaggio agrario, lavorazione del cartoccio)
- realizzazione di alcuni supporti informativi e prodotti editoriali divulgativi.

L'Associazione culturale CEA Mulino Cocconi ente gestore dell'Ecomuseo delle Acque, capofila del progetto, avviava dunque la filiera per la produzione del *Pan di Sorc* svolgendo una funzione di raccordo tra produttori, trasformatori e consumatori, con la collaborazione di:

- a) **Associazione Italiana Agricoltura Biologica (AIAB)** che attraverso i propri agronomi si impegnava a fornire supporto metodologico e tecnico agli agricoltori
- b) **Forno Arcano** che attraverso l'esperienza della sua fondatrice, da anni impegnata nella produzione di pane e prodotti da forno utilizzando materie prime di origine biologica, si impegnava a fornire supporto tecnico per la riproposizione della ricetta del *Pan di Sorc*, mediante la sperimentazione diretta delle materie prime e delle tecniche più appropriate per la realizzazione di un prodotto appetibile e commercialmente valido sia dal punto di vista organolettico che nutrizionale
- c) Gruppo panificatori dell'**Associazione Commercianti della Provincia di Udine** che attraverso la propria struttura, verificati i risultati della sperimentazione, si impegnava a promuovere la produzione del pane presso i propri associati
- d) **Mulino di Godo** che si impegnava a macinare in loco le granelle dei cereali destinate alla filiera
- e) **Associazione Lady Chef** della Federazione Italiana Cuochi che si impegnava a sperimentare proposte culinarie utilizzando il *Pan di Sorc* e a farle conoscere attraverso i propri canali promozionali
- f) **Ecomuseo del Casentino** (Toscana), da anni promotore di iniziative finalizzate al recupero e alla salvaguardia di produzioni locali in stretta collaborazione con i produttori del territorio, che attraverso la Comunità Montana che lo gestisce si impegnava ad organizzare scambi formativi per far conoscere le modalità operative dei progetti di filiera (patata di Cetica e farina di castagne)
- g) **Ecomuseo del Vanoi** (Trento) che, sperimentando un analogo progetto legato al recupero dei Mulini di Ronco Cainari con l'attivazione di un gruppo di coltivatori impegnati in azioni di tutela e reinterpretazione dell'identità locale, attraverso l'Associazione che lo gestisce avrebbe collaborato organizzando scambi culturali tra agricoltori

- h) **Ecomuseo della Segale** (Piemonte), dedicato ad un cereale ingrediente del *Pan di Sorc*, promotore di un percorso ecomuseale incentrato sulla conservazione e valorizzazione del patrimonio materiale e immateriale (tra i progetti promossi, il recupero dei tetti di paglia) che, attraverso il Parco Nazionale delle Alpi Marittime che gestisce l'ecomuseo, si impegnava ad organizzare un "gemellaggio" tra classi ed operatori del Gemonese e di Valdieri per collaborare al programma didattico "Adotta un campo di segale"
- i) **Consolato Italiano del Messico** che si proponeva di favorire uno scambio culturale utilizzando le tecnologie della rete informatica per promuovere la conoscenza delle tradizioni legate al mais tra scuole del Gemonese e scuole dei territori di Milpa Alta e Xochimilco
- j) **Comuni di Gemona del Friuli, Montenars e Buja** e il **Consorzio Servizi Turistici Alto Friuli** che si impegnavano a diffondere e a promuovere il progetto contribuendo a realizzare iniziative di valorizzazione della filiera
- k) **Comune di Reana del Rojale**, capitale della lavorazione del cartoccio di granoturco (*scus' di blave*) con il quale si realizzavano borse apprezzate in Italia e all'estero, disponibile a collaborare per individuare percorsi di valorizzazione dei manufatti artigianali realizzati con il cartoccio.

### 3. cosa abbiamo fatto

Nell'autunno 2007, dopo che il progetto era stato approvato e finanziato dal GAL, l'Ecomuseo ha promosso una **indagine preliminare** che aveva lo scopo di:

1. rilevare le specie di mais tradizionale ancora coltivate nel territorio ecomuseale e valutare l'interesse delle categorie economiche da coinvolgere (agricoltori e commercianti) sulla possibile creazione di una filiera agroalimentare legata alla produzione del pane  
[conclusioni inserite nella relazione dell'agronomo Matteo Paladini]
2. ricercare, attraverso un progetto educativo realizzato con le scuole, antiche varietà di vegetali e ricette tradizionali  
[i contenuti della ricerca sono archiviati nel sito [pandisorc.it](http://pandisorc.it) in fase di revisione]

Contestualmente è stata avviata una **campagna di interviste** alla popolazione: gli anziani che collaboravano con l'Ecomuseo hanno interessato altri anziani che a loro volta hanno preso contatto con agricoltori, mugnai, fornai... I materiali raccolti formano parte del fondo dell'**Archivio della Memoria** dell'Ecomuseo che prossimamente verrà messo a disposizione del pubblico su un sito internet dedicato.

[i testimoni più significativi sono stati fotografati da Ulderica Da Pozzo e inseriti nel calendario 2010 edito dall'Ecomuseo]

Nel novembre 2008 verificati gli esiti positivi delle ricerche sul campo, si è proceduto con la sperimentazione agraria **mettendo a coltura** alcuni campi a frumento, utilizzando una varietà adatta alla panificazione già sperimentata dall'Università di Udine e dal Forno Arcano, e pure di segale con sementi provenienti dalla vicina Austria (localmente la segale non veniva più coltivata da decenni). Nella primavera 2009 si è provveduto a seminare alcuni appezzamenti con varietà locali di cinquantino.

La produzione del primo raccolto e la prima panificazione, di cui si è data notizia in tutti gli eventi pubblici a cui ha preso parte l'Ecomuseo (fiere, mercati, iniziative in piazza...), ha avvicinato numerose persone, che hanno degustato il pane e ricevuto in dono dei semi da piantare anche negli orti di casa per mantenere viva la diversità biologica delle specie agrarie. In questo modo è accresciuto l'interesse sul progetto, sono stati avvicinati altri agricoltori ed è stato coinvolto il Centro di Salute Mentale di Tolmezzo con il quale sono state concordate varie iniziative che hanno portato un gruppo di utenti ad impegnarsi nella coltivazione del mais.

[la collaborazione con il Centro di Salute Mentale non solo continua ancora oggi ma si è addirittura rafforzata, al punto che l'Azienda Socio Sanitaria n. 3 Alto Friuli che fa capo al Centro ha sottoscritto un accordo di collaborazione con l'Ecomuseo per iniziative comuni di solidarietà sociale]

Avendo puntato su una filiera di qualità sono stati interessati gli agricoltori biologici, purtroppo poco numerosi, operanti su superfici coltivate esigue e talvolta privi dei requisiti normativi. La legge che certifica le coltivazioni biologiche impone una serie di adempimenti che hanno un costo economico e richiedono un impegno costante vincolando gli agricoltori a produrre un fascicolo aziendale rigoroso che obbliga all'annotazione di tutti i lavori fatti in campagna: semine, concimazioni, trattamenti, sovesci, raccolti...

Alla ricerca di forme di aiuto agli agricoltori affinché superassero quello che si dimostrava un ostacolo all'ampliamento delle coltivazioni biologiche, l'Ecomuseo si è rivolto all'Istituto Mediterraneo di

Certificazione (IMC) con cui ha definito una modalità innovativa per certificare le produzioni autorizzando un organismo terzo, in questo caso l'Ecomuseo, di produrre un unico fascicolo aziendale per tutti gli agricoltori che fanno parte della filiera del *Pan di Sorc*.

Questo ha comportato la stesura di un **accordo di filiera**, che da un lato ha vincolato i produttori al rispetto della normativa, dall'altro ha obbligato l'Ecomuseo a fornire loro un servizio agronomico sul campo e nell'amministrazione per l'espletamento degli adempimenti burocratici. Entrambi i soggetti ne hanno tratto beneficio: i primi perché ricevono un aiuto economico e tecnico, l'Ecomuseo perché ha potuto disporre dei terreni necessari per avviare una seria programmazione delle coltivazioni indirizzando gli agricoltori e motivandoli alla cura del territorio.

[nel luglio 2009 la richiesta avanzata dall'Ecomuseo è stata accolta dall'ente preposto al controllo: da allora il funzionario addetto alle verifiche ha un unico interlocutore, l'Ecomuseo appunto, mentre la certificazione viene automaticamente estesa a tutti gli appezzamenti inseriti nella filiera]

Vista l'esiguità produttiva degli agricoltori biologici, si è deciso di avviare una seconda filiera, convenzionale, puntando a coinvolgere due grosse aziende specializzate in produzioni cerealicole. Anche in questo caso si è provveduto a redigere un disciplinare che ha definito le modalità di coltivazione degli appezzamenti destinati a produrre il mais per la panificazione: concimazioni organiche, diserbo solo in post-emergenza, trattamenti fitosanitari solo se strettamente necessari.

[non disponendo di una quantità sufficiente di granaglie di varietà locali, è stato seminato un mais ibrido commerciale a ciclo vegetativo breve simile a una delle vecchie varietà ritrovate]

La produzione cerealicola del 2009 è stata buona, l'aiuto offerto agli agricoltori ha accresciuto l'interesse verso il progetto e la disponibilità ad ampliare le superfici destinate alla produzione per la filiera.

Sul fronte della trasformazione sono stati coinvolti due mulini: uno tradizionale per la sola macinazione del mais, l'altro certificato per le produzioni biologiche che trasforma anche frumento e segale. La panificazione è stata affidata al Forno Arcano (certificato per le produzioni biologiche) che, assieme al fornaio Domenico Calligaro, ha messo a punto la ricetta tradizionale che è servita anche per il deposito del **marchio di tutela** del prodotto. Alla filiera hanno aderito anche due ristoranti e un agriturismo che servono il pane e la polenta di cinquantino promuovendo indirettamente il progetto. Nel 2010 si è associato anche un laboratorio artigianale per la produzione di polenta che viene commercializzata sotto vuoto e che sta avendo un grande successo.

[nel 2009 è stata avviata la procedura, secondo le leggi nazionali vigenti, per la registrazione del marchio che tutela la dicitura "Pan di Sorc" ed è a carattere collettivo (utilizzabile da tutti i partecipanti alla filiera) e territoriale (legato geograficamente al territorio di produzione delle materie prime); nel 2010 è pervenuto il decreto di iscrizione da parte del Ministero delle Attività produttive. Si tratta di un ottimo mezzo per tutelare sia il prodotto che il progetto: infatti alcuni panificatori hanno tentato di utilizzare il nome eludendo gli accordi di filiera ma hanno dovuto desistere dopo essere stati diffidati]

Nel 2010 si sono interessati al progetto:

- l'Università di Udine che attraverso il Dipartimento di Scienze agrarie e ambientali che gestisce la **Banca del germoplasma** regionale ha avviato una campagna per la caratterizzazione e conservazione dei semi delle varietà locali di mais

[la Banca del germoplasma è prevista dalla legge per la tutela del patrimonio vegetale dall'erosione genetica e assolve a compiti di classificazione e tutela di piante in estinzione]

- l'Ente Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura (ERSA) che si è messo a disposizione per valutare le specie di mais ed avviare il **miglioramento genetico** della varietà più idonea. Il miglioramento genetico, che si esegue in forma meccanica sul campo e non in laboratorio, permetterà in futuro di disporre di semi iscrivibili all'ENSE, l'organismo nazionale che detiene i brevetti delle sementi commerciabili.

[senza l'iscrizione all'ENSE i semi non possono essere oggetto di scambi commerciali negando di fatto la conservazione della diversità biologica e impedendo agli agricoltori di ottenere un reddito integrativo da coltivazioni di qualità]

- l'Associazione Slow Food che ha avviato la procedura per l'assegnazione dello status di **presidio** al *Pan di Sorc* prospettando un decollo del prodotto a livello nazionale.

[Slow Food è un movimento internazionale per il diritto al cibo sano, giusto ed equo. I Presidi Slow Food sostengono le piccole produzioni eccellenti che rischiano di scomparire, valorizzano i territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e antiche varietà di ortaggi e frutta]

Nel 2010 sono state promosse due ricerche storiche: una per valutare gli aspetti storico-paesaggistici di colonizzazione agraria e insediativa della pianura del Campo di Osoppo-Gemona [Londero-Miniati], l'altra per

indagare sulle modalità colturali e sugli aspetti economici che hanno favorito la coltivazione del cinquantino in Friuli ed in particolare nel Gemonese [Costantini].

Nel 2011 è stato attivato e promosso il **Paniere** dei prodotti legati al cinquantino con la creazione di un'Associazione di produttori [Associazione Produttori "Pan di Sorc"] che autonomamente e con proprie risorse provvederà alla valorizzazione e commercializzazione dei prodotti derivati dalla rinnovata coltivazione di cereali minori. In tal modo si verificherà se la filiera ha la possibilità di procedere con le sue gambe o se, non potendolo fare nel breve periodo, sarà necessario adottare misure idonee per renderla effettivamente capace di reggere il mercato, utilizzando il sostegno economico diretto da parte dell'Ecomuseo solo per l'assistenza tecnica e lo svolgimento delle attività di carattere sociale.

[gli agricoltori coinvolti nella sperimentazione hanno volontariamente richiesto di ampliare la produzione, alcuni motivando la scelta con la seguente riflessione: "meglio produrre qualcosa di qualità per le persone che realizzare una grande quantità di prodotto per gli animali"]

Ad agosto il *Pan di Sorc* è diventato un **Presidio italiano Slow Food**: è il riconoscimento della bontà del prodotto e delle caratteristiche del progetto, che punta a tutelare la biodiversità e i saperi produttivi tradizionali del territorio del Gemonese e si impegna a stimolare nei produttori l'adozione di pratiche produttive sostenibili, pulite, e a sviluppare un approccio etico al mercato.

#### ***4. cosa vorremmo per il futuro***

Nei quattro anni di sperimentazione l'Ecomuseo ha garantito, oltre agli aspetti promozionali, la copertura dei costi per la partecipazione a fiere, mercati, incontri e degustazioni, un sostegno economico agli agricoltori e ha investito nella ricerca e nell'assistenza tecnica agronomica.

[si è deciso di intervenire sull'anello debole della filiera con un'integrazione che ha coperto il mancato raccolto degli agricoltori decisi ad avviare la produzione di cinquantino, meno produttivo rispetto agli ibridi commerciali. L'integrazione è stata calcolata sulla base del prezzo corrente di mercato del mais per uso alimentare]

Per il futuro andranno definiti i ruoli tra l'Ecomuseo e il gruppo di produttori elaborando una proiezione economica della filiera ed effettuando una valutazione dei costi-benefici attraverso lo strumento del **bilancio sociale**. Verranno intensificate e allargate le iniziative finalizzate al coinvolgimento dei panificatori e ristoratori affinché comprendano bene cosa significhi far parte di una filiera potendo ora disporre di un marchio di tutela del prodotto e di un riconoscimento nazionale di qualità [Presidio Slow Food].

È in programma il coinvolgimento della Camera di Commercio di Udine perché venga in aiuto sui singoli nodi della filiera individuando opportunità e canali di finanziamento specifici per le singole aziende (innovazione, qualità dei prodotti, e-commerce).

[in particolare andrà sciolto il nodo dello stoccaggio delle granelle da macinazione e individuati gli appezzamenti più idonei alla produzione di seme di mais cinquantino]

Ulteriore impegno verrà dedicato all'informazione per far conoscere le potenzialità della **certificazione biologica** legata ad una filiera. Il coinvolgimento di quanti in forma amatoriale coltivano piccoli appezzamenti di terra (pensionati, casalinghe, occupati precari) attraverso il loro inserimento in un processo di filiera, con i benefici derivanti dalla certificazione del prodotto, consentirà a queste persone di disporre di un reddito integrativo. Verrà così garantita una solida base per la produzione di materie prime di qualità [a km zero] che soddisfino gran parte delle richieste del mercato locale e incontrino le esigenze del turismo rurale.

[in un periodo di recessione trovare modalità innovative per promuovere economie di nicchia che mettano in relazione occupazione, cura del paesaggio, tutela ambientale, produzione di prodotti di qualità, turismo, benessere sociale, significa assumere un ruolo importante a favore della sostenibilità dello sviluppo territoriale]

[settembre 2011]

Ecomuseo delle Acque del Gemonese  
largo Beorcje 12 – 3313 Gemona del Friuli  
info@ecomuseodelleacque.it