

Cos'è il Paniere

Il Paniere (dei prodotti e dei produttori) dell'Ecomuseo delle Acque è il felice risultato della collaborazione tra piccoli produttori agricoli e artigiani del territorio del Gemonese, comprendente il Campo di Osoppo-Gemona e le prime alture, montane e collinari, che cingono la pianura.

All'origine della collaborazione c'è l'intenzione di rafforzare e rilanciare le potenzialità produttive dell'area e la ricchezza dei saperi ad essa collegati.

Si vuole dimostrare con i fatti che questa terra così speciale può ancora oggi offrire, nonostante la poca attenzione dedicata negli ultimi decenni al tema della conservazione del paesaggio agrario tradizionale, una produzione diversificata di alta qualità e sostenibile. Tutto ciò per assecondare la cura e la gestione consapevole dei terreni agricoli, presupposto indispensabile per la riduzione del rischio di dissesto idrogeologico e il mantenimento del carattere distintivo dei luoghi, anche al fine di favorire lo sviluppo di iniziative di turismo rurale e scolastico ad integrazione del reddito agricolo.

Il paesaggio agrario tradizionale

I territori agrari dell'ecomuseo sono in parte ancora integri, conservando le tracce di un paesaggio gradevole fatto di siepi e filari, boschetti e coltivi, rogge e fossati, punteggiato qua e là da manufatti ed edifici di interesse storico e architettonico: si tratta di opere idrauliche, lavatoi, mulini, fornaci, muri merlati, con cui l'uomo è intervenuto a governare la natura senza alterarne le forme. Questo è dovuto anche all'incessante impegno di agricoltori che guardano alla tradizione, ad aziende di piccole e medie dimensioni, ad un'economia di piccola scala.

Per non disperdere questo patrimonio e dare risposte ad un comparto che è in sofferenza, ma anche per tutelare e riqualificare il paesaggio agrario e riavvicinare i giovani alla campagna motivandoli al recupero di tradizioni e saperi altrimenti destinati alla scomparsa, è stato promosso il Paniere che coinvolge agricoltori e artigiani (mugnai, panificatori, ristoratori ma anche veri e propri "artisti" come cestai, vasaie, cartocciaie), a cui si aggiungono semplici appassionati che si dedicano all'agricoltura nel tempo libero.

Tutti fanno parte di una filiera corta e trasparente, per la produzione di prodotti di qualità ma anche per la conservazione di colture e pratiche agronomiche tradizionali e per il recupero delle forme dolci di manutenzione e gestione del territorio. L'obiettivo è che la diversità biologica delle specie vegetali coltivate possa incrementarsi, determinando un miglioramento degli habitat agrari e un conseguente benessere per la qualità della vita e delle comunità locali. Per questo il tema del paesaggio è stato scelto come l'elemento forte che contraddistingue il progetto del Paniere e accomuna in un ideale di possibile sviluppo ecocompatibile produttori, artigiani, ristoratori e consumatori.

Produttori, prodotti e paesaggio: una filosofia di vita

Nel passato le comunità agricole del Gemonese hanno sempre praticato il concetto di sviluppo sostenibile promuovendo metodi di lavoro condivisi e attenti alle esigenze dell'ambiente e della natura.

Destinare all'agricoltura solo le terre fertili, governare i boschi e le aree incolte, sfruttare le aree umide per ricavare torba, canne e selvaggina, promuovere il riordino dei fondi con modalità poco invasive e rispettose del governo delle acque, modellare fossi, rogge e canali con interventi di sistemazione spondale utilizzando tecniche che oggi si chiamano "ingegneria

naturalistica”, ridisegnare i pendii delle colline assecondandone le forme con terrazzamenti eseguiti mediante muri a secco che sostengono la terra ma sono permeabili al deflusso delle acque, aveva da sempre richiesto l’osservazione e il rispetto delle leggi naturali, la capacità di vivere nei propri luoghi senza stravolgere la loro essenza, creando un binomio uomo-territorio in cui ognuno sorreggeva l’altro.

La sincerità e sostenibilità dell’operare, l’impegno nella conservazione e nell’arricchimento della biodiversità locale nel rispetto dell’ambiente e dei saperi, l’innovazione rispettosa delle tradizioni, la collaborazione e la partecipazione di tutta la comunità nella valorizzazione del patrimonio e delle risorse, continuano ad essere i principi alla base del progetto di valorizzazione dell’Ecomuseo delle Acque e i fondamenti della collaborazione tra i produttori del Paniere.

Che cosa offre il Paniere

Il Paniere offre una vasta gamma di prodotti, in linea con la dimensione produttiva tradizionale che mai nei secoli ha privilegiato la specializzazione di un’unica coltura: troppo rischioso per un’agricoltura di sussistenza che doveva fornire il necessario per vivere tutti i giorni. Ne fanno parte: frutta, ortaggi, miele, succhi e sciroppi, formaggi vaccini a latte crudo, burro, ricotta, yogurt, vino, olio, castagne, cereali e loro derivati, pane, focacce e biscotti, confetture, erbe spontanee, salumi.

“Un po’ di tutto e di alta qualità” è il principio comune che contraddistingue i prodotti del Paniere e che contribuisce a mantenere in vita il fascino della diversità.

I piccoli produttori agricoli e artigiani che aderiscono al progetto si impegnano a collaborare attivamente a favore dello sviluppo locale per un’agricoltura rispettosa dell’ambiente, del paesaggio, dei suoi abitanti e della loro cultura. Credono ai principi della solidarietà e della partecipazione in difesa dei beni comuni, promuovono colture sostenibili per l’ambiente e rispettose della stagionalità dei prodotti, conciliano la cura del territorio con la redditività dell’azienda, sostengono la filiera corta che valorizza il lavoro sul campo e offre i prodotti di qualità a un prezzo equo, curano il contatto con la clientela per instaurare rapporti di fiducia reciproca aperti al confronto e allo scambio.

I produttori del Paniere partecipano a fiere e mercati che valorizzano i prodotti territoriali e di qualità. In futuro, su prenotazione (anche on line), sarà possibile fruire del servizio “Paniere a domicilio”, una valida opportunità per le massaie che possono riempire la borsa della spesa con una semplice telefonata (o mail) e passare a ritirarla direttamente presso la sede dell’ecomuseo.

Dove trovare i produttori

Seguendo gli itinerari del Paniere che attraversano in lungo e in largo la piana del Gemonese si possono incontrare e conoscere le piccole realtà produttive, verificare di persona i luoghi di produzione, adottare una coltura o un animale e sostenerne i costi di produzione o di allevamento, mettersi a disposizione per seguire di persona i lavori stagionali.

È sempre meglio contattare i produttori prima di partire, per accertarsi che i tempi scelti dal visitatore siano anche i tempi più comodi per loro. Potrebbero essere impegnati in campagna o negli orti, nelle stalle, nei laboratori.

<https://paniere.wordpress.com>