

Ecomuseo delle Acque del Gemonese, il recupero e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari locali: un motore per l'equilibrio sociale regionale

Chiara Gentile¹, Maurizio Tondolo²

introduzione

Alla periferia del piccolo centro urbano di Gemona del Friuli (Friuli-Venezia Giulia, Italia), in località Ospedaletto, sorge il vecchio mulino Cocconi, attuale sede dell'Ecomuseo delle Acque del Gemonese (Ecomuseum of the Gemonese Waters). Gemona (Glemone, in lingua friulana) emerge nella regione delle Prealpi Giulie, a 272 metri sul livello del mare, su un conoide situato ai piedi dei monti Chiampon (1.709 metri) e Glemina (709 metri), all'interno di una regione a clima subcontinentale con inverni freddi (temperatura media minima di 2 ° C / 35.6°F nel mese di gennaio), estati moderatamente calde (22 ° C / 71.6°F nel mese di luglio) e abbondante piovosità (2.000 ml all'anno). Con 11.135 abitanti e una superficie totale di 56.21km², è il comune principale del territorio chiamato Gemonese, di cui fanno parte i comuni di Artegna, Bordano, Buja, Montenars, Osoppo, Trasaghis e Venzone. La storia dell'Ecomuseo delle Acque è strettamente intrecciata con la storia recente del territorio, attraverso percorsi di apprezzamento di produzioni, tradizioni, storia e peculiarità geomorfologiche locali – minacciate dal rischio di estinzione - dei quali l'Ecomuseo è stato un sostenitore instancabile. Questo articolo indaga e ricostruisce la storia della vita dell'Ecomuseo delle Acque e di alcune delle sue principali azioni territoriali, sulla base di una ricerca esplorativa effettuata nel 2014 attraverso visite sul campo, interviste semi-strutturate e raccolta di dati qualitativi. Le conclusioni indicano processi e risultati che costituiscono un'esperienza di sviluppo che, generando benefici sociali, beni e servizi condivisi in modo durevole, esemplificato e attento alle inclinazioni del territorio, può essere considerato virtuoso. L'ecomuseo, considerato come un attore territoriale, dimostra di essere un fulcro e un agente capace di rafforzare ed espandere tali processi.

Ecomuseo delle Acque del Gemonese

Nel 2000, il Comune di Gemona in collaborazione con la cooperativa locale Utopie Concrete ha ottenuto un finanziamento dell'Unione europea, grazie al bando pubblico per il sostegno a progetti per il turismo sostenibile basato sulla valorizzazione delle risorse locali. Il progetto specifico, denominato "Centro di Educazione Ambientale Mulino Cocconi" (Cocconi Mill Center for Environmental Education), la sua realizzazione ha comportato, nel mulino della vecchia famiglia Cocconi, in località Ospedaletto (Gemona), una sede di laboratorio per la didattica e l'educazione ambientale, un annesso spazio espositivo denominato museo dell'Arte molitoria (Milling art museum), e il centro di documentazione (Documentation center). L'obiettivo era quello di aggiungere valore e promuovere il territorio gemonese le sue peculiarità, grazie alla creazione di un ecomuseo, l'Ecomuseo delle Acque del Gemonese (d'ora in poi indicato come Ecomuseo, con la lettera maiuscola).

Nel 2006, l'Ecomuseo è stato riconosciuto come un'entità di interesse regionale, come stabilito dalla legge: Legge Regionale n.10 del 20 giugno 2006 - Istituzione degli Ecomusei del Friuli Venezia Giulia.

Fin dalla sua nascita, l'obiettivo dichiarato dell'Ecomuseo è: documentare, preservare e interpretare la vita, figure umane e avvenimenti, la cultura materiale e immateriale, le relazioni fra ambiente naturale e antropizzato, le tradizioni, le attività di vita e di lavoro delle pratiche e produzioni locali, così come il modo in cui l'insediamento e le opere umane caratterizzano il volto e l'evoluzione del paesaggio e del territorio Gemonese, un'unità geografica estremamente ricca di zone umide e opere idrauliche. Le attività di indagine, la documentazione e la catalogazione del patrimonio stimolati dall'Ecomuseo sono stati condotti con modalità inclusive, come l'inventario partecipativo e la costruzione di mappe di comunità.

Tra il 2005 e il 2006, nell'ambito di un altro avviso pubblico di tipo Leader dell'Unione europea per finanziamenti destinati a progetti di apprezzamento del territorio basato sui prodotti della tradizione locale, gli operatori dell'Ecomuseo hanno elaborato l'idea, guidato il processo di creazione di partenariati locali - un pre-requisito per la domanda per il concorso - e definito il progetto: il prodotto da recuperare e quello intorno al quale le catene di apprezzamento si sarebbero attivate è il pan di Sorc (Sorc bread). Al progetto è stato concesso il finanziamento.

¹Chiara Gentile, anthropologist, doctor in Sustainable Development, Sustainable Development Center, University of Brasilia, Brazil.

² Maurizio Tondolo, director of Ecomuseo delle Acque del Gemonese, Gemona del Friuli, Italy.

Il progetto Pan di sorc

Il Pan di Sorc è un pane proveniente dalla tradizione locale, ottenuto dalla miscela di tre differenti farine: frumento, segale e mais (sorc, in lingua friulana) della varietà con un breve ciclo vegetativo (chiamato cinquantino, a causa del ciclo da 50 giorni della coltivazione). In precedenza, la pasta del pane veniva lavorata a casa e portata a cuocere al forno del paese. Nel territorio di Buja e Artegna, il pane era meglio conosciuto nella sua versione dolce, con fichi secchi, semi di finocchio e, talvolta, uvetta, cannella e noci. La variante dolce veniva tradizionalmente preparata e donata in occasione delle festività natalizie. Dopo l'essiccazione, il pane veniva utilizzato anche come ingrediente per il crafùt (una polpetta fatta di fegato di maiale, pane, uvetta e scorza di limone, tradizionalmente servito con polenta di mais cinquantino).

Negli anni '60, l'abbandono della coltivazione di mais cinquantino assieme al cambiamento di abitudini alimentari e dei gusti personali hanno limitato il prodotto a un raro consumo domestico. Il pane e la sua ricetta, memorizzata dai più antichi membri della comunità, correvano il rischio di perdersi per sempre.

Il progetto per il recupero e la valorizzazione del pan di sorc - e anche del patrimonio locale attraverso il pan di sorc - prevedeva una serie di obiettivi: recuperare le varietà di cereali, una volta coltivate e diffuse, ma oggi limitate ad alcune piccole aree per il consumo familiare; organizzare una rete di "conservatori", cioè gli agricoltori impegnati nella conservazione del germoplasma locale e della biodiversità; ottimizzare e differenziare l'agricoltura locale, oggi dominata dalla produzione di varietà di mais comuni per mangimi e foraggi insilati, attraverso la rotazione delle varie colture; sperimentare tecniche agricole sostenibili dal punto di vista ambientale, sociale ed economico; dare vita a una catena agro-alimentare locale che collega i produttori, i membri dell'industria di trasformazione e i consumatori; riqualificare il paesaggio rurale; trasmettere conoscenze e ricordi.

Il progetto per la salvaguardia della varietà di mais cinquantino e del pan di sorc è stato ideato sulla base di una serie di accordi di collaborazione con istituti universitari, enti di ricerca e sviluppo, di organi pubblici e partner extra-locali, che hanno sostenuto il processo attraverso studi, sperimentazioni, offerta di risorse umane, conoscenze e contatti.

Il salvataggio della ricetta del pane è stato possibile attraverso interviste e registrazioni, eseguite con la popolazione locale da parte degli operatori dell'Ecomuseo e dei loro collaboratori.

Per proteggere i produttori e gli attori coinvolti nella catena (agricoltori, fornai, mugnai, commercianti e ristoratori) dalla contraffazione occasionale, l'Ecomuseo ha fissato un marchio nominativo e collettivo per la protezione del pan di sorc: protegge il nome di "Pan di Sorc" come una proprietà dell'associazione CEA Mulino Cocconi-Ecomuseo, e lo collega ad uno specifico disciplinare di produzione. Allo stesso tempo, il marchio è condivisibile e rimane a disposizione di tutti i partecipanti alla catena produttiva e commerciale.

Alcuni anni dopo il raggiungimento dell'esperienza prevista dal progetto 'Pan di Sorc', gli operatori dell'Ecomuseo hanno pensato di aggiungere ancora più valore al Pan di Sorc proponendo il suo riconoscimento come prodotto "presidio" nel contesto della rete internazionale del Movimento di Slow Food.

Dal 2012, il Pan di Sorc è presidio Slow Food. Il riconoscimento come presidio ha dato un nuovo impulso alla vecchia ricetta e la versione dolce del pane è di nuovo presente sui tavoli della regione, grazie alla visibilità e all'apertura commerciale concesse da Slow Food.

Inoltre, la catena produttiva delle materie prime e la lavorazione del pan di sorc è oggi interamente certificata con il marchio biologico ufficiale dall'Istituto Mediterraneo di Certificazione (IMC) grazie al sistema di certificazione condiviso.

Anche se il progetto non è stato in grado di includere un gran numero di membri della lavorazione e del settore commerciale, il pan di sorc continua ad essere prodotto e venduto a livello locale e in piccole quantità, in modo economicamente sostenibile per quelle piccole aziende e persone che, grazie a esso, sono in grado di aumentare in parte il proprio reddito e di condividere un'esperienza collettiva.

Ulteriori azioni

Nel corso degli anni, dalla positiva esperienza della creazione dell'ecomuseo e dell'apprezzato percorso del Pan di Sorc, grazie ad analoghi processi virtuosi, sono apparse nuove attività intrecciate alle precedenti, tutto per iniziativa dell'Ecomuseo.

Questo agente territoriale è al giorno d'oggi il catalizzatore di un'intensa attività didattica, concentrata sui diversi attori (sia in regioni locali che limitrofe), scuole e adulti. La didattica consiste in innumerevoli corsi e laboratori di educazione ambientale, artigianale, alimentare, gastronomica e in colloqui aperti con esperti in vari campi (geologia, antropologia, biologia, ecc).

Oggi, grazie a un altro avviso pubblico Leader, l'Ecomuseo è stato in grado di attrezzare e aprire in un luogo del centro storico di Gemona il Laboratorio Didattico sul Terremoto, che funziona come polo didattico per gruppi scolastici e come centro per riunioni e seminari.

La collaborazione con il Dipartimento di Salute Mentale del nucleo locale del sistema sanitario pubblico (ASS 3 Alto Friuli) ha consentito l'inserimento di pazienti con disturbi psicofisici e locomotori all'interno di lavori agricoli e attività didattiche.

L'Ecomuseo ha anche guidato la recente creazione di un nuovo Presidio. Il Formaggio di Latteria Turnaria (turnover dairy's cheese) è un prodotto che si basa su di una formula tradizionale di collaborazione e produzione, già molto diffuso in tutta la regione Friuli, ma ora quasi del tutto estinto. Istituzionalizzate nel 1880, le centinaia di latterie turnarie presenti all'interno degli insediamenti rurali situati ai piedi delle aree montane della regione funzionavano secondo una logica cooperativa: i membri consegnavano il proprio latte al caseificio; questo latte veniva lavorato da altri membri, i cui turni al caseificio ruotavano (quindi turnaria, che deriva dalla parola italiana 'turno' - shift). Il prodotto finale, le forme di formaggio, venivano distribuite ai membri in base alla quantità di latte che era stato consegnato da ciascuno di essi, in modo che potessero completare il processo di invecchiamento e vendere il formaggio.

Grazie alla mediazione dell'Ecomuseo, due caseifici del territorio Gemonese sono stati riattivati e messi al servizio dei piccoli e grandi agricoltori locali (il latte proviene da stabilimenti con 70 capi di bestiame, ma anche da quelli con 3 o 4 mucche). Uno dei caseifici riceve il latte di 17 agricoltori (18-20 centinaia di kg di latte), l'altro serve 12 agricoltori (circa 10 centinaia di kg di latte). La prima, situata in località Campolessi, dispone anche di un piccolo posto di vendita pubblica. Il formaggio proveniente dalle latterie - formaggio a latte crudo (non pastorizzato) - è stato appena rilasciato sul mercato: si vende da un prezzo minimo di 7-8 euro / kg (due mesi di età).

L'eredità del Pan di sorc

Il progetto del Pan di Sorc ha generato molti effetti positivi a partire dal 2006:

- un aumento della superficie coltivata biologicamente da 3,200m² a 6 ettari;
- un aumento della superficie coltivata con varietà alimentari tradizionali (mais cinquantino, segale, verdure stagionali locali) da 500mq a 10 ettari;
- inserimento di 4 imprese locali nel settore dell'animazione turistica e didattica;
- inserimento di 7 microimprese locali all'interno della catena produttiva del pan di sorc;
- coinvolgimento di 14 micro-imprese che producono beni di consumo per vendite dirette;
- un incremento di partecipanti alle attività annuali connesse al progetto ecomuseale (corsi, seminari, workshop, degustazioni) da 26 a oltre 200 all'anno.

Al di là dei risultati misurabili, vi è una serie di grandi e piccole conseguenze la cui varietà è, a nostro avviso, l'aspetto più rilevante nella storia e nell'azione dell'Ecomuseo. Questa comprende:

1. l'arricchimento dei documenti e delle memorie dell'Ecomuseo, grazie all'inventario partecipativo di tutto il patrimonio materiale e immateriale legati alla gastronomia, alle tecniche, alle conoscenze e agli utensili tradizionali;
2. reintroduzione della multifunzionalità e della diversità all'interno delle aziende agricole coinvolte (transizione dalla coltivazione intensiva di mais destinato all'alimentazione animale alla produzione di varietà alimentari locali);
3. aggregazione di piccoli agricoltori dilettanti e professionali intorno ad un progetto comune attraverso la certificazione biologica condivisa;
4. aggregazione di piccoli produttori riuniti intorno alla tutela di prodotti di qualità e coinvolti nella definizione partecipativa del protocollo per la produzione di prodotti Presidio;
5. consapevolezza dei piccoli produttori e dei consumatori per quanto riguarda il valore aggiunto dei prodotti artigianali di qualità, il loro potenziale commerciale e l'apprezzamento delle filiere produttive e di artigianato locale;
6. favorite le esperienze didattiche e gli scambi culturali a livello regionale ed extra-regionale;
7. promozione del territorio a favore di visite turistiche qualificate (natura, geologia, agricoltura, biodiversità, storia, tradizioni popolari, gastronomia, ecc);
8. consolidamento delle attività didattiche per la popolazione (giovani e adulti), attraverso corsi di formazione e laboratori di agricoltura, artigianato e gastronomia;

9. attività di educazione per i consumatori, destinato a giovani e adulti, grazie alla collaborazione di formatori e tecnici forniti da Slow Food;
10. collaborazione con il Dipartimento di Salute Mentale ASS 3 Alto Friuli e conseguenti benefici sociali e sanitari grazie all'inclusione dei pazienti in attività produttive e didattiche;
11. creazione di tempo e di spazi per il volontariato il quale è al tempo stesso gratificante e coinvolgente per gli anziani, i quali offrono a portata di mano conoscenze e tecniche e dedicano il proprio tempo alla comunità e alle attività formative.

Conclusioni

Per ora, il numero di produttori che ha beneficiato in termini economici e monetari dei progetti di recupero e valorizzazione delle produzioni tipiche locali è piccolo ma stabile. Inoltre, l'integrazione del reddito consentito dalle attività produttive e commerciali legati al progetto è, difatti, modesto. Al contrario, risulta evidente che, sebbene il prodotto e la catena produttiva siano uno degli obiettivi del progetto, il corollario dei suoi effetti è più ampio e pensato per andare oltre. Il percorso di apprezzamento dei prodotti ed essi stessi sono un "ombrello". Al di là degli aspetti monetari, essi creano rifugio e scatenano processi di ampia e variegata creazione di valori. È quello che potremmo definire un "bilancio sociale" o un inventario di esperienza globale, il quale effetto sta nello stimolare il mantenimento di un capitale territoriale sinergico globale (Boisier, 1999) - in particolare per quanto riguarda la memoria, il coinvolgimento degli attori e delle più fragili ed emarginate risorse - ed è molto più significativo rispetto al vantaggio economico e commerciale di ciascun produttore o impresa individuale. Al di là dell'apprezzamento economico, l'insieme delle prestazioni sociali comprende: arricchimento degli archivi dell'Ecomuseo; reintroduzione della multifunzionalità agricola; promozione della piccola aggregazione contadina intorno ad un progetto comune; promozione del territorio (offerta e visite turistiche qualificate); attività educativa per la popolazione locale; benefici sociali e sanitari grazie all'inclusione di categorie "fragili" (donne, anziani, persone malate del centro di salute mentale) all'interno di attività produttive ed educative.

In conclusione, l'azione multisettoriale dell'Ecomuseo come catalizzatore e coordinatore dei processi favorevoli alla crescita e alla qualificazione territoriale contribuisce in modo significativo al mantenimento del capitale sociale (Coleman, 1990; Putnam, 1993; Becchetti, 2005, 2008, 2012) e stimola la produzione di beni sociali "immateriali" condivisi che, a loro volta, generano servizi efficaci e concreti e rapporti fra i membri della comunità.

Bibliografia

- Andrews, G. (2008), *The Slow Food Story. Politics and Pleasure*, Pluto Press, London.
- Becchetti, L. (2005), *Felicità sostenibile. Economia della responsabilità sociale*, Donzelli, Roma.
- Becchetti, L. (2008), *Il voto nel portafoglio*. Il Margine, Trento.
- Becchetti, L. (2012), *Il mercato siamo noi*. Mondadori, Milano-Torino.
- Boisier, S. (1999), "El desarrollo territorial a partir de la construcción de capital sinérgico", in: *Revista Brasileira de Estudos urbanos e regionais*, n° 2 / novembre 1999, pp.39-53.
- Coleman, J.S. (1990), *Foundations of social Theory*. Harvard University Press, Cambridge, MA.
- Putnam R. D. (1993), *Making Democracy Work: Civic Traditions in Modern Italy*. Princeton University Press, Princeton, NJ.
- Slow Food. (2013), *Bem-vindos ao nosso mundo. O manual*. Slow Food, Bra.

ECOMUSEO DELLE ACQUE

Servizio Conservazione

largo Beorcje 12 _ Borgo Molino
33013 Gemona del Friuli (Udine)
info@ecomusedelleacque.it
+39 338 7187227

©2015 tutti i diritti riservati

Testi e grafici della relazione sono coperti da diritto d'autore.

Per utilizzare i contenuti del documento richiedere l'autorizzazione all'ecomuseo.