

Financiamientos europeos en apoyo al desarrollo local: el proyecto “Pan di Sorc”

Premisa

El Plan de Desarrollo Local 2006-2013 de Euroleader (Grupo de Acción Local del territorio montano del Friuli Venezia Giulia, una región de Italia) preveía la financiación de intervenciones en favor de las autoridades locales, asociaciones y fundaciones, con el fin de brindar apoyo a iniciativas y actividades que asumieran el territorio y la identidad local como una oportunidad de desarrollo económico. El proyecto debía, además, demostrar un conocimiento profundo de los conceptos básicos que guían la creación de un ecomuseo.

Tomando en cuenta la atención que debe prestarse a las necesidades de la comunidad, el Ecomuseo delle Acque del Gemonese (Museo ecológico de las aguas de Gemona) propuso la creación de una cadena de producción agrícola-alimenticia simple y transparente, para la producción de pan tradicional, el “Pan di Sorc”, que fuese expresión de la identidad del territorio y que tuviese un ciclo económico comercial completo a nivel local (producción-transformación-comercialización). El objetivo era que la producción del Pan de Sorc se convirtiese en un superávit para el territorio, además de dar espacio a las cuestiones relativas al papel de la agricultura en la gestión y el mantenimiento del territorio y como medio de rehabilitación y valorización del paisaje.

Las acciones previstas por el Proyecto Pane di Sorc tenían como fin la obtención de los siguientes objetivos:

1. redescubrimiento, protección, y promoción del territorio a través de un producto tradicional
2. conservación de la biodiversidad agronómica
3. recuperación del papel del agricultor en la gestión y manutención del territorio y como instrumento de reintegración y valorización del paisaje.

Contenido del proyecto

- a) Se llevó a cabo una campaña de entrevistas para documentar las memorias de la población, y también para recoger información sobre los métodos de cultivo, de recolección y almacenamiento de los productos agrícolas, recetas de cocina, herramientas y equipos utilizados en el cultivo, los ciclos agronómicos y los rituales relacionados con la agricultura. El material recogido forma parte del archivo de la Memoria del Ecomuseo que pronto se pondrá a disposición del público en un sitio web dedicado a ello.
- b) Se llevó a cabo la búsqueda de semillas autóctonas y se favoreció la reintroducción de antiguas variedades de cereales cultivados en la zona: trigo para panificación, centeno y maíz de breve ciclo vegetativo.
- c) Se desarrolló una forma de colaboración para la certificación biológica de los cultivos tomando en cuenta las dificultades de los pequeños agricultores con modestas parcelas que no habrían podido sostener los costos del procedimiento de certificación de su producción.
- d) Fue definido un acuerdo entre los diferentes miembros de la cadena de producción que por un lado vinculó los productores a respetar las leyes de certificación del producto y por el otro obligó al Museo a prestarles un servicio agronómico en el sector y a dar apoyo para completar los trámites burocráticos. Ambas partes se han beneficiado: los agricultores en cuanto receptores de la ayuda financiera y técnica, y el Museo debido a que ha sido capaz de obtener la tierra necesaria para iniciar una seria programación de los cultivos dirigiendo y motivando los agricultores al cuidado del territorio local.
- e) Se iniciaron los trámites, según las leyes nacionales italianas en vigor, para el registro de la marca y para tutelar el término “Pan di Sorc”, que es de carácter colectivo (utilizable por todos los participantes de la cadena) y territorial (vinculado geográficamente al área de producción de las materias primas); en el año 2010 se obtuvo el decreto de registro por parte del Ministerio italiano de Actividades Productivas. Se trata de un medio para proteger tanto el producto como el proyecto.
- f) Fueron invitados algunos estudiantes a participar en un intercambio cultural a distancia, a través de Internet, comparando dos comunidades unidas por la tradición del cultivo del maíz: los habitantes de las regiones de Xochimilco y Milpa Alta, en México y los de Friuli-Venecia Giulia en Italia.
- g) Se estableció la colaboración con la autoridad de salud local para involucrar a las personas con discapacidades en programas de cultivo de una parcela en la que se resiembran y preservan todas las variedades antiguas de cereales, además de otros productos tradicionalmente cultivados en el área del Gemonese, ayudando enriquecer el Banco de Germoplasma de la Región Friuli Venezia Giulia.

El Proyecto "Pan de SORC" tiene como objetivos, por tanto, proteger la biodiversidad y las técnicas de producción tradicionales, estimular a los productores en la adopción de prácticas de producción sostenibles y ecológicas y en dar un enfoque ético al mercado. La calidad de tal proyecto fue premiada por la Fundación Slow Food por la Biodiversidad, y ha incluido el "Pane di SORC" en la lista de "Presídi" (productos tradicionales que respetan determinadas normas de producción).

Ecomuseo delle Acque del Gemonese
largo Beorcje 12 – 33013 Gemona del Friuli (Udine) – Italia
info@ecomuseodelleacque.it - www.pandisorc.it