

Finanziamenti europei a sostegno dello sviluppo locale: il progetto “Pan di Sorc”

Premessa

Il Piano di Sviluppo Locale 2006-2013 di Euroleader (Gruppo di Azione Locale del territorio montano del Friuli Venezia Giulia, una regione dell'Italia) 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**. L'idea progettuale doveva dimostrare una conoscenza puntuale dei concetti di base che guidano la creazione di un ecomuseo.

Partendo dall'attenzione che deve essere riservata ai fabbisogni della collettività, l'Ecomuseo delle Acque del Gemonese ha proposto la realizzazione di una piccola filiera agroalimentare, corta e trasparente, per la produzione di un pane tradizionale, il *Pan di Sorc*, 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.

Contenuti del progetto

- a) E' stata condotta una campagna di interviste alla popolazione per documentare ricordi ma anche per raccogliere informazioni su modalità di coltivazione, raccolta e conservazione dei prodotti agricoli, ricette, attrezzi e strumentazioni utilizzati nella coltivazione, cicli agronomici, riti legati all'agricoltura. 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 ad esso dedicato.
- b) Sono stati ricercati i semi autoctoni e rimesse a coltura vecchie varietà di cereali coltivati un tempo nella zona: frumento per panificazione, segale e mais a ciclo vegetativo breve.
- c) E' stata sperimentata una forma collaborativa per la certificazione biologica delle colture venendo incontro alle difficoltà di piccoli agricoltori con appezzamenti aziendali modesti che non avrebbero potuto sostenere i costi della procedura di qualificazione delle loro produzioni.
- d) E' stato definito un accordo di filiera che da un lato ha vincolato i produttori al rispetto della normativa di certificazione e dall'altro ha obbligato l'Ecomuseo a fornire loro un servizio agronomico sul campo e un sostegno per l'espletamento degli adempimenti burocratici. Entrambi i soggetti ne hanno tratto beneficio: i primi perché riceventi 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.
- e) E' stata avviata la procedura, secondo le leggi nazionali Italiane vigenti, per la registrazione del marchio che tutela la dicitura “Pan di Sorc” che 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 italiano delle Attività produttive. Si tratta di un ottimo mezzo per tutelare sia il prodotto che il progetto.
- f) Sono stati coinvolti gli studenti delle scuole in uno scambio culturale a distanza, attraverso la rete internet, mettendo a confronto due comunità legate dalla tradizione della coltivazione del mais: gli abitanti delle regioni di Xochimilco e Milpa Alta in Messico e quelle del Friuli Venezia Giulia in Italia.
- g) E' stata consolidata una collaborazione con l'Azienda sanitaria locale per coinvolgere persone con disabilità o fragilità in programmi di coltivazione di un campo catalogo dove vengono ripiantate e conservate tutte le vecchie varietà di cereali ma anche di altri prodotti della terra tradizionalmente coltivati nella zona del Gemonese, contribuendo a dare valore alla Banca del Germoplasma della Regione Friuli Venezia Giulia.

Il Progetto “Pan di Sorc” punta dunque a tutelare la biodiversità e i saperi produttivi tradizionali e stimola nei produttori l'adozione di pratiche produttive sostenibili e pulite e un approccio etico al mercato. La bontà del progetto è stata premiata dalla Fondazione Slow Food per la biodiversità che ha inserito il *Pan di Sorc* nell'elenco dei Presidi.