

APPENNINUS

RIVISTA DELLA RISERVA DI BIOSFERA APPENNINO TOSCO EMILIANO

n. 2 | 2020

#MAB UNESCO

Appenninus - rivista della Cooperativa Novanta Autorizzazione n. 787 del 12 marzo 1991



Foto di Sara Gazetta

70 PROGETTI PER L'APPENNINO TOSCO EMILIANO

Investire
sul capitale umano

Action plan:
i primi 70 passi

Giovani:
innamorarsi nel Mab



**Notizie della Riserva di Biosfera****Appennino tosco emiliano #Mab Unesco**

70 progetti per l'Appennino tosco emiliano n. 2 / 2020

EditoreCooperativa Novanta – Radionova
Autorizzazione n. 787 del 12 marzo 1991,
direttore responsabile Settimo Baisi**Presidente**

Gabriele Arlotti

RedazioneDoris Corsini, Gabriele Arlotti,
Fausto Giovanelli, Giuseppe Vignali**Autori di questo numero**Gabriele Arlotti, Silvia Baglioni, Ivana Cavalletti,
Doris Corsini, Luca Dini, Elisa Fabbri, Fabio Fabbri, Filippo
Lenzerini, Matteo Manfredini, Beatrice Minozzi, Martina
Moriconi, Riccardo Sordi, Monia Tamburini, Cecilia Tondelli**Hanno collaborato:**

Erika Farina, Ivana Cavalletti

Foto di copertina

di Sara Gazzetta

Logo Apenninus

Loretta Amorini

FotografieGiuliano Bianchini, Carlo Alberto Conti, Erik Concarì,
Beatrice Minozzi, Gabriele Arlotti, Rosanna Bandieri,
Andrea Guardavilla, Silvano Sala e Giacomo Musetti,
autori vari.**Grafica**

Silvia Morani – Black Studio

Stampa

Pressup

Contatti

redazione@redacon.it

Novanta società cooperativa sociale, via alla Pieve, 5,
42035 Castelnovo ne' Monti (RE), P. Iva 01422880359, tel.
0522612018, fax 0522612498

di Gabriele Arlotti e Doris Corsini

Lo facciamo, in questo numero monografico, come il precedente che era dedicato al Monte Caio, parlando dell'Action plan.

Dell'Action plan, che semplificando potremmo definire una raccolta in costante aggiornamento dei principali progetti della Riserva di Biosfera, diffusamente parla Fausto Giovanelli nelle pagine seguenti. Pertanto questo numero ha la piccola pretesa di raccontare in modo nuovo e intellegibile le complessità di alcuni progetti che caratterizzano il nostro territorio. Leggerete, quindi, di iniziative ora tecniche, ora scientifiche, ora culturali.

Oltre a uno stile giornalistico, per il quale ringraziamo i redattori e i fotografi che via via si aggiungono, c'è spazio, anche, e - non ce ne vogliamo i benpensanti della programmazione - per note di colore, ora fatte di opinioni, ora fatte di sentimenti. Persone che vivono nell'area Mab Unesco e che danno vita e corpo alla stessa area.

È, quindi, un pezzo della nostra storia o, meglio, del nostro futuro. Anche per questo il raggio d'azione di Apenninus si allarga e, finalmente, con questo numero tocca tutte le province della Riserva di Biosfera dell'Appennino tosco emiliano. Anche per tale ragione, prima di abbandonare queste pagine sfogliatele: mettono a fuoco un'area che, senza successo e ai tempi della Costituente, provò addirittura a divenire regione. La Regione Emiliana Lunense. Lo racconta bene un prezioso contributo del padre nobile di questa rivista, Fabio Fabbri.

Ricordiamo, anche, le presentazioni

Appennino: un luogo da amare e innamorarsi

Partiamo da dove ci eravamo lasciati. Se voi lettori lo vorrete, ci saremo. Eccoci di nuovo qui. Per raccontare, con una lente diversa, le piccole grandi cose che fanno della Riserva della Biosfera dell'Appennino tosco emiliano un luogo di eccellenze



della nascita di Apenninus fatte sul territorio, in quel caso parmense, e sugli altri media che ci hanno gentilmente concesso spazio. Ne abbiamo colto un feedback positivo che, per volontà del coordinamento della Riserva di Biosfera dell'Appennino tosco emiliano, ha fatto sì che siamo ancora qui. In particolare sono stati da stimolo gli inviti a raccontare fatti e progetti di un territorio che, con la complicità storica dei ducati, non era mai stato così unito come lo è oggi dove, oltre i torrenti e gli antichi confini di stato, si ritrovano le affinità.

Tra riscontri, una lettera del dottor Luciano Cacciani di Parma:

"Gentili redattori e operatori della pubblicazione Apenninus, ho letto con attenzione il Vostro elaborato e sono qui a complimentarmi vivamente per quanto ideato e realizzato. Il prezzo è troppo favorevole in relazione a tanto lavoro svolto e penso che potrà essere aggiornato senza danno per le successive emissioni. Poiché è stato chiesto a pag. 1 della rivista, mi consento di suggerire un articolo sulla urgente necessità di ripristinare il tratto stradale Musiara Inferiore - Grop-pizioso franato da alcuni anni, la cui situazione sacrifica tanto gli abitan-

ti di Grop-pizioso, Casa Galvana, Carpriglio e non ultima la stessa Schia. Una iniziativa che sarebbe l'ideale se patrocinata e condotta dal Senatore ex Ministro avvocato Fabio Fabbri".

Allora, oltre ad essere di nuovo in stampa, un nuovo impegno ce lo vogliamo prendere: raccontare tutte le strade che, senza indugio, siano esse quelle dell'asfalto o dei sentimenti, portano a vivere nella Riserva di Biosfera.

“

**Apenninus,
lo ricordiamo, è una rivista che
è nata originariamente online:
tutti i pezzi li potete trovare su
www.redacon.it**

**e su
www.mabappennino.it .
A oggi, hanno messo assieme
12.000 letture, mentre un
migliaio di copie sono state
riservate alle edicole**



**@Copyright Cooperativa Novanta
Tutti i diritti riservati**

Vietata la riproduzione, anche parziale, di testi e immagini se non autorizzate in forma scritta. Tutti gli articoli esprimono il parere dell'autore che se ne assume ogni responsabilità.

Chiuso per la stampa il 5 febbraio 2020 alle ore 22.00



05 Unesco per vivere l'Appennino all'altezza dei tempi

Fausto Giovanelli

07 Cosa è l'Action plan

08 I primi 70 progetti dell'Action plan

12 Quando i bambini studiano le cortecce

Adriano Cappellini - Emanuele Ferrari - Lucia Giovannetti - Giuseppina Grandini - Maria Luisa Panizzi - Natascia Zambonini

14 Life agriCOLture, cambia il clima, cambia l'agricoltura

Aronne Ruffini - Luca Filippi - Begani - La valle dei Cavalieri - La Fattoria di Tobia - Rossi Daniele - Le Capre - Le Cornelle - Castellari - Ermanno - I Casoni - Grisanti Spagnolo - Casa Minelli - Giavelli - La Fazenda - Bonacorsi e Colombarini - L'Arcobaleno

17 Parco Letterario Bertolucci

Claudio Riani - Marta Simonazzi - Stanislao de Marsanich - Attilio Bertolucci - Bernardo Bertolucci - Giuseppe Bertolucci - Roberto Benigni - Stanislao Nievo

19 Apenninus con gli studenti: un ponte col mondo

Ornella Gigli - Gabriele Arlotti - Nadia Romani - Giovanni Gatti - Giacomo Galluccio - Emanuele Bonini - Maria Angela Montali - Esmeralda Mori

20 Bismantova: nuova vita per l'Eremo antico

Fausto Giovanelli - Alberto Nicelli - Evangelista Margini - Enrico Bini - Cristina Costa - Stefano Croci - Paul Winter - Amanda Sandrelli - Giovanni Mareggini - Sara Fornaciari - Cristina Costa - Stefano Croci - Paul Winter - Amanda Sandrelli - Giovanni Mareggini - Sara Fornaciari

22 La Pietra ispiri la custodia del Creato

Giuliano Cervi - Padre Giacomo - Fausto Giovanelli

23 La nostra Amazonia: nasce il Centro Uomini e Foreste

Willy Reggioni - Giuseppe Piacentini - Giorgio Riani

24 La Via Matildica del Volto Santo è una grande opportunità da cogliere

25 Una strada per andare avanti sui passi dei pellegrini

Angelo Dallasta

26 Dall'Unità d'Italia al Mab, passando per Province e Parchi. Storia politica

Gian Lorenzo Basetti - Gino Menconi - Arndt Paul Lauritzen - Giuseppe Micheli - Carlo Sforza - Edgardo Lami Starnuti - Luciano Dalla Tana - Ivanoe Sensini - Claudio Magnani - Albertino Marcora - Fausto Giovanelli

28 Dolce e Farina... di castagne

Stefano e Tania Bertolini - Erika Farina - Mario Giannarelli - Andrea Poletti - Rolando Paganini - Doris Corsini - Domenico Micheli - Mignani Giuseppe - Marco Cavellini - Andrea Fabbri - Rossi Alfredo - Fabio Pozzarella - Martinelli Laura - Zanmarchi Riccardo - Valenti Claudio - Zanicchi Roberto - Sara Laberenti - Dino Furlotti - Giannarelli Venturo - Michele Ricci

30 Il recupero del castagneto matildico

Claudio Filippini - Tiziano Borghi - Gabriele Tesauri - Clementina Santi - Luigi Cocchi - Claudio Melioli - Patrizia Filippi - Luciano Rondanini

32 La Riserva dell'Orecchiella si rinnova come porta del Parco nazionale

Raffaella Mariani - Stefano Lera - Francesco Piali

33 Una carta che sa di appartenenza

34 Cerreto Laghi nel 2030

Antonio Manari - Francesco Lenzi - Fausto Giovanelli - Cristina Zampolini - Giuseppe Vignali

36 "I care Appennino", un brand di affetto

Luca Ferri

37 Cooperare con gli altri per essere vivi e attivi tutti

Giovanni Teneggi - Paolo Venturi - Flaviano Zandonai - Giovanni Lindo Ferretti

40 Dagli Appennini alle Alpi, le cooperative di comunità prese a modello

Luca Riccadonna

42 Quindici studenti dal nord Italia per gustare la Lunigiana

Pierangelo Caponi - Giovanna Zurlo

44 Appennino e terremoti: cosa si può fare

Emilio Bertolini - Gianluigi Giannetti - Emanuele Bertocchi

46 Portare nel mondo la qualità della cucina tradizionale. Con un concorso

Andrea Sinigaglia - Chiara Viappiani - Barbara Maffei - Ermanno Casoni - Stefania Lugari - Laura Casoni - Mario Maffei

44 Innamorarsi nel Mab: la storia di Davide e Francesca

Davide Santi - Francesca Orsoni - Maria Ansaldi

50 I 34 comuni della Biosfera

51 Cos'è il programma Mab



di Doris Corsini

“L'Action plan vuole essere concreto. I suoi contenuti si definiscono attraverso una banca progetti/attività, grazie alle molte collaborazioni che sono già in corso, in avvio o in fase di progettazione avanzata”. Va subito al sodo Fausto Giovanelli, coordinatore della Riserva di Biosfera dell'Appennino tosco emiliano e presidente del Parco dell'Appennino, nel commentare l'Action plan della Riserva di Biosfera dell'Appennino tosco emiliano, di cui in questo numero di “Apenninus” presentiamo diversi progetti raccontati dai protagonisti.

Pochissimi conoscono il significato preciso di questa espressione in inglese. Cos'è in pratica questo piano Mab?

L'Action plan è un insieme di progetti e azioni, un agire concreto, non uno scenario di intenzioni per il futuro. Sono cose che si stanno realizzando adesso. Si programma e si agisce, si fa e si pensa contemporaneamente, in tempo reale, e in tempo reale si può verificare.

Che benefici porta?

Tanti quanti sono le azioni e i progetti in corso. Si possono leggere, misurare, valutare i titoli e lo svolgersi sul campo di tutte le 70 azioni in corso e di quelle che saranno via via inserite nel piano. Le schede tecniche si possono leggere su internet e molto è scritto anche in queste pagine di Apenninus. Ce n'è per tutti, comunità, imprese e scuole, territori e temi diversi.

Chi paga per queste azioni?

Non c'è nessun pagatore a monte, perché non c'è nessun costo aggiuntivo a carico del luogo in cui si svolge. Il piano, anzi ogni azione, va a cercare le risorse per realizzarsi.

Unesco per vivere l'Appennino all'altezza dei tempi

Intervista a Fausto Giovanelli sull'Action plan della Riserva di Biosfera dell'Appennino tosco emiliano



Fausto Giovanelli

Non c'è un budget preventivo da spendere. Ogni progetto ha un capofila che usa tempo, risorse umane e finanziarie proprie, del proprio bilancio e dei partners che collaborano. In poche parole il piano non ha finanziamenti preassegnati; ogni azione deve catturare nuove risorse per il territorio, per esempio intercettando fondi europei, ma non solo.

In cosa si distingue questo Action plan Unesco dai piani del Parco nazionale? Non sembra chiaro. E, più in generale, che differenza e che rapporto c'è tra il Parco nazionale e Mab dell'Appennino tosco emiliano?

La differenza è molto grande, anche se per ora molte funzioni si sovrappongono, perché il Parco è stato il principale promotore ed è l'attuale coordinatore della Riserva di Biosfera. Ma via via che quest'ultima crescerà – e l'Action plan è un fatto di crescita – la distinzione diventerà più evidente. Anche la governance dovrà articolarsi.

Il Parco è insediato sul crinale, mentre Mab coinvolge tutti i territori tra il mare di Liguria e la Via Emilia. Il Par-

co nazionale è un ente dello stato, con missione prevalente di tutela dell'ambiente e della biodiversità, con una propria personalità giuridica, bilancio, personale e competenze definite dalla legge. Mab è un patto volontario di collaborazione territoriale, sottoscritto localmente e riconosciuto da Unesco, che persegue finalità di sviluppo sostenibile, soprattutto attraverso l'educazione, la scienza e la cultura. Non ha personalità giuridica, non ha apparati, non ha personale, non ha obblighi di legge. È insieme croce e delizia: non ha soldi né sicurezze alle spalle, ma in compenso dà spazio alla creatività dal basso. Nel 2015 avevamo una gran paura di non riuscire a dare continuità di azione, per esempio di far partire davvero un Action plan. Ora questo c'è. Non è poco.

Ma, in sostanza e in sintesi, cosa ci guadagna l'Appennino con questo piano Mab?

Catalizza nuove risorse, nuove idee, nuove partnership, nuove attività. Nel dettaglio si può misurare “cosa ci guadagna” valutando ogni progetto. Alla somma va aggiunto il moltiplicatore prezioso del favorire

collaborazioni tra enti e soggetti pubblici o privati che normalmente operano separati e distanti. A volte, così, uno più uno può dare tre. Poi, oltre il valore d'immagine e promozione all'esterno, che è stato colto da tutti immediatamente, c'è un'iniezione di orgoglio, consapevolezza e apertura culturale nel sentirsi parte e operare qui, nel nostro piccolo, all'interno di una rete mondiale Unesco e per i 17 obiettivi Onu per la salvezza del pianeta. Arriviamo infine al punto principale: è l'unico piano che mette al centro il valore del capitale umano per l'Appen-

nino. Nessun piano, nessun programma, nessuna propaganda e neppure il senso comune mettono al centro questa che è la cosa più importante. Eppure non c'è niente di più concreto della capacità, senso d'appartenenza e della voglia di fare delle persone per lo sviluppo del proprio territorio. L'Appennino deve diventare sempre di più un ambiente adatto per risorse umane che vogliono crescere. Unesco è anche un modo per vivere il presente all'altezza dei tempi.

Cosa è l'Action plan

Una banca progetti con al centro la crescita delle risorse umane dell'Appennino

L'Action plan (piano di azione) è un atto richiesto da Unesco ad ogni Riserva di Biosfera. Persegue obiettivi di sviluppo sostenibile, sia quelli specifici - nel nostro caso dell'Appennino tosco emiliano - sia quelli generali indicati dalla comunità internazionale (17 Sustainable Development Goals dell'Onu) e richiamati dal Piano di Lima (marzo 2016) del Programma Mab Unesco. In questo numero di Apenninus ne presentiamo la filosofia e alcune parti con articoli e commenti, riportando l'elenco completo alle pagine che seguono e invitandovi a consultarlo nella sua interezza nelle schede pubblicate sulla pagina http://www.mabappennino.it/pdf/ActionPlan_RBAppenninoToscoEmiliano.pdf

Nel febbraio 2019 è stata presentata la prima proposta nell'annuale assemblea consultiva di Mab Appennino a Fivizzano. Il documento non riporta analisi preliminari né approfonditi database ma solo una premessa con l'enunciazione degli obiettivi, seguita subito dopo da schede progetto (ad oggi 70) strutturate e raccolte in sei diversi capitoli.

L'Action plan si presenta in continuità al "documento di indirizzo", definito in fase di candidatura al Programma Mab e già approvato da tutti i consigli comunali della Riserva di Biosfera. Il suo obiettivo principale è favorire un processo di crescita culturale, consapevolezza, senso di appartenenza e capacity building delle risorse umane dell'Appennino, nell'Appennino e per l'Appennino. Vuole essere uno stimolo e un appello rivolto a persone, imprese e comunità dell'Appennino tosco emiliano per sottrarlo al pericolo dell'abbandono e per favorirne la capacità di affrontare le sfide difficili dei cambiamenti climatici e della competizione tra territori, a livello nazionale e internazionale. Dal riconoscimento Unesco (giugno 2015) a oggi, la Riserva di Biosfera Appennino tosco emiliano ha dedicato il proprio impegno a costruire una governance condivisa e a favorire l'assunzione di responsabilità e il coinvolgimento delle comunità locali e degli stakeholder. Gli obiettivi del programma Uomo e Biosfera si possono così riassumere:

- conservare la biodiversità, ripristi-

nare e migliorare i servizi ecosistemici e promuovere l'uso sostenibile delle risorse naturali

- contribuire alla costruzione di società, economie e insediamenti umani sostenibili, sani ed equi, in piena armonia con la Biosfera
- promuovere la cultura, la scienza della sostenibilità, l'educazione allo sviluppo sostenibile e lo sviluppo e potenziamento delle capacità sul territorio.

A ciò si connette la necessità sempre più urgente di favorire la mitigazione e l'adattamento ai cambiamenti climatici. Le recenti evidenze del riscaldamento dell'atmosfera e le drammatiche conseguenze che ne derivano, hanno spinto la comunità internazionale, l'Unesco e tutte le Riserve di Biosfera della Rete mondiale a intensificare i propri sforzi. Già nel dossier di candidatura, d'altronde, si era sottolineata la singolarità e la vocazione dell'Appennino tosco emiliano quale territorio di confine climatico, idoneo al monitoraggio, alla ricerca, alla sperimentazione di azioni in tale direzione.

Action Plan verso un futuro sostenibile - Riserva di Biosfera "Appennino Tosco Emiliano"

La struttura della scheda progetto

Ogni progetto facente parte della Banca progetti dell'Action Plan della Riserva di Biosfera dell'Appennino Tosco Emiliano è descritto mediante una "scheda" che consente di fornire le informazioni di base di ciascun progetto, specificando anche il contributo offerto all'adempimento delle funzioni e degli obiettivi della Riserva di Biosfera, del programma MAB UNESCO e ai UN SDG ovvero gli obiettivi globali di sviluppo sostenibile definiti dalle Nazioni Unite.



Ogni progetto dell'Action plan è documentato da una scheda come qui rappresentata



I primi 70 progetti dell’Action plan

EDUCAZIONE, RICERCA & SVILUPPO, BENI CULTURALI, AMBIENTE, RURALITÀ, TURISMO, COMUNICAZIONE, COINVOLGIMENTO

EDUCAZIONE

1 La scuola nel Parco e nella Riserva di Biosfera

Il progetto si configura come opportunità di mettere in rete tra loro Istituzioni scolastiche di diversi ordini e provenienze, nonché come risposta ad una richiesta di costruzione condivisa di percorsi di conoscenza del territorio, di costruzione del senso di appartenenza e soprattutto di una cittadinanza attiva.

2 Soggiorni didattici

nella Riserva di Biosfera

I soggiorni didattici rivolti alle scuole di ogni ordine e grado proposti prevedono di far leva sui valori di eccellenza del territorio, a partire da quelli naturalistici, paesaggistici, storici, economici e culturali per attivare così le risorse umane esistenti, rafforzare l'identità locale e promuovere pertanto stili di vita improntati al rispetto della natura e alla sostenibilità ambientale nell'accezione più ampia del termine.

3 Scambi tra scuole

della Riserva di Biosfera

Il progetto si configura come un'opportunità di consolidare e ampliare il percorso di rete tra Istituzioni scolastiche e Riserva di Biosfera avviato nell'attività «La scuola nel Parco e nella Riserva di Biosfera Mab Unesco». A partire dalla formazione e dalle progettazioni didattiche messe in campo dalle singole Istituzioni scolastiche, si prevede di sollecitare azioni di rete e di scambio tra le singole istituzioni scolastiche della Riserva di Biosfera (docenti e studenti) che attuino incontri e scambi tra le Istituzioni scolastiche della Riserva Appennino toscano emiliano, visite ad altri territori designati dall'Unesco, scambi con Istituzioni scolastiche di altre Riserve della Biosfera Italiane.

4 Laboratorio Appennino

Laboratorio Appennino è un programma che promuove diverse azioni di miglioramento della scuola della montagna reggiana.

5 Atelier «Di Onda in Onda» e «DedalusS»

Il Centro di Educazione all'ambiente e alla sostenibilità del Parco Nazionale si trova nel Comune di Ventasso ed è composto da due Atelier: L'Atelier Di Onda in Onda propone un approccio alla scienza che invita a guardare le cose in modo inconsueto, a incuriosirsi e interrogarsi, a ricercare e riprovare, a costruire ipotesi e teorie. "Dedalus: Atelier della natura d'Appennino" nasce dal presupposto di individuare

soluzioni innovative per divulgare informazioni e sensibilizzare bambini e ragazzi sui temi della biodiversità, del patrimonio naturale e della conservazione della natura.

6 Mostra Behind Food Sustainability

'Behind Food Sustainability – Cibo, Ambiente e Territorio' è una mostra allestita per Expo 2015 dall'Unesco ed è stata arricchita con una sessione declinata sulla Riserva di Biosfera «Appennino toscano emiliano».

7 Campionati e giochi di Geografia

L'Istituto di Istruzione Superiore "D. Zaccagnina" di Carrara, insieme all'Associazione Italiana Insegnanti di Geografia e a Sos Geografia, organizza ogni anno i Campionati italiani e interregionali della Geografia con il patrocinio del Parco nazionale e della Riserva di Biosfera Appennino toscano emiliano.

8 Linea Gotica: territorio ed educazione civica

Una parte importante del crinale toscano emiliano è stata Linea Gotica, cioè il confine di guerra tra tedeschi e alleati nell'inverno del 1944. Ciò ha determinato una particolare intensità delle attività della Resistenza ed eventi di grande rilievo storico, civile e culturale nei territori interessati. Importanti monumenti, musei e centri culturali a ciò dedicati si trovano a Fosdinovo e Fivizzano (MS), Neviano degli Arduini (PR) e Montefiorino (MO), capoluogo dell'omonima Repubblica.

Proprio tra il Museo della Repubblica di Montefiorino e della Resistenza italiana e il Parco Nazionale dell'Appennino toscano emiliano è attiva una convenzione per lo sviluppo di attività di ricerca, di promozione culturale e di educazione civica che coinvolgono anche le scuole presenti su questi territori.

9 Cittadini d’Europa: Casina e Fritzlar alla scoperta del Paesaggio del Parmigiano Reggiano

Il progetto è rivolto a ragazze/i casinesi tra gli 11 e i 18 anni, mettendo in collaborazione la Biblioteca di Casina con 18 iscritti, l'Istituto Superiore "König- Heinrich-Schule" e lo "Jugendzentrum" (Centro Giovanile) di Fritzlar (Hessen, Germania) con 16 iscritti. L'attività mira a sviluppare la tematica "Mab" nel rapporto giovanile tra le due comunità gemellate, affrontando il tema del "paesaggio" locale inteso come indicatore di qualità del rapporto uomo-ambiente.

RICERCA E SVILUPPO

10 Scuola di paesaggio del Parmigiano Reggiano

Il Parmigiano Reggiano è una DOP di straordinaria notorietà e valore commerciale; il suo paesaggio differenziato è stato designato dall'uomo nel tempo, modificato secondo le necessità della meccanizzazione agraria. Il progetto avviato nel 2018, ha visto già due edizioni della Scuola del Paesaggio (2018-2019) e vuole proseguire nei prossimi anni proponendo iniziative culturali affinché il paesaggio del Parmigiano

reggiano sia un bene percepito, riconosciuto e un valore sociale; a tal fine è indispensabile che chi vi abita, lavora, vive il territorio di produzione nella Riserva di Biosfera ne sia consapevole.

11 Scuola cooperative di comunità

Il progetto nasce da un'idea delle cooperative di comunità "storiche" Valle dei Cavalieri, Briganti del Cerreto con le Associazioni cooperative Confcooperative e Legacoop tesa a valorizzare l'esperienza delle due realtà come casi e luoghi di studio sullo sviluppo locale cooperativo per risultati di analisi, diffusione, contaminazione sia sul resto del territorio Mab, sia sul resto del territorio nazionale.

12 Recupero edilizio per la sicurezza e l’efficienza energetica

Il progetto consiste nella realizzazione di convegni promozionali rivolti volti alla cittadinanza, ai professionisti e imprese del settore edile, ed agli Enti locali, per sollecitare il ricorso agli incentivi fiscali. Questa è un'iniziativa dell'Associazione "Obiettivo casa", raggruppamento di privati professionisti, che ha valore per l'economia locale e la sicurezza.

13 Ricerca e convegno sull’Economia della conoscenza nelle aree rurali

Le aree rurali – spesso zone interne e di montagna – hanno svolto il ruolo passivo di serbatoio di manodopera agricola che la dinamica strutturale provvedeva a riallocare nei distretti industriali, concentrati nelle aree di pianura ed intorno alle grandi città. In molti casi, queste migrazioni interne tra periferia e centro hanno lasciato nelle aree rurali una popolazione in continua decrescita, con un basso livello di istruzione ed occupata in attività economiche sempre più marginali. L'avvento dell'economia della conoscenza sembra offrire alle aree rurali notevoli opportunità di sviluppo, ma al tempo stesso riapre divaricazioni da indagare e contrastare.

14 Progetto Inter Amnes:

archeologia e reti di valorizzazione

Uno degli ambiti di interesse del Gruppo Mate (gruppo informale di giovani della Riserva di Biosfera), grazie alle competenze di alcuni suoi componenti, è quello dello sviluppo della ricerca archeologica sotto il profilo dell'interazione diacronica uomo-ambiente, con progettazione di attività formative declinabili a seconda della platea coinvolta.

15 Cerreto 2030

Il Parco Nazionale e il Comune di Collagna – ora di Ventasso in seguito alla fusione – hanno affidato al Politecnico di Milano uno studio sulla riqualificazione urbanistica e ambientale della località di Cerreto Laghi. Lo studio propone una nuova versione prospettica dello sviluppo del centro turistico in un'ottica multi stagionale, di sostenibilità e di integrazione fra il costruito e la natura circostante.

16 Adirondacks & Apennines

«Adirondacks & Apennines Ambassadors for Advance» è un progetto in essere da alcuni anni e mantiene una relazione tra il Parco Nazionale e il Paul Smith's Colle-

ge all'interno del Parco degli Adirondacks, nello stato di New York (Usa) e delle Riserve di Biosfera Mab Unesco, la Champlain – Adirondack.

17 MEL – Api ed apicoltori

nella Riserva di Biosfera

Grazie agli esiti di un progetto internazionale (MEL) che ha coinvolto apicoltori professionali e amatoriali del territorio della Riserva di Biosfera dell'Appennino toscano emiliano e di altre 4 Riserve di Biosfera mediterranee: "Terres de Ebre" (Spagna), "Valleé du Fango" (Francia), "Jabal Mousa" (Libano) e "Djebel Bou-hedma" (Tunisia), è cresciuta l'attenzione e l'interesse al ruolo fondamentale delle api per la conservazione della biodiversità e dell'apicoltura quale attività estremamente importante per le comunità dell'Appennino.

18 Life agriCOLture

Al fine di rendere più sostenibile le forti pratiche agricole del versante nord del territorio appenninico proposto e finanziato dal programma Life UE il progetto Life agriCOLture. Il progetto Life agriCOLture LIFE18 CCM/IT/001093 «Livestock farming against climate change problems posed by soil degradationin the Emilian Apennines». L'obiettivo è applicare e testare – con lo scopo di stimolarne l'adozione in altri territori europei e favorirne la continuità di uso – di. a) protocolli di utilizzazione di buone pratiche indicate dalla ricerca scientifica quali utili nella salvaguardia del carbonio organico del suolo; b) strumenti di management sostenibile della risorsa suolo (modelli organizzativi e di governance).

BENI CULTURALI

19 L’Eremo della Pietra di Bismantova

È in fase di realizzazione il recupero e allestimento degli spazi interni all'ex eremo benedettino presso la Pietra di Bismantova, donato generosamente dalla Diocesi di Reggio Emilia e dalla locale Parrocchia al Parco Nazionale. Il progetto è realizzarvi un centro dedicato alla custodia del creato e uno spazio aperto ad associazionismo locale e non solo.

20 Parco Letterario – Casa Bertolucci

Il borgo di Casarola ospita la casa della famiglia Bertolucci: il poeta Attilio e i figli, registi Bernardo e Giuseppe. Il Parco Nazionale dell'Appennino toscano emiliano ha identificato in Casarola la sua "porta della poesia", in collaborazione con il Comitato pro-Casarola. Il Parco dei Cento laghi ha realizzato nella medesima località un Centro "Le ciliegie" per eventi di animazione culturale, letteraria e turistica e percorsi culturali e naturalistici, si propone di istituire un "parco letterario" in collaborazione coi comuni di Monchio delle Corti e Parma intestato alla famiglia Bertolucci.

21 Pieve di Toano

È in corso di realizzazione un progetto che riguarda interventi nell'area archeologica della Pieve Matildica. Si prevede una nuova campagna di scavi per completamen-

to dei rinvenimenti storici e a rendere l'area permanentemente fruibile al pubblico. **22 Trentennale mostra internazionale dei presepi di Gazzano** Con il progetto si intende valorizzare l'arte presepiale di Antonio Pigozzi e la mostra permanente nel borgo che sarà attraversata dalla via matildica del Volto Santo.

23 Recupero e ripristino strutturale con promozione del valore storico dei terrazzamenti di Vetto

Scheda in fase di preparazione

AMBIENTE

24 Centro Uomini e Foreste

Il Centro Uomini e Foreste d'Appennino è un punto di riferimento per enti pubblici, usi civici e privati cittadini. È stato istituito dal Parco Nazionale dell'Appennino toscano emiliano, e opera per promuovere la cultura della foresta e favorire un approccio condiviso e coordinato alla gestione forestale sostenibile su area vasta superando i limiti della frammentazione delle proprietà e delle competenze amministrative. **25 Adattamento pilota della foresta del Lagastrello al cambiamento climatico** Le foreste del crinale appenninico sono da secoli state sfruttate dall'uomo per la produzione di carbone, legna e legname da lavoro. Il progetto si sviluppa nell'ambito di una strategia gestionale delle foreste appenniniche aumentandone la resilienza nei confronti di impatti negativi dovuti al cambiamento climatico, attraverso interventi favorenti l'adattamento delle compagini forestali alle nuove condizioni climatiche.

26 Argille e Calanchi di Baiso

Lo studio multidisciplinare "I percorsi minerari delle argille di Baiso" analizza e descrive le valenze e le criticità ambientali presenti nel territorio, con particolare attenzione alle aree estrattive pregresse, al fine di individuare una nuova strategia di intervento e di approccio che consenta di trasformare una situazione di degrado in una di opportunità.

27 Geodiversità e Frane d’Appennino

Con il progetto Geodiversità d'Appennino "Le forme del paesaggio raccontano storie di ghiacciai scomparsi e grandi frane, rischio e risorsa nella Riserva di Biosfera Unesco" ci si si pone l'obiettivo di far conoscere, in modo consapevole ed approfondito, valorizzandolo, il patrimonio geologico che ricade nel Parco Nazionale e nella Riserva di Biosfera.

28 Biosphere Forests for the Future

Le Riserve di Biosfera possono essere piattaforme utili per applicare e testare l'adattamento, ma anche la mitigazione, ai cambiamenti climatici. Sono infatti abbastanza grandi da contenere al loro interno ecosistemi naturali assai differenti ed aree urbane e rurali. Attraverso una collaborazione tra più Riserve di Biosfera, distribuite in diverse regioni climatiche europee, si può aumentare la consapevolezza dell'impatto dei cambiamenti

climatici sulle società umane e sugli ecosistemi. Lo scambio e il confronto tra più Riserve di Biosfera possono facilitare l'apprendimento e la comunicazione tra gli stakeholder.

RURALITÀ

29 Dolce Farina

Dolce & Farina è un contest gastronomico tra i produttori di farina di castagne con metodo tradizionale, che si svolge tutti gli anni tra i mesi di dicembre e gennaio e coinvolge imprese e comunità del crinale tra Emilia e Toscana.

30 Filiera corta e solidale Calestano

L'Azienda Biologica Montagnana nasce in Val Baganza, a Ravarano. La Val Baganza è la più selvaggia e meno antropizzata della provincia di Parma. Nell'azienda si allevano vacche da latte per la produzione di Parmigiano Reggiano certificato bio. La produzione di foraggio, interamente raccolto in alta Val Baganza, è sufficiente ad alimentare gli animali per tutto l'anno. Durante la stagione estiva le manze vengono portate sul Monte Tavola a 1500 metri di quota, dove per oltre sei mesi pascolano in libertà, pratica che mantiene in vita una prateria di montagna. La commercializzazione viene effettuata direttamente nelle diverse stagionature. Il formaggio è fornito prevalentemente ai GAS "Gruppi di Acquisto Solidale" di tutta Italia: gruppi di persone che acquistano direttamente dai produttori, privilegiando piccole realtà sostenibili per il territorio.

31 Il mercato della Terra

dell’ Appennino Reggiano

Il progetto è una delle azioni che la Comunità Slow Food dell'Appennino Reggiano promuove per la valorizzazione del territorio e dei suoi operatori ed ha ricevuto per questo il brand "I Care Appennino". L'azione prevede lo svolgimento di Mercati sia in Appennino che nella città di Reggio Emilia, in spazi riservati ai produttori con i criteri per la certificazione biologica.

32 Gemellaggio delle tre pecore: Corniglio, Monchio delle Corti

Il progetto organizza manifestazioni, eventi e incontri per scambiare buone pratiche sul tema di alcune razze di pecore italiane in via di estinzione: la pecora cornigliese (Comune di Corniglio), la pecora di Lamon (comune di Lamon – BL), la pecora Rosset (Comune di Valgrisenche– AO).

33 Rassegne sull’olio di Lunigiana

Scheda in fase di preparazione riferita alla rassegna Olea Lunae di Licciana Nardi e altre manifestazioni.

34 Saperi – mostra mercato

Da 18 edizioni, Fivizzano ospita una "mostra mercato" i cui protagonisti sono numerosi produttori locali che si impegnano a riscoprire i saperi e i sapori antichi sposandoli con le tecniche della moderna agricoltura, offrendo sempre maggiore attenzione al biologico, ai temi dell'eco-sostenibilità e alla biodiversità.

35 Simposio di scultura in legno:

Sillano Giuncugnano

Nel Comune di Sillano-Giuncugnano l’economia del bosco ha conservato un notevole rilievo economico e sociale grazie alla gestione tradizionalmente attiva delle locali amministrazioni di uso civico. In questo contesto è stata avviata ed è particolarmente riconosciuta una manifestazione artistica dedicata alla scultura in legno, che interpreta creativamente uno dei valori delle materie prime riconosciute come tipiche e proprie dell’alta Garfagnana.

36 Rigenerare il castagneto matildico di Marola

Una delle emergenze storico-naturalistiche-ambientali più suggestive dell’Appennino Reggiano è la località di Marola, frazione del Comune di Carpineti, legata alla storia medievale di Matilde di Canossa e nell'Ottocento alla fondazione del seminario diocesano. Per valorizzare l'unicità storica e paesaggistica del luogo si è costituita l'Associazione “Amici del castagneto matildico di Marola” con l'obiettivo di recuperare l'intera area boschiva che circonda il seminario di oltre 50 ettari, da decenni non più curata.

TURISMO

37 Via del Volto Santo

Il Progetto, finanziato dal Gal Lunigiana, si propone di valorizzare le risorse naturali paesaggistiche e storico-culturali sulla direttrice Pontremoli, Fivizzano, Castelnuovo, Garfagnana, Barga e Lucca, attraverso investimenti finalizzati alla fruizione pubblica di infrastrutture ricreative e turistiche presenti nei territori della Lunigiana. Analoghi e complementari progetti sono in corso, per iniziativa delle unioni comunali, in Garfagnana.

38 Punto Info

Via del Volto Santo a Fosdinovo

Il progetto “Viabilità Storica Centro-orientale: Via Del Volto Santo Lotto 5 Fosdinovo” promuove interventi sulla torre malaspiniana all’ingresso del borgo di Fosdinovo con ristrutturazione interna, risanamento, miglioramento e completamento della struttura.

39 Via Matildica del Volto Santo

Dopo le azioni di promozione sostenute da Gruppi di Cammino della Diocesi, Parco Nazionale dell’Appennino tosco emiliano e Comune di Vezzano sul Crostolo, culminate con il Convegno tenutosi presso il Museo Diocesano nel febbraio 2015, l’itinerario storico e religioso tra Mantova e Lucca ha ottenuto il riconoscimento ufficiale nell’Atlante nazionale dei percorsi storico – religiosi del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali. Il Parco Nazionale è altresì capofila di un progetto nell’ambito del Por Fesr della Regione Emilia-Romagna in base al quale sono in corso di attuazione il recupero e la sistemazione della tratta Canossa-San Pellegrino in Alpe, lungo la quale verranno posti nuovi marcatori e una segnaletica coordinata, con il logo

già depositato del percorso.

40 Vie Romane Parma-Lucca e Parma-Luni

“Roma in Appennino: storia e civiltà alle radici della Riserva della Biosfera” nasce da ricerche archeologiche, sul tracciato delle vie Parma-Luni e Parma-Lucca, che hanno messo in luce il ruolo fondativo che i tracciati romani e la romanizzazione dell’Appennino hanno avuto in tutta la storia successiva della Riserva. Il libro Roma in Appennino: storia e civiltà alle radici della Riserva della Biosfera è pubblicato e promosso da Aliberti con il sostegno del Parco Nazionale.

41 Via dei Longobardi

Scheda in fase di preparazione

42 Incontro tra l’Alta Via dei Parchi e la Via Francigena

Nel punto d’incontro dei principali percorsi storici e naturalistici italiani, il sentiero Italia e la via Francigena, sarà eretto un elemento di riconoscimento in pietra arenaria.

43 Il Sentiero dei Ducati

Il Sentiero dei Ducati è nato nel 1992 viene rilanciato per iniziativa del Club Alpino Italiano di Reggio Emilia. Si tratta di un percorso escursionistico in più tappe, che risale il versante reggiano della Val d’Enza seguendo l’antico confine tra i Ducati di Modena e Reggio Emilia e di Parma e Piacenza.

44 Upvivism – Biosfera gastronomica a km0

È l'evoluzione del “concorso “Menù a Km0” realizzato dal Parco Nazionale sin dal 2008. Dopo la Conferenza Internazionale Mab Unesco al Castello di Torrechiara (Langhirano) nel 2016 dedicata al “Branding delle Riserve di Biosfera Attraverso Prodotti di Elevata Qualità e Gastronomia”, il progetto Upvivism è stato esteso dapprima a tutta la Riserva di Biosfera dell'Appennino tosco emiliano e in seguito, nell’edizione 2019, ad altre Riserve della Biosfera Italiane (‘Alpi Ledrensi e Judicaria’, ‘Delta del Po’, ‘Sila’ e ‘Isole di Toscana’). Prosegue come progetto di Rete nazionale Mab.

45 Turismo Sostenibile – Cets e Ceeto

La Carta Europea del Turismo Sostenibile consente una migliore gestione del turismo nelle aree protette, mediante la collaborazione tra tutte le parti interessate nello sviluppo di una strategia comune e di un piano d’azione per lo sviluppo turistico. È in corso la seconda fase.

46 Accesso sostenibile Bice

Nell’ambito del progetto Por Fesr Emilia-Romagna sono state acquistate biciclette a pedalata assistita e assegnate alle stazioni per gli sport invernali, e ad altri soggetti a queste collegate, per favorire la pluri-stagionalità della fruizione sostenibile. Sarà attrezzato il percorso che collega l’abitato di Ligonchio a quello di Civago attraversando la valle dell’Ozola e l’Abetina reale con segnaletica, colonnine per la ricarica e relativi pannelli fotovoltaici. Inoltre saranno attrezzati allo stesso modo alcuni punti della via Matildica del

Volto Santo.

47 Promozione e valorizzazione della Valli Tassobbio e Tassaro

Un’azione di attivazione di una Cooperativa di vallata (cooperativa di comunità) in grado di promuovere e sostenere le condizioni affinché si prospettino nuovi scenari occupazionali, riservando grande importanza agli ambiti legati alla tutela del territorio, alla manutenzione dei percorsi, al recupero del patrimonio storico, alla tutela dal dissesto idrogeologico e alla valorizzazione enogastronomica. Nel progetto “Dagli antichi basalti oceanici alle recenti catture fluviali della Val Tassobbio” un calendario di escursioni e incontri tra i geositi, luoghi-testimoni della storia geologica dell’Appennino, nella Riserva di Biosfera Mab: un progetto di diffusione della conoscenza sui geositi e di redazione di strumenti per la fruizione consapevole.

48 Visit Valle dei Cavalieri

È nato nel 2017 su iniziativa di giovani imprenditori che hanno deciso di investire nelle valli dell’alto Appennino e di impegnarsi - autofinanziandosi - per valorizzare l’area in cui vivono e lavorano.

49 Triathlon del Fungo

Il Campionato Mondiale del fungo è una gara di raccolta funghi che si svolge ogni anno a inizio ottobre a Cerreto Laghi. Il Mondiale del Fungo è anche un’occasione di impegno per l’ambiente. L’attenzione ai temi ambientali è testimoniata dallo spirito dell’iniziativa e dall’obbligo che ogni partecipante ha di seguire una serata formativa, con una lezione sulle buone prassi per una ricerca e raccolta dei funghi rispettosa dell’ambiente.

50 Collaborazione con l’Orecchiella e Carabinieri Forestali

La Riserva Naturale dello Stato dell’Orecchiella, inclusa nel perimetro del Parco Nazionale dell’Appennino tosco emiliano ne costituisce – sul versante garfagnino - una sorta di porta di accesso e un punto di riferimento. È stata istituita e gestita dal Corpo Forestale in quanto facente parte del patrimonio della azienda di stato delle Foreste Demaniali. Dal 1º gennaio 2017 il Corpo Forestale dello Stato è stato assorbito nell’Arma dei Carabinieri e ora è reparto specializzato dell’Arma che si occupa di foreste, ambiente e agroalimentare. Pertanto la Riserva è passata sotto il controllo del Comando Tutela Biodiversità nell’ambito del Ministero della Difesa.

Per consentirne la continuità di fruizione pubblica e rafforzarne il ruolo di promozione ed educazione all’ambiente, è stato sottoscritto un accordo pluriennale fra il Parco Nazionale dell’Appennino tosco emiliano e il Comando dei Carabinieri Forestali (Cufaa).

51 Turismo rurale e responsabile – Summer School

La cooperativa Sigeric, in collaborazione con il Centro studi e ricerca della Fondazione Campus di Lucca, propone un corso intensivo di Turismo Responsabile. Nel programma della Summer School sono previste lezioni teoriche da parte di do-

centi e ricercatori, workshop e laboratori curati da esperti di settore e imprenditori e, inoltre, uscite didattiche ed esperienze.

52 Ospitale di Tea al Passo dei Carpinelli

Scheda in fase di preparazione

53 Porta della Riserva di Biosfera a Fosdinovo

Scheda in fase di preparazione

54 Porta della Riserva di Biosfera a Vezzano

Scheda in fase di preparazione

55 Porta della Riserva di Biosfera a Torrechiara

Scheda in fase di preparazione

56 Destinazione turistica Mab

I valori riconosciuti dal Programma Mab Unesco coincidono con quelli ricercati tipicamente dai viaggiatori alla ricerca di proposte di turismo responsabile e sostenibile. Il progetto si propone quindi di sviluppare la Riserva di Biosfera come destinazione turistica attraverso la creazione di prodotti turistici integrati tra le varie aree della Riserva di Biosfera Mab Unesco, la loro promozione e commercializzazione attraverso la partecipazione ad eventi e fiere di settore oltre che ad azioni promozionali quali presstour o family trip per blogger tour operator.

COMUNICAZIONE

57 I care Appennino

La strategia di branding intende essere l’identificazione e la valorizzazione del territorio, delle sue comunità come Riserva di Biosfera. Non quindi una strategia puramente commerciale, indirizzata a clienti consumatori e turisti, ma rivolta in primis a residenti e imprese, ai protagonisti della vita del territorio. Si è inteso corrispondere non veicolando il valore della Riserva di Biosfera come un’etichetta su un prodotto che ne certifica le qualità, ma attraverso un brand che espliciti ciò che è veramente essere Mab, ovvero un equilibrio tra uomo e biosfera, ossia la qualità sociale, il senso di appartenenza, l’autenticità.

58 Strumenti di comunicazione della Riserva di Biosfera

Il principale strumento di comunicazione di cui la Riserva di Biosfera Appennino tosco emiliano si è sinora dotata è il sito web www.mabappennino.it, attraverso cui si garantisce l’aggiornamento sulle progettualità promosse, attuate e sostenute e più in generale su ciò che è in atto sul territorio in termini di sviluppo sostenibile. Al sito web è connessa una pagina Facebook che favorisce ancor di più l’interazione con tutti gli interessati alla riserva di Biosfera. È stata inoltre prodotta una brochure di presentazione della Riserva di Biosfera sia in italiano che in inglese, mentre un approfondimento maggiore è fornito da un numero speciale della rivista «Parma Economica» dedicata alla sintesi del dossier di candidatura e dal libro MAB UNESCO. Persone e natura nell’Appennino Tosco Emiliano edito da Diabasis. Un focus

sulle produzioni enogastronomiche è rappresentato dalla pubblicazione «Biosphere Reserve Branding through high quality products and gastronomy», pubblicata in italiano ed inglese in occasione dell’omonimo workshop internazionale tenutosi a Torrechiara (Pr). A breve usciranno due pubblicazioni: un libro fotografico illustrativo dei valori naturalistici, culturali e paesaggistici della Riserva di Biosfera e un libro-catalogo dei principali prodotti agroalimentari e gastronomici della Riserva di Biosfera. Molto importanti, ai fini di generare senso di appartenenza sono stati – e sono – i Gadget della Riserva di Biosfera improntati sul concetto «Io sono la Riserva di Biosfera» (t-shirt, biro) e sul concetto I care Appennino (spille, scaldacollo, zaini, calamite, taccuini).

59 Partecipazione a fiere/eventi

La Riserva di Biosfera intende stimolare la partecipazione in modo coordinato e congiunto dei soggetti economici del proprio territorio a fiere ed ad eventi di promocommercializzazione.

60 Segnaletica della Riserva di Biosfera

Saranno realizzati e installati cartelli indicatori all’ingresso di tutti i Comuni e loro principali frazioni con l’indicazione di appartenenza alla Riserva di Biosfera dell’Appennino tosco emiliano.

61 Apenninus: rivista di informazione Mab

Il progetto si configura come una specifica azione informativa per dare voce alle diverse espressioni della Riserva di Biosfera Mab Unesco Appennino tosco emiliano.

62 Infopoint congiunto con il Geoparco Unesco della Apuane

Il progetto prevede l’allestimento a Fivizzano di punto tappa per i pellegrini denominato Casa del Pellegrino, presso la Piazza Medicea, la fornitura di arredi per la caratterizzazione di alcuni locali da punto di sosta e punto di informazione. Prevede inoltre la realizzazione della cartellonistica di ingresso presso le porte del paese, la segnalazione di una variante al percorso che includa alcune frazioni e la segnaletica generale sul percorso.

63 Settembre Matildico

L’Associazione il Melograno, dal 2015 organizza e promuove iniziative connesse alla rievocazione storica degli eventi che si svolsero nel 1902.

COINVOLGIMENTO

64 ParcoAppennino nel mondo

Il progetto, entrato nel suo undicesimo anno di attività, prevede un programma articolato in diverse azioni e finalizzato a restituire centralità al vivere nei paesi e nei centri minori dell’Appennino tosco emiliano e dei suoi crinali, incentivando flussi di ritorno moderno dai luoghi di emigrazione (anche parziale e virtuale) e inoltre la ripresa delle relazioni con le comunità di origine.

Obiettivo prioritario è quello di ricreare le condizioni di un avvicinamento tra le

comunità presenti e quelle lontane dal territorio, facendo leva sugli aspetti culturali, storici e tradizionali, ma soprattutto diffondendo la conoscenza di questo territorio, anche attraverso il contributo di alcune particolari attività economiche compatibili, quali la promozione e la commercializzazione dei prodotti di qualità ed il recupero edilizio rispettoso dei caratteri storici e rivolto ad una promozione della residenzialità.

65 Mate: progetto giovani Unesco

Il Gruppo Mate (il gruppo informale Mab Appennino tosco emiliano) nasce a seguito della partecipazione di 15 delegati della Riserva di Biosfera al Forum Mondiale dei giovani Unesco tenutosi al Delta del Po in settembre 2017. Il Mate ha ora intenzione di proporsi come coordinatore di veri e propri presidi territoriali rappresentati da giovani cittadini formati sulla Riserva di Biosfera fungendo da collettori di idee, proposte, progetti da mettere in rete facilitandone la realizzazione, nel rispetto dei principi fondanti del Programma Mab Unesco.

66 Noi la prendiamo di petto

“Noi la prendiamo di petto” presentato dal gruppo “Il Ritrovo di Roberta” e la Pubblica Assistenza CAV (Corpo Antincendio Volontario) di Pieve Fosciana Lucca. Il progetto intende garantire il servizio gratuito di trasporto alle donne operate al seno per sottoporsi a chemioterapia, servizio erogato dalla Asl fino a pochi mesi fa e sospeso per razionalizzare le spese. Il progetto comprende anche servizi di socializzazione.

67 Centro di comunità Val Lucola

L’antico borgo di Sologno, che ha richiesto e ottenuto in un secondo tempo l’inserimento nel Parco Nazionale, ha sviluppato tramite la Pro Loco e la cooperativa Vivere Sologno azioni e attività tese a migliorare l’abitato, ad animare la vita dei residenti e al tempo stesso sviluppare incontri e rapporti con emigranti e “ritornanti”.

68 B-line

All’Ostello dei Balocchi si è svolto B-line, un progetto Erasmus+ di Legambiente Ligonchio con il coinvolgimento di 35 giovani tra i 18 e i 25 anni provenienti da Italia, Spagna, Belgio, Lettonia e Croazia.

69 Pfam: Piccolo Festival

Antropologia di Montagna

Il Festival si sviluppa annualmente su un tema cardine, differente di anno in anno.

70 Mab idee giovani

I giovani del gruppo Mate si propongono come veri e propri rappresentanti territoriali dell’area della Riserva di Biosfera. Il loro ruolo vuole essere quello di raccogliere idee, istanze e progetti da parte dei cittadini della Riserva di Biosfera che vogliono interfacciarsi con essa e creare lavoro, progetti, attività che sposino la filosofia del network Mab.

Quando i bambini studiano le cortecce

La Scuola nel Parco, l'istruzione come fondamento per il futuro della Mab. Così i più piccoli imparano attraverso la creatività della scoperta scientifica. Prima ancora, i docenti si formano e confrontano

di Monia Tamburini

Penso alla Scuola nel Parco e rivedo bambini nel bosco che studiano cortecce, guardano in trasparenza foglie, costruiscono capanne, inseguono insetti, si pungono le mani durante i giochi nei castagneti secolari, gli alberi del pane nei tempi difficili. Scuola nel Parco è un progetto nato dodici anni fa, inserito nel Piano di Azione della Riserva di Biosfera Appennino tosco emiliano con l'intento di essere grande opportunità di rete tra scuole di diversi ordini e provenienze territoriali e l'Ente Parco Nazionale dell'Appennino tosco emiliano. Si contano mediamente circa venticinque progettazioni didattiche con il coinvolgimento di 2500 studenti e circa 200 docenti per ogni anno. Il cuore del programma de La Scuola nel Parco è l'apprendimento attivo del bambino e del ragazzo tramite un percorso educativo integrato e trasversale sul tema di educazione ambientale orientato alla costruzione: un approccio interdisciplinare lo porta a essere protagonista del percorso di conoscenza. Grazie alla creatività della scoperta scientifica, si pone l'accento sulla dualità di ricerca e azione in cui gli adulti mettono a disposizione dei ragazzi le proprie esperienze professionali e di vita. Le attività sono supportate da un denso lavoro costantemente in rete tra Parco e docenti, alimentate da incontri periodici nel corso dell'anno scolastico, confronti e tavoli di progettazione, prece-

duti da una fondamentale attività formativa residenziale, riservata a personale docente e ai dirigenti scolastici, con seminari e incontri di approfondimento sui temi oggetto di programmazione di ogni anno scolastico.

Essere scuola in Appennino, in una montagna oggi così diversa, non più isolata ma nodo di una rete riconosciuta a livello mondiale, è una grandissima responsabilità.

L'obiettivo è avere un Parco nazionale e una Riserva dell'Uomo e della Biosfera Unesco in cui le relazioni, gli scambi tra i docenti, la costruzione di percorsi d'identità, sia da parte degli istituti scolastici sia da parte dei ragazzi, come tramite di un messaggio fondamentale: essere orgogliosi di vivere un territorio, divenire terra e uomini accoglienti. Affidare questa funzione alle istituzioni scolastiche significa trasmetterlo ai ragazzi, alle famiglie, a tutti, e quando sento la voce degli adolescenti echeggiare tra le pareti della sede Unesco di Parigi, mi rendo conto che sono proprio loro gli ambasciatori affettivi d'Appennino, quelli che porteranno per il mondo le nostre bellezze e riusciranno a rendere questo Appennino, storicamente così rigido, una terra accogliente: la forza e il coraggio dei giovani, quasi fossero gli unici a capire, ad avere interiorizzato il significato di vivere in un'area Mab.

tacito patto di condivisione e collaborazione tra Istituzioni (Parco, Scuole e Amministrazioni locali), "luoghi" e "soggetti" (singolari e plurali) che insieme costruiscono e declinano nell'azione educativa quotidiana l'essere scuola in una riserva di Biosfera Unesco.

"Dalle Radici alle foglie", come recita il titolo del seminario formativo per docenti tenutosi nel settembre 2019 a Castelnuovo di Garfagnana (Lu) è il cammino di sostenibilità tra identità locale e mondo che ogni scuola d'Appennino interpreta, declina attraverso un percorso condiviso di attribuzione di senso. Essere scuola in una riserva di Biosfera significa essere Appennino nel mondo, creare connessioni, muoversi verso l'altro e verso il mondo (le foglie) ma anche rafforzare l'identità locale (le radici), ancorarsi e radicarsi nel territorio, trovare la propria via alla sostenibilità.

Natascia Zambonini,
coordinatrice del progetto



"Proposta educativa in sintonia con le scuole di montagna"

Da alcuni anni il nostro Istituto sta approfondendo la riflessione su cosa significhi fare scuola in montagna, quali siano i vantaggi e gli svantaggi, gli stimoli positivi e i freni. Le proposte della Riserva Mab Unesco Appennino tosco emiliano hanno permesso di creare sinergie con il territorio, di partecipare alla formazione in luoghi suggestivi, sotto la guida di esperti preparati che hanno saputo dare stimoli efficaci; di realizzare attività di qualità utilizzando strutture e guide del parco in grado di soddisfare i biso-

gni e le aspettative di docenti e alunni; di creare momenti d'incontro e di confronto fra docenti e alunni anche attraverso scambi che hanno permesso ai giovani provenienti da diverse zone del parco di incontrarsi, vivere insieme e lavorare su progetti comuni.

Giuseppina Grandini,
insegnante Istituto Comprensivo
di Piazza al Serchio.



"L'Appennino così diventa un luogo di opportunità"

La Scuola nel Parco la definisco come una comunità di pensiero, non la semplice somma di un numero d'insegnanti presenti su un territorio, ma l'idea che dalla scuola e dalle istituzioni presenti sul territorio (in principio era ed è ancora, anche se mutato nella forma e nelle finalità, il patto di responsabilità tra politica e scuole che ancora si chiama Centro di Coordinamento per la Qualificazione Scolastica), si possa dare corpo e anima allo sviluppo di una visione, di un pensiero del futuro. L'insegnante, se vuole essere tale (se vuole cioè lasciare un segno), ha bisogno non tanto di mettersi di fronte allo studente, in una posizione autoritaria/trasmittiva, ma soprattutto di mettersi al fianco, in una posizione costruttiva e di ascolto reciproco, che coinvolge tutti i sensi e stimola le differenti dimensioni della comprensione e dell'intelligenza, che non è mai una sola, ma per sua stessa costituzione è sempre plurale, divergente, sfuggente. Alcuni risultati concreti? Un'accresciuta motivazione degli insegnanti, la sensazione di non sentirsi più periferia di qualcosa vissuto come

un centro impalpabile, ma piuttosto l'idea di viverci come una frontiera, una avanguardia educativa. Quando noi eravamo studenti, ci sentivamo al massimo cittadini della montagna; un concetto vago che richiamava isolamento e distanza. Oggi credo che i nostri studenti si sentano di più cittadini d'Appennino: un luogo forse difficile, giustamente difficile, come sono le cose che contano, ma anche un centro di possibilità, un luogo cui tornare dopo aver fatto esperienza del mondo, un paesaggio fatto di prosimità, affetto, spaesamento, ma anche una sfida da giocare, un sogno da realizzare, un'occasione per dare senso al proprio futuro, a un futuro sostenibile che contempla anche gli altri, in un'autentica e antichissima e per questo rivoluzionaria dimensione di ospitalità.

Emanuele Ferrari, insegnante d'Appennino, vicesindaco, assessore alla Scuola, Cultura, Giovani del Comune di Castelnuovo ne' Monti.



"Si educa alla professionalità"

L'attività Mab ha aumentato la conoscenza delle peculiarità del proprio territorio e di quello circostante, incentivando la consapevolezza del patrimonio materiale e immateriale presente. La collaborazione con la Scuola nel Parco ha particolarmente stimolato la dimensione professionale arricchendola di momenti formativi di alto livello e scambi esperienziali che hanno contribuito ad aumentare il bagaglio culturale, nonché didattico e pedagogico. Maria Luisa Panizzi, insegnante Istituto comprensivo di Neviano degli Arduini e di Lesignano de' Bagni. Il dirigente: "Il rapporto col territorio è divenuto priorità" L'esperienza di lavoro dell'Istituto comprensivo di Neviano degli Arduini e

di Lesignano de' Bagni con il Parco nazionale dell'Appennino tosco emiliano, in particolare per le attività dell'area Mab, ha permesso alle scuole di ridefinire innanzitutto la propria offerta formativa, posizionando il rapporto con il territorio tra le priorità d'intervento, e in secondo luogo ha consentito iniziative di collaborazione in rete con altre scuole e di formazione in servizio. In sintesi, la collaborazione con il Parco nazionale ha migliorato la definizione del senso d'identità delle scuole e la qualità della loro offerta formativa.

Adriano Cappellini,
rettore e dirigente scolastico.



L'insegnante: "Così si comprende il significato dell'area Mab"

Il Parco nazionale dell'Appennino tosco emiliano ha creduto e crede profondamente nell'educazione. Lo dimostra da sempre. Cittadini di un Parco si diventa con la passione, l'ottimismo e un lavoro sinergico. Conoscere la storia, scendere nel profondo, analizzare le dinamiche di un territorio, capire che la conservazione fine a se stessa non è la strada giusta, permette ai ragazzi di affrontare e improntare un futuro sostenibile. È un percorso lungo; comprendere il significato di area Mab, e cosa significa viverci, è un processo che richiede una lunga maturazione. Le scuole devono lavorare molto, i ragazzi sono permeabili e

ricettivi. Il cambiamento è alle porte e già dei risultati sono evidenti: i ragazzi riescono risvegliare nelle reciproche famiglie il significato di Parco, di Mab e di sostenibilità e la caratteristica d'interdisciplinarietà riesce a coinvolgere tutte le realtà del territorio.

Lucia Giovannetti, insegnante di materie letterarie nella scuola secondaria di primo grado di Camporgiano (Lu).



EDUCARE

La coordinatrice: "Così si sviluppa anche il senso di appartenenza"

Nato 12 anni fa dalla collaborazione tra Parco Nazionale e Centro di Coordinamento per la qualificazione scolastica di Castelnuovo ne' Monti, "La scuola nel Parco" è un progetto di educazione alla sostenibilità e alla cittadinanza attiva, che mette la scuola al centro delle strategie educative e formative condivise. La scuola nel Parco è stato il primo titolo del seminario residenziale che abbiamo dedicato alla formazione dei docenti d'Appennino tenutosi nel settembre 2008 presso la Riserva naturale statale dell'Orecchiella per un gruppo di circa 60 docenti e amministratori che hanno imboccato un cammino di conoscenza e cittadinanza attiva che non hanno più lasciato, fino a diventare oltre 200.

Da questo nucleo, che possiamo definire "fondativo", fatto di idee, approfondimenti, progetti didattici, incontri, a volte anche sogni, ma soprattutto fatto di persone, (insegnanti, studenti e famiglie) è iniziato e si rinnova ogni anno, un

Life agriCOLture, cambia il clima, cambia l'agricoltura

La buona notizia: grazie a un progetto di ricerca finanziato dalla Ue le imprese agricole diventano 'angeli custodi' del territorio, infatti, vedono riconosciuto un ruolo attivo nella difesa dell'Appennino dai mutamenti climatici e dallo spopolamento. Scopriamo come

di Gabriele Arlotti

L'anidride carbonica (CO₂) è la principale responsabile del riscaldamento globale causato dall'uomo. La sua concentrazione nell'atmosfera supera ora del 40% il livello registrato agli inizi dell'era industriale. Alla base di questa molecola c'è il carbonio. Life AgriCOLture è un innovativo progetto teso a dimostrare che, anche grazie a buone pratiche di coltivazione, si può stoccare il carbonio nei terreni. A beneficio della fertilità e anche dell'atmosfera, appunto. Svolto nel cuore della Riserva di Biosfera Appennino tosco emiliano, finanziato dall'Unione Europea, va in scena tra Reggio, Modena e Parma, e i proponenti sono i Consorzi di Bonifica Emilia Centrale e Burana, il Parco dell'Appennino tosco emiliano e il Centro Ricerche Produzioni Animali (Crpa).

Iniziato a settembre 2019, durerà quattro anni. **Aronne Ruffini**, 61 anni, dirigente del Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale è il project manager. "Il dato scientifico: la concentrazione di CO₂ nell'atmosfera continua a crescere per le attività umane e ha raggiunto il livello di 415 ppm (parti per milione N.d.R.), rispetto a un valore medio di 300 ppm che mai era stato superato da 800.000 anni. Questo si evince dalle misurazioni effettuate su bolle d'aria intrappolate nel ghiaccio antartico. In termini pratici, il fenomeno comporta l'incremento di gas a effetto serra e, quindi, il riscaldamento dell'atmosfera terrestre. Per gas serra intendiamo la capacità di alcuni di questi, quali l'anidride carbonica (CO₂), l'ossido d'azoto (N₂O), il metano (CH₄) e altri gas d'origine industriale di intrappolare il calore solare ed evitare che questo si

allontani dall'atmosfera. Pertanto riteniamo che oggi sia necessario ridurre le emissioni di CO₂ attraverso una diminuzione dei consumi di energia e materia e compensare localmente le emissioni di CO₂ residui".

Come si può operare ciò?

“

I contenitori maggiori per lo stoccaggio del carbonio nel pianeta, sono le foreste, gli oceani e il suolo sano che rappresenta il principale deposito.



Luca Filippi e Aronne Ruffini Life Agriculture

Il sequestro del carbonio si verifica quando il carbonio dell'atmosfera è assorbito e immagazzinato nel suolo, di qui la necessità di rigenerare i terreni degradati, adottando pratiche di conservazione del suolo, attuando pratiche agricole particolari quali lavorazioni a basso impatto, semina su sodo, concimazioni organiche, coltivazioni di prati stabili

e prati polifiti in alternativa alle monocolture.

Vi siete rivolti a una quindicina di aziende per questa iniziativa: come le avete individuate?

Era importante fare in modo che le aziende fossero rappresentative del comprensorio montano dove operano i due Consorzi di bonifica proponenti il progetto. Sono equamente distribuite per quota altimetrica, oltre che per dimensione e tipologia produttiva: molte producono latte per il Parmigiano Reggiano, altre hanno vocazione produttiva diversa. Ogni singola azienda ha sottoscritto un impegno a favore delle attività previste che andranno a realizzare.

Gli agricoltori sentono il problema del cambiamento climatico?

Il cambiamento climatico forse non è sempre un tema dibattuto tra loro, ma sono i primi a toccare con mano gli effetti evidenti come la mancanza di adeguate ore di freddo durante l'inverno, il minore numero di giornate nevose rispetto a 20 anni fa, periodi siccitosi che si alternano a periodi di forti piogge in climi che, un tempo, erano tipicamente mediterranei. C'è quindi il fenomeno delle piante che provano ad adeguarsi al cambiamento come possono, a volte andando in fioritura addirittura in inverno, altre mantenendo le foglie troppo a lungo con gravi danni in caso di nevicate precoci, come successo lo scorso autunno. Tutto questo, in Italia, diventa drammaticamente evidente quando in comparti agricoli si giunge, agli estremi, a chiedere lo stato di calamità per fenomeni atmosferici avversi.

Come avete iniziato queste prime fasi del progetto? In seguito cosa farete?

Abbiamo avviato i sopralluoghi con i tecnici del Crpa per campionare i terreni aziendali ai fini di individuare la composizione chimica e fisica. Inoltre, gli agricoltori coinvolti sono molto interessati alla coltivazione dei prati con metodi innovativi e al confronto con i tecnici del Crpa. Le tecniche agronomiche che attueremo dovranno essere dimostrate, nella loro validità, dal punto di vista scientifico. Per questo realizzeremo analisi chimico, fisiche e biologiche del suolo, ante e post pratiche agricole. La superficie interessata è di 2,5 ettari per azienda: su un ettaro si faranno le prove agronomiche innovative, previste già dall'autunno di quest'anno, e la restante parte sarà testimone per il confronto.

Ci faccia un esempio.

Chiederemo agli agricoltori di effettuare la semina su sodo, senza cioè una preliminare aratura. Questo eviterà lo svantaggio, tipico delle arature profonde, di portare in superficie la parte più distale, meno fertile, oltre che a mettere a contatto con l'atmosfera la sostanza organica (humus) contenuto nel terreno che è celermente ossidata liberando CO₂. Sono, insomma, sistemi agro-ambientali a salvaguardia del carbonio organico del suolo. Le 'buone pratiche', che saranno implementate con azioni dimostrative nel corso di quattro anni, riguarderanno, tra le altre cose, anche la gestione efficiente dei reflui zootecnici, l'applicazione di rotazioni colturali e di pratiche di agricoltura conservativa, oltre ad opportune sistemazioni idraulico-agrarie.

Chi interviene nelle aziende per i consigli agronomici e i rilievi?

Il Crpa, per le analisi di campo e i consigli agronomici, i tecnici delle due bonifiche relativamente agli aspetti legati alle regimazioni idraulico-agrarie e conservazione del suolo, e il Parco nazionale dell'Appennino per quanto riguarda la conservazione degli agro ecosistemi e l'incremento della biodiversità. Inoltre, i vari enti coinvolti dovranno necessariamente costruire una governance sostenibile della risorsa suolo sostenendo l'azione di servizi ecosistemici da parte delle aziende agricole.

Quali vantaggi avranno gli agricoltori da Life AgriCOLture?

Certo, il tema è quello della lotta al cambiamento climatico, ma di contro le aziende agricole aumenteranno la loro capacità tecnica, la fertilità dei terreni, la qualità dei foraggi e l'efficienza aziendale, con un nuovo rapporto con l'ambiente e il paesaggio. L'impegno delle aziende porterà al riconoscimento della multifunzionalità poiché non sono chiamate solo a produrre foraggio e latte e di conseguenza formaggio, ma nello stesso tempo alla realizzazione di opere funzionali alla con-

servazione del territorio. Rientrano nel contesto del progetto interventi sul reticolo idraulico per il miglioramento dello scolo di acque superficiali.

Come c'entra il tema idraulico?

“

È migliorando la struttura del suolo con l'incremento di sostanza organica nel terreno che si ottimizza la capacità di ritenzione idrica del suolo.

Un suolo ben strutturato, ricco di sostanza organica, ha l'effetto spugna: trattiene maggiormente l'acqua piovana e la rilascia lentamente con conseguente beneficio per la riduzione del rischio idraulico, in quanto l'acqua arriva ai collettori idraulici come fossi e ruscelli in tempi più lunghi e in minore quantità. Multifunzionalità, appunto.

Se il progetto darà i frutti sperati, cosa accadrà?

Le buone pratiche potranno essere replicate in altre zone dell'Appennino e se i dati, come si spera, saranno positivi, potrebbero essere estese al resto dei paesi dell'Unione Europea. Grazie allo sviluppo del progetto all'interno delle aziende agricole, si creerà un processo virtuoso di condivisione di esperienze, conoscenze specialistiche e settoriali da parte di tecnici del Centro Ricerca e Produzione Animale e di una rete internazionale di specialisti che saranno coinvolti in seminari e prove sul campo. Ogni azienda partecipante sarà accreditata come 'Agricoltore Custode del Suolo'.

A quando i primi dati?

Nella primavera del 2020 avremo i dati sulla composizione organica, i dati chimico fisici del terreno che saranno tutti pubblicati sul sito internet di riferimento www.lifeagricolture.eu come richiede l'Ue. Sempre sul sito saranno pubblicate le relazioni intermedie e finali, nonché le newsletter e gli aggiornamenti sulle varie azioni.



I Programmi Life sono strumenti finanziari dell'Unione Europea e sono attuati mediante progetti pilota o dimostrativi. Per dare sostegno alle direttive europee, l'obiettivo generale è contribuire all'attuazione, all'aggiornamento e allo sviluppo della politica e della normativa ambientale tramite il co-finanziamento di progetti.

Come evolve il paesaggio, tra pascoli e "prati vecchi"



Luca Filippi, architetto paesaggista, assistente del project manager **Aronne Ruffini** nella gestione e nel coordinamento scientifico del Life agriCOLture.

Quale è la situazione di partenza che avete osservato, in questi primi sopralluoghi condotti presso le aziende dimostrative, dal punto di vista della struttura agraria dell'Appennino?

Osserviamo almeno due sistemi agrari che rispondono abbastanza fedelmente a logiche altimetriche. Da un lato, abbiamo una collina e una media montagna in cui sopravvive l'arativo seppure in dimensioni sempre più ridotte e con piani colturali temporalmente sempre più estesi. Parliamo in questo senso di un sistema agrario incentrato sul prato vecchio. Dall'altro lato, abbiamo un'area di alta montagna e di

crinale quasi interamente condotta in regime sodivo e in cui la foraggicoltura per Parmigiano Reggiano risulta più o meno integrata con il pascolamento ovino. Si deve a questo proposito notare come la drastica riduzione di allevamenti ovini abbia determinato una situazione del tutto inedita, con vastissime estensioni di territorio potenzialmente sfruttabili a pascolo sui secondi tagli che vengono oggi gestite da un numero estremamente ridotto di pastori.

In entrambi i casi sia che si tratti di prati vecchi di 7-8 anni che di prati pascoli permanenti, vi è senz'altro un'esigenza avvertita dagli agricoltori di miglioramento dei cotici dal punto di vista del rendimento in stalla. Da diversi anni Crpa conduce

nel nostro Appennino prove in campo di semina su sodo di erbai che, accompagnate da una buona gestione della sostanza organica, allungano l'efficienza dei prati vecchi e dei regimi sodivi. Life agriCOLture, con l'innovativo partenariato tra Consorzi di Bonifica Parco nazionale e Crpa, diventa l'occasione per mettere a sistema queste esperienze pilota, progettando una graduale transizione della foraggicoltura dell'Appennino verso una gestione ancora più sostenibile della risorsa suolo nella duplice prospettiva dell'efficienza aziendale e del necessario apporto dell'agricoltura alla mitigazione dei cambiamenti climatici.

Dal punto di vista paesaggistico cosa avete osservato?

Vorrei segnalare una forma paesistica di straordinario valore ed

estensione che si è conservata attraverso i processi di modernizzazione dell'agricoltura degli ultimi settanta anni: il paesaggio a ciglioni nella duplice variante a campi chiusi, conservata soprattutto nell'alto Appennino, e a campi aperti. Quest'ultima presente anche a quote più basse e perfettamente integrata nella gestione meccanizzata della foraggicoltura di montagna.

Le aziende coinvolte

Le aziende coinvolte nel progetto Life AgriCOLture sono: **l'Azienda Agricola Begani** di Palanzano (Parma), la **Cooperativa di comunità La valle dei Cavalieri** di Succiso Nuovo di Ventasso, **l'Azienda Agricola La Fattoria di Tobia** di Gova di Villa Minozzo, **l'Azienda Agricola Rossi Daniele e figli** di Montecreto (Modena), **l'Azienda Agricola Le Capre della Selva Romanesca** di Frassinoro (Modena), **l'Azienda Agricola Le Cornelle** di Gova di Villa Minozzo, **l'Azienda Agricola Castellari s.s.** di Monchio di Castelnovo ne' Monti, **l'Azienda Agricola Lavacchielli Ermanno** di Pavullo nel Frignano (Modena), **l'Azienda Agricola I Casoni** di Trignano di Fanano (Modena), **l'Azienda Agricola Grisanti Spagnolo** di Groppo di Vetto, **l'Azienda Agricola Agriturismo Casa Minelli** di Pavullo nel Frignano (Modena), **l'Azienda Agricola Giavelli s.s.** di Case Gatti di Viano, **l'Azienda Agricola La Fazenda s.s.** di Prignano sulla Secchia (Modena), **l'Azienda Agricola Bonacorsi e Colombarini** di Guiglia (Modena) e **l'Azienda Agricola L'Arcobaleno** di Cavola di Toano.



di Beatrice Minozzi

Parco Letterario Bertolucci

Un parco 'diffuso' sul territorio in cui promuovere il patrimonio storico e culturale. Riani: "Parti di territori caratterizzati da diverse combinazioni di elementi naturali e umani che illustrano l'evoluzione delle comunità locali attraverso la letteratura"

Camminando per Casarola, piccolo borgo del monchiese immerso nella selaggia Val Bratica, si respira arte. Quella del sommo poeta **Attilio Bertolucci**, che proprio a Casarola scrisse alcuni dei suoi versi più celebri. Quella del figlio maggiore **Bernardo**, regista di fama internazionale, che qui ha scritto la sceneggiatura di Novecento e che amava descrivere Casarola "il paese che tutti credono fola".

E ancora quella del figlio minore di Attilio, **Giuseppe**, regista e uomo di teatro, che sempre a Casarola, insieme all'amico **Roberto Benigni**, ha scritto il copione di *Berlinguer ti voglio bene*. Quale modo migliore per valorizzare quest'aurea di cultura, se non dare vita ad un Parco Letterario® che celebri i tre geni della famiglia Bertolucci? Il progetto inserito nell'Action plan del Mab Unesco si propone di associare il borgo di Casarola alla rete dei Parchi Letterari italiani, istituendo l'intesa con la srl Paesaggio culturale italiano un Parco Letterario intestato alla famiglia Bertolucci. "A tale scopo si propone un patto di collaborazione tra il Comune di Monchio delle Corti, il Comune di Parma, il Parco nazionale, i Parchi del Ducato e il Comitato Pro Casarola". Prevede l'ingresso, già dal 2020, di Casarola nel circuito dei Parchi Letterari, che per loro definizione sono "parti di territori caratterizzati da diverse combinazioni di elementi naturali e umani che illustrano l'evoluzione delle comunità locali attraverso la letteratura". Capofila di questo progetto è il Comune di Monchio e il sindaco di Monchio, **Claudio Riani**, ne è referente.

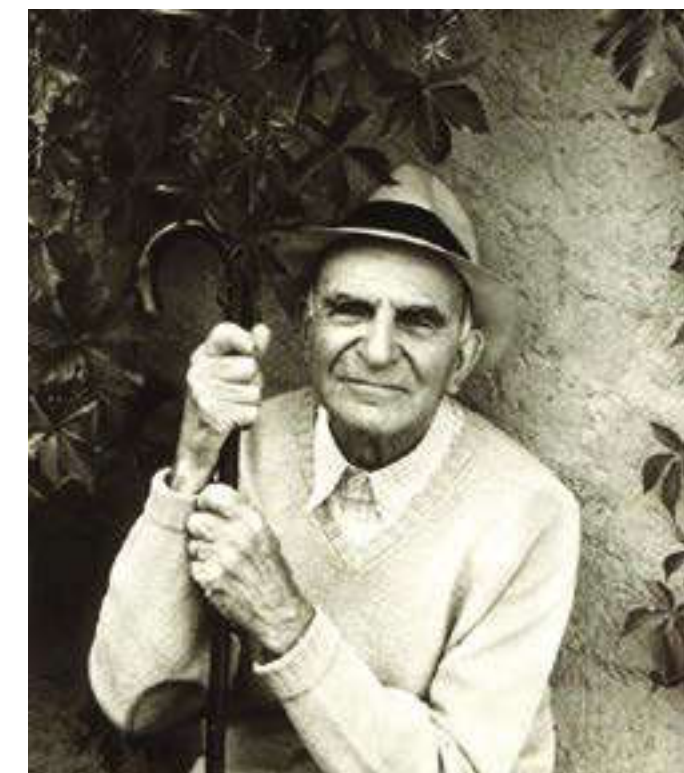
"Si tratta di una bellissima sfida e di una grande opportunità per il nostro territorio - spiega **Riani** -, che punterà sulla valorizzazione ambientale, culturale e paesaggistica dell'alta Val Bratica. Il Parco Letterario, che potrebbe essere inaugurato tra giugno e luglio del 2020 e che crescerà poi negli anni a venire, rappresenterà per Monchio un valore aggiunto ma anche un'opportunità di sviluppo. Insieme al Parco Letterario andrà, infatti, coltivata una nuova cultura di turismo: dovrà aumentare la ricettività e dovremo promuovere un cambiamento culturale nelle persone del posto".

Un traino che va in doppia direzione, dunque, che punta "a un turismo di nicchia - come precisa Riani -. Non certo grandi numeri, ma i numeri giusti per dare un'opportunità di crescita al nostro territorio". "Il progetto - anticipa il sindaco - prevede in futuro anche lo sviluppo di casa

Bertolucci, dove saranno organizzati eventi, manifestazioni culturali, reading letterari".

"Il Parco Letterario sarà un parco 'diffuso' sul territorio in cui promuovere il nostro patrimonio storico e culturale legato alla famiglia Bertolucci - approfondisce **Marta Simonazzi**, presidente del Comitato Pro Casarola -. Già da 20 anni a Casarola organizziamo eventi legati ai Bertolucci, come la Casa del Poeta e il workshop di Architettura, ma il fatto di entrare dentro al circuito dei Parchi Letterari ci darà sicuramente maggiore visibilità a livello nazionale, oltre che una 'tutela' letteraria di questi luoghi, resi celebri da versi e immagini che rischiano di essere cancellati se non si valorizzano".

"Far rientrare Casarola e la Val Bratica in un'organizzazione che tutela come quella dei Parchi Letterari ci offrirà una forte spinta di autorevolezza nel proporre e portare avanti iniziative ed eventi - conclude la Simonazzi -, che si pongano l'obiettivo di far avvicinare il visitatore alle suggestioni e alle emozioni che il poeta, lo scrittore e il regista hanno vissuto a Casarola".



Attilio Bertolucci a Casarola

Cosa sono i Parchi Letterari

I Parchi Letterari sono parti di territori caratterizzati da diverse combinazioni di elementi naturali e umani che illustrano l'evoluzione delle comunità locali attraverso la letteratura.

Sono i luoghi stessi che comunicano le sensazioni che hanno ispirato tanti autori per le loro opere e che i Parchi intendono fare rivivere al visitatore elaborando interventi che ricordano l'autore, la sua ispirazione e la sua creatività attraverso la valorizzazione dell'ambiente, della storia e delle tradizioni di chi quel luogo abita.

Molte delle più celebri opere letterarie e poetiche, ambientate in luoghi reali legati alla vita o alle vicende di un autore o scelti per affinità culturale, offrono un metodo originale di interpretazione dello spazio; consentono infatti di reinterpretare il territorio e di dare un significato ai luoghi in un equilibrato connubio tra paesaggio, patrimonio culturale e attività economiche.

Le ambientazioni di romanzi, racconti, novelle o poesie – siano esse case, ruderi, centri storici, campagne o periferie – diventano fonte di conoscenza di paesaggi e di

ambienti che si configurano come patrimonio specifico e testimone dei valori naturali, storici e culturali delle comunità locali da proteggere, conservare e rivitalizzare.

I Parchi Letterari assumono il ruolo di tutela letteraria di luoghi resi immortali da versi e descrizioni celebri che rischiano di essere cancellati e che si traducono nella scelta di itinerari, tracciati attraverso territori segnati dalla presenza fisica o interpretativa di scrittori. Un singolare percorso che fa rivivere al visitatore le suggestioni e le emozioni che lo scrittore ha vissuto e che vi ha impresso nelle sue opere (Stanislao Nievo).

“

Il lettore dispone così di una chiave di lettura che stimola la visita di luoghi altrimenti considerati solo per il loro panorama: un viaggio reso reale ed attuale dall'incontro con personaggi viventi che introducono ad un racconto inseparabile dalla località che li ospita.

Capire quanto l'opera letteraria sia potente nell'avvicinare il lettore all'ambiente descritto da un autore, è sicuramente il primo passo per offrire allo stesso lettore i mezzi per essere coinvolto e partecipare alla tutela di quell'ambiente.

I Parchi Letterari non si limitano a custodire e divulgare la letteratura attraverso i luoghi, ma pretendono di salvaguardare i luoghi attraverso la letteratura.

Stanislao de Marsanich, presidente de I Parchi Letterari



Claudio Riani



Marta Simonazzi



Agostino Maggiali



Apenninus con gli studenti: un ponte col mondo

Traduzioni in inglese grazie alle scuole. Sono già disponibili su www.redacon.it e per il futuro non si esclude di arrivare ad altre lingue. L'appello alle scuole



di Doris Corsini e Ivana Cavalletti

Apenninus supera i propri confini per aprirsi al mondo anche grazie alle traduzioni in inglese dei testi da parte delle scuole. Redacon è il giornale online dell'Appennino, dove sono ospitati i vari numeri di Apenninus, che già da qualche tempo collabora, in modo proficuo, con l'Istituto d'istruzione superiore Cattaneo-Dall'Aglio di Castelnovo ne' Monti in un piano di lavoro dove i ragazzi si fanno cronisti, traduttori e impaginatori di notizie assecondando peculiarità, interessi ed esperienze di ogni studente.

La professoressa responsabile del progetto, **Ornella Gigli**, ha accolto con entusiasmo la proposta di tradurre anche gli articoli della rivista della Riserva di Biosfera dell'Appennino tosco emiliano, trasformandola in nuova e stimolante occasione per rendere partecipi i giovani. Tale proposta si è poi estesa all'Istituto Istruzione superiore Carlo Emilio Gadda, sede di Langhirano, accolta dalla professoressa **Maria Angela Montali** e messa in atto, per il momento, dalla studentessa **Esmeralda Mori**, alla quale si uniranno in seguito altri allievi. Ora il proposito è di rendere partecipi altre scuole, soprattutto del versante toscano, e ben vengano in futuro tutte quelle che vorranno collaborare. "La Riserva di Biosfera esiste per preservare il territorio e consegnarlo al futuro e ai giovani – commenta l'editore **Gabriele Arlotti** –. Giustamente loro devo essere protagonisti attivi, e lo sono. Si è quasi completata la traduzione del primo numero, dedicato al Monte Caio, che è on line, ed è in dirittura di arrivo anche quella di questo numero. Per il futuro ci piacerebbe tradurre in altre lingue gli articoli di Apenninus di modo che, ancora di più, la Riserva di Biosfera sia un esteso ponte col mondo. Per questo siamo pronti ad accogliere proposte dalle scuole e dal territorio".

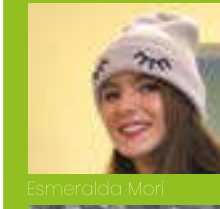
La voce degli studenti

"Traducendo le notizie della Riserva di Biosfera impariamo a crescere". Forte è la motivazione che spinge gli studenti ad accogliere in maniera positiva l'esperienza di traduzione, che unisce la pratica del linguaggio alle basi del giornalismo. Fra i ragazzi e i docenti, questi i pareri più diffusi riguardo al progetto di collaborazione:

Nadia Romani: Io penso che tradurre gli articoli di Apenninus sia un modo non solo per imparare qualcosa di più



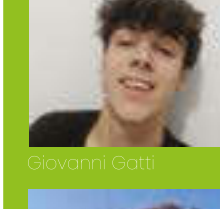
Emanuele Bonini



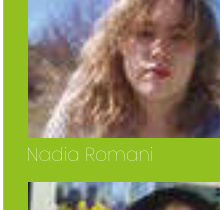
Esmeralda Mori



Giacomo Galluccio



Giovanni Gatti



Nadia Romani



Prof. Ornella Gigli

e di nuovo del nostro territorio, ma anche un modo per praticare quello che a scuola impariamo e per crescere come persone.

Giovanni Gatti: Questa è un'opportunità per farci rendere conto che nel nostro piccolo, con le conoscenze acquisite a scuola, possiamo già comunque collaborare con realtà come Redacon e Apenninus. Oltre alla possibilità di scrivere articoli, ci permette di approfondire meglio aspetti del nostro territorio e ci fa sentire una parte importante di esso.

Giacomo Galluccio: Inoltre, aggiungerei che ci arricchiamo anche personalmente, perché traducendo e riscrivendo articoli, che saranno poi pubblici e visibili a tutti, oltre ad allenarci e diventare davvero bravi nella riscrittura, possiamo conoscere storie e fatti di cronaca interessantissimi e che altrimenti non avremmo potuto nemmeno immaginare. Per quanto riguarda il lavoro, mi è personalmente servito tantissimo per l'esame d'inglese, quindi oltre che divertente e stuzzicante è anche stato molto utile lavorare con questa grande realtà.

Emanuele Bonini: Credo che sia un'ottima opportunità che ci ha permesso di aprire gli occhi su una realtà alla quale spesso non prestiamo la dovuta attenzione. Il lavoro svolto con Redacon e Apenninus ha contribuito ad arricchire sia il nostro percorso di studi sia quello personale, oltre a farci scoprire aspetti sempre nuovi dei luoghi in cui viviamo.

Prof.ssa Ornella Gigli: Le classi che hanno lavorato a questo progetto sono la 4Q, 5Q e 5R dell'Istituto Cattaneo-Dall'Aglio. Come docente responsabile del corso linguistico, vedo quale sia l'importanza di questo tipo di collaborazioni: unire attività didattica, sviluppo delle competenze linguistiche e al contempo conoscenza del territorio e desiderio di esprimersi.

Prof.ssa Maria Angela Montali: Essere attenti al proprio territorio vuol dire ritrovare se stessi, la propria identità culturale e le proprie radici, perciò la scuola è chiamata a valorizzare il proprio territorio e a suscitare nei giovani il desiderio di conoscerlo. Questa è una bella iniziativa che ci permette di farlo. Ciò aumenta la motivazione, la voglia di farsi sentire sapendo che si sarà ascoltati, ed è noto che senza coinvolgimento non c'è apprendimento.



Bismantova: nuova vita per l'Eremo antico

Collaborazione tra enti civili e religiosi. Nasce un progetto per il recupero culturale e spirituale di un luogo del cuore per migliaia di persone

di Doris Corsini

È in fase di realizzazione il progetto di recupero e allestimento degli spazi interni all'ex Eremo benedettino presso la Pietra di Bismantova, donato generosamente dalla Diocesi di Reggio Emilia e dalla Unità Pastorale Bismantova (Parrocchia di Ginepreto) al Parco nazionale con l'impegno di realizzare un centro dedicato alla custodia del creato. Il progetto è finanziato nell'ambito del programma di sviluppo rurale e altresì del programma leader della Regione Emilia-Romagna.

L'intervento garantirà recupero e funzionalità completa e nuova immagine del piano seminterrato dell'Eremo benedettino. Con un ulteriore intervento in fase di avvio, si allestiranno spazi interni con arredi e strumenti idonei allo svolgimento di attività didattiche e convegnistiche e al coinvolgimento dei visitatori in esperienze e conoscenze dell'essenza specifica del luogo, che si esprime nell'incontro tra natura e spiritualità, oltre che nella particolare geomorfologia della Pietra di Bismantova e delle aree circostanti. Nel progetto è previsto l'allestimento di un percorso guidato, caratterizzato dall'esplicitazione dei contenuti dell'enciclica Laudato Si'. Vi sarà una sala multimediale polifunzionale aperta all'utilizzo di associazioni ed enti partner del progetto, spazi espositivi con pannelli informativi e book shop e un punto di presidio dei Carabinieri forestali.

Il progetto ha per protagonisti il Parco nazionale tosco emiliano, Diocesi di Reggio Emilia, unità pastorale "Beata Vergine di Bismantova", il Comune di Castelnovo ne' Monti, Gal Antico Frignano Appennino reggiano. Sono partner Legambiente, Cai, Guide Alpine della Pietra, Saer, la società di geologia, Centro Etica Ambientale di Parma. Nel 2017 la Diocesi di Reggio Emilia, la Parrocchia di Ginepreto e il Parco nazionale dell'Appennino tosco emiliano hanno sottoscritto un protocollo d'intenti e i conseguenti atti di trasferimento della proprietà del complesso edificato dell'Eremo di Bismantova, per la sua conservazione, per il suo recupero architettonico con destinazione a luogo di "documentazione, testimonianza e servizi sulla spiritualità e geologia" della Pietra, ispirati all'etica della custodia del Creato. Il Parco nazionale aveva accettato di subentrare nella proprietà assumendo l'onere di provvedere al recupero architettonico dell'Eremo per farne un centro culturale, testimoniale e informativo dedicato al secolare incontro tra la fede religiosa e la bellezza del-

la natura che si è realizzato a Bismantova.

Le intenzioni iniziali - le riportiamo a lato - si stanno ora concretizzando e si prevede che entro giugno 2020 il cantiere, seguito dall'architetto **Cristina Costa** e dall'ingegner **Stefano Croci** e i loro collaboratori, sarà portato a un primo esito. È stato salvaguardato, come elemento di integrazione naturale, il grande acero che campeggia all'ingresso, dando veramente l'idea di un luogo dove natura e spiritualità si connettono.

Il percorso tecnico, edilizio e di recupero di ristrutturazione è stato anche un percorso culturale che è passato da alcune mostre, conferenze e un concerto ("Missa Gaia - Earth Mass" di **Paul Winter** con la partecipazione straordinaria di **Amanda Sandrelli**. Eseguito dall'Ensemble Idml, Coro Diocesano di Reggio Emilia, diretto dal Maestro **Giovanni Mareggini**, soprano **Sara Fornaciari**). Mentre andiamo in stampa si sta organizzando la lezione magistrale del vescovo Massimo Camisasca, il 5 febbraio, su "La natura, anticipazione del paradiso" con riflessioni dal trentesimo canto del Purgatorio di **Dante Alighieri**. Assieme al Non festival su sacro e natura organizzato dal Comune di Castelnovo ne' Monti si arriverà, tra la primavera e l'estate, all'inaugurazione con una "lettura continua", di brani dell'enciclica del Laudato Si'. Si riunisce ormai regolarmente il comitato di gestione previsto nell'accordo iniziale e si sono aperte relazioni con il centro di etica ambientale della diocesi di Parma. Il grande crollo del 2016 ha smosso non solo le grandi rocce ma anche Regione, Protezione Civile e Comune per la messa in sicurezza delle pareti. D'altro lato il comitato per il san-



Fausto Giovanelli

tuario ha portato a termine e riaperto la Chiesa oggi di nuovo frequentata.

Tutto ciò si accompagna a una crescita esponenziale delle presenze e dell'attrattività turistica, ma al tempo

stesso ne è correttivo ed elemento di qualificazione.

"La frequentazione di Bismantova non dovrà essere solo l'invasione domenicale di 'un bel posto', non vogliamo un mordi e fuggi senza qualità - dichiara **Fausto Giovanelli**. Tenere alti i valori culturali e di spiritualità è essenziale perché la Pietra di Bismantova non sia trasformata in un luna park. Siamo impegnatissimi a custodire il valore nazionale e metatemporale di questo monumento al paesaggio, luogo identitario di tante persone e diverse generazioni. Forse non potrà più essere un Eremo, sarà comunque un Santuario.

Il Parco nazionale ha per missione la conservazione della natura e della biodiversità, per cui la relazione tra religione ed ecologia introduce a dimensioni più profonde e a nuovi livelli di impegno e di dialogo a tutto campo. È di



grandissimo peso, per la sfida mondiale della sostenibilità, il ruolo delle grandi religioni che ispirano l'etica e il comportamento di miliardi di esseri umani sul pianeta. La Pietra è da sempre un luogo di alta testimonianza. Forse è per questo che il cammino, che sembrava impossibile, è stato invece in questi anni molto veloce. In soli tre anni si sono susseguiti trasferimento di proprietà, avvio e conclusione dei lavori: tutto sta avvenendo in un tempo molto rapido dopo un abbandono ultra quarantennale. Le risorse a disposizione (500.000 euro) sono scarse per un impegno di questo livello, ma il risultato sarà comunque grande. Forse ci sarà una coerenza con la Laudati si' in questo approccio sobrio ma in compenso impegnato, appassionato e sostenuto da tante collaborazioni.

Gli interventi

“

Valore del luogo: "Assieme ai valori religiosi anche quelli umani"

Già nel momento della sottoscrizione si era stabilito che

la futura gestione del centro sarebbe stata accompagnata da un comitato permanente di indirizzo e garanzia composto di rappresentanti della Diocesi di Reggio Emilia, della Parrocchia di Ginepreto, del Vicariato della Montagna, del Comune di Castelnovo ne' Monti e del Parco nazionale.

Il vicario generale della Diocesi monsignor **Alberto Nicelli** afferma: "La transazione a favore del Parco nazionale dell'ex Eremo di Bismantova offre un'importante opportunità per il rilancio dell'intero complesso evitando che, anche causa della caduta massi e del perdurante abbandono, si creassero le condizioni per una disaffezione nei confronti di uno dei luoghi di Fede tradizionalmente più cari alle popolazioni montanare; occorre inoltre sottolineare i risvolti collegati alla promozione spiritua-

le, poiché l'ex Eremo sarà destinato a luogo preposto alla divulgazione delle istanze etico-religiose della custodia del Creato, così validamente espresse nella recente enciclica papale Laudato Si'. Aspetto, questo, condiviso dalla Santa Sede".

Don Evangelista Margini, allora parroco di Castelnovo ne' Monti e Ginepreto disse: "L'Unità Pastorale delle parrocchie di Castelnovo ne' Monti accoglie con grande disponibilità l'invito a contribuire e a rilanciare i valori religiosi e umani legati alla Pietra di Bismantova con il suo territorio, la sua storia, il suo santuario. Il santuario sarà presto riaperto e continuerà a essere segno e testimonianza di una storia di spiritualità e di pellegrinaggi, punto di riferimento per quanti desiderano pregare e ritrovare forza

e nuove energie spirituali. Siamo grati per il lavoro di restauro curato dal comitato di fedeli. Ci auguriamo che il comitato diventi il sostegno pastorale e amministrativo del santuario e continui l'opera iniziata con tanto entusiasmo e capacità".

Per il sindaco **Enrico Bini** il recupero del complesso dell'Eremo è "un progetto importante che permetterà di valorizzare questo luogo sul quale il Comune e la Regione stanno compiendo uno sforzo indispensabile per la messa in sicurezza, per riconoscere sempre meglio il vero valore della Pietra. Nel bilancio 2020 abbiamo previsto nuove risorse perché il progetto possa avere successo".



Enrico Bini



Evangelista Margini



Alberto Nicelli

“La Pietra ispiri la custodia del Creato”

Spiega l'architetto Cervi: “L'ex Eremo è simbolo della montagna reggiana ed è ora affidato al Parco. La prima idea origina da un confronto con Padre Giacomo. Occorreva intervenire dopo il ritiro dei Benedettini”

La Pietra di Bismantova costituisce un luogo simbolo del patrimonio naturalistico e paesaggistico della montagna reggiana. In pochi altri siti si coniugano in modo così profondo le componenti geologiche e morfologiche con quelle storico-culturali, articolandosi in una continuità temporale che dalla preistoria giunge fino ai giorni nostri. La presenza in questo luogo dell'Eremo a Bismantova va quindi ben oltre la rigida dimensione di volume architettonico, per assumere quella dell'immagine materializzata, in un ancestrale retroterra culturale, nel quale il tempo dell'uomo promana direttamente da quello delle remote ere geologiche.

L'intervento di recupero della struttura deve quindi interpretare ed essere nel contempo vivida espressione di questo intimo messaggio, recuperando un ruolo mistico e di riflessione che, dopo l'abbandono da parte dei Padri Benedettini, era andato progressivamente affievolendosi.

In merito a questi aspetti mi sono spesso confrontato con **Padre Giacomo**, abate del monastero di San Giovanni di Parma con il quale, quando ancora risiedeva all'Eremo, avevamo condiviso bellissime esperienze di studio, conoscenza e tutela della natura. Da questo dialogo è scaturita, qualche anno fa, l'iniziativa dell'affidamento in comodato gratuito al Parco nazionale dell'Appennino tosco emiliano di un'ampia zona del pianoro sommitale della Pietra, appartenente al convento benedettino di Parma. La proposta è stata immediatamente accolta dal presidente del Parco, **Fausto Giovanelli**, e dal Direttivo stesso, dimostrando nei fatti l'intenzione di farsi parte ancora più attiva nella difesa dei valori della Pietra.

Questo è stato il primo passo dal quale è poi scaturito quello che ha condotto alla donazione dell'intero Eremo allo stesso Parco nazionale da parte della Diocesi di Reggio Emilia. Anche in questo caso l'ipotesi è stata inizialmente confrontata con i Padri Benedettini di Parma e successivamente con i referenti della Diocesi per verificarne la fattibilità e, grazie alla disponibilità delle strutture ecclesiastiche supportata dalla ferma determinazione dell'ente Parco, si è finalmente riusciti a conseguire l'obiettivo.

L'enciclica papale riguardante la custodia del Creato costituisce un nuovo importante tassello nello scenario della rinascita dell'Eremo, poiché riempie di contenuti

un'ipotesi e un'intenzione che per certi aspetti era ancora rimasta nel vago: l'obiettivo è ora quello di riuscire a fare dell'Eremo un luogo di divulgazione della Laudato Si'. Questo non è affatto semplice, poiché implica la capacità di affrontare ed esprimere l'etica della natura, la sacralità insita nella bellezza del paesaggio, la comunione con il Creato e il senso cosmico dell'esistenza. Il tutto schiudendo una dimensione irrazionale che la logica e razionalissima società contemporanea sta sempre più dimenticando e che fa sempre più fatica a comprendere.

La stessa Pietra sta sempre più assumendo l'immagine di un luogo dedicato ad attività rocambolesche e all'esercizio degli sport estremi, offuscando tutti quei profondi valori legati alla contemplazione e all'intima riflessione che per secoli e millenni hanno accompagnato questa montagna “incantata”. Questo è ora il compito più difficile al quale è chiamato l'Eremo di Bismantova.

Giuliano Cervi



Giuliano Cervi

Laureato in architettura a Firenze nel 1978 (indirizzo storico), ha studiato geologia a Bologna conseguendo successivamente la specializzazione in architettura del paesaggio presso l'Università di Genova (1984).

Autore di numerose pubblicazioni riguardanti i beni culturali, il paesaggio e l'ambiente naturale, è attualmente presidente del comitato scientifico centrale del Club Alpino Italiano. Opera professionalmente nel settore dell'architettura del paesaggio e dell'ecologia applicata alle grandi opere.



di Beatrice Menozzi

La nostra Amazzonia: nasce il Centro Uomini e Foreste

Opererà sul fronte della gestione forestale sostenibile.

Willy Reggioni: “Ragioniamo in termini di adattamento ai cambiamenti climatici”.

Tra gli obiettivi l'aumento di specie nelle nostre foreste

Cambiare la prospettiva da cui l'uomo guarda le foreste: da fabbrica di legna da ardere a prime alleate per affrontare i cambiamenti climatici. Questo il primo grande obiettivo del progetto “Centro Uomini e Foreste”, che si concretizza in un centro istituzionale di riferimento per enti pubblici, consorzi o privati cittadini sul fronte della gestione forestale sostenibile.

“Si tratta di un grande progetto culturale – puntualizza il referente del progetto **Willy Reggioni** – che vuole coinvolgere su area vasta tutti i portatori di interesse rispetto al tema delle foreste, invitandoli prima di tutto a sedersi attorno allo stesso tavolo per iniziare a ragionare sul ruolo che le foreste saranno chiamate a svolgere per le future generazioni”. “In un contesto di grande criticità climatica – prosegue Reggioni – dobbiamo considerare le foreste come nostre alleate per “sequestrare” CO₂ e fissarla nel legno e nel suolo: si tratta di un valore inestimabile, senza contare che in futuro potrebbe essere riconosciuto anche un valore economico per questa capacità che le foreste hanno di “sequestrare” l'anidride carbonica”.

C'è però anche un secondo fronte sul quale il progetto Centro Uomini e Foreste, che coinvolge Regioni Emilia-Romagna e Toscana, alcune Unioni dei Comuni, Università, Consorzi Forestali e Usi Civici, vuole agire.

“La crisi climatica sta mettendo a rischio, oltre che la nostra salute, anche quella delle foreste – sottolinea Reggioni – ma per ora gli effetti negativi sono visibili solo ad occhi esperti. Per rispondere alle sollecitazioni che riceviamo a livello internazionale abbiamo quindi ritenuto che questo progetto ci potesse iniziare a far ragionare in termini di adattamento delle foreste ai cambiamenti climatici”. Cosa possiamo fare dunque?

“Bisogna aumentare la resistenza e la resilienza delle foreste ai cambiamenti climatici – risponde Reggioni – aumentando il numero di specie che compongono le nostre foreste, oggi estremamente semplificate”.

Tante più sono le specie che compongono la foresta, infatti, tanto più quest'ultima sarà robusta e resistente.



Willy Reggioni



Giorgio Riani



Giuseppe Piacentini

“I boschi sono sottovalutati sotto tutti i punti di vista – rimarca il comandante del reparto Carabinieri Forestali del Parco nazionale dell'Appennino tosco emiliano, il tenente colonnello **Giuseppe Piacentini** – e non vengono mai considerati in una prospettiva di programmazione pianificazione, sviluppo e conservazione. Questo progetto vuole quindi ribaltare questo concetto, mettendo in luce aspetti e funzionalità, ma soprattutto il valore di quello che è il cuore del nostro Parco, la foresta”.

Giorgio Riani, presidente del Consorzio Montano che riunisce il Consorzio di Miglioramento Alta Val Parma, il Consorzio Val Cedra e il Consorzio Val Bratica, aggiunge: “Il leitmotiv del progetto Centro Uomini e Foreste sarà la programmazione a 360 gradi, e a lungo termine, di interventi mirati al miglioramento e alla resilienza del bosco. I consorzi volontari e gli usi civici rappresentano lo strumento e al contempo sono i partner ideali e necessari per poter eseguire importanti interventi nelle zone montane, consentendo di superare la parcellizzazione della proprietà privata che caratterizza i nostri territori e garantendo interventi con progettualità mirata e controlli effettivi”.

“La collaborazione già da anni avviata con il Parco nazionale e le istituzioni locali – prosegue Riani – potrà essere così incentivata, nel comune interesse di tutelare le nostre montagne ed il patrimonio forestale ed al contempo indirizzare e gestire gli interventi di utilizzo del bosco. I progetti attualmente risultano in fase

di studio ed i Consorzi hanno dimostrato ogni disponibilità anche in questa fase per poter avviare un cammino virtuoso indicando, dalla parte della proprietà collettiva, gli interessi e le necessità che potranno condurre ad una programmazione condivisa”.

Il progetto, che ha preso il via un anno e mezzo fa coinvolgendo l'intera area Mab Unesco, ha già ricevuto un finanziamento di un milione e 200 mila euro dal Ministero dell'Ambiente, che saranno spesi nel 2020 per concretizzare le prime azioni.



TURISMO

La Via Matildica del Volto Santo è una grande opportunità da cogliere

Di questo percorso si occupano tre progetti della Riserva di Biosfera

di Doris Corsini

Sono ben tre i progetti nell'Action plan che si occupano degli itinerari storici che hanno per meta il Sacro Crocifisso ligneo del Volto Santo all'interno del Duomo di Lucca.

Il primo **“Via Matildica del Volto Santo”**, parte da Mantova e, con un itinerario lungo 285 chilometri, attraversa in 11 tappe (con 3 varianti) il territorio di 3 regioni italiane (Lombardia, Emilia e Toscana) ricche di cultura, tradizioni e paesaggi. È un antico cammino di pellegrinaggio e di commercio, collega la città di Mantova, città Unesco e forse luogo di nascita della stessa Contessa, a Lucca, attraverso Guastalla, Reggio Emilia e gli eremi spirituali del Parco dell'Appennino tosco emiliano, toccando suggestivi borghi, antichi e strategici Castelli nelle terre di Matilde in una varietà culturale e ricchezza naturalistica unica. Si passa dalle colline reggiane ai boschi silenziosi dell'alto Appennino, dal paesaggio del Parmigiano Reggiano alle terre alte del crinale, dalle ondulate coltivazioni della Garfagnana ai piedi delle Alpi Apuane fino alla valle del Serchio e al cuore della Toscana. Un cammino alla scoperta dei territori di Matilde di Canossa da affrontare nella sua interezza oppure suddiviso nei suoi tre tratti storici: la Via del Preziosissimo Sangue (da Mantova a Reggio in tre tappe); il Cammino di San Pellegrino (da Reggio a San Pellegrino in Alpe in cinque tappe); la Via del Volto Santo (da San Pellegrino in Alpe a Lucca in tre tappe).

“

Un grande percorso che penetra nell'immaginario culturale, economico e religioso del Continente Europeo. Un itinerario che può essere affrontato in una quindicina di giorni, ma anche in parte, scegliendo le tappe più confacenti i propri interessi: spirituali, naturalistici o storico culturali.

A piedi o in bicicletta si va alla riscoperta dei luoghi, delle stazioni di sosta e dei tempi delle antiche carovane medievali. Il Parco nazionale è altresì capofila di un progetto nell'ambito del Por Fesr della Regione Emilia-Romagna in base al quale sono in corso di attuazione il recupero e la sistemazione della tratta Canossa – San Pellegrino in Alpe lungo la quale saranno posti nuovi marcatori e una segnaletica coordinata, con il logo già depositato del

percorso. Sono in via di definizione azioni di valorizzazione anche nel perimetro di Bismantova e nelle tratte tra Mantova e Canossa e tra San Pellegrino in Alpe e Lucca. Per l'attuazione del progetto il Parco nazionale ha la collaborazione e il cofinanziamento dei Comuni di Canossa, Casina, Carpineti e Toano e ha promosso un accordo con la Macroarea Emilia-Centrale per la realizzazione di una variante del percorso sul versante destro della valle del Dolo. È altresì in preparazione una pubblicazione sull'iconografia e la storia religiosa legata all'immagine del Volto Santo. Il progetto è costantemente sostenuto da azioni di promozione e comunicazione via web attraverso un sito dedicato.

Dopo le azioni di promozione sostenute da Gruppi di Cammino della Diocesi, Parco nazionale dell'Appennino tosco emiliano e Comune di Vezzano sul Crostolo, culminate con il Convegno tenutosi presso il Museo Diocesano nel febbraio 2015, l'itinerario storico e religioso tra Mantova e Lucca ha ottenuto il riconoscimento ufficiale nell'Atlante nazionale dei percorsi storico – religiosi del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali.

Il secondo cammino **“Via del Volto Santo”**, recupera e rilancia la direttrice storica che tocca Pontremoli, Fivizzano e Barga, attraversando Lunigiana Garfagnana e medio Valle del Serchio prima di arrivare anch'esso a Lucca. Costituisce di fatto una variante della Francigena che si arricchisce dell'alta naturalità delle valli strette tra Apuane e Appennino, attraverso il panoramico Passo dei Carpinelli. Anche per questo percorso è prevista una variante nella parte più alta di Lunigiana. Il cammino viene rilanciato attraverso distinti progetti, finanziati l'uno dal Gal Lunigiana e altri due dalle unioni di Garfagnana e Media Valle del Serchio. Tempi e finanziamenti sono distinti ma c'è uno sforzo di coordinamento di cui la Riserva di Biosfera è punto di riferimento. Il terzo progetto, promosso sempre dal Gal Lunigiana col Comune di Fosdinovo, prevede interventi sulla torre malaspiniana all'ingresso del borgo di Fosdinovo con ristrutturazione interna, risanamento, miglioramento e completamento della struttura. In particolare si intende rendere la Torre posta sotto il castello, all'ingresso del borgo, e già sede di un centro di servizi per il turismo, una struttura più funzionale e ampia in termini di varietà di servizi offerti al pellegrino.

Una strada per andare avanti sui passi dei pellegrini

di Doris Corsini

Angelo Dallasta (Beni culturali della Diocesi) è tra i fondatori della Via Matildica del Volto Santo: “Una via per una nuova fede e una nuova storia del nostro Appennino”

Architetto, quali frutti sta dando la collaborazione fra Diocesi e Riserva di Biosfera?

“Viaggiano coi piedi i mercanti. Camminano con gli occhi i sapienti. E, infine, c'è chi avanza col cuore, pur spostandosi coi piedi e con gli occhi aperti, ed è il pellegrino che cerca il mistero in ogni creatura e nei luoghi santi”. Credo che possa racchiudersi in questa semplice citazione, di tradizione orientale e ricordata dal card. Ravasi, l'impegno comune che accomuna il Mab e la Diocesi in questo percorso di riscoperta dei luoghi matildici, un grande percorso europeo, che penetra nell'immaginario culturale, storico, economico e religioso del continente.



Ci sono altri progetti per il futuro?

“Ritengo che oggi il progetto più importante che si possa fare è la presa di coscienza, da parte di tutti coloro che vivono i nostri luoghi, dell'enorme opportuna che può offrire la Via Matildica, ed in particolar modo per l'area appenninica attraverso il rilancio di una presenza turistica sì povera ma nel contempo agevolatrice di quella micro-economia che da fiato alle piccole comunità. Certo, l'idea stessa di cammino come lento variare di suoni, immagini e colori, profumi, sapori e sensazioni non può portare che allo sviluppo continuo di nuovi progetti, di nuovi collegamenti dal nord Europa matildico fino all'approdo a Roma anche attraverso la Via Francigena, con cui già oggi sono in corso collaborazioni a livello culturale”.

Potrebbero aprirsi, secondo lei, collaborazioni simili anche in altre diocesi e quali potrebbero essere?

“Già i primi convegni del 2014 e del 2015 hanno visto l'adesione dell'Arcidiocesi di Lucca e della Diocesi di Mantova: fin dall'inizio si è compresa l'importanza spirituale e di fede del percorso che necessariamente deve trovare coinvolte le chiese locali: su questo percorso continueremo e approfondiremo le collaborazioni”.

Il cammino aiuta lo spirito, passo dopo passo si stanno riscoprendo un territorio e una storia millenaria, potrebbe essere il momento di riscoprire anche la fede?

“La Via Matildica del Volto Santo è un percorso che idealmente porta dal ‘Sangue al volto di Cristo’, è quindi una strada della fede per una nuova storia per il nostro Appennino, per i nostri paesi, per i nostri monumenti, le nostre chiese, le nostre abbazie, i nostri castelli, i nostri borghi. In queste terre ancora oggi si leggono i segni la-

sciati da Matilde di Canossa e dai suoi avi, di Sant'Anselmo da Lucca, vescovo itinerante con Matilde che da Lucca si è spostato a Reggio Emilia e poi a Mantova (di cui è ancora Santo Patrono), e di San Pellegrino, il principe scozzese che sulle orme di San Colombano ha ripercorso lo stesso cammino dal Nord Europa. Non so se la Via Matildica farà riscoprire la fede a chi l'ha perduta, ma certo permetterà, come tutti i cammini e i pellegrinaggi, una lunga fase di meditazione, di rivisitazione, di penitenza e silenzio. Il cammino non può che approcciarsi proprio come il gioco della dama raccontato da M. Buber: ‘Conoscete le leggi del gioco della dama? Ve le dirò io. Primo: non è permesso fare due passi alla volta.

Secondo: è permesso solo andare avanti e non tornare indietro. Terzo: quando si è arrivati in alto, si può andare dove si vuole.

Le tappe della Via Matildica

- | | |
|----|--|
| 1 | da Mantova a San Benedetto Po (23.9 KM) |
| 2 | da San Benedetto Po a Guastalla (34.7 KM) |
| 3 | da Guastalla a Reggio Emilia (31.7 KM) |
| 4 | da Reggio E. al Castello di Canossa (26.7 KM) |
| 4B | Variante Reggio – Montalto (21.7 KM) |
| 5 | da Canossa a Carpineti (28.2 KM) |
| 5B | Variante da Montalto a Carpineti (22 KM) |
| 6 | da Carpineti a Toano (19.3 KM) |
| 7 | da Toano a Gazzano (18.6 KM) |
| 8 | da Gazzano a San Pellegrino in Alpe (22.4 KM) |
| 8B | Var. Gazzano – S. Pellegrino in Alpe (17.6 KM) |
| 9 | da San Pellegrino in Alpe a Barga (32.8 KM) |
| 10 | da Barga a Borgo a Mozzano (18.0 KM) |
| 11 | da Borgo a Mozzano a Lucca (29.4KM) |





Dall'Unità d'Italia al Mab, passando per Province e Parchi. Storia politica

Tra il mare e la via Emilia: l'Appennino tra radici e futuro.

Nel dopoguerra doveva nascere la regione Emiliano Lunense

di Fabio Fabbri

Il successo dell'edizione "sperimentale" della rivista Apenninus incoraggia la continuità dell'iniziativa editoriale patrocinata da Parco nazionale dell'Appennino tosco emiliano e rende opportuno un approfondimento geopolitico e storico.

Un comitato ristretto prima e a seguire una grande conferenza dell'Unesco sono gli organismi annualmente deputati a riconoscere i territori dotati dei requisiti previsti dalla normativa che disciplina l'appartenenza al Programma mondiale e alla rete Uomo e Biosfera (Mab).

Ciascuno di questi microcosmi di cui sono riconosciuti bellezza dei luoghi e impegno per l'equilibrio tra uomo e natura, è dichiarato Riserva dell'Uomo e della Biosfera.

Le regole dell'Unesco prevedono la speciale tutela e gestione di questi territori "a favore delle future generazioni, in coerenza con l'obiettivo di un equilibrato e armonico sviluppo".

Queste Riserve sono caratterizzate dalla discontinuità dei colori, delle forme e dalle fratture paesaggistiche fra diversi livelli altimetrici.

Al cospetto di questo disordine entropico, la volontà dell'uomo deve essere animata dalla finalità di non vulnerare l'armonia della natura originaria del sito. Il paesaggio della Riserva può anche apparire quasi caotico. I cultori della materia affermano che, intervenendo in questi speciali territori, l'uomo deve affrontare l'asprezza delle forme della terra con lo spirito di un artista del Rinascimento.

Questa similitudine si attaglia alla nostra Riserva dell'Uomo e della Biosfera (in acronimo Mab) che si estende da Torrechiera - Langhirano - Lesignano de' Bagni - Neviano - Tizzano fino al crinale; ingloba a latere la sponda reggiana dell'Enza e sconfina poi, lungo il versante toscano, nelle terre della Lunigiana. L'Unesco ha dunque compiuto un'attività maieutica di nation building, che, però, parte da molto lontano.

Dopo i Ducati, prime collaborazioni tra Parma e Reggio

Alla vigilia dell'Unità d'Italia la Lunigiana era divisa tra il Regno Sabauda, il Ducato di Modena e quello di Parma. Nel periodo successivo le future terre del Mab furono beneficate dall'opera prestigiosa di **Gian Lorenzo Basetti**, nato a Vairo di Palanzano, medico garibaldino eletto de-

putato dal 1874 al 1908 nel Collegio di Castelnuovo Monti. Basetti fu anche Consigliere comunale di Parma e di Langhirano e patrocinatore della ferrovia Parma-La Spezia. Durante la Seconda Guerra Mondiale, le montagne dell'Alta Val Parma e della confinante Lunigiana furono teatro della guerriglia tra le truppe nazi-fasciste e le Brigate partigiane, armate grazie ai "lanci" dei velivoli anglo americani.

Fu allora intensa la collaborazione fra le formazioni partigiane dell'Alta Lunigiana e quelle dell'Alta Val Parma e Val d'Enza. Il comandante della Brigata partigiana della Lunigiana, **Gino Menconi**, fu ucciso il 14 ottobre 1944 dai soldati tedeschi della SS mentre partecipava alla riunione del Comando Unico della Resistenza parmense a Bosco di Corniglio.

Di quegli anni, a un tempo gloriosi e dolorosi, ho un ricordo vivissimo: ero a casa mia, a Tizzano, sede del Comando di Brigata della III Iulia. Il suo prestigioso Comandante era "Paolo il Danese", il monaco benedettino e sacerdote **Arndt Paul Lauritzen**, precettore a Vigatto, alle porte di Parma, in casa del Marchese **Meli Lupi di Soragna**. Da Vigatto raggiunge la montagna, accompagnato da una prima squadra di giovani decisi a combattere per la libertà. "Il Danese" fu il primo, alla guida della sua Brigata, a entrare a Parma, alle prime ore del 26 aprile 1945, precedendo l'arrivo delle Truppe Alleate.

Poi venne la Liberazione, festeggiata con i falò accesi sulle sommità dei nostri monti. Seguì subito dopo la formazione dei partiti, poi l'elezione dell'Assemblea Costituente.

La prima riserva di Biosfera fu l'antica Lunegia, ma fu bocciata

Il senatore **Giuseppe Micheli**, che sul suo periodico "La Giovane Montagna" aveva patrocinato la nascita della Regione Emiliano Lunense - comprendente le province di La Spezia, Modena, Parma, Piacenza, Reggio e il circondario di Pontremoli - presentò all'Assemblea Costituente la proposta di costituzione di questa Regione. L'iniziativa ebbe il sostegno del Ministro **Carlo Sforza**, nato in Lunigiana.

Nel luglio del 1946, la commissione dei 75 dell'Assemblea Costituente inserì tra le Regioni ad autonomia ordinaria la Regione emiliana lunense, chiamata nella deliberazione approvata il 18 dicembre 1946 "Emilia Appenninica".

La proposta, al momento della determinazione definitiva, non fu approvata, anche per la ferma opposizione dell'onorevole Edgardo Lami Starnuti, già sindaco di Carrara. I primi governi della Repubblica guidarono la ricostruzione del Paese. Seguirono gli anni del "miracolo economico".

Alle Province e successivamente anche alle Comunità Montane fu affidato il compito di fronteggiare il sottosviluppo delle zone montane e collinari, escluse in larga misura dalla industrializzazione in corso. La Provincia di Parma, guidata prima da **Luciano Dalla Tana**, poi da **Ivanoe Sensini** e da **Claudio Magnani**, attivò un intenso dialogo con le Province e i Comuni dell'arco portuale tirrenico, confermando così la propensione di Parma ad espandere la propria azione al di là dell'Appennino. Sarà poi lo stesso **Dalla Tana** che, come presidente dell'Autocamionale della Cisa, realizzerà l'Autostrada Parma-Mare, prima tappa del "corridoio Tirreno-Brennero".

Il Parco dell'Appennino antesignano della Riserva Mab Unesco

In armonia con questa direttrice di sviluppo nasce Il Parco nazionale dell'Appennino tosco emiliano, istituito con decreto del Presidente della Repubblica del 21 maggio 2001, aggiungendosi agli altri Parchi nazionali già esistenti.

Il Parco opererà poi con successo per l'istituzione (giugno 2015) della Riserva dell'Uomo e della Biosfera (Mab). Mi sia consentita una rimembranza personale, che riguarda l'esperienza che ho compiuto negli anni Ottanta come Sottosegretario all'Agricoltura con delega ai Parchi nazionali, a fianco dell'eccellente Ministro **Albertino Marcora**.

Abbiamo allora ispirato la nostra opera a questo principio: i primi beneficiari e protagonisti della protezione della natura devono essere le popolazioni che vivono e lavorano nei territori del Parco.

La nostra Riserva Mab e i vicini Parco del Ducato e Parco dei Cento Laghi sono un esempio europeo dello "sviluppo sostenibile", così chiamato in quanto compatibile con la protezione dell'ambiente.

Le persone sono artefici del Mab

È, questo, il connotato distintivo del "piano di azione" della nostra Riserva dell'uomo e della Biosfera. Le popolazioni residenti e le loro "guide" (sindaci, consiglieri comunali e provinciali, imprenditori, insegnanti e professionisti del luogo) sono gli artefici dello sviluppo della Riserva Mab. A essi, come recita l'Action plan in vigore, spetta anche il compito di incentivare l'orgoglio di appartenenza a questa "terra di passaggio", che ha più di 2000 anni ed è punto di incontro dei principali percorsi storici e naturalistici italiani. L'appartenenza alla Riserva della prestigiosa "Food valley" parmense è la prova che la produzione del Prosciutto di Parma e del Parmigiano Reggiano è compatibile con la protezione dell'ambiente. La stessa considerazione vale anche per la viticoltura e per gli altri

prodotti Dop, Igp e tradizionali della Riserva. Come prevede il programma in corso di attuazione, sarà valorizzato il più antico alimento che sgorga dalle arnie degli apicoltori del Mab, per i quali sono già programmati corsi di formazione.

I diversi obiettivi dell'Action plan

Apenninus si propone di far conoscere, in Italia e nel mondo, la nostra Riserva dell'Uomo e della Biosfera, e dunque i prestigiosi giacimenti artistici che essa custodisce: le nostre Pievi antichissime, le decine e decine di "Maestà": piccoli manufatti di architettura religiosa che fiancheggiano i nostri sentieri.

Alle nostre scuole e all'Università di Parma sarà affidato il compito di compiere un accurato inventario di questi beni, accompagnato dall'opera di conservazione necessaria. L'Action plan verso un futuro sostenibile oggi in esecuzione ha come primo obiettivo la crescita dell'orgoglio di appartenenza alla Riserva dell'Uomo e della Biosfera, "terra di passaggio" che ha più di 2000 anni.

L'obiettivo strategico dell'Action plan è il potenziamento del capitale umano dell'Appennino. La Riserva è dunque un laboratorio di sviluppo sostenibile, che ha come protagonisti i giovani che vivono e lavorano sul suo suolo, così incoraggiati a non abbandonare la loro terra.

Il piano prevede la collaborazione tra la Riserva e la città creativa Unesco di Parma.

La Riserva promuoverà, generando nuovi flussi turistici, gli storici percorsi escursionistici e naturalistici di valico: il Sentiero Italia e la Via Francigena, che da Canterbury, dopo aver attraversato le Alpi, valica l'Appennino per approdare poi al mare. Si tratta di percorsi a basso impatto ambientale e quindi ecosostenibili; entrambi portano con loro significativi valori storici, religiosi e culturali.

La finalità dell'Action plan è anche la migliore utilizzazione delle risorse idriche e l'espansione del bosco, utile e necessaria per contrastare il dissesto idrogeologico e il cambiamento climatico. L'Action plan guarda al 2020-2025, anno in cui la Riserva di Biosfera affronterà la revisione periodica regolare.

Il Piano è a un tempo ambizioso e realistico: mira a con-



Fabio Fabbri, già senatore ed ex ministro della Repubblica, ideatore di questa rivista

trastare l'esodo dei residenti - e in primo luogo dei giovani - che opereranno come primi attori dello stesso.

Molti auguri di buon lavoro al presidente del Parco, senatore emerito Fausto Giovanelli, e ai suoi collaboratori: per tutti vale l'aureo principio secondo il quale il miglior compenso per un lavoro ben fatto è di averlo fatto.

Dolce e Farina... di castagne

Un contest con esperti valuta le migliori farine di castagna prodotte con metodo tradizionale.

Stefano e Tania Bertolini hanno ideato il “cantuccio” da assaporare col vino. Erika Farina: “C’è ancora chi tiene acceso un fuoco per 40 giorni, perché...”

di Luca Dini

Tornare per la propria terra, per coltivarla, per farla conoscere, per viverla. È la storia di **Stefano e Tania Bertolini**, due fratelli di 40 e 45 anni, che da cinque anni sono rientrati in Garfagnana per seguire l’azienda agricola di famiglia, Il Grillo, in un piccolo paese montano come Giuncugnano. Uno dei tanti luoghi di confine di questa terra che ha il sapore di casa per i due fratelli. Così Stefano decide di lasciare la dorata Cortina d’Ampezzo, dove lavorava come chef, per tornare e assieme alla sorella Tania iniziare a lavorare nell’azienda agricola puntando sui prodotti tipici della zona.

Cominciando dalla castagna protagonista con la sua farina del contest gastronomico “Dolce & Farina” ideato dal Parco nazionale dell’Appennino e che vede Il Grillo sempre presente tra i partecipanti. Un contest gastronomico tra produttori di farina di castagne con metodo tradizionale che si svolge tutti gli anni agli inizi di dicembre e che sottopone i prodotti a esperti di analisi sensoriale di farina.

«**La castagna, il farro e con il tempo altri prodotti** – raccontano i due fratelli – **che produciamo, li offriamo da mangiare nel nostro ristorante.** La farina di castagne è il simbolo della Garfagnana, abbiamo iniziato a produrla cinque anni fa. Vediamo tanti metati recuperati e questo ci fa piacere e ben sperare. Abbiamo il nostro castagne-to e ne abbiamo adottato uno della locale associazione Alpini. Poi portiamo tutto al metato, 40 giorni di essiccazione, perché nostro padre non vuole che sia né un giorno di più né un giorno di meno. Abbiamo iniziato quando il virus Cinipide Galleno ancora aggrediva pesantemente le piante, ma il 2019 ci ha regalato un ottimo raccolto sia per quantità che qualità. Abbiamo anche ideato un prodotto, il cantuccio di castagna, che abbiniamo con il vino Aleatico dell’Elba». Dalla castagna al Parco il passo è breve.

«Abbiamo conosciuto il presidente e abbiamo iniziato a partecipare agli eventi, siamo diventati Centro Visita e crediamo che il Parco sia una opportunità che è poco sfruttata in Garfagnana. Il contest “Dolce & Farina” fa nascere legami con altri produttori, ci fa capire che non siamo soli, che c’è tanta gente che fa questo lavoro con passione».



Erika Farina

Il contest è, quindi, rivolto ai produttori di farina di castagne. Il progetto riguarda i Comuni del parmense (Corniglio e Monchio delle corti), del reggiano (Ventasso e Villa Minozzo), della Garfagnana (Castelnuovo, San Romano e Sillano Giuncugnano), della Lunigiana (Bagnone, Casola, Comano, Filattiera, Fivizzano e Licciana Nardi). L’edizione 2020 si è svolta il 18 gennaio. “Il concorso si divide in tre momenti – spiega **Erika Farina**, referente del progetto per il Parco –. Una giuria di esperti valuta la farina secondo colore, granulosità, intensità olfattiva e dolcezza, piccoli assaggi di prodotti dai ristoratori con diversi piatti a base di farina realizzati dagli chef delle strutture ricettive del Parco, dai ristoranti ai rifugi alle aziende agricole, e infine una rivisitazione di un piatto della tradizione a cura di uno chef rappresentativo dell’Appennino”.

Il contest è solo uno strumento per raggiungere obiettivi che vanno oltre al rafforzamento delle reti di collaborazione tra produttori e ristoratori: “Il progetto permette di favorire il recupero dei castagneti dimenticati e abbandonati, incentiva la produzione della farina di castagne con metodi tradizionali e aumenta il valore sociale ed economico del prodotto. La filiera della castagna è un percorso antico che da sempre lega le comunità d’Appennino alle loro montagne.

“

Il castagno è stato per secoli “l’albero del pane”

– continua Erika –, dopo diversi e non molto ben riusciti tentativi di dare una spinta al recupero del castagneto la manifestazione “Dolce e Farina” ha detto una cosa nuova. Ci sono persone, nei borghi del Crinale, che ci tengono e ci provano. È un “sentiment” cresciuto recentemente di orgoglio delle radici e voglia di provarci. Non è tutto ma è una cosa importante. C’è ancora chi pulisce un castagneto, raccoglie le castagne, tiene acceso un fuoco per 40 giorni, le sceglie con cura una ad una e ne ricava un’ottima farina. C’è ancora chi ha deciso di restare a vivere in Appennino e prendersene cura”.

“Per la logistica e la grandezza della Riserva di Biosfera quest’anno abbiamo aperto un po’ prima l’iscrizione, nella speranza di permettere a tutti i produttori di avere la



Stefano e Tania Bertolini

farina pronta in tempo – afferma **Mario Giannarelli**, chef del ristorante Passo del Cerreto e docente alla scuola Alberghiera di Bagnone (Lunigiana), oltre che organizzatore –. C’è stato un interesse fortissimo

fino agli ultimi giorni, tant’è che ci hanno chiesto di partecipare cercando di inviare farine anche oltre la data di consegna stabilita, ma un paio non hanno potuto farlo. Siamo partiti quattro anni fa con solo 12 produttori ora siamo arrivati a 24. È certamente un evento molto seguito, anche grazie ai social e alla stampa, sia locale che nazionale, e ha rappresentato tutta la Riserva di Biosfera, dalla Garfagnana alla Lunigiana, dall’Appennino parmense a quello reggiano. Sono molto contento e soddisfatto dell’evoluzione di questo appuntamento, però non è finita, nei prossimi anni cercheremo di ampliare ancora l’offerta gastronomica della giornata.

Inoltre, abbiamo anche voluto dare spazio alle associa-

Esperti assaggiatori

Dolce e Farina, i membri della giuria 2020

La giuria 2020 di Dolce & Farina, sfida giunta alla quarta edizione, ha lavorato con l’analisi sensoriale del prodotto delle aziende.

Ne sono stati parte:

Rolando Paganini

Accademia Cucina Italiana, ex Alberg. Bagnone

Doris Corsini

Coordinatrice della nostra rivista Apenninus

Domenico Micheli

Rappres. della Comunità della farina di castagne

Giuseppe Mignani

Esperto della battitura delle castagne

Marco Cavellini

Fiduciario Slow Food LuniApuana

Andrea Fabbri

Prof Università Parma Scienze Gastronomiche

Partecipanti

Hanno partecipato :

La Comunità Slow Food

con il **Panigaccio di Podenzana**

I Pattonari di Agnino

La Comunità Slow food

di **Guinadi con la cottura nel testo**

La Compagnia del Guiterno

con la filiera della castagna

L’Associazione Castanicoltori Garfagnana

La Comunità Slow Food Farina

di **Castagne Appennino tosco emiliano**

zioni che proseguono e preservano le tradizioni locali di preparazione, cottura e utilizzo in cucina. Grazie a loro, quest’anno è stato un grande successo. Penso che la rete che è stata creata in questi quattro anni non debba andare perduta, e prossimamente inviterò i partecipanti a iscriversi alla “Comunità Slow Food farina di castagne Appennino tosco emiliano”, così da poter dare ancora più visibilità ai produttori e a preservare le caratteristiche tradizionali che ci accomunano in tutta la nostra Riserva di Biosfera”.

“Abbiamo partecipato con il nome dall’associazione culturale “La corte di Vallisnera”, fin dal primo anno di Dolce e Farina – commenta **Andrea Poletti** – ed era il primo anche per noi. Siamo il Caffè 1207 assieme a tre piccole aziende agricole con sede a Vallisnera che producono farro, grano, farine, ortaggi ed altri prodotti di montagna e allevamento ovino e caprino. Da decenni non veniva più prodotta farina di castagne qui da noi, ora si è ripresa una lavorazione perduta grazie alla voglia di poche persone tenaci. Dolce e farina è una bella occasione per conoscere altri produttori appenninici e persone a vario titolo si occupano di questo e per farci conoscere. Il pensiero che c’è dietro a questo è ad altro che facciamo è quello di vivere attivamente il nostro territorio e di aprirci alle persone esterne”.

Le aziende

GARFAGNANA

Alfredo Rossi, Ass Castanicoltori Garfagnana, Castelnuovo Garfagnana,

Fabio Pozzatella, Ass Castanicoltori Garfagnana, Castelnuovo Garfagnana,

Laura Martinelli, Ass. Castanicoltori Garfagnana, Villa Collemantina

Az. Agricola Semplice Il mulino,

Ass. Castanicoltori Garfagnana, Castelnuovo Garfagnana

Agriturismo Il Grillo, Garfagnana, Sillano Giuncugnano

Agriturismo La Lupaia, Garfagnana, Villa Collemantina

APPENNINO PARMENSE

Azienda Agrituristica all’Antica dogana, Bosco, Corniglio

Riccardo Zanmarchi,

Casarola, Monchio delle Corti 1° classificato,

Mario Quintavalla, Montebello, Corniglio

Claudio Valenti, Beduzzo, Corniglio

APPENNINO REGGIANO

I briganti di Cerreto, Ventasso

Roberto Zanicchi, Ventasso

Corte di Vallisnera Ventasso

Cooperativa Altimonti, Civago, Villa Minozzo

Az. Agricola Varo di Sara Laberenti, Valestra, Carpineti

LUNIGIANA

Az. Agricola La Bukolica, Fivizzano 2° classificato

Dino Furletti, Sassalbo Fivizzano

Venturo Giannarelli, Sassalbo Fivizzano 3° classificato

Michele Ricci, Comano

Sergio Malatesta, Bagnone

Agriturismo Mulino Moscatelli, Filattiera

Franca Salvetti, Regnano Casola Lunigiana



Il recupero del castagneto matildico

La Diocesi, la Regione Emilia-Romagna, gli esperti. L'associazione "Amici del Castagneto matildico di Marola" all'opera per riscoprire quanto volle Matilde di Canossa nell'Appennino reggiano

di Matteo Manfredini

Situata sul medio Appennino, Marola è famosa per il suo millenario seminario, per l'aria salubre e per un castagneto che si estende su cinquanta ettari di bosco. Un luogo magico la cui storia si perde nei secoli e attira ogni anno migliaia di turisti.

“

A Marola l'ombra dei castagni invita all'introspezione, il silenzio dei boschi spinge alla preghiera, alla calma interiore.

La tradizione del castagno, in questa zona, è fatto risalire ai tempi di Matilde di Canossa, per fornire cibo calorico (e facilmente conservabile) alle popolazioni locali.

I monaci Benedettini e gli abitanti dell'Abbazia di Marola, nel medioevo, svilupparono l'idea della Contessa Matilde

e arrivarono a coltivare 14 specie di castagne e marroni, attraverso una precisa tecnica detta sesto d'impianto matildico.

Si tratta di un metodo che permette alle piante di castagno di crescere liberamente, disponendole su vertici di triangoli sfasati ad una distanza di 10 metri.

In tal modo l'erba che cresceva nel sottobosco poteva essere brucata dalle greggi, oltre a creare lo spazio per raccogliere le foglie da utilizzare come alimento e giaciglio per gli animali. Il Seminario di Marola ha visto un'importante stagione di restauro, tanto da ospitare oggi una delle sale conferenze più eleganti di tutta la provincia. L'obiettivo è quello di riqualificare anche l'area verde circostante gli edifici religiosi.

Dal 2017, attraverso la creazione dell'associazione Amici del castagneto matildico di Marola, alcuni ex studenti del seminario ed ex professori iniziano a rendere operativo

un piano di recupero dell'area boschiva di Marola, grazie ad un accordo sottoscritto con la diocesi che concede in usufrutto, all'associazione, l'area del castagneto matildico.

In poco tempo l'associazione originaria si costituisce in Srl con finalità consortile (Consorzio Forestale Terre Medio Appennino reggiano).

Nel 2019 il consorzio richiede alla Regione un finanziamento per la messa in sicurezza dei numerosi castagni plurisecolari.

Il recupero del castagneto coinvolge sei aree d'intervento e diverse figure: **Antonella De Nisco** per "Arte e Natura", **Gabriele Tesauri** per la sezione "Teatro", **Clementina Santi** per la "Narrazione", **Luigi Cocchi e Claudio Melioli** per la sezione "Osserva e racconta", **Patrizia Filippi** per la "Musica" e **Luciano Rondanini** per la "Formazione/Museo didattico".

Anche le scuole superiori del comprensorio faranno parte al progetto, in particolare l'Istituto professionale "Nelson Mandela" di Castelnovo ne' Monti (che si occuperà della manutenzione), e il Liceo artistico "Gaetano Chierici" di Reggio (responsabile delle dotazioni funzionali e simboliche per il Castagneto di Marola).

L'obiettivo è quello di fare tornare il castagneto all'originale splendore, nella speranza di inserire il seminario in un percorso di pellegrinaggio che attraversa il centro e nord Italia.

“

Marola rimane uno dei posti più belli in cui raccogliere le castagne e, dopo il ripristino del suo castagneto plurisecolare, i visitatori troveranno un luogo ancora più affascinante di quello che già conoscono.

In un'intervista su *La Libertà* a firma **Edoardo Tincani, Claudio Filippini**, presidente dell'associazione, afferma: "Ci interessa rafforzare non una divisione tra arti, saperi e conoscenze, ma un continuo interagire tra essi, proprio come nel bosco non è possibile separare l'effetto dell'acqua da quello del calore". Sfoggiando una citazione di **Gregory Bateson**, antropologo e psicologo britannico:

“

Dar vita a un luogo in cui si realizzi una sorta di danza di forme artistiche interagenti fra di loro e con la natura, divenendo perciò esso stesso luogo di incontri o scambi”.

Tanta sapienza, c'è davvero da augurarselo, porterà a Marola un numero crescente di pellegrini e visitatori, anche e soprattutto fra quanti oggi non conoscono il fascino di questa frazione di Carpineti. “

All'interno del bosco risistemato, - prevede Filippini guardando a un futuro prossimo - sarà possibile realizzare non solo laboratori scolastici a cielo aperto ma un'arena naturale nella quale potranno essere organizzati, da maggio a ottobre, spettacoli, eventi culturali e rappresentazioni”.

Il secondo millennio del Castagneto matildico di Marola è appena agli albori.



Tiziano Borghi



Claudio Filippini

L'ASSOCIAZIONE

“Ex seminaristi con un castagneto in comodato”

“Per la rigenerazione del castagneto matildico di Marola, una delle emergenze storico-naturalistiche-ambientali più suggestive dell'Appennino reggiano, nel 2017 si è costituita l'associazione Amici del Castagneto di Marola con lo scopo di recuperare l'adiacente area boschiva, di oltre una cinquantina di ettari di estensione, adiacente allo storico seminario, profondamente radicata alla storia matildica”, spiega ad Apenninus Tiziano Borghi, sindaco di Carpineti.

“L'associazione Amici del Castagneto, formata da ex seminaristi che ogni anno si ritrovano appunto a Marola - prosegue il sindaco -, ha ottenuto in comodato il castagneto dal seminario per 25 anni. Si è altresì costituito il Consorzio Forestale Terre Medie Appennino reggiano, con soci proprietari, gestori di castagneti e portatori di interessi diffusi. Fra i suoi progetti, finanziati dalla Regione, ha il recupero dei castagni, con particolare cura e attenzione agli esemplari monumentali, la realizzazione di una rete di percorsi fruibile dagli alunni di ogni grado scolastico, la promozione di attività musicali, artistiche e teatrali inerenti e turismo sostenibile”.

“I lavori - conclude il primo cittadino -, con inizio a febbraio 2020, saranno assegnati a due imprese della montagna”.





TURISMO

La Riserva dell'Orecchiella si rinnova come porta del Parco nazionale

Impegnativo accordo tra Carabinieri Forestali e l'ente parco. Ripresi i lavori di manutenzione e miglioramento degli habitat, riaperto il Centro visitatori. Il plauso dei sindaci e di Stefano Lera dell'Associazione 1603

di Martina Moriconi

La Riserva Naturale dello Stato dell'Orecchiella, in provincia di Lucca, inclusa nel perimetro del Parco nazionale dell'Appennino tosco emiliano costituisce, sul versante della Garfagnana, un importante punto di riferimento e una porta di accesso a un'area di straordinaria bellezza e biodiversità. La sua presenza è una vera e propria istituzione che affonda le radici negli anni Sessanta. Fu creata, anche su richiesta degli abitanti della zona, dall'Amministrazione forestale dello Stato - poiché facente parte del Patrimonio dell'azienda di Stato delle Foreste Demaniali - poi affiancata dalla Regione Toscana, dalla Provincia di Lucca e dalla Comunità Montana della Garfagnana, appositamente per preservarne i territori. Dal 1° gennaio 2017 il Corpo Forestale dello Stato è stato assorbito nell'Arma dei Carabinieri e attualmente costituisce un reparto specializzato dell'Arma stessa, che si occupa di

foreste, ambiente e agroalimentare. La Riserva è così passata sotto il controllo del Comando Tutela Biodiversità nell'ambito del Ministero della Difesa. Dal 2018 allora Parco nazionale e Carabinieri hanno aperto un percorso congiunto per il prossimo futuro, frutto di una condivisione di intenti che si è da subito concentrata nello sviluppo di una nuova strategia di gestione e promozione per rendere sempre più attraente la Riserva e soprattutto parte integrante del Parco nazionale che la circonda. Il patto di collaborazione che coinvolge i Comuni di San Romano in Garfagnana e di Villa Collemantina ha avuto come primo passo la gestione dell'accesso alla Riserva ed è stato affidato per il 2019 a un'associazione di giovani guide ambientali escursionistiche della Garfagnana. "Orecchiella è simbolo di biodiversità, rappresenta un punto di estremo interesse per il nostro territorio. La collaborazione che si va rafforzando

tra i Carabinieri Forestali e Parco intende mettere il territorio al centro un nuovo percorso di gestione delle sue risorse, con una particolare attenzione a quelle idriche, e alla cura, al rispetto e alla prevenzione del territorio, per aumentare la capacità delle persone di gestire in modo efficiente le risorse naturali, valutando anche la possibilità per chi vive in Appennino di usufruire di misure di compensazione per servizi ecosistemici - afferma il sindaco di San Romano in Garfagnana, l'onorevole **Raffaella Mariani** -. Sono in atto rapporti con Ispra per un possibile sviluppo di iniziative proprio presso l'Orecchiella, per migliorare il rapporto con l'ambiente nel segno della sostenibilità con il pieno coinvolgimento delle comunità". **Stefano Lera** - dell'Associazione 1603 (l'altitudine della Pania di Corfino, montagna simbolo della Riserva), formata da cinque giovani fondatori locali, tutti Gae che svolgono da

anni l'attività di Guida nel territorio del Parco nazionale e della Garfagnana, - riporta con entusiasmo la prima esperienza di gestione di accoglienza turistica presso il Centro visitatori che, solo tra agosto e ottobre, ha registrato ben quindicimila accessi, di cui circa cinquemila a prezzi ridotti tra bambini, anziani e disabili. "L'Associazione 1603 ha iniziato la sua attività di gestione della biglietteria dal 1° agosto scorso e, come concordato con il Parco nazionale e con il Reparto Carabinieri per la Biodiversità di Lucca, la biglietteria è stata aperta tutti i giorni nei mesi di agosto e settembre e tutti i week end nel mese di ottobre. L'associazione ha messo in campo un team formato da undici operatori che, a seconda del periodo, hanno assicurato l'apertura. Sono tutti ragazzi e ragazze locali, vivono in questi paesi e si

sono lanciati con entusiasmo in questa avventura. Ogni giorno, da due a quattro di loro si sono avvicendati coprendo turni di mezza giornata. In questo modo abbiamo assicurato un servizio puntuale ed efficiente. Questo è per noi un dato importante perché evidenzia la natura accogliente della Riserva. L'Orecchiella si conferma un luogo aperto e accessibile a visitatori di tutte le età ed anche con mobilità ridotte o disabilità. Un luogo dove ognuno può fruire della bellezza del nostro Appennino in modo autentico". "L'educazione ambientale è sempre stata al centro delle attività promosse nell'area dell'Orecchiella, visto il grande patrimonio naturalistico, paesaggistico e culturale, anche in stretta vicinanza con il Giardino Botanico 'Maria Ansaldi' Pania di Corfino dell'Unione Comuni Garfagnana

e altre realtà limitrofe." - aggiunge **Francesco Pioli**, sindaco del Comune di Villa Collemantina - "Ma adesso la missione e i valori dell'Orecchiella accrescono. Ripresi i lavori di manutenzione e miglioramento degli habitat, riaperta anche la biglietteria, è necessario consolidare le sinergie create tra l'Arma dei Carabinieri e le Amministrazioni in un raccordo operativo virtuoso per creare sviluppo e proiettare turisticamente nel futuro l'intera area". I prossimi interventi, già finanziati, riguarderanno l'allestimento dell'accesso alla Riserva, il miglioramento della sala conferenze, la segnaletica della Riserva e dei sentieri e, infine, l'efficientamento energetico del Rifugio Gaia.

Una carta che sa di appartenenza

di Filippo Lenzerini

Bper Banca ha realizzato una speciale carta prepagata brandizzata "I care Appennino" i cui proventi dell'attivazione - salvo le spese tecniche di sua realizzazione - saranno destinati al sostegno del progetto "La Scuola nel Parco e nella Riserva di Biosfera". Si tratta di un progetto capace di mettere in rete istituzioni scolastiche di diverso ordine e grado, provenienti da tutti i trentaquattro Comuni della Riserva di Biosfera. Esso prevede incontri di formazioni per insegnanti e laboratori per gli studenti sui temi dello sviluppo sostenibile. Acquistare la carta prepagata "I care Appennino" è un piccolo contributo in termini economici (il costo di attivazione della carta è 9 euro), ma un importante sostegno in termini di coinvolgimento, soprattutto dei più giovani che sono spesso tra i principali fruitori delle carte prepagate e che in questo caso, utilizzandola, potranno ogni volta rinnovare il proprio orgoglio e senso di appartenenza all'Appennino e alla Riserva di Biosfera Mab Unesco. La carta prepagata "I care Appennino" è destinata principalmente a tutti coloro che si sentono socialmente responsabili e che dal 2015 a oggi hanno avuto occasione di entrare in relazione con la Riserva di Biosfera dell'Appennino tosco emiliano. Così ne hanno compreso, condiviso e apprezzato obiettivi e progettualità. Possedere questa carta prepagata è, infatti, un modo per sottolineare



are il proprio sostegno all'agire della Riserva di Biosfera e, più in generale, avere a cuore lo sviluppo sostenibile di questo territorio, partecipando concretamente al progetto "I care Appennino".

Maggiori informazioni su come attivare la carta sono disponibili sul sito www.mabappennino.it



Francesco Pioli



Stefano Lera



Raffaella Mariani

Cerreto Laghi nel 2030

Uno studio avveniristico del Politecnico di Milano: tra cambiamento climatico e nuova domanda turistica. Il sindaco Antonio Manari: “Accrescere l’attrattività”. Subito una ciclopedonale fino al passo

di Silvia Baglioni

È il punto d’incontro tra Emilia, Toscana e Liguria, è una realtà straordinaria, ricca di criticità e potenzialità inesprese che il Parco nazionale dell’Appennino tosco emiliano e il Comune di Ventasso intendono di sviluppare. Per questo hanno affidato al Dipartimento di Architettura e Studi Urbani del Politecnico di Milano uno studio sulla riqualificazione urbanistica e ambientale di Cerreto Laghi, principale centro turistico del crinale sorto negli anni ’50 partendo dal turismo dello sci.

Lo studio, “**Ripensare Cerreto**”, propone una nuova visione prospettica

del centro turistico in un’ottica multistagionale e di qualità dell’ambiente. Il progetto è passato attraverso il confronto tra residenti, proprietari di immobili, privati, operatori e soggetti pubblici come l’amministrazione e il Parco nazionale. Questo percorso rientra a pieno titolo nell’Action plan della Riserva di Biosfera dell’Appennino tosco emiliano. Gli incontri sono già iniziati e proseguiranno nelle città di riferimento – La Spezia, Reggio Emilia – oltre che nelle scuole e in altri luoghi di aggregazione. Questo percorso porterà a inserire le proposte negli atti formali di pianificazione del Parco nazionale e del Comune di Ventasso.

“Il Cerreto – spiega l’architetto **Francesco Lenzini** – costituisce per molti versi un paradosso in essere, costituito da un coacervo di discrasie evidenti, sempre alla ricerca di un difficile, ma possibile, equilibrio. La necessità di evolvere, è resa oltremodo urgente dagli effetti sempre più evidenti del cambiamento climatico. Sorto come insediamento turistico a supporto di un comparto sciistico, Cerreto Laghi si trova oggi a fronteggiare l’evoluzione delle richieste turistiche e più in generale

della comune sensibilità.

La rivoluzione del costume dei turisti mette in discussione i modelli consolidati e domanda offerte alternative qualitativamente articolate – prosegue l’architetto –. ‘Ripensare Cerreto’ è la ricerca di una nuova eccellenza possibile per un insediamento che è parte di un sistema naturalistico ed antropico di straordinario interesse, tanto da essere compreso nel Parco nazionale e nella Biosfera Unesco”. “La Regione Emilia-Romagna e il Comune di Ventasso – spiega il sindaco **Antonio Manari** – stanno investendo e intendono sviluppare il Cerreto. È la principale stazione sciistica dell’Appennino reggiano, ma è anche un centro vivo e abitato tutto l’anno con imprese, famiglie e giovani. Una

cosa fuori dell’ordinario sui nostri crinali. Stiamo investendo per il rinnovamento e ammodernamento del Palaghiaccio, per difendere la vocazione alle attività invernali e per implementare la rete e gli sport outdoor in tutte le stagioni. Lavoriamo per accrescerne la capacità attrattiva”. “Lo studio del Politecnico – spiega **Fausto Giovanelli** – cambia l’approccio dell’insediamento che ha preso il via 70 anni fa. Era solo accesso, parcheggio e servizi per gli sciatori, oggi è ormai una piccola città di montagna con case e servizi alla residenza interessante nelle quattro stagioni. La diversa mobilità, feriale e domenicale, l’efficienza energetica e l’estetica degli edifici e degli arredi, la connessione e il dialogo con la natura bellis-

sima in cui è immerso l’abitato, i laghi, il percorso nella natura tra passo e lago: sono solo idee, ma assolutamente affascinanti. Una di queste, cioè il percorso ciclopedonale tra lago e passo con un punto panoramico vista mare, sta per essere realizzato proprio dal Parco nazionale.”

L’edilizia del borgo è composta principalmente da alberghi, attività commerciali, condomini e seconde case. La favorevole collocazione geografica fa inoltre di Cerreto Laghi una stazione turistica comodamente raggiungibile sia dal versante emiliano che da quello ligure-toscano, grazie ai facili collegamenti con Reggio Emilia, La Spezia ed Aulla.

Cerreto Laghi

Luogo ricco di turisti alla ricerca di un proprio stile

Cerreto Laghi sorge sullo spartiacque e la sulla frontiera climatica tra Europa e Mediterraneo, a ridosso del Passo del Cerreto, crocevia tra le regioni Emilia-Romagna, Liguria e Toscana. Rinomata stazione sciistica, assomma molteplici caratteristiche naturali, paesaggistiche e le dotazioni sportivo-ricreative.

Fisicamente l’abitato, che conta solo poco più di 100 residenti ma migliaia di turisti ogni anno, è racchiuso attorno a un lago appenninico di origine glaciale ai piedi del monte La Nuda (1.344 mslm), tra fitte faggete spesso innevate durante la stagione invernale.



Giuseppe Vignali

Ha dieci piccoli racconti

Dieci titoli, dieci brevi racconti: su Parco nazionale dell’Appennino e Riserva di Biosfera dell’Appennino tosco emiliano; sui due versanti ed eccellenze da scoprire e da non perdere, dai Gessi Triassici ai Borghi di Lunigiana; su “Sciare dagli anni ’60”, trekking nel Parco e bici nel Parco; tra Emilia e Toscana e tra Nord e Sud.

Sono ricchi di suggestioni con mappe foto e didascalie (anche in inglese) gli allestimenti e gli arredi attorno al punto-info turistico di Cerreto Laghi, all’interno della piccola galleria commerciale del condominio Punta Lago. Sono stati realizzati dal Parco nazionale, in dialogo e collaborazione con gli operatori privati, e sono a disposizione di visitatori e residenti nell’imminente periodo natalizio e di fine anno.

Da Cerreto Laghi interviene **Cristina Zampolini**: “Come amministratore del condominio apprezzo il miglioramento estetico della galleria e come esercente ne apprezzo la capacità di accoglienza ai visitatori”.

“Il cambiamento climatico è sempre più sfavorevole all’innervamento naturale, per questo è importante continuare a investire su tutte le diverse valide vocazioni turistiche e ambientali dei laghi, dei boschi e dei panorami del Cerreto – dichiara il direttore del Parco nazionale **Giuseppe Vignali** –.

“

Crediamo comunque nella posizione strategica e nelle tante risorse ambientali e imprenditoriali di Cerreto, che sono capaci di renderlo vivo e interessante tutto l’anno.

Procediamo anche per piccole azioni, in modo che la visione di Cerreto 20/30 e i passi concreti si sostengano reciprocamente. Dopo il Mondiale Funghi ora il nuovo Punto info e presto, grazie a un finanziamento speciale del Ministero dell’Ambiente, una nuova ciclopedonale nel bosco tra passo e il lago”.





“I care Appennino”, un brand di affetto

È concesso a soggetti che realizzano progetti il cui scopo è prendersi cura del territorio, della biodiversità e delle comunità. Ecco a chi è stato sin qui conferito. Luca Ferri (comunità Slow Food):

“A un anno di distanza lo usiamo regolarmente”

di Filippo Lenzerini

Nonostante la piena consapevolezza che esistono rigide regole per usare il nome e il logo dell'Unesco e del programma Mab e in particolare che essi in nessun caso possono essere utilizzati a scopi commerciali, per la Riserva di Biosfera dell'Appennino toso emiliano il tema dell'economia, e quindi delle imprese e della loro richiesta di dare valore all'essere Riserva di Biosfera attraverso un brand, è stato ineludibile, fin dalla fase di candidatura.

Per questo, dopo una approfondita analisi delle esperienze già esistenti nella rete internazionale Mab e un attento ascolto delle esigenze espresse dal territorio, ha definito la propria strategia di branding “I care Appennino” (“Io mi prendo cura dell'Appennino”) attraverso la quale intende contraddistinguere, coinvolgere e supportare i soggetti che sostengono progetti il cui scopo sia lo sviluppo sostenibile e il prendersi cura del territorio, della biodiversità e delle comunità dell'Appennino.



Luca Ferri

“

“I care Appennino” intende essere l'identificazione e la valorizzazione del territorio, delle sue comunità come Riserva di Biosfera.

Non quindi una strategia puramente commerciale, indirizzata a clienti consumatori e turisti, ma rivolta in primis a residenti e imprese, ai protagonisti della vita del territorio, avvantaggiandosi del fatto che l'approccio Mab riesce a parlare al capitale umano e ai giovani del nostro territorio. In tal senso la strategia di brand diventa anche funzionale a individuare una comunità di pensiero, una classe dirigente di questa Riserva di Biosfera, che sia una rete diversa rispetto alle amministrazioni locali, che si identifica in una visione che incontra in profondità la storia, la cultura, le aspettative del territorio e che partecipa alla costruzione di futuro positivo nel segno della sostenibilità e dei valori etici e civili che sono alla base di questo programma Unesco.

Il brand “I care Appennino” viene concesso ad imprese

ed associazioni che realizzano o sostengono progetti il cui scopo è prendersi cura del territorio, della biodiversità e delle comunità dell'Appennino toso emiliano. Per “prendersi cura” può intendersi un agire materiale e/o immateriale, proporzionato alle capacità del richiedente, che determini dei risultati positivi in relazione alle tre funzioni della Riserva di Biosfera:

- conservare e valorizzare la biodiversità ecologica e culturale;
- favorire lo sviluppo sostenibile delle comunità locali;
- svolgere azioni di educazione, ricerca, formazione e monitoraggio.

I primi conferimenti del brand “I care Appennino” sono stati assegnati in occasione della terza assemblea consultiva della Riserva di Biosfera, che si è tenuta a Fivizzano in Lunigiana il 19 febbraio 2019 e hanno riguardato: Bper Banca (progetto “La Scuola nel Parco e nella Riserva di Biosfera”), Comunità Slow Food Appennino Reggiano (progetto “Il mercato della terra dell'Appennino Reggiano”), Enel (progetto “Adattamento pilota della foresta del Lagastrello al cambiamento climatico”), Azienda agricola biologica Montagnana (progetto “Filiera corta e solidale”), Cooperativa Sigeric (progetto “Turismo rurale e responsabile”), Associazioni Il ritrovo di Roberta e Assistenza pubblica Cav (progetto “La prendiamo di petto”), Associazione Obiettivo Casa (progetto “Recupero edilizio per la sicurezza e l'efficienza energetica”). A questi si è poi aggiunto nel corso del 2019 il Gruppo Storico Il Melograno (progetto “iniziativa La via matildica del Volto Santo”).

“La Comunità Slow Food dell'Appennino reggiano - afferma **Luca Ferri** portavoce Slow Food dell'Appennino reggiano, - ha ricevuto il brand ‘I Care Appennino’ per la realizzazione di un mercato dei produttori di montagna nella città di Reggio Emilia. Oggi, ad un anno di distanza, il mercato viene realizzato regolarmente ogni martedì sera dalle 17 alle 19, in Polveriera (piazza monsignor Oscar Romero). Abbiamo anche utilizzato il logo del brand per etichettare i nostri prodotti e rendere chiara la nostra appartenenza alla realtà dell'area Mab Unesco”.



di Gabriele Arlotti

Cooperare con gli altri per essere vivi e attivi tutti

Scuola di Cooperative di Comunità: un appuntamento annuale che cerca di bissare i best case di Valle dei Cavalieri e i Briganti del Cerreto. Giovanni Teneggi lo racconta per l'Italia. Ma i relatori sono tanti. L'obiettivo? È scritto in un singolare algoritmo. Così sono nate in Italia altre esperienze

Un appuntamento annuale, un po' conversazione, un po' ricerca. Promosso dalle storiche cooperative di comunità Valle dei Cavalieri e Briganti del Cerreto, con la cooperazione regionale, con ricercatori d'eccezione come Paolo Venturi (Aiccon) e Flaviano Zandonai (Cgm). È già giunta a cinque annualità la Scuola delle Cooperative di Comunità. Ne parliamo con Giovanni Teneggi, direttore di Confcooperative Reggio Emilia.



Come nasce questa idea di una Scuola?

“Da una conversazione a pranzo nel corso della prima edizione con gli amici che citavo e i operatori comunitari.

Era una giornata autunnale piovosa ma eravamo entusiasti delle emozioni di quelle giornate e non potevamo fermarci.

È nata come l'appuntamento dato ad amici che si volevano assolutamente rivedere proprio lì, fra quelle stesse mura d'Appennino e per quelle strade.

Come se solo lì e con una forte motivazione personale d'incontro e condivisione potesse avere senso un confronto e una formazione comune “non sulla ma alla” cooperazione comunitaria. Ne parlavamo nel ringraziare, con una forma di pecorino di Succiso, la farina di castagne di Cerreto Alpi e il CD de L'associazione, i relatori di quelle giornate venuti da lontano. Avevamo appena conversato su montagne e comunità con Giovanni Lindo Ferretti. L'emozione era grandissima”.

Chi la sostiene e quando è decollata?

È sostenuta da Legacoop e Confcooperative Emilia-Romagna che hanno proposto la Scuola fra i progetti di promozione cooperativa finanziati da Regione Emi-

lia-Romagna ottenendo sempre questo sostegno. Un altro sostegno fondamentale è sempre stato assicurato poi dalle due Cooperative Briganti del Cerreto e Valle dei Cavalieri, da docenti e relatori appassionati e dai partecipanti con proprie quote di rimborso a parte dei costi organizzativi.

Lo strumento cooperativo quanto è fondamentale in questo percorso e perché?

Abbiamo ampiamente compreso che le aree con una minore densità di risorse e flussi sociali, politici e di mercato trovano opportunità di resistenza e crescita solo introducendo cultura, abilità e una determinata intenzione di cooperare. Non si tratta necessariamente e immediatamente di costituirsi in cooperativa ma di collaborare stabilmente condividendo azioni, strategie e obiettivi individuali in una prospettiva comune.

Qui servono istinti e aspirazioni individuali molto forti ma è impossibile realizzarli senza una cooperazione fra loro e, insieme, con soggetti e mercati esterni.

“

La montagna, del resto, ha sempre resistito così: il fine era la proprietà individuale e la sua tradizione familiare; cooperare con gli altri nella trasformazione dei prodotti e nell'aiuto vicendevole era lo strumento necessario.

Nel lungo periodo l'impresa chiusa al territorio e a queste visioni comuni, anche se di successo, consuma e indebolisce il futuro per sé e per tutti.

La mancanza diffusa di questa consapevolezza è uno dei problemi più gravi dei territori montani, anche nell'Appennino toso emiliano.

Come è organizzata e chi partecipa alla scuola? Chi ne sono i docenti? Ci può dare alcuni numeri?

Si tratta di due moduli d'incontro, di due giornate residenziali ciascuno, che si trascorrono abitando insieme in tutti i posti letto disponibili e più vicino possibile a Succiso e Cerreto Alpi.

I partecipanti sono stati fino a qui circa sessanta per ogni

edizione ma con una partecipazione più ampia a singoli eventi e momenti della Scuola. Arrivano da tutta Italia, con partecipazioni da Calabria e Puglia come da Friuli e Piemonte.

Il 'corpo docente' è composto di ricercatori universitari insieme a operatori comunitari, esperti di cooperazione, testimoni diretti, amministratori pubblici. Un appuntamento fisso di tutte le edizioni è con i protagonisti di Valle dei Cavalieri e Briganti del Cerreto, mentori della Scuola con la loro evoluzione, e con Giovanni Lindo Ferretti e la sua narrazione presente delle comunità.



È una scuola, per il suo tipo, unica in Europa?

Non so se è unica e poco interessa che lo sia. Fino a qui è stata unica per chi l'ha partecipata e la ricorda come un appuntamento importante, di passaggio alla dimensione conversativa della cooperazione comunitaria e dello sviluppo dei territori. Il passaggio sociale, politico e

tecnico più importante per lo sviluppo dei territori che va compreso e strutturato. Per me, fino a qui, è stata unica, non ho già visto o partecipato a esperienze simili.

Perché i casi di Valle dei Cavalieri e de I Briganti del Cerreto sono diventati best case? Con quali ingredienti di successo?

Queste due esperienze sono antesignane di due forme di cooperative di comunità fra le più interessanti e diffuse. La cooperativa comunitaria paese nel caso di Succiso e la cooperativa comunitaria di lavoro nel caso di Cerreto Alpi. A Succiso è emblematica e fa scuola la capacità di trasformare nuovamente ciò che si ha in valore individuale e comune. Qui è fortissima l'intuizione del fare insieme e per tutti come strumento necessario per la realizzazione dei sogni individuali: il mix fra storie e scelte individuali e storia del paese è straordinario. Il bar, chiuso, riapre perché diventa anche negozio per tutti; il mezzo per fare la spesa che porta anche la gente a scuola; il forno che fa il pane per i turisti, che lo fa anche per gli abitanti. Tutto reso possibile da scelte individuali molto determinate e visionarie: non ci sarebbe la cooperativa senza i suoi singoli protagonisti e le loro storie, ma non esisterebbero questi senza la cooperativa.

Al Cerreto invece la chiave più profonda è quella generazionale e trasformativa con riguardo sia alla scelta di ritorno dei giovani, sia al loro rapporto con i padri e le madri, e anche con i nonni, personali e del paese.

I giovani hanno scelto di stare e vivere lì e hanno dovuto convincere le loro famiglie di questa possibilità con intuizioni e visioni di trasformazione di quello che c'era per una funzione e un mercato nuovi. Le due tensioni, quella fra comune e individuale a Succiso e quella generazionale e trasformativa a Cerreto sono ancora molto vive e attive, sia nei successi sia nelle fatiche.



Davvero tramite la cooperazione di comunità si può migliorare l'attrattività dei territori? Oltre ai due best case iniziali, quali sono gli altri, per esempio?

Ormai i casi di successo sono molti in tutte le Regioni, difficile segnalarne solo alcuni. Potrei fare il giro d'Italia con Le Valli in Valle Stura e Franco Centro a Mondovì (Piemonte), di Linfa in Valle Trompia/Valle Sabbia e Rais in Val Brembana (Lombardia), Albero di mango a San Nicolò e Ainsei d'Auronzo (Veneto), Laudato Sii all'Isola del Giglio (Toscana)... potendo proseguire con la citazione di più realtà, molte di più, di re-

gione in regione. L'algoritmo della cooperazione comunitaria è semplice ma immancabile nel creare nuove opportunità: (aspirazioni individuali X opportunità e bisogni comuni) + (risorse locali X mercati nuovi esterni) + (sapere tradizionali X tecnologie e visioni giovani) + (nativi X ritornanti X alieni) + (rischi personali X fiducie comuni) + (determinazione X tempo). Tutto qui.

Quali sono oggi, sul territorio nazionale, le altre cooperative di comunità nate dopo l'esperienza reggiana?

Riferendomi al passaggio precedente dirò solo della prima e dell'ultima. Ce n'è stata una prima che non va dimenticata e che segna la necessità della condizione culturale di questi processi di sviluppo: si tratta di Cooperativa del Teatro Povero di Monticchiello nata nel 1980

dopo un'incubazione iniziata nel 1967 in questo paese del senese. L'ultima più vicina a noi, a San Leo in provincia di Rimini nell'omonimo borgo storico dove è nata Fermenti leontine.

Ma i territori più fecondi dell'ultimo anno sono stati Toscana e Abruzzo. In quest'ultima regione se ne contano ormai venti e in un'area dalle difficoltà strutturali molto note. L'ultima notizia da una giovanissima cooperativa toscana della quale leggo il messaggio ricevuto che mi sembra dica tutto: '2 gennaio.

Prima assemblea della cooperativa di comunità Cooper-Pracchia. Il paese tutto presente, cinque lavoratori di cui quattro sotto i 30 anni. Che soddisfazione!

Cosa è la scuola delle cooperative di comunità

Tra ricerca e conversazione: ecco la scuola

"Formalmente - spiega Giovanni Teneggi - la Scuola delle Cooperative di Comunità è un evento di ricerca e formazione proposto annualmente dal movimento cooperativo emiliano romagnolo con le Cooperative Briganti del Cerreto e Valle dei Cavalieri. L'organizzazione è, infatti, curata da queste cooperative con Legacoop e Confcooperative Emilia-Romagna, il supporto dei rispettivi Enti di Formazione Demetra e Irecoop e la supervisione di Aiccon, istituzione universitaria bolognese di ricerca universitaria nel campo dell'economia cooperativa e sociale.

Per una risposta di sostanza direi invece che si tratta di una conversazione di ricerca, confronto e approfondimento sulla cooperazione di comunità nata con alcuni amici di queste esperienze, in particolare i ricercatori Paolo Venturi (Aiccon) e Flaviano Zandonai (Cgm) e allargata poi nel corso delle cinque edizioni realizzate fino a qui alle più interessanti iniziative di sviluppo comunitario note nel nostro Paese e in continua evoluzione. Rispetto a questa dimensione, cuore della Scuola, le quattro giornate della Scuola a Cerreto Alpi e Succiso sono quasi un'autoconvocazione di operatori comunitari e altre figure interessate al fenomeno che serve

a rivedersi, aggiornarsi, condividere nuove notizie, ampliare la conoscenza comune e, tutte le volte, immancabilmente, sorprendersi di esperienze inedite".

La scuola è organizzata ora in un contratto di rete tra i promotori. "È stata una scelta organizzativa e di stabilizzazione dell'esperienza maturata fino a qui per favorire i rapporti istituzionali e di sostegno per la sua continuità".

Gli incontri che lei tiene sulle cooperative di comunità in giro per l'Italia sono parte della Scuola? Se sì quali sono i luoghi nei quali l'ha promossa? "La conversazione della Scuola e i suoi stimoli sono parte di tutti coloro che la partecipano e la vivono, ce li portiamo dietro ma non c'è un collegamento formale. Oggi il processo di diffusione è molto ampio e articolato. Le mie tappe nel solo mese di gennaio nell'ambito del progetto di Confcooperative/FondoSviluppo che coordinano sono state a Ostana in Piemonte, a Fano nelle Marche, a Priverno nel Lazio, a Campolattaro in Campania, con Gal del Molise e dell'Abruzzo, con Fondazione Cariplo in programmi per le aree interne della Lombardia".

"La scuola - afferma Oreste Torri presidente cooperativa Valle dei Cavalieri - è un appuntamento con il quale si cerca di mettere in evidenza un nuovo possibile modello di opportunità socio-economica, da promuovere soprattutto nei territori di montagna, i più spopolati e di crinale, oggi definiti più comunemente aree interne. Il nuovo modo di approcciare queste tematiche trova un consenso diffuso. Lo riscontro direttamente

quando sono invitato in giro per l'Italia a incontri, promossi dalle varie associazioni economiche e istituzionali come rappresentante della Valle dei Cavalieri. Siamo riconosciuti come esempio e contenti di scambiare esperienze.

L'intervistato

Giovanni Teneggi

Giovanni Teneggi ha 51 anni, nativo di Rosano di Vetto vive con la sua famiglia a Castelnovo ne' Monti. Direttore di Confcooperative Reggio Emilia per questa Associazione segue a livello nazionale progetti di animazione e sviluppo locale. Su questo tema è autore di E le montagne s'inclinano ad ascoltare, AbaoAqu, 2015 e coautore di Riabitare l'Italia, Donzelli Editore, 2018.



Dagli Appennini alle Alpi, le cooperative di comunità prese a modello

Luca Riccadonna, fondatore di “Fuoco” che nelle Valle delle Giudicarie Esteriori è il primo esempio trentino del genere. La nostra filosofia: “Esportare quello che funziona laddove non esiste”

di Beatrice Minozzi

È nata come un punto di riferimento per lo sviluppo della ricerca sui modelli di cooperazione per lo sviluppo delle aree “dimenticate dallo Stato e dal mercato” e oggi è diventata un contratto di rete tra associazioni cooperative, enti di formazione ed enti di ricerca.

È questa la parabola crescente della Scuola delle Cooperative di Comunità, il progetto inserito nel Master Plan della Riserva di Biosfera dell'Appennino tosco emiliano che nasce da un'idea delle cooperative di comunità “storiche” Valle dei Cavalieri e Briganti del Cerreto con le Associazioni cooperative Confcooperative e Legacoop tesa a valorizzare l'esperienza delle due fortunate realtà come casi e luoghi di studio. “La scuola, giunta alla sua quinta edizione, è frequentata da persone con interessi diversi – spiega Luca Riccadonna, relatore della scuola e socio fondatore della Cooperativa Fuoco, prima cooperativa di comunità trentina, che si pone lo scopo di incentivare i giovani a conoscere, amare e soprattutto operare nel territorio che li circonda -. C'è chi ha già costituito una cooperativa, chi vorrebbe farlo, chi ha per ora solo annusato questo mondo. Una cosa, però, accomuna tutti: l'amore sconfinato per le nostre terre”.

“

Ed è proprio da questo amore, così forte, così viscerale, che nasce il fermento che spesso anima questi territori.

“La Scuola si pone, tra gli obiettivi, quello di studiare e valorizzare le condizioni e gli esiti di successo della cooperazione di comunità nelle aree interne, quelle per così dire ‘dimenticate dallo Stato e dal mercato’ – aggiunge Riccadonna, la cui cooperativa ha sede nella Riserva di



Luca Riccadonna

Biosfera “Alpi ledrensi e Judicaria”, in provincia di Trento. Ma la cosa divertente è che durante gli incontri emerge subito che se da un lato si tratta di territori marginali, dall'altro proprio il fatto di essere territori ‘dimenticati’ dà vita a un'effervescenza territoriale che spesso si traduce nella costituzione di cooperative di comunità”.

La teoria di Riccadonna, quella che cerca di trasmettere anche ai suoi ‘studenti’, è quella che “nelle zone marginali l'innovazione non stia

tanto nell'inventarsi servizi mai visti o offrire cose inesistenti o improbabili, ma nel prendere quello che in un luogo funziona ed esportarlo in altri luoghi dove ancora non esiste, regalando così un'innovazione di processo”. “Tanto parlare di concorrenza in un mercato globalizzato non ha certo senso – precisa Riccadonna – perché quel fuoco che nasce dall'attaccamento al proprio territorio deve diventare una sana sfida con l'obiettivo finale di far emergere, piano piano, tutti i territori”. E la Scuola delle Cooperative di Comunità, riconosciuta a livello nazionale, è il punto di contatto per queste esperienze, che sfrutta la vera chiave di sviluppo delle imprese di comunità, ovvero la contaminazione.

Contaminazione e incontro tra esperienze diverse, come diverse sono le attività che le cooperative di comunità portano nei territori nei quali nascono e crescono: dal negozietto di paese, al cinema in pieno centro urbano, dai progetti sulla forestazione alla cura del verde e del territorio fino al turismo agreste, scolastico e di comunità.

“L'esperienza delle cooperative di comunità è declinabile in molti modi diversi – conclude Riccadonna – e la radice comune è molto difficile da investigare: io credo che stia nel fatto che per ognuno di noi il luogo più bello al mondo sia la propria casa”.



La cooperativa di Fuoco

Parole d'ordine: condivisione e partecipazione

Nata dal desiderio di alcuni ragazzi delle Giudicarie Esteriori, la Cooperativa ha lo scopo di incentivare i giovani a conoscere, amare e soprattutto operare nel territorio che li circonda, perché fintanto che tali persone sceglieranno di viverlo, esso non morirà mai. Un continuo esplorare per conoscere la bellezza e la ricchezza dei propri luoghi, della propria storia e delle proprie tradizioni affinché la comunità continui, di generazione in generazione, a crescere, a trasformarsi e radicarsi in armonia con il suo straordinario paesaggio. Tra loro non solo ragazzi, ma anche qualche persona con un po' più d'esperienza; un gruppo eterogeneo con competenze completamente diverse, un mix valido. Attraverso questa forza collettiva di partecipazione e di condivisione della cooperativa,

provano il piacere di essere partecipi del processo di realizzazione della propria comunità: vedere un qualcosa partire dal “basso” e crescere, dà nuove speranze. Il motto è “Dare la possibilità a chi vuol fare di fare” e le parole d'ordine sono: aggregazione, collaborazione e scambio d'idee. Ogni piccola idea imprenditoriale, ogni attività, ogni manifestazione, ogni associazione, ogni singolo volontario presente è un tassello fondamentale che compone la base per rendere la nostra valle la più bella del mondo. Avere dei sogni e il coraggio e l'incoraggiamento per realizzarli è ciò che più di tutto caratterizza il vivere in una comunità. Sì, perché per fare devi essere. E ci tengono a ricordare: “Il cervello non è un vaso da riempire, bensì un fuoco da accendere.”



Quindici studenti dal nord Italia per gustare la Lunigiana

A scuola di turismo responsabile e sostenibile.

Pierangelo Caponi di Sigeric: “Si è creato un grande gruppo di lavoro e ci sarà una seconda edizione”

di Riccardo Sordi

Valorizzare il turismo sostenibile e responsabile perché possa diventare traino per lo sviluppo del territorio e occasione per incrementare i posti di lavoro, con lo sguardo rivolto in particolare all'occupazione dei giovani. Con questo obiettivo, si è tenuta, dal 4 al 7 settembre 2019 in quattro diversi luoghi della Lunigiana, la prima edizione della Scuola di Turismo Responsabile organizzata da Sigeric, in collaborazione con il Centro Studi e Ricerche di Fondazione Campus - Lucca, sul tema del Turismo Rurale ed Enogastronomico.

“

Un modo per riflettere

ci ha raccontato **Pierangelo Caponi**, guida turistica di Sigeric, e tra gli organizzatori della quattro giorni – su come si possa valorizzare un territorio ricco da un punto di vista rurale ed enogastronomico, ma evitando l'effetto Cinque Terre', quindi l'eccessiva sovraesposizione turistica". Quindici studenti (con 8 borse di studio) provenienti da varie zone d'Italia, soprattutto del centro nord, composti da giovani guide o studenti universitari che hanno assistito alle lezioni di docenti e operatori di settore, e hanno concluso la loro esperienza in Lunigiana con gli auguri di Dario Vergassola e una Lectio Magistralis di Silvio Barbero, fondatore di Slow Food e vice presidente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo che ha concluso la manifestazione.

Le lezioni si sono svolte in tre Comuni dell'area Mab: a Fivizzano, nel Centro Didattico "Pieve di Sorano", a Lucciana Nardi, nella Biblioteca Naturale "Albino Fontana" e all'Agriturismo Montagna Verde di Apella Centro Visita del Parco nazionale e a Bagnone nel Museo Archivio della

Memoria, ed hanno toccato tre diversi argomenti: come raccontare dal punto di vista della comunicazione il territorio, poi temi più tecnici legati alla legislazione e all'economia per chiudere con un convegno sul commercio e il marketing.

Ma non solo teoria, c'è stato spazio anche per "gustare" le lezioni imparando, andando in agriturismi e ristoranti lunigianesi, dove docenti e ragazzi hanno testato in prima persona il piacere della gastronomia slow e dei prodotti tipici, visitando aziende agricole e agrituristiche, e partecipando a laboratori pratici. I ragazzi si sono divisi in tre gruppi e hanno elaborato tre progetti per valorizzare altrettanti prodotti simbolo della Lunigiana: il miele Dop, la farina di castagno Dop e l'olio extravergine Igp. Progetti che sono stati esposti nel corso dell'ultimo giorno del corso come l'idea di realizzare un "museo del miele" che possa permettere un viaggio multimediale per far capire ai visitatori i vari passaggi per ottenere il dolce frutto delle arnie, o ancora il progetto di realizzare un percorso

per famiglie per vivere l'esperienza della raccolta delle olive o ancora l'idea di far vivere la castagna in una giornata che non sia solo una semplice 'mondinata', "ma che sappia raccontare la storia di questo frutto tanto importante per la nostra storia.

Sicuramente – sottolinea Caponi – ci ha fatto piacere vedere la passione e l'impegno di questi ragazzi, molto preparati ed attenti, e ci attiveremo per avviare i progetti che ci hanno lasciato in dote.

Ma la cosa bella è che si è creato un grande gruppo di lavoro e continuiamo a mantenere i contatti con chi ha partecipato per mettere in campo idee nuove per valorizzare il turismo". Dimostrazione che il corso è stato un successo "e ci sarà una seconda edizione nel 2020 dedicata al Turismo Responsabile dal punto di vista dell'outdoor e dell'avventura".



La Riserva di biosfera può diventare un itinerario turistico

L'idea di un brand per Lunigiana e Garfagnana. L'intervista a Giovanna Zurlo dell'Associazione operatori turistici Lunigiana

La passione per la montagna, per la Lunigiana, per i paesaggi incontaminati dell'Appennino lo testimonia la storia stessa di Giovanna Zurlo, presidente dell'Associazione operatori turistici Lunigiana (Aotl), che dalla sua residenza di Massa ha deciso, qualche anno fa, di abbracciare il suo sogno e dopo aver girovagato in molti luoghi lunigianesi, ha trovato il sito che per lei rappresentava la realizzazione personale.

Si è così stabilita nel fivizzanese, dove ha acquistato e ristrutturato un edificio che è divenuto un agriturismo nel 2013. L'associazione di cui Giovanna è presidente nasce nel 2011, subito dopo la drammatica alluvione che ha coinvolto la Lunigiana. "È nata per la necessità – evidenzia – che era quella di rilanciare il nome della Lunigiana che in quel periodo stava soffrendo di una immagine poco felice nei confronti". "L'obiettivo di fondo, – racconta ancora la Zurlo –, è quello di rendere sempre più appetibile il territorio. Bisogna realizzare un marchio, un brand comune di Lunigiana e Garfagnana per offrire al turista uno spettro di proposte varie e accattivanti. Perché da soli si riesce a fare poco, insieme le possibilità aumentano". Un'associazione che in questi anni si sta impegnando per la valorizzazione turistica delle risorse del territorio in particolare delle loro potenzialità paesaggistiche, culturali, storiche, naturalistiche, tradizionali, sociali, agricole e gastronomiche.



“

“Nel giro di questi anni abbiamo portato in loco quasi un centinaio di tour operator provenienti da tutta Europa, e non solo. Iniziato a lavorare con la stampa ospitando diversi giornalisti di testate estere, i primi venivano dall’Australia”.

Forse il progetto cui la Zurlo dedica maggiore attenzione e se possiamo permetterci quasi "affetto" è lo Slow Travel Fest, tre giorni di avventure, escursioni, laboratori e spettacoli per famiglie e per tutti nella natura della Lunigiana a cavallo tra primavera ed estate alla metà di giugno.

“È un appuntamento dedicato agli amanti della natura, delle escursioni, pensato per un pubblico multigenerazionale ma in particolare dedicato alle famiglie e ai bambini. Il festival inaugura con un ricco programma di attività che permetteranno di esplorare questo affascinante lembo di Toscana che si apre tra l'Appennino tosco emiliano e le Alpi Apuane, tra i borghi e i boschi attraversati dalle antiche Vie Francigena e del Volto Santo. Eventi che permettono ai partecipanti di viaggiare con il corpo e la mente nella Lunigiana e all'interno della riserva Unesco Uomo e Biosfera Appennino tosco emiliano”.



Pierangelo Caponi



Giovanna Zurlo (sinistra)

Appennino e terremoti: cosa si può fare

Rischio sismico, serve una nuova cultura. Per questo si è costituita in Lunigiana l'associazione Obiettivo Casa.

L'intervista a Emilio Bertolini: "Grandi vantaggi con l'ecobonus"

di Cecilia Tondelli

L'intervista a **Emilio Bertolini**: "Grandi vantaggi con l'ecobonus" L'associazione "Obiettivo Casa" ha un proposito ambizioso. Nella Riserva di Biosfera dell'Appennino tosco emiliano intende sensibilizzare la cittadinanza e i professionisti sull'importanza della prevenzione sismica - conveniente sia in termini economici che per la salvaguardia dell'ambiente -. Intende quindi favorire l'utilizzo degli eccezionali benefici fiscali previste sia per la messa in sicurezza sia per la riqualificazione energetica dei fabbricati e delle facciate. Scopriamo il perché. Come noto, l'Appennino è a forte rischio sismico. I terremoti sono numerosissimi, ma per la maggior parte sono avvertiti solo dagli strumenti e non dall'uomo.

Dal 1995 nell'Appennino, tra Fivizzano e Reggio Emilia, sono state percepite distintamente circa sei scosse, quasi tutte superiori ai 5° della scala Richter. L'associazione "Obiettivo Casa" nasce, per volontà di otto geometri, nei territori della Lunigiana: è abilitata a compiere sopralluoghi agli edifici post sisma. Tra gli scopi dell'associazione c'è anche quello di valorizzare e salvaguardare il patrimonio abitativo delle Riserve di Biosfera, poiché tutti gli edifici fanno parte dell'ambiente e sono uno strumento utile alla conservazione delle aree a bassa densità abitativa, mantenendo di fatto un presidio sul territorio. Ne parliamo con Emilio Bertolini, uno dei fondatori di "Obiettivo Casa".

Tra gli scopi della vostra associazione ci sono il recupero edilizio e l'efficienza energetica, cosa s'intende esattamente?

Si tratta di interventi attraverso i quali si agisce sulla parte strutturale dell'edificio rendendolo efficiente rispetto alla normativa vigente pur rispettando il più possibile le caratteristiche originarie (quali materiali e finiture), senza prescindere da un'analisi storica del contesto in cui si va a intervenire. Contemporaneamente, proprio perché si interviene anche sulla parte strutturale, è possibile e conveniente esaminare sia le problematiche energetiche, andando ad inserire tutti gli elementi necessari sull'involucro esterno, sia quelle legate all'impiantistica che consentano di contenere lo

spreco di energia andando ad utilizzare le energie alternative: eolico, solare termico e fotovoltaico e anche, eventualmente, il geotermico.

L'Appennino è considerato un territorio sismico, cosa si può fare dal punto di vista della sicurezza?

Si può intervenire sui fabbricati esistenti con interventi di prevenzione sismica che possono aumentare la sismo-resistenza delle nostre abitazioni.

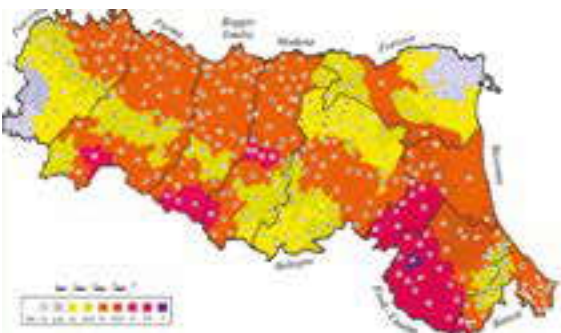
Per i singoli proprietari quali vantaggi possono derivarne?

Innanzitutto più sicurezza per tutti; maggiore risparmio energetico e vantaggi economici grazie agli interventi messi in campo dal governo con leggi dedicate. Per l'economia dei nostri territori, dove abbiamo professionisti, imprese edili, artigiani in grado di realizzare i lavori. Il risparmio delle famiglie si consoliderebbe nel patrimonio edilizio e farebbe altresì da volano per creare direttamente lavoro in loco.

Come bisogna agire per preservare l'ambiente circostante?

Attraverso l'efficientamento energetico, con un insieme di operazioni che possono riguardare edifici pubblici, privati, complessi aziendali e attività e che permettono di contenere i consumi energetici, ottimizzando il rapporto esistente tra fabbisogno energetico di luce e gas e il livello di emissioni: si tratta, in altri termini, di un insieme di pratiche che permettono di sfruttare al meglio le fonti energetiche.

Quali risorse si possono utilizzare per il recupero edilizio in merito al patrimonio ambientale?



Intensità massima MCS assegnata ai comuni dell'Emilia-Romagna (valori indicati nelle colonne NP delle tabelle in Appendice). Il numero riportato in ogni comune corrisponde a quello indicato nelle tabelle suddette (da Mantovani et alii, 2013).

Si può usufruire di molte agevolazioni: dal bonus ristrutturazione all'ecobonus della legge di bilancio del 2020.

Per il futuro cosa significa aumentare la conoscenza in materia di prevenzione sismica?

Aumentare la conoscenza in materia di prevenzione sismica sugli edifici vuol dire ridurre il rischio di perdere tutto ciò che abbiamo creato con grandi sacrifici econo-

mici e in alcuni casi anche le persone amate... Da questo punto di vista siamo molto carenti. Immaginiamo che lo stato domani cambi la legge di bilancio e dia incentivi economici per l'acquisto di auto di lusso. Non oso pensare l'affluenza che ci sarebbe negli autosaloni...

In Italia 30.000 eventi sismici di media e forte intensità

Il sisma del 1920 tra Garfagnana e Lunigiana insegnò molto

L'Italia è un paese caratterizzato da una antica e lunga tradizione scritta. Di conseguenza la conoscenza della sismicità è resa possibile dal grande numero di documenti e informazioni sugli effetti che nel passato i terremoti hanno provocato nelle diverse aree geografiche della nostra penisola. Per ognuna sappiamo quanti terremoti si sono verificati, almeno nell'intervallo di tempo per il quale sono disponibili le informazioni e quanto sono stati forti. Questo è il primo passo verso la definizione della "pericolosità sismica", la definizione di uno degli elementi necessari per valutare il rischio sismico di un territorio.

Negli ultimi 2500 anni il nostro Paese è stato interessato da più di 30.000 eventi sismici di media e forte intensità (superiore al IV-V grado della scala Mercalli) dei quali circa 560 di intensità uguale o superiore all'VIII grado (in media uno ogni 4 anni e mezzo). Solo nel XX secolo ben 7 terremoti hanno avuto una magnitudo uguale o superiore a 6.5 (con effetti classificabili tra il X e XI grado Mercalli). L'Italia è dunque un paese a elevata sismicità caratterizzato da aree nelle quali i terremoti avvengono spesso ma sono di bassa energia (come Colli Albani a Sud di Roma, area vesuviana, area etnea) e da aree dove i terremoti avvengono più raramente ma sono di elevata energia (ad esempio Appennino calabro e Sicilia orientale). Considerando i terremoti fino al VI grado della scala Mercalli, che producono cioè solo danni lievi, tutto il territorio nazionale (a parte la Sardegna) è stato almeno una volta interes-

sato da una scossa di questa intensità. Se consideriamo invece eventi di intensità superiore, non sono mai stati interessati il Piemonte, parte della Lombardia e dell'Alto Adige, la costa tirrenica dalla Versilia al Fiume Volturno, quella adriatica a sud di Ancona (escluso il Gargano) e il Salento. Buona parte dell'edilizia storica dell'Appennino tosco emiliano è successiva al 7 settembre 1920, quando avvenne il terremoto della Garfagnana e Lunigiana. Esso causò notevoli danni anche sul versante emiliano. Secondo le stime dell'epoca furono 171 morti e 650 feriti. È stato uno degli eventi sismici più distruttivi registrati nella regione appenninica nel ventesimo secolo: fu il più forte mai registrato in Toscana in tempi storici, nonché quello con il più alto numero di vittime del novecento, superando quello avvenuto l'anno precedente in Mugello.

Grazie alla buona copertura di notizie, alla disponibilità dei documenti ufficiali sui danni e all'abbondanza di registrazioni da stazioni di sorveglianza in tutta l'Europa, è stato considerato come un caso di studio di prim'ordine per migliorare la conoscenza della tettonica e dell'analisi macrosismica.

Cent'anni dopo il sisma, il sindaco Gianluigi Giannetti ricorda quel tragico evento così: "Un doveroso pensiero per le vittime causate dal terremoto e, da qui, l'impegno per continuare ad agire attrezzando Fivizzano a reggere alle conseguenze dei terremoti, coi quali occorre convivere pur essendo un rischio permanente. Stiamo operando per mettere in sicurezza gli edifici pubblici e, grazie ai forti incentivi fiscali e alle iniziative della Regione anche per promuovere micro investimenti per gli interventi dei privati".

La parola allo storico

Ricostruire di terremoto in terremoto. Fra le carte dell'Archivio Parrocchiale della Chiesa di San Michele Arcangelo di Sassalbo ho ritrovato un voluminoso carteggio, una cronaca che narra del terremoto del 6 e 7 settembre 1920. Ho così potuto rileggere fra le righe di una meticolosa ricostruzione degli eventi (il diario di don Pinelli, parroco di allora) quanto ascoltato mille volte dal racconto delle nonne, nelle sere "a veglia". Dai racconti "del" terremoto ho imparato a conoscere la gente di Sassalbo, i nostri bisnonni, le loro abitudini si affacciano alla narrazione, il loro carattere, la loro superstizione, la loro grande ma dignitosa povertà; da essi emerge chiara una dimensione di vita, quella di un Paese di Appennino, dove forte è il senso della solidarietà, della religiosità, dove i ritmi di vita dell'era rurale cominciano impercettibilmente a cadere sotto il rombo del motore a scoppio dei soccorritori, spesso scambiato per il brontolio del terremoto. Uomini e Donne d'Appennino che non si sono mai arresi ed hanno sempre saputo ricostruire, di secolo in secolo, di terremoto in terremoto. (Emanuele Bertocchi, storico ed esperto del territorio, autore fra gli altri del libro Sassalbo Popolo di San Michele Arcangelo. Originario di Sassalbo).



Portare nel mondo la qualità della cucina tradizionale. Con un concorso

Upvivism è un contest gastronomico a Km Zero. A base di prodotti e gastronomia dell'Appennino

di Doris Corsini e Ivana Cavalletti

Upvivism – Biosfera Gastronomica a Km0 è l'evoluzione del concorso "Menù a Km0" realizzato dal Parco nazionale sin dal 2008 che ha avuto grande seguito fra ristoratori e produttori d'Appennino arrivando a coinvolgere più di cento imprese.

Il territorio dell'Appennino tosco emiliano vanta una straordinaria ricchezza di prodotti agroalimentari di alta qualità e cultura enogastronomica. Grazie alla sua diversità di clima e di paesaggio, il territorio del Parco nazionale detiene un importante primato: è al primo posto tra Parchi e Aree protette del nostro Paese per prodotti agroalimentari di qualità, ben 64 a marchio Dop, Igp e Presidi Slow Food. Una biodiversità allevata e coltivata nei microclimi dei due versanti, intrecciata a storie e culture.

“

Il concorso "Appennino Gastronomico - Menu a Km zero" ha proposto, per quasi dieci anni, un percorso del gusto nel Parco nazionale per scoprire queste eccellenze e il loro legame con i luoghi di produzione, valorizzando il prezioso patrimonio gastronomico locale per definire il settore turistico verso un'offerta sempre più caratterizzata nella specificità del suo territorio.

La collaborazione con Alma, la Scuola internazionale di Cucina italiana di Colorno e con Coldiretti sottolinea l'intento non solo di re-

cuperare, ma anche di qualificare le peculiarità agro-alimentari d'Appennino e rappresenta per l'intero territorio un'occasione di marketing territoriale e di rafforzamento del turismo enogastronomico lungo tutto l'anno.



Andrea Sinigaglia, direttore generale Alma: "Il concorso centra appieno la mission della nostra scuola: portare nel mondo la qualità e promuovere il patrimonio agroalimentare italiano attraverso la formazione. Sicuramente facendo questo c'è un livello più evidente: quello dei grandi prodotti, sotto i riflettori tutti i giorni. Poi c'è un lato meno evidente, ma che è il vero tessuto dell'italianità: i prodotti dei territori. Sono loro che a volte, risultano eroici nell'intento di tener vivo, come presidio, l'Appennino o altre realtà che si coinvolgono. Fare incontrare figure consimili di provenienza diversa è la parte più importante di questo contest, questa "compagnia" professionale credo possa dare veramente una grande speranza a chi si impegna tutti i giorni, con grandi difficoltà, in questi paesi spesso dimenticati". Il progetto non vuole essere una

semplice "gara di cucina", ma intende affrontare uno dei temi chiave della sostenibilità e cioè il rapporto fra l'uomo e il cibo. Usare prodotti di elevata qualità a chilometro zero, favorire razze e varietà locali per conservare la biodiversità, proporre

e recuperare ricette che riutilizzano i prodotti in modo da ridurre lo spreco alimentare: queste sono solo alcune delle finalità del progetto.

"Il progetto, iniziato nel Parco nazionale, - afferma la coordinatrice Chiara Viappiani - è via via cresciuto sia dal punto di vista geografico sia per numero di attori: dapprima ha interessato tutta la Riserva di Biosfera, poi è stato aperto a altre Riserve della Biosfera, fino ad arrivare, lo scorso anno, a cinque Riserve: "Alpi Ledrensi e Giudicarie", "Delta del Po", "Appennino tosco emiliano", "Sila" e "Isole di Toscana". Upvivism ha riscosso anche notevole successo mediatico nazionale e internazionale: nel 2015 il tema fu lo stesso di Expo 'Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita'. Dopo la Conferenza internazionale Mab Unesco al Castello di Torrechiara (Langhirano) nel 2016 dedicata al "Branding delle Riser-

ve di Biosfera Attraverso Prodotti di Alta Qualità e Gastronomia", è stato poi presentato a Euromab a Dublino e, nel 2019, a Parigi, nella sede Unesco è stato organizzato un evento gastronomico ispirato a Upvivism che ha presentato le eccellenze delle Riserve italiane e della loro ric-

chezza di usi del cibo che consentono di risparmiare cibo".

Il futuro di Upvivism – Biosfera gastronomica è indirizzato a esplorare il rapporto fra cibo e sostenibilità con particolare accento sulla conservazione della biodiversità che è una delle principali sfide dell'umanità

tà per i prossimi anni. Saranno coinvolti nuovi partner a livello nazionale e internazionale senza tralasciare le origini del progetto che si fonda sull'impegno dei singoli produttori e ristoratori delle Riserve della Biosfera e che rappresentano le vere radici della sostenibilità.



Barbara Maffei



Chiara Viappiani



Stefania Lugari - Ermanno Casoni



Andrea Sinigaglia

Consapevolezza e crescita

L'agriturismo Montagna Verde ad Apella, Licciana Nardi, in Lunigiana è ristorante tipico, con alloggi in ospitalità diffusa, sia nel borgo di Apella sia nella torre monastero, una fattoria didattica e la cooperativa agricola biologica per la produzione dei principali ingredienti del ristorante. Produce miele biologico e farina di castagne Bio e Dop della Lunigiana. "Per noi il concorso Upvivism - racconta Barbara Maffei socia e figlia del titolare Mario - ha rappresentato una bella vetrina per il territorio, i suoi prodotti e la

cucina tipica, ma anche una sfida per i cuochi a interpretare in modo innovativo, senza rompere con il passato e la sua cultura e i prodotti offerti. È stato anche stimolo per attrarre nuovi ospiti e aiutare a rendere il prodotto tipico sempre attuale e versatile, anche all'evolversi dei gusti e del modo di fare cucina. Il concorso ha avuto anche un ruolo importante negli anni nel contribuire alla crescita delle comunità appenniniche e alla consapevolezza del cosiddetto 'Km0' e dell'approccio sostenibile della cucina"

Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei di Monia Tamburini

Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei (Brillant-Savarin A., Fisiologia del gusto, 1826) e aggiungerei, dimmi come mangi e ti dirò come sei. Il cibo ha un portato culturale, emozionale e sensoriale e questo vale per il mondo intero. Il cibo e la sua condivisione assume significato sociale e relazionale, che si porta oltre al valore nutritivo e la necessità di alimentarsi e può costituire una porta di ingresso in una comunità e una chiave di lettura per un territorio accogliente: il rituale della disposizione della tavola e delle vivande, la cura nel cucinare riporta a riti quotidiani preziosi quanto necessari e a sostegno della base culturale di ogni area e come metafora di valori. Partiamo dal pre-

supposto che la partecipazione alla mensa è un primo segno di appartenenza al gruppo. Chi partecipa alla mensa Upvivism? In tavola una commissione scelta degusta e interpreta e i prodotti e le convenzioni alimentari sono viste come l'espressione verbale dell'identità di un territorio. Può essere morbido, gustoso, saporito nelle zone di mare, o al contrario forte, ruvido e deciso nelle zone di montagna. L'estro dei ristoratori veicola il cibo in uno scambio di auto presentazione e attraverso codici di comunicazione trasmettono valori simbolici e significati ben precisi: l'alimento contiene e trasporta cultura, tradizioni e identità in modo vivo, diretto, immediato e fisico.

Ristoratori che si mettono in gioco

Il ristorante Capolinea di Castelnuovo ne' Monti è un locale accogliente e raffinato, che sa coniugare il buon gusto all'estro creativo, utilizzando solo prodotti del territorio e a filiera corta, con un occhio attento all'ecologia e alla salvaguardia dell'ambiente. "Il concorso Upvivism, visto dalla parte del ristoratore, - afferma Laura Casoni, figlia dei titolari Ermanno e Stefania Lugari - significa mettersi in gioco su ricette, anche innovative, che valorizzino i prodotti e la materia prima a km 0 di cui disponiamo abbondantemente nel nostro Appennino. Essendosi ampliato in questi

anni, Upvivism ha fornito la possibilità a differenti Riserve di Biosfera di entrare in contatto e approfondire le conoscenze reciproche e di biodiversità.

La valorizzazione della materia prima e del km 0 - conclude Laura - è una componente fondamentale dell'operato del nostro ristorante fin dalla sua apertura ultratrentennale, che viene ulteriormente sottolineata dall'interesse generale che di recente è sempre più rivolto alla genuinità e alla sostenibilità".

Innamorarsi nel Mab: la storia di Davide e Francesca

Rifugio Isera: l'esperienza vincente di due giovani nell'Appennino.
Accade a Corfino (Lucca)

di Cecilia Tondelli

Si sono conosciuti al meeting mondiale dei giovani Mab nel Delta del Po nel settembre del 2017. Entrambi nel Mate, il gruppo informale inviato per l'occasione dalla Riserva di Biosfera Appennino tosco emiliano.

“

Si sono innamorati... e ora lavorano assieme.

Questa introduzione singolare ci porta ad affrontare, in maniera nuova, il fenomeno dello "spopolamento" in relazione ai giovani e alla montagna. Le possibilità di lavoro in città, infatti, sono maggiori. Alcune volte però la montagna offre possibilità di lavoro e impiego diverse. **Davide Santi e Francesca Orsoni** sono due giovani di 32 anni che hanno deciso, assieme, di aprire un albergo diffuso, il primo in Garfagnana, nella storica casa di Davide a Corfino in provincia di Lucca.

Studente in Scienze biologiche a Pisa, Davide ha deciso nel 2016, dopo diverse esperienze nella ristorazione, di tornare nel paese d'origine. Assieme a lui si è unita in questo progetto, in un secondo momento, Francesca, originaria di Bologna, guida ambientale escursionistica e medico veterinario con un master in gestione e conservazione dell'ambiente e della fauna. In particolare, i due giovani sono

parte del Gruppo Mate: un gruppo che ha l'intento di aumentare la consapevolezza dei cittadini della Riserva di Biosfera sulle potenzialità del riconoscimento Unesco, ma anche di allargarsi ad altri ragazzi.

Davide e Francesca: avete fatto una scelta controcorrente, come nasce il rifugio Isera?

Il Rifugio Isera, di proprietà dell'Unione dei Comuni della Garfagnana, è un centro turistico situato all'interno del Parco nazionale e al confine con la Riserva Naturale Statale



Francesca Orsoni e Davide Santi

dell'Orecchiella. Dista dieci minuti di macchina dal paese in cui viviamo, Corfino. Da quando l'abbiamo preso in gestione, nel dicembre 2018, il Rifugio è diventato un Centro Visita del Parco nazionale. L'ampio prato recintato del rifugio, durante la bella stagione, diventa un'area attrezzata per le tende dove è possibile campeggiare.

Cosa vi ha spinto a intraprendere questa attività?

Io - risponde Davide - avevo aper-

to un albergo diffuso nel paese di Corfino già da due anni quando è uscito il bando per la gestione del Rifugio, e l'idea di ampliare la mia impresa con una struttura d'eccellenza come questa mi è piaciuta subito.

In quel momento - aggiunge Francesca -, stavo per trasferirmi in Garfagnana e non volevo abbandonare il percorso di educazione ambientale e divulgazione scientifica sviluppato durante la collaborazione con il Parco nazionale. Affrontare questa avventura da soli ci avrebbe spaventati, ma l'idea di farlo insieme ci ha reso più coraggiosi e così abbiamo deciso di buttarci!

Quali attività svolgete?

Al Rifugio offriamo un servizio di ristorazione che include sia i piatti tipici della tradizione garfagnina sia alcune proposte in chiave rivisitata. Subiamo volentieri le influenze della vicina Emilia, con pietanze e vini tipici dell'altro lato del

crinale e alcuni eventi dedicati. Possiamo alloggiare fino a dodici ospiti nella nostra camerata, oltre alle numerose piazzole dedicate alle tende per il campeggio. Organizziamo inoltre eventi divulgativi dedicati alle eccellenze naturalistiche dell'Appennino tosco emiliano e della Garfagnana in particolare. Molti di questi eventi rappresentano vera e propria formazione scientifica e sono rivolti in particolar modo a figure professionali come le Guide



Ambientali Escursionistiche. Il Rifugio propone moduli didattici per le scuole, sia primarie sia secondarie, in linea con la programmazione del Parco nazionale e della Riserva.

Quanti visitatori vengono all'anno?

Non abbiamo una stima precisa, ma già in questo primo anno abbiamo accolto diverse migliaia di persone.

Proponete percorsi e attività particolari?

L'escursione più classica, partendo dal Rifugio, è quella che raggiunge la croce della Pania di Corfino con un circuito ad anello che sale passando per il Giardino Botanico 'Maria Ansaldi - Pania di Corfino' e scende dal pendio boscato del massiccio calcareo, attraverso la Sella di Campaiana e la Buca dei Lupi. Altre brevi passeggiate consentono di visitare l'alpeggio di



Pruno, suggestivo punto panoramico dove è possibile osservare alcune tipiche capanne tradizionali dei pastori garfagnini, ed il Centro Visitatori della Riserva Naturale Statale dell'Orecchiella, con i suoi musei e recinti faunistici che ospitano orsi, mufloni e caprioli. Uno degli obiettivi del nostro progetto è inoltre quello di essere un centro turistico di riferimento: al Rifugio si potranno trovare ciaspole ed e-bike per scoprire l'Orecchiella e la Garfagnana nelle diverse stagioni dell'anno, all'insegna della sostenibilità e del turismo lento.

Quali vantaggi offre essere all'interno di un'area Mab Unesco?

Per noi il vantaggio maggiore è sicuramente quello di essere inseriti in una rete che supera gli inevitabili ostacoli dati dall'orografia del territorio della nostra Riserva. Siamo separati dall'Emilia, ma anche dalla vicina Lunigiana, da crinali di montagna e da una viabilità difficile che rischia di rendere ogni cittadino e ogni operatore isolato dal resto dell'Appennino tosco emiliano. Confrontarsi, condividere le proprie

esperienze e soprattutto collaborare è invece fondamentale per mantenere un'offerta di qualità e per lavorare 'a modo', come si dice qui in Toscana. L'istituzione della Riserva di Biosfera e, in scala ancora più ampia, il network mondiale delle Riserve Unesco permette di entrare in contatto con le altre realtà e di potersi pensare come un territorio unico, ricco di sfaccettature ma unito nella propria storia culturale e ambientale".

Siete felici di vivere in montagna?

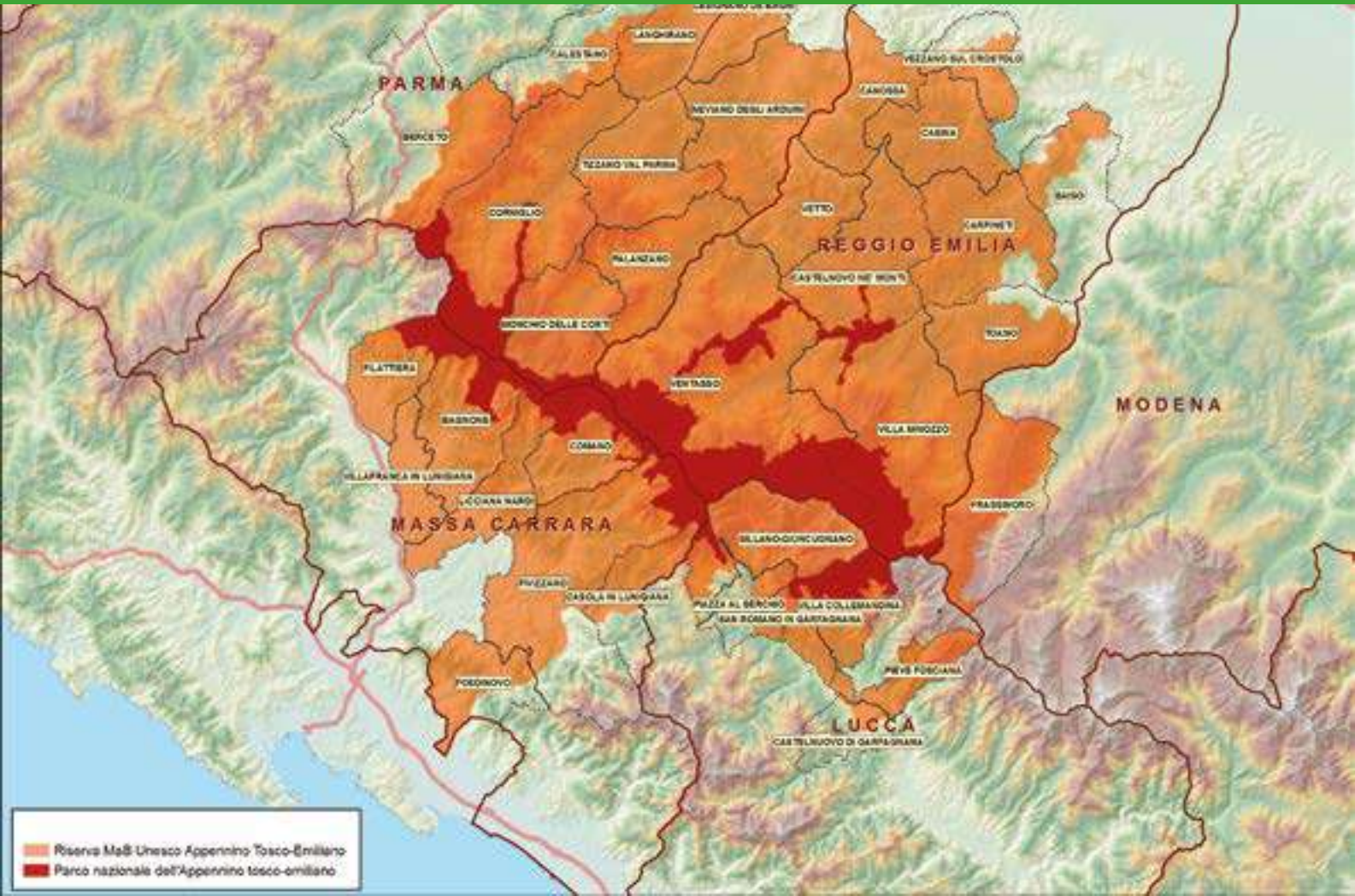
“

Moltissimo. Per me - Davide - significa poter continuare a vivere nel luogo dove sono nato e cresciuto, lavorando per renderlo ogni giorno più vivo. Francesca dell'Appennino si è innamorata, e la dimensione del paese di montagna rispecchia pienamente la sua attitudine. Corfino è un posto speciale, dove abbiamo tutto quello che ci serve e che ci accoglie come se fosse una famiglia".

Cosa vi aspettate dal futuro?

Di non annoiarci mai!

I 34 Comuni della Riserva di Biosfera



Comune	Provincia	Regione
Bagnone	Massa Carrara	Toscana
Baiso	Reggio Emilia	Emilia Romagna
Berceto	Parma	Emilia Romagna
Calestano	Parma	Emilia Romagna
Canossa	Reggio Emilia	Emilia Romagna
Carpineti	Reggio Emilia	Emilia Romagna
Casina	Reggio Emilia	Emilia Romagna
Casola in Lunigiana	Massa Carrara	Toscana
Castelnovo ne' Monti	Reggio Emilia	Emilia Romagna
Castelnuovo di Garfagnana	Lucca	Toscana
Comano	Massa Carrara	Toscana
Corniglio	Parma	Emilia Romagna
Filattiera	Massa Carrara	Toscana
Fivizzano	Massa Carrara	Toscana
Fosdinovo	Massa Carrara	Toscana
Frassinoro	Modena	Emilia Romagna
Langhirano	Parma	Emilia Romagna

Comune	Provincia	Regione
Lesignano Dè Bagni	Parma	Emilia Romagna
Licciana Nardi	Massa Carrara	Toscana
Monchio delle Corti	Parma	Emilia Romagna
Neviano degli Arduini	Parma	Emilia Romagna
Palanzano	Parma	Emilia Romagna
Piazza al Serchio	Lucca	Toscana
Pieve Fosciana	Lucca	Toscana
San Romano in Garfagnana	Lucca	Toscana
Sillano Giuncugnano	Lucca	Toscana
Tizzano Val Parma	Parma	Emilia Romagna
Toano	Reggio Emilia	Emilia Romagna
Ventasso	Reggio Emilia	Emilia Romagna
Vetto	Reggio Emilia	Emilia Romagna
Vezzano sul Crostolo	Reggio Emilia	Emilia Romagna
Villa Collemandina	Lucca	Toscana
Villa Minozzo	Reggio Emilia	Emilia Romagna
Villafranca in Lunigiana	Massa Carrara	Toscana

Cos'è il programma Mab

Il Programma “L'uomo e la Biosfera” (Man and the Biosphere – Mab), è un programma scientifico intergovernativo avviato dall'Unesco nel 1971 per promuovere un rapporto equilibrato tra esseri umani e ambiente, attraverso la tutela della biodiversità e il sostegno a buone pratiche di sviluppo sostenibile.

Il Programma Mab mira a migliorare le relazioni tra le comunità e l'ambiente in cui vivono e a tale scopo utilizza le scienze naturali e sociali, l'economia e l'educazione per migliorare la vita delle persone e per proteggere gli ecosistemi naturali, promuovendo approcci innovativi allo sviluppo economico che siano adeguati dal punto di vista sociale, culturale e sostenibili dal punto di vista ambientale. Nell'ambito del Programma Mab, i territori e le comunità che fanno proprie queste sfide sono riconosciuti quali “Riserve della Biosfera Unesco”. Le Riserve della Biosfera promuovono attività di cooperazione scientifica, ricerca interdisciplinare e sostenibilità ambientale nel pieno coinvolgimento delle comunità locali, pertanto rappresentano esempi di best practice nell'ottica dello sviluppo sostenibile e della interazione tra

sistema sociale e sistema ecologico. Il network mondiale delle Riserve della Biosfera ne comprende attualmente 701 in 124 nazioni, di cui 19 sono in Italia: Collemeluccio-Montedimezzo (Molise), Circeo (Lazio), Miramare (Friuli Venezia Giulia), Cilento e Vallo di Diano (Campania), Somma-Vesuvio e Miglio d'Oro (Campania), Ticino, Val Grande Verbano (Lombardia/Piemonte), Isole di Toscana (Toscana), Selve costiere di Toscana (Toscana), Monviso (Piemonte), Sila (Calabria), Appennino tosco emiliano (Toscana – Emilia Romagna), Alpi Ledrensi e Judicaria (Provincia Autonoma di Trento), Delta del Po (Emilia Romagna – Veneto), Collina Po (Piemonte), Tepilora, Rio Posada e Montalbo (Sardegna), Valle Camonica-Alto Sebino (Lombardia), Monte Peglia (Umbria), Po Grande (Emilia-Romagna – Veneto – Lombardia), Alpi Giulie (Friuli Venezia Giulia).

La riserva di Biosfera dell'Appennino tosco emiliano

L'Appennino tosco emiliano, riconosciuto dall'Unesco “Riserva di Biosfera nell'ambito del programma “Uomo e Biosfera” (Man and Biosphere – Mab) nel 2015, si trova sulla dorsale appenninica tra il Passo della Cisa e il Passo delle Forbici, nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Lucca e Massa Carrara. La sua ricca biodiversità è principalmente dovuta all'essere confine climatico tra Europa continentale ed Europa mediterranea, caratteristica unica dell'intera catena appenninica. In queste terre si è poi stratificato un mosaico di endemismi e peculiarità generati dai rapporti unici tra flora, fauna e uomo, che nei millenni hanno plasmato il paesaggio e favorito la genesi di alcuni dei prodotti agroalimentari più famosi al mondo, tra cui il Parmigiano Reggiano e il Prosciutto di Parma. Il territorio della Riserva della Biosfera Appennino tosco emiliano è molto ampio (oltre 223.000 ettari) e vario, si passa dai 60 m di altitudine della bassa Lunigiana, alla vetta del Monte Cusna a 2120 m., ed è coperto principal-

mente da boschi (faggete, querceti e castagneti), laghi glaciali, coltivazioni (foraggere, uliveti, vigneti, cereali-cole) e pascoli. È presente oltre il 70% della biodiversità italiana, con alcune peculiarità quali la primula appenninica, il lupo, l'aquila reale. Sono presenti oltre 2000 specie, di cui 122, tra uccelli, anfibi, rettili, mammiferi, pesci ed invertebrati, di interesse conservazionistico. La Riserva di Biosfera coinvolge territori di 34 Comuni, in cui vivono comunità per complessivamente oltre 100.000 abitanti. Qui storia e cultura hanno lasciato segni indelebili, tra cui spiccano castelli, fortezze, pievi, per lo più collegati da vie storiche, un tempo percorse da pellegrini e commercianti, oggi da eco-turisti a piedi, in bicicletta e a cavallo. Stante la spinta di diverse comunità limitrofe alla Riserva di Biosfera, ma che condividono caratteristiche territoriali e ambizione verso lo sviluppo sostenibile, è in corso un rilevante processo di allargamento che estenderà la Riserva di Biosfera e ne potenzierà ambizioni e progetti.

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOAL DELL'ONU

17 OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE



Sradicare la povertà in tutte le sue forme e ovunque nel mondo



Porre fine alla fame, migliorare l'alimentazione e promuovere l'agricoltura sostenibile



Garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età



Garantire un'istruzione di qualità inclusiva ed equa e promuovere opportunità di apprendimento continuo per tutti



Raggiungere l'uguaglianza di genere e l'autodeterminazione di tutte le donne e ragazze



Garantire la disponibilità e la gestione sostenibile di acqua e servizi igienici per tutti



Garantire l'accesso all'energia a prezzo accessibile, affidabile, sostenibile e moderna per tutti



Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena occupazione e il lavoro dignitoso per tutti



Costruire un'infrastruttura resiliente, promuovere l'industrializzazione inclusiva e sostenibile e sostenere l'innovazione



Ridurre le disuguaglianze all'interno dei e fra i Paesi



Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, resilienti e sostenibili



Garantire modelli di consumo e produzione sostenibili



Adottare misure urgenti per combattere i cambiamenti climatici e le loro conseguenze



Conservare e utilizzare in modo sostenibile gli oceani, i mari e le risorse marine



Proteggere, ripristinare e promuovere l'uso sostenibile degli ecosistemi terrestri, gestire in modo sostenibile le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e invertire il degrado dei suoli e fermare la perdita di biodiversità



Promuovere società pacifiche e inclusive orientate allo sviluppo sostenibile, garantire a tutti l'accesso alla giustizia e costruire istituzioni efficaci, responsabili e inclusive a tutti i livelli



Rafforzare le modalità di attuazione e rilanciare il partenariato globale per lo sviluppo sostenibile