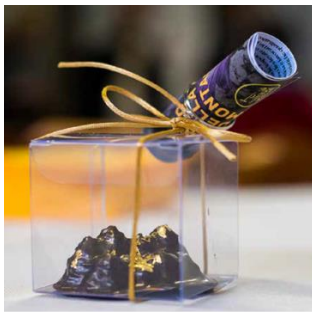




RETE DEL PATRIMONIO PAESAGGISTICO E DELLE AREE PROTETTE



PRODUTTORI E PRODOTTI DI QUALITÀ E FATTORIE DIDATTICHE DELLE DOLOMITI PATRIMONIO MONDIALE

PROGRAMMA GENERALE DEI WORKSHOP
DEDICATI ALLA CONOSCENZA E ALLO
SCAMBIO DI BUONE PRATICHE

CONTESTO PROGETTUALE

Sulla base di un’idea condivisa dalla “Rete del Patrimonio Paesaggistico e delle Aree Protette” della Fondazione Dolomiti UNESCO si è consolidato il progetto, nato nel 2018, dei Produttori di qualità delle Dolomiti UNESCO. Si tratta di un’iniziativa rivolta ai produttori del settore agroalimentare riconosciuti come protagonisti della conservazione attiva e della valorizzazione del territorio dolomitico. Sono infatti i primi costruttori e custodi di paesaggio, coltivatori della biodiversità e fautori di un’economia sostenibile e ancorata alla specificità del territorio.

Il progetto ha come fine principale quello di aumentare la consapevolezza, sia degli stessi produttori sia dei visitatori delle Dolomiti, che l’Eccezionale Valore Universale riconosciuto dall’UNESCO anche nel paesaggio d’alta quota è in parte esito del lavoro quotidiano di chi opera nel campo del settore agricolo e agroalimentare. Non a caso, questo progetto si basa sull’integrazione del trinomio persone - paesaggio - prodotti nel tentativo di unire le specificità di ogni luogo con l’appartenenza comune al Patrimonio Mondiale.

Nel tempo si è formato uno spazio di scambio di pratiche, conoscenze e di costruzione di progetti comuni e di “sistema”. Le attività si sono svolte nel rispetto degli obiettivi e delle azioni che guidano la Strategia Complessiva di Gestione delle Dolomiti Patrimonio Mondiale e nello specifico si sono prodotti materiali divulgativi (il Catalogo dei produttori e le schede in Visitdolomites.com) e di studio (analisi dei servizi ecosistemici), sono state fatte attività di formazione e sono state promosse iniziative di scambi ed interazioni con altri attori (ad esempio i rifugisti), che possono favorire catene di valore e la conservazione attiva.

Al primario gruppo dei produttori di qualità nel tempo si sono aggiunte, a fronte del ruolo strategico che assumono, alcune aziende agricole riconosciute, nel contesto delle rispettive discipline regionali e provinciali, come fattorie didattiche.

LE ATTIVITÀ PER IL BIENNIO 2024/2025

I workshop fanno parte delle attività programmate per il biennio 2024/2025 che riguardano essenzialmente due linee di lavoro:

- a) Scambi di conoscenza e buone pratiche – workshop in azienda (da realizzare entro il 2024)
- b) Realizzazione di una pubblicazione geo-ragionata sul rapporto cibo/paesaggio/produzione (previsto nel 2025)

OBIETTIVI DEI WORKSHOP

Generale:

Le attività hanno lo scopo principale di incentivare il confronto tra i produttori, per condividere le proprie pratiche, conoscenze e competenze, approfondendo tematiche di loro interesse anche con l'eventuale supporto di esperti.

Specifici:

- rafforzare la consapevolezza dei produttori circa il loro contributo a processi virtuosi di sviluppo socioeconomico duraturo e sostenibile delle comunità locali;
- incentivare il senso della comune appartenenza al Patrimonio Mondiale e coinvolgere i produttori nella comunicazione del suo Eccezionale Valore Universale;
- accrescere la consapevolezza delle relazioni tra caratteristiche pedologiche e genetiche del territorio dolomitico e quelle delle produzioni di qualità e di biodiversità che caratterizzano l'operato dei partecipanti;
- aumentare la capacità di resilienza nei confronti delle nuove sfide che caratterizzano la produzione agroalimentare in ambiente montano;
- sviluppare processi di "autoformazione" e di relazione reciproca tra le varie tipologie di produzioni o tra diversi processi che caratterizzano i territori dolomitici, seppur nell'ambito di medesime tipologie produttive
- aumentare la capacità di narrazione al fine di raccontare al consumatore (residente o visitatore) i processi di produzione e il legame, anche culturale, che esiste tra agricoltura, cibo e paesaggio delle Dolomiti.

ARGOMENTI SCELTI

Durante l'incontro propedeutico tenutosi nel mese di giugno (online), produttori e fattorie hanno discusso e dato i propri contributi in merito all'intero programma delle attività.

Valutando tutte le opinioni sono stati individuati i temi d'interesse per i produttori e le fattorie (vedasi report incontro già inoltrato). Tra questi sono stati scelti quattro argomenti da trattare durante le giornate di workshop:

- 1. Scambi di pratiche ed esperienze tra le fattorie didattiche delle Dolomiti Patrimonio Mondiale**
- 2. Valorizzazione delle catene di valore: dal processo di produzione al rapporto con il consumatore**

3. Conoscere e custodire le varietà antiche per valorizzarne specificità e legami con le Dolomiti
4. Biodiversità coltivata e cambiamento climatico (adattamento, difesa dai fattori infestanti e prevenzione calamità)

DATE, ORARI, LUOGHI E AZIENDE OSPITANTI

	Ottobre 2024		Novembre 2024	
DATA	Venerdì 18 14.30/17.30	Lunedì 28 10.30/13.30	Martedì 5 14.30/17.30	Lunedì 11 10.00/13.300
ARGOMENTO	Scambi di pratiche ed esperienze tra le fattorie didattiche delle Dolomiti Patrimonio Mondiale	Valorizzazione delle catene di valore: dal processo di produzione al rapporto con il consumatore	Conoscere e custodire le varietà antiche per valorizzarne specificità e legami con le Dolomiti	Biodiversità coltivata e cambiamento climatico (adattamento, difesa dai fattori infestanti e prevenzione calamità)
AZIENDA	NATURALPINA Alice Pedon	PETRUNDERHO F Lydia Sparber	LA FILIERA DELLA LANA Sandro Malesardi	BORGO TITOL
INDIRIZZO	VIA Giamosa 150 Belluno	Via S. Valentino 42 Funes (BZ)	Frazione Comano, 55 Comano Terme (TN)	Località Borgo Titol 1 Tramonti di Sopra (PN)
ISCRIZIONE	https://forms.gle/zAXYV8qoLPrr48yg9	https://forms.gle/JdujJXHDFLGJzusUA	https://forms.gle/eo2Vb1Mm3sDhGFdM8	https://forms.gle/P7AHmcv4QTwv5zT68

ORGANIZZAZIONE E SVOLGIMENTO DEGLI INCONTRI

I workshop, seguendo il metodo già sperimentato durante il corso di formazione svolto nel 2022, si svolgeranno presso aziende agricole e fattorie che hanno dato la propria disponibilità ad accogliere gli incontri.

In termini generali i workshop si svolgeranno di mattina oppure di pomeriggio articolandosi come segue:



Intervento "teorico" di un esperto che inquadra il tema della giornata o del produttore ospitante che porta la sua esperienza diretta aprendo ad un primo confronto



Presentazione altre esperienze pratiche e discussione sul tema



Visita all'azienda ospitante e confronto diretto sulle questioni trattate



Degustazione dei prodotti sia dell'azienda ospitante sia delle altre aziende della rete partecipanti



Conclusioni condivise: quali nuove idee per il futuro e quali possibili azioni si propongono per il progetto

PS= La struttura organizzativa è di massima e verrà specificata /modificata in funzione della particolarità di ogni workshop dopo aver condiviso il programma con il produttore /fattoria ospitante.

CONTATTO PER INFORMAZIONI

Arch. Irma Visalli
irmavisa@me.com

+39 3474005973