



www.ecoslowroad.eu
www.fondazione Slow Food Italia.com
info@ecomusei.eu

IL PROGETTO ECO SLOW ROAD

Eco Slow Road è un progetto ideato e promosso *in occasione di Expo2015* dall'Ecomuseo delle Acque del Gemonese per la **Rete italiana degli ecomusei**, in stretta collaborazione con **Slow Food Italia**, con l'obiettivo di collegare le realtà ecomuseali italiane caratterizzate da un patrimonio agroalimentare significativo, al fine di promuovere e valorizzare le risorse e i beni, materiali e immateriali, presenti sui territori di riferimento.

Il *collegamento* potrà essere *fisico* - un vero e proprio percorso di visita - assumendo come punti di passaggio obbligati i luoghi dove è possibile registrare la presenza di realtà ecomuseali particolarmente attive nel sostegno a filiere agroalimentari e a produzioni tradizionali di qualità come i Presìdi e i prodotti dell'Arca del Gusto di Slow Food, e/o *virtuale* attraverso scambi di buone pratiche e collaborazioni tra realtà ecomuseali nell'ambito dell'agroalimentare.

Alla base della proposta c'è la *natura collettiva dei prodotti tipici* e la loro capacità di valorizzare l'identità, la qualità e la cultura di un'area. Le tipicità enogastronomiche saranno il pretesto per conoscere contesti geografici spesso lontani dai circuiti tradizionali, ma anche per apprendere la cultura e le tradizioni delle comunità locali. L'obiettivo è quello di sviluppare un modello turistico articolato ma sostenibile, mediante iniziative capaci di integrare l'offerta agroalimentare con l'ospitalità e le valenze storiche e artistiche del territorio.

Il progetto si svolgerà in via sperimentale *per tutta la durata di EXPO2015*, con il proposito di continuare anche negli anni successivi per contribuire concretamente alla diffusione di un modello di produzione e di consumo non di massa e di far emergere l'interesse per le produzioni agroalimentari tradizionali, frutto di un'agricoltura spesso familiare ed espressione della cultura di territori che hanno sempre sostenuto la biodiversità agraria e l'adattamento sociale ed economico alle risorse locali.

IL RUOLO DEGLI ECOMUSEI

Gli ecomusei e i musei coinvolti nel progetto sono musei diffusi e partecipativi. Dispongono sui loro territori di prodotti agroalimentari di assoluta eccellenza, per i quali hanno avviato azioni di sostegno diretto alle filiere o intrapreso attività di promozione e valorizzazione. Alla base vi è una *visione qualitativa e integrata dell'agricoltura* e dei processi di trasformazione, che producono *cibo buono, pulito e giusto* secondo l'ottica di Slow Food.

Operano in un'area *delimitata e identificabile*, corrispondente a un contesto omogeneo dal punto di vista geografico, storico e paesaggistico: tale condizione è fondamentale per avviare e consolidare attività che valorizzino un particolare prodotto tipico o una filiera specifica, dal momento che garantiscono ai produttori un'identità che ne esalta le caratteristiche di unicità.

Assumono il *ruolo di orientatori e facilitatori* di processi che puntano a "patrimonializzare" gli alimenti e le specialità culinarie locali, rafforzando l'identità e la coesione della comunità, stimolando sinergie e

legami con altre attività economiche presenti sul territorio per favorire uno sviluppo locale che abbia origine all'interno dell'area.

Il fatto che sui territori ecomuseali sia possibile affiancare alla produzione agroalimentare la *presenza diffusa di servizi* - turistici, ricreativi, educativi, sociali - rende possibile intercettare e soddisfare segmenti di turisti e visitatori particolarmente interessati al consumo dei prodotti agricoli nei territori di produzione con la finalità di immergersi nella cultura dei luoghi e di vivere le esperienze di visita come occasioni di arricchimento sociale e culturale.

IL MODELLO DA PROMUOVERE

Il progetto intende promuovere un *modello di sviluppo dal basso e autocentrato*, fondato sulla valorizzazione delle risorse interne e rispettoso dei valori locali, attraverso la specializzazione dei processi produttivi volti a realizzare prodotti con una specifica identità territoriale, in grado di porsi sul mercato promuovendo la qualità ambientale come elemento distintivo del territorio e sostenendo la collaborazione fra le varie componenti sociali ed economiche.

Ogni comunità ecomuseale ha in dotazione un insieme di risorse che rappresentano un vero e proprio *potenziale endogeno* e che possono trovare la massima possibilità di valorizzazione in un *processo di sviluppo integrato*. I prodotti tipici locali si collegano dunque ai connotati storico-culturali presenti sul territorio che viene percepito dalla domanda turistica come un insieme di elementi tangibili (prodotti agroalimentari, prodotti artigianali, manufatti) e intangibili (cultura, storia, saperi, tradizioni) e di offerte di servizi ed esperienze (servizi di accompagnamento, manifestazioni, visite guidate), caratterizzandosi come una proposta unitaria e credibile di autenticità locale.

I prodotti agroalimentari da valorizzare devono essere il risultato di *attività di piccola scala* e presentare caratteristiche particolari dovute alla combinazione di materie prime locali e di tecniche tradizionali di produzione tramandate nel tempo, sostenibili e pulite per l'ambiente, non trascurando *l'approccio etico al mercato*. Il riferimento da assumere è quello che sta alla base dei Presidi sostenuti da Slow Food, piccole produzioni di eccellenza gastronomica caratterizzate da disciplinari di produzione rigorosi.

Il progetto dovrà puntare a una compartecipazione attiva da parte degli operatori, pubblici e privati, appartenenti sia alle filiere dei prodotti tipici che al settore turistico. Andrà avviato e consolidato un *processo di coinvolgimento* dei vari soggetti (produttori, operatori turistici, associazioni, istituzioni), affinché siano in grado di promuovere in modo omogeneo e strategico la ricchezza del territorio. Un ruolo decisivo verrà assunto dai produttori e dalle relative aziende, interessati da nuove dinamiche di tipo economico e sociale e dall'integrazione di diverse funzioni, tra cui la tutela dell'ambiente e del territorio, la conservazione della cultura e delle tradizioni.

LE ATTIVITA' DA SVOLGERE

Uno degli obiettivi principali del progetto è rappresentato dalla promozione dei territori e delle loro eccellenze produttive in un'*ottica di integrazione*. La domanda di turismo enogastronomico che si svilupperà in occasione di Expo2015 non può ridurre la visita a semplici momenti di consumo del prodotto tipico, andrà invece trasformata in un'esperienza. Si tratterà di attrarre i visitatori negli ecomusei dove le produzioni tipiche locali si realizzano: la valorizzazione delle tipicità avverrà inserendo i prodotti all'interno di sistemi di offerta più ampi e complessi (fiere, sagre, mostre, festival, degustazioni e altri eventi) volti a valorizzare il comprensorio.

Nell'ambito del percorso generale, in corrispondenza delle realtà ecomuseali che ne costituiranno i capisaldi andranno previsti degli *itinerari* caratterizzati in primo luogo dalla visita ad aziende agricole e di trasformazione, oltreché ovviamente da attrattive naturalistiche, culturali e storiche particolarmente significative ai fini di un'offerta integrata. Al visitatore, che andrà portato nei luoghi della produzione, verrà offerta la fruizione di prodotti abbinati al contesto storico, paesaggistico e antropologico, facendo quindi evolvere il concetto di "prodotto tipico" verso quello di "esperienza

tipica”, in cui la componente tangibile dell’offerta fa da supporto a quella simbolica, culturale e partecipata che è racchiusa nelle esperienze.

Sarà decisiva la capacità degli ecomusei di fare rete coinvolgendo i diversi soggetti che caratterizzano la filiera agroalimentare e turistica. Dovranno esercitare una funzione di stimolo e facilitazione per la creazione di aggregazioni e *interazioni fra operatori pubblici e privati* al fine di ottenere quel complesso di sinergie che permettano di costruire e offrire proposte di valore legate ai prodotti tipici espressi dal territorio e con un elevato valore percepito.

Ogni territorio si caratterizzerà per l’attuazione di specifiche iniziative: l’organizzazione di eventi e di manifestazioni a livello locale; la partecipazione a fiere e workshop in Italia e all’estero; attività formative finalizzate a favorire la diffusione di una *cultura del prodotto* tra gli operatori della ristorazione e della ricettività, da realizzare con scambi e confronti con altre realtà attive nel progetto; l’attivazione di punti di informazione e accoglienza turistica; la promozione integrata dell’offerta del territorio, attraverso una diversa gamma di pacchetti non solo enogastronomici, ma anche culturali, artistici e naturalistici; l’animazione con iniziative mirate.

È previsto un *piano di comunicazione* articolato ed efficace che, evidenziando le specificità di ciascun territorio, consentirà di preservare l’immagine unitaria complessiva. Si svilupperà attraverso diversi canali dove troveranno spazio le varie realtà ecomuseali con i relativi prodotti, le proposte, i programmi delle attività e i calendari delle iniziative, con le possibilità di interconnessione e le dinamiche collaborative proprie di una rete: sito web dedicato al progetto costantemente aggiornato, attività di ufficio stampa, newsletter, attività sui social network, attività su siti e portali di settore.

Segreteria organizzativa:

Maurizio Tondolo
Ecomuseo delle Acque del Gemonese
+39 338 7187227
skype > mulinococconi
@ecomusei

GLI ECOMUSEI E I MUSEI CHE PARTECIPANO AL PROGETTO

Ecomuseo delle Acque del Gemonese (Friuli/Udine)
Museo Etnografico della Provincia di Belluno (Veneto/Belluno)
Ecomuseo del Vanoi (Trentino)
Ecomuseo della Valsugana (Trentino)
Ecomuseo del Lagorai (Trentino)
Ecomuseo della Judicaria (Trentino)
Ecomuseo Val di Peio (Trentino)
Ecomuseo Valle del Caffaro (Lombardia/Brescia)
Museo Etnografico dell’Alta Brianza (Lombardia/Lecco)
Museo Etnografico della Valle di Muggio (Svizzera/Canton Ticino)
Ecomuseo Valle Elvo e Serra (Piemonte/Biella)
Ecomuseo dell’Alta Val Sangone (Piemonte/Torino)
Ecomuseo Terra del Castelmagno (Piemonte/Cuneo)
Ecomuseo della Pastorizia (Piemonte/Cuneo)
Ecomuseo della Segale (Piemonte/Cuneo)
Museo Uomo Ambiente (Emilia/Parma)
Ecomuseo di Argenta (Emilia/Ferrara)
Ecomuseo del Sale e del Mare di Cervia (Romagna/Ravenna)
Ecomuseo del Casentino (Toscana/Arezzo)