



PRISMA
SERVIZI • MULTIFUNZIONALITÀ • AMBIENTE

“NOTE DI RIFLESSIONE”

5° INCONTRO: MERCOLEDÌ 28 MARZO 2012

dalle 14.30 alle 18.30 – Galeata – Chiostro di Pianetto.

“Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza”.

RELATORI

Il quinto seminario PRISMA inizia con i saluti di benvenuto del Sindaco **Elisa Deo**, che ricorda l'importanza di essere buoni amministratori e, attraverso la cultura, saper valorizzare il territorio facendosi aiutare anche da più attori, sviluppando la collaborazione attraverso incontri integrati e polifunzionali quali questo seminario. I due punti cardine della sua amministrazione sono la Cultura e le Politiche ambientali, due settori spesso trascurati ma entrambi fondamentali per il Turismo, ma anche per orientarsi verso il futuro della comunità stessa. In questo periodo di crisi se le Amministrazioni aspettano trasferimenti statali rischiano di non arrivare nemmeno a svolgere le attività ordinarie, essere un comune virtuoso e usare la finanza creativa è quindi una soluzione possibile e necessaria. Il comune di Galeata si è infatti distinto a livello nazionale e regionale per il Parco Fotovoltaico di Cerrete Montegrosso, il cui impianto ha una potenzialità di circa 1 MW e produce 575 mila € di introito da riutilizzare e investire nella comunità. Nel ribadire l'importanza del binomio Cultura-Turismo, il sindaco ricorda anche l'area termale della Villa di Teodorico: il parco archeologico inaugurato nel 2010 ha dato inizio a un percorso di presenza turistica sul territorio importante che ha riscosso successo l'anno scorso. Altrettanto importanti sono: Mevaniola, Sant'Ellero e Pianetto, luogo simbolo in cui si svolge il seminario e si trova anche il Museo civico archeologico “Domenico Mambrini”. “In un contesto ambientale come il nostro, al confine con le foreste Casentinesi, risulta fondamentale lavorare per valorizzare l'entroterra con gli operatori del territorio. Commercianti ma anche ristoratori locali possono essere loro stessi un volano per l'economia locale in senso turistico, fondamentale è quindi avere buoni rapporti di collaborazione ed essere appassionati per il proprio lavoro”.

Gianluca Bagnara (gianluca.bagnara@provincia.fc.it),

Assessore alle Politiche agroalimentari della provincia FC, ricorda che un Sistema Integrato sul Territorio si costruisce dal basso e poi si sviluppa a livello nazionale, anche con un rapporto pubblico-privato, ma non può partire da Roma o Bruxelles. Le politiche di settore e la nostra economia nascono in un sistema locale in cui non si distinguono agricoltori da commercianti, ma che partono dall'identità del territorio, alla quale segue collaborazione e integrazione reciproca. L'assessore ricorda che spesso gli viene chiesto “cosa serve” per avere maggior sviluppo mentre, a suo avviso la domanda giusta da porsi deve essere “cosa abbiamo”. In un contesto mondiale in cui l'internazionalizzazione e le politiche industriali hanno dato impulso a grandi industrie e finanza, sgretolando l'economia locale, ciò che dobbiamo costruire invece è una filiera integrata, diversificata sul territorio in modo da portare maggiori opportunità, anche turistiche.

Per concludere, l'Assessore anticipa ai presenti una notizia che verrà ufficializzata tra due mesi al pubblico: L'Ocse e la commissione europea, riguardo a nuovi modelli di sviluppo ed economici hanno avviato studi in diversi paesi nel mondo, decidendo infine di studiare tre modelli:

- Metropolitane: Distretto Rurale di Norimberga
- Territori Naturali: Finlandia
- Piccole Medie Imprese: Provincia di Forlì-Cesena.

E' un orgoglio che il sistema delle Filiere e della rete nata tra le PMI nella nostra provincia siano oggetto di studio a livello mondiale, non è consueto, infatti, che si pensi al Comune come a una PMI che governa il territorio, in un contesto in cui si intreccia l'intera filiera che nasce direttamente dal mondo agricolo.

Barbara Vernia (barbara.amphora@gmail.com),

Archeo-cuoca, lavora presso la Cooperativa Amphora, costituita nel 2004 e attiva nel settore della promozione culturale. (vedi Slides sul sito di Dinamica: www.csa.it/centri/fc/default.cfm).

Ripercorrendo velocemente la storia per macro-periodi, ricorda molte testimonianze delle valli di Forlì-Cesena e del Bidente, in cui troviamo l'acqua come filo conduttore fino ai giorni nostri: dalla scoperta a Bertinoro di un acquedotto Traiano di 10 metri con un sistema di drenaggio, ad oggi perfettamente funzionante, alla località di Fratta Terme, centro termale attivo ai giorni nostri. Sono stati ricordati molti luoghi d'interesse storico-archeologico del nostro territorio: i resti di Mevaniola, la villa tardo-antica nella località di Saetta, l'Abbazia di Sant'Ellero, il Ponte dei Veneziani, Teodorano, la rocca di Castelnuovo di Meldola in cui non si sono mai fatti scavi archeologici, attualmente in restauro e il cui caso ci ricorda che dopo gli investimenti bisogna saperne fare un uso saggio. Il Castello di Cusercoli, sede del CAI Lab (Laboratorio di Archeo-ingegneria dell'Università di Bologna - sede Forlì), ha avuto durante le giornate del FAI oltre 1300 presenze nella sola giornata del 25 marzo 2012. Il bosco di Scardavilla (Meldola) conserva la struttura boschiva di alcuni secoli fa, inoltre, abbiamo molti musei piccoli e dimenticati, come il Museo dell'Ecologia o il Museo del Baco da Seta "Ciro Ronchi", gestiti da volontari che fanno quello che possono ma che inseriti in un sistema per fare rete, potrebbero essere sfruttati anche per la commercializzazione dei nostri prodotti. A questo proposito, ricorda anche l'esistenza di sagre locali come quella del Tartufo, degli Stridoli, della Ciliegia, del Castagno, e i prodotti tipici che potrebbero essere messi in evidenza, come il Ravigliolo, il Tortello alla lastra, la produzione di vino dei colli di Bertinoro, una vocazione vinicola del territorio che risale a tempi antichi e che rimane fino ai giorni nostri (sono cambiati soltanto i sistemi di produzione). Cita, inoltre, alcune vocazioni perse quali la lavorazione della canapa, i colori ruggine, blu e verde rimasti nelle nostre ceramiche, il guado (sostanza di un fiore utilizzata per tingere di blu i tessuti), e l'attività di tessitura che era molto diffusa, negli scavi infatti si trovano sempre numerosi pesi da telaio.

Tutti questi elementi del territorio sembrano inconciliabili tra loro ma è possibile metterli assieme, realizzando progetti di valorizzazione rurale lavorando con luoghi d'interesse culturale e produzioni tradizionali del territorio, unendo stili di vita di diversi periodi in una zona come questa, il cui simbolo è la "caveia" e in cui la ruralità non appare più come una cultura minore.

Barbara Vernia quindi presenta un progetto interdisciplinare, che ha elaborato percorsi con un taglio trasversale e aventi come punto di forza la promozione dei prodotti locali e la trasmissione di tecniche antiche di conservazione e trasformazione. Si tratta del progetto nato nel 2009: "Da Columella ad Artusi" - due personaggi che precedono la refrigerazione e la nascita della catena del freddo industriale - ha censito 20 strutture campione restaurate come "luoghi della conservazione": conserve, neviere e fosse da grano delle province di Forlì-Cesena, Rimini e Ravenna. Questo progetto, che ha visto coniugate le emergenze storico-archeologiche del territorio assieme alla realtà produttiva locale, si è successivamente allargato anche alle province di Ferrara e Pesaro.

I luoghi della conservazione vengono così presentati come modo sostenibile di conservare materiali naturali. Lungo il percorso archeologico è anche possibile visitare bookshop i cui prodotti maggiormente venduti sono alimenti che vantano una loro storia. (Il pane romano fatto dal forno di Civitella e i fichi al miele di Pompei). Una sapienza antica che va raccontata perché se il percorso è interessante, le persone arrivano anche se i luoghi sono distanti tra loro. A questo scopo è fondamentale l'interazione nel territorio e tra territori.

Oscar Bandini (bandinioscar@libero.it),

giornalista del territorio (un "enfant du pays"), parla della Valle del Bidente come la vallata più globalizzata di Forlì-Cesena: dall'artigianato industriale con una forza lavoro che va e viene da Forlì, al settore avicolo e le nostre grandi cooperative, per finire con il settore agricolo tradizionale e multifunzionale: Il primo è in crisi da anni per l'invecchiamento e la continua diminuzione delle piccole attività, mentre il secondo diversifica la produzione di antiche e nuove opportunità che attraggono il turismo e si trasformano in grandi opportunità per giovani imprenditori.

Dalla fine degli anni '80 gli investimenti nel settore turismo hanno puntato alla costa adriatica per arrivare oggi ad un "brand Romagna" che in 8 casi su 10 è mare. Quello che manca nell'entroterra è il pernottamento, fondamentale per una statistica turistica. Abbiamo molti enti che parlano di turismo: Regione, Unione di prodotto, Romagna acque, APT, GAL delle comunità montane, i Comuni.. ma gli operatori economici si sentono abbandonati. Fondamentale è quindi la promozione unitaria del territorio attraverso la collaborazione tra i diversi operatori: il pubblico e il privato attenti ai diversi tipi di turismi che la nostra valle può accogliere (sportivo, familiare, paesaggistico, artistico, storico, archeologico, enogastronomico..).

Il turista vuole conoscere il luogo, ma noi siamo in grado di capire il "genius loci"? In cosa la nostra valle è diversa da quella del Rabbi o del Savio?

Dobbiamo capire cosa mettere dentro i contenitori, potremmo infatti inserire come parte dell'itinerario turistico Meldola, come sede della signoria di Caterina de' Medici, oppure Cusercoli la patria di Paolo e Francesca.

A questo proposito ricorda il successo del Castello di Cusercoli durante le giornate del FAI, i cittadini hanno la volontà di riappropriarsi del loro bene e non ci sono più alibi per l'Amministrazione, anche se il degrado e il saccheggio sono evidenti agli occhi dei visitatori, questo luogo dovrebbe aprire la domenica a breve per quei turisti che vogliono tornare, e questo dovrebbe tornare ad essere un bene fruibile.

La formazione, inoltre, è un dovere di tutti, i cittadini per primi devono credere ed amare il proprio territorio. In Trentino ad esempio ci sono visitatori lungo tutto l'anno e quando arrivano, le prime informazioni turistiche le ricevono dal benzinaio, l'edicolante o il barista, perché sono i primi a conoscere il luogo, la sua storia ed eventuali orari di apertura. Noi invece pensiamo ad un ufficio se cerchiamo informazioni. Qual è quindi il nostro problema visto che in ambito enogastronomico non abbiamo nulla da invidiare al Trentino? Trent'anni fa il Trentino Alto Adige aveva una cucina pessima, oggi invece vantano molte stelle michelin perché hanno deciso di investire nella formazione e in strutture alberghiere, in servizi turistici di accoglienza e nella gastronomia raggiungendo oggi livelli di eccellenza. Alcuni nostri punti di debolezza sono le guide, non sempre disponibili, la mobilità che non si adatta alla nostra olografia, oltre a percorsi a piedi o in bici, alcuni tratti sono percorribili soltanto in auto e i percorsi in autobus hanno costi troppo alti. La Romagna toscana arriva fino a Castrocaro Terme, abbiamo grandi potenzialità da Predappio passando per Cusercoli, Civitella, Mercato Saraceno, potremmo sfruttare il marchio Malatestiano, siamo circondati da un patrimonio artistico, dipinti delle scuole fiorentine, potremmo anche riportare alcuni autori o pittori (come il Ghirlandaio) per il rilancio del territorio.

Gli operatori, la libera imprenditoria, seppur bravi, non possono andare avanti da soli, bisogna perciò imparare a costruire una filiera territoriale mettendo insieme le forze e tenendo presente che le risorse pubbliche saranno scarse per molto tempo.

Andrea Succi (andreasucci@andreasucci.it)

Coordinatore degli incontri, Facilitatore di Cambiamento e Apprendimento e Presidente del Consorzio Impresa Multisensoriale, presenta e sottolinea la peculiarità del progetto PRISMA, il primo in regione che vede lavorare allo stesso tavolo dieci enti formativi espressione di ben tredici Associazioni di categoria..

Si tratta di un progetto fondato sulla sostenibilità ambientale e sociale e sulla multifunzionalità delle imprese agricole, che fa leva sulle competenze trasversali degli operatori economici e turistici e interviene sul sistema dei servizi. Diventa dunque fondamentale fare rete per far conoscere le radici e i contenuti del nostro territorio e riuscire così a valorizzare e comunicare un marchio unico: il brand ROMAGNA.

(vedi Slides sul sito di Dinamica: www.csa.it/centri/fc/default.cfm).

TESTIMONIANZE

Mariangela Pretolani di Cusercoli, si presenta non per le sue cariche o le attività svolte ma come cittadina e come mazziniana, dopo aver citato il libro "I doveri dell'uomo" e il 2° articolo della nostra Costituzione, ricorda che fare volontariato è un dovere, inteso come solidarietà per gli ultimi ma anche tra di noi.

Ricorda il Dott. Paolo Poponessi, il capo della delegazione FAI di Forlì, il vero regista e il motore della locomotiva per le nostre vallate. Sono ormai 20 anni che si dice "pensare globale agire locale" e non siamo ancora stati in grado di dare abbastanza importanza al binomio Cultura-Turismo; il primo inteso come desiderio di conoscenza, il secondo invece è il volano dell'economia. A suo avviso i grandi tumori dei giorni nostri sono l'ignoranza e la corruzione, a questo proposito ricorda che cercare "sponsor" è pericoloso, o quantomeno una cosa delicata, visto che chi ha soldi non sempre ha il desiderio di alzare le persone e svegliare le coscienze. Bisogna puntare quindi sulla risorsa "uomo" perché dentro ognuno di noi ci sono dei diamanti, è fondamentale perciò iniziare dalla scuola e partire dalla formazione.

Roy Berardi (roybera@tin.it), giornalista dei turismi emergenti e coordinatore della Strada dei Vini e dei Sapori Forlì-Cesena, inizia il suo intervento analizzando la domanda, chi è il nuovo turista e quali sono le sue esigenze. E' necessaria questa visione strategica, riconoscere queste mutazioni genetiche della nostra società post-moderna. Il turista di oggi si muove per vivere esperienze, cerca cultura e libertà anche in vacanza. Nei confronti di una persona che vuole vivere i luoghi e che ha una buona capacità di spesa, bisogna saper valorizzare le caratteristiche che rendano l'offerta turistica di medio-alto livello. Quando i nostri musei saranno effettivamente fruibili? I volontari della Pro Loco tengono aperto quotidianamente il castello di Terra del Sole ma non è sempre così. Nell'entroterra non arriva un turismo di massa, a differenza che nelle nostre coste, il nostro turista vuole capire il territorio, vuole vivere ed entrare negli usi e costumi, assaggiare i prodotti alimentari tipici, e noi abbiamo tutte queste caratteristiche. Perpetrare ancora una divisione territoriale non è utile nello sviluppo del brand Romagna, l'innovazione turistica unita ad una agricoltura di qualità e alla cultura del territorio saranno fondamentali. Ciò di cui abbiamo bisogno è organizzazione, fare sistema, formazione, fruibilità concreta dei

luoghi e qualificazione di cosa presentiamo. La globalizzazione rende tutto uguale e standardizzato, mentre noi offriamo con la genuinità romagnola, attraverso anche solo i nostri residenti, la nostra identità e le nostre radici. Per quanto riguarda la Strada dei Vini e dei Sapori, ricorda che è nata nel 1999 dalla Regione Emilia Romagna su base provinciale come un diktat dall'alto. Dopo 12 anni di attività è emerso che i territori emiliani sono meno vocati mentre la rete di agriturismi e imprenditoria diffusa è molto più presente in Romagna. Noi possediamo in 40 km o in 70 km (se comprendiamo la Romagna e il Ferrarese) la più alta concentrazione di distretti turistici europei, il tutto però è diviso in tre province che non riescono ad agglomerarsi e coordinarsi. Il percorso ufficiale di questo percorso è tra la via Emilia (e una pianura caratterizzata dalla presenza di capannoni industriali) e le medie-valli. La collina romagnola possiede non solo il vino ma anche il "Sapore", motivo per il quale abbiamo deciso di estendere il brand non solo alla "strada dei vini e dei sapori", perché dal 2012 diventerà "la strada della Romagna dei vini e dei sapori", e che va da Faenza e Ravenna fino a Cervia e Imola, estendendosi dalle medie-valli fino alla montagna perché i "sapori" e la gastronomia sono l'identità della nostra terra. E fondamentale quindi "pensare globale e agire locale" come riportava un saggio di sociologia "glocal" per combattere la globalizzazione; non sappiamo se in futuro le province ci saranno o meno, ma dobbiamo lavorare comunque assieme per una Romagna turistica autonoma, imprenditori assieme ai comuni per sviluppare una politica turistica romagnola.

Oscar Bandini, ricorda che negli anni sono nati troppo organismi pubblici, e che il tutto si è burocratizzato senza ottenere alcun risultato, bisogna valorizzare le attività svolte là dove la gente è rimasta e ricorda che a Civitella vi è la più alta concentrazione di allevamenti bovini della regione. E' stato un errore procedere con contributi a pioggia e ora che i contributi diminuiscono in campagna si vive ma sempre in perdita. Un fattore strategico di sviluppo è la formazione e bisogna saperlo coniugare con il valore del ricordo, senza dimenticare l'importanza della semplicità, di ispirare fiducia, della Romagnolità.

Roberto Casamenti de La Campanara, citato più volte durante il seminario come esempio di imprenditoria privata che, attraverso l'enogastronomia, diventa una risorsa per il proprio territorio. Spiega come è nata la sua attività 5 anni fa da una passione condivisa da lui e sua moglie, iniziando da una osteria ora stanno creando una locanda con pernottamenti. Ci sono poche cose rimaste genuine ma i prodotti locali buoni ci sono, soprattutto in un territorio pieno di tradizione e storia come quello della Romagna Toscana. Un aiuto ulteriore lo si trova facendo rete, in piccoli gruppi e facendo serate o visitando altri ristoratori (fino alla Sicilia) che poi sono andati da loro. Alla loro attività hanno contribuito molto svolgere serate di degustazione e anche partecipare al programma televisivo "La Prova del Cuoco", che ha dato loro molta visibilità. Il nostro è un turismo di piccoli gruppi e molti di questi scelgono dove trascorrere il loro fine settimana in base a dove vanno a mangiare: il nostro posizionamento ci aiuta perché da qui riescono ad arrivare dovunque (Firenze, Ravenna, al mare). Alcuni agriturismi, sono nati solo per i finanziamenti, e questo è un errore di irresponsabilità del controllore e del controllato che purtroppo è abbastanza presente nel nostro territorio, e Roberto ricorda che sarebbe meglio stare bene per quello che si fa e consiglia ai giovani di fare le cose prima per passione e poi per soldi.

PAROLE CHIAVE DELL'INCONTRO

Cultura e Turismo

Archeologia

Identità

Progetti di valorizzazione rurale

Individualismo stemperato

Rete: filiera territoriale

Sistema territoriale

Integrazione

Consapevolezza del territorio