Susa, 09/03/2016

GRUPPO: PRODUTTORI MARCHIO VALLE DI SUSA

ARGOMENTO: situazione valorizzazione del marchio dei prodotti Valle di Susa

Presenti:

Linfa – Marie Christine Arbrun

Danilo Favro Apicoltura – Danilo Favro

CNA – Laboratorio Valsusa – Stella Cribari

Unione Montana Alta Valle – Tiziana Odiard

Parco Alpi Cozie segreteria pvt – Simona Molino

Ij canestrej 'd Flaminia – Katja Cortese -Paolo Cortese

Natura di luce – Loredana Ma tonti

Natura di luce – Giorgio Ronco

Comune di Villar Focchiardo – Eugenio di Gaetano

Comune di Condove – Andrea Tabone

Az. Agricola Roccia Ezio – Sara Rocci

Il Brusafer – Efrem Alberto

azienda agricola - Marcello

Segreteria pvt - Eleonora Girodo

La prima parte dell'incontro riguarda in particolare i produttori agricoli e le associazioni di settore per la definizione di alcuni passaggi necessari alla costruzione della progettualità a breve e lungo termine per l'incontro tra natura e beni culturali.

Il significato di fondo è il senso culturale del lavoro agricolo nel recupero delle coltivazioni tradizionali di erbe officinali, nello specifico, ma anche nel recupero di terreni agricoli dismessi e il miglioramento paesaggistico di alcuni beni culturali.

Un obiettivo a lungo termine è quello dell'individuazione e animazione di un luogo di conoscenza e trasmissione dei saperi legati alle erbe officinali, medicina popolare e cosmetica naturale come ad esempio la Maison des Ancien remedes di Jouvençan (http://www.anciensremedesjovencan.it/). Interessante esempio nell'ottica di una filiera di valorizzazione dei produttori, prodotti d'origine e prodotto finale, in questo caso per lo più cosmetica (profumi e creme) è il MUses Accademia europea delle Essenze di Savigliano (http://www.musesweb.it/): affronta con linguaggio moderno il recupero della coltivazione delle erbe officinali tradizionali con l'esposizione museale di arte e contemporanea e di storia della tradizione profumiera di Savigliano.

È stata attivata la prima rete dei produttori agricoli (vedi allegato) e il secondo passo è individuare la tipologia di terreni per le coltivazioni di erbe officinali.

Alcuni comuni della Valle di Susa sono già stati coinvolti (Meana, San Giorio, Villar Focchiardo), così come alcuni privati hanno messo a disposizione terreni dimessi, e queste azioni sono state portate avanti dai singoli agricoltori. Partendo la principio che le superficie necessaria affinché la sperimentazione di coltivazione abbia un risultato concreto in termini produttivi ed economici, deve essere di almeno 1 ettaro, si avverte la necessità di coordinarsi per poter confrontarsi con le amministrazioni e con i privati per la definizione delle modalità di acquisizione dei terreni.

Loredana Matonti ha fatto una ricerca su imprese del territorio che si occupano di trasformazione e vendita delle erbe officinali per capire l'interesse a rifornirsi da produttori locali e i quantitativi

necessari per il fabbisogno. C'è un moderato interesse, perché è inevitabile che la differenza sono i costi più che la provenienza del prodotto, quando i maggiori concorrenti sono il Marocco e la Romania, e per alcune erbe, come il genepì, la Lombardia.

Diventa importante far comprendere la qualità del prodotto locale e l'azione di operazione culturale a rifornirsi presso i produttori agricoli locali, ma anche trovare un equilibrio sulle capacità di produzione delle imprese del territorio.

Andrea Archinà illustra la possibilità di partecipare ad un bando della Compagnia di San Paolo per la valorizzazione dei beni culturali: un primo passo per lo sviluppo del progetto a lungo termine, sarebbe sperimentare la coltivazione di erbe officinali presso alcuni beni ciascuno con una declinazione diversa e in collaborazione tra loro. Il progetto coinvolgerebbe il Castello di Avigliana con un giardino etnobotanico e il Forte di Exilles per installazioni di arte contemporanea ispirati o frutto di incontro con i produttori agricoli, in collaborazione con il Castello di Rivoli. L'occasione sarebbe di cominciare a focalizzare l'attenzione sulle produzioni di erbe officinali e attraverso workshop e mercati e fornire una vetrina sulla rete dei produttori locali.

Alcuni esempi interessanti provengono dagli Ecomusei Trentini, in allegato le azioni progettuali nell'ambito di un Interreg.

Conclusione:

1. i produttori agricoli stileranno le caratteristiche dei terreni per le diverse tipologie di coltivazione delle erbe officinali.

Su tali basi si andranno a sensibilizzare le amministrazioni e i privati per le disponibilità di terreni: si intende anche informare l'Ente Parco Alpi Cozie valutando il loro interesse al progetto di produzione, e comprendere le possibilità da parte loro per terreni afferenti al parco o alle riserve naturali.

Sta nascendo infatti anche il marchio dei prodotti tipici dei parchi regionali piemontesi e questo indirizzo potrebbe agevolare eventuali prese in carico dei terreni in aree protette.

- 2. Coloro che sono a conoscenza di altri eventuali imprese che si occupano di trasformazione delle produzioni agricoli, legate alla cosmesi, medicina, o tisaneria possono riferirlo a Loredana Matonti che aggiornerà il primo elenco.
- 3. Da valutare ancora l'opportunità di creare un nuovo marchio o rientrare nell'attuale marchio Valle di Susa, in base anche alla costituzione di un ente giuridico o una semplice rete d'impresa che non comporta oneri finanziari eccessivi.
- 4. Qualora il bando andasse a buon fine, i produttori dovranno essere coinvolti nella gestione e manutenzione degli spazi dedicati alle erbe officinali.

La seconda parte dell'incontro è invece dedicata ai produttori aderenti al Marchio dei prodotti tipici della Valle di Susa.

L'aggiornamento riguarda la completa adesione da parte dell'Unione Alta Valle di Susa alla valorizzazione dei produttori e auspica l'ingresso anche di altri produttori afferenti al loro territorio. L'Unione Valle di Susa è in attesa di una risposta ufficiale da parte dell'Unione Val

Sangone circa l'interesse di adesione al marchio. Informalmente l'Unione ha riferito che non sembra esserci molto interesse.

La riflessione dei presenti è sulla necessità di essere gruppo e proporsi come tale nelle diverse occasioni che si presentano pertanto rilevano che è molto importante credere e diffondere il marchio.

Il CNA propone di lavorare ad un progetto di Hospitality Village per la partecipazione di un gruppo di produttori e artigiani in occasione di eventi di grande rilievo sul territorio valsusino: Memorial Stellina, Raduno Alpini, Valsusatrail, Feste della Montagna e molti altri. Queste potrebbero essere le occasioni di promozione del territorio in coordinamento con le azioni e il materiale del pvt.

I produttori richiedono anche una maggior attenzione da parte della amministrazioni locali in occasione delle sagre del Gustovalsusa: costi del plateatico abbordabili e con sistemi di occupazione per più giorni che garantiscano anche gli organizzatori, spazi adeguati e centrali per la valorizzazione dei produttori (che si presentano con i gazebo uguali).

Dalla discussione emerge, grazie anche al contributo delle amministrazioni presenti, la necessità di potersi confrontare direttamente con i comuni e le eventuali associazioni che organizzano le sagre e i relativi spazi fieristici: in alcune realtà è stato approvato un regolamento che tutela l'area centrale della sagra e l'area riservata ai produttori, tale iniziativa potrebbe essere diffusa come buona pratica.

Si richiede che la segreteria convochi tale incontro dopo le festività di Pasqua.

L'idea di un punto vendita del prodotti tipici che possa essere anche punto di conferimento e distribuzione presso ristoranti e alberghi, potrebbe essere valida ma i costi di gestione non sarebbero irrisori. Inoltre il quantitativo richiesto non è mai così alto da poter offrire prezzi competitivi rispetto la grande distribuzione per la ristorazione.

Dai produttori emerge inoltre la proposta di organizzare mercatini nei pressi di beni culturali come la Sacra di San Michele, Abbazia di Novalesa, Forte di Exilles o altre realtà, in modalità calendarizzata.

Riunione conclusa: 20.15

Verbalizzante: Eleonora Girodo