

“MADE Malga and Alm Desired Experience”

Simona Rainis, Ennio Pittino, Sonia Venerus

Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica

Il 31 gennaio scorso si è concluso il progetto finanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale (FESR) e Interreg V-A Italia - Austria 2014-2020 dal titolo “MADE Malga and Alm Desired Experience”. Il piano di lavoro, che ha visto la collaborazione tra il Consorzio Promozione Turistica del Tarvisiano, di Sella Nevea e di Passo Pramollo, l’Agenzia regionale per lo sviluppo rurale ERSA e il Comune di Hermagor-Preseger See (Austria), aveva come obiettivo specifico il potenziamento del comparto malghivo delle due regioni contermini, focalizzando l’attenzione sugli aspetti legati alla sua fruizione turistica sostenibile. L’importanza di questo settore, oltre che per l’ottenimento di prodotti lattiero caseari

tradizionali e l’offerta ricreativa, è legata alla pratica dell’alpeggio che garantisce alla comunità una serie di “servizi” definiti “ecosistemici”. A quest’ultimi la comunità scientifica e il legislatore stanno sempre più dedicando ricerca e attenzione, mentre consumatori e produttori sono artefici di una loro crescente inclusione nella dinamica della domanda e offerta di prodotti. Tali servizi sono:

- il mantenimento del paesaggio alpino;
- la conservazione della biodiversità;
- la tutela dell’ambiente;
- la salvaguardia delle culture alpine.

Individuare e perseguire tutti gli interventi necessari a mantenere attiva e vitale tale pratica produttiva, di grande tradizione e valore nelle due aree transfrontaliere, rafforzando l’identità comune di confine e contribuendo alla conservazione del patrimonio culturale e ambientale, è la ragione per la quale i tre partner hanno lavorato insieme, lungo tre anni di scambi di esperienze e la realizzazione di azioni mirate. L’analisi degli alpeggi delle due regioni confinanti, che si è basata su informazioni raccolte grazie alla realizzazione di precedenti azioni progettuali, ha evidenziato come l’ottimizzazione dell’attività alpicolturale richieda di disporre di adeguate strutture, di intervenire con un corretto utilizzo delle superfici a pascolo, di gestire in maniera attenta e oculata gli animali e di curare tutte le fasi di trasformazione casearia. Inoltre, è stata messa in luce anche l’importanza di potenziare le condizioni per la fruizione di tali ambiti da parte del pubblico, in modo tale da favorire la conoscenza e l’apprezzamento delle peculiarità di questa attività e ciò diventa un importante punto di forza anche per incoraggiare l’espansione della stagionalità dell’offerta turistica in quota. In quest’ottica, sostenere le produzioni tipiche locali di malga, coinvolgen-



dole in un'azione coordinata di integrazione con le strutture ricettive, con i contesti ambientali/paesaggistici e con gli ambiti culturali di una determinata zona, consente di creare ulteriori opportunità di reddito alle imprese agricole e di aumentare l'occupazione, in definitiva di incidere sulla sostenibilità economica della montagna.

Fasi operative del progetto

"MADE Malga and Alm Desired Experience" è stato ideato e sviluppato in modo innovativo, coinvolgendo varie competenze delle due regioni confinanti per valorizzare al meglio le diverse risorse delle aree coinvolte. Sulla base dei dati disponibili, il lavoro si è concentrato sulla realizzazione di azioni sperimentali che tenessero conto sia delle aspettative da parte degli utenti, turisti e consumatori, sia delle offerte disponibili e potenziali degli alpeggi. Con questi presupposti sono stati definiti gli interventi progettuali per mettere in relazione le malghe tra loro e con gli altri fornitori di servizi turistici, in modo da ottimizzare:

- l'offerta di prodotti agro-alimentari alpini tipici;
- la capacità ricettiva delle aree oggetto di studio, in base alla disponibilità di posti letto e di ristorazione;
- la fruizione del territorio, inteso sia come area di interesse naturalistico e storico, sia dal punto di vista ricreativo.

Le malghe presenti nelle due regioni contermini sono state coinvolte nell'implementazione delle informazioni necessarie a sviluppare i punti sopra indicati, consentendo in questo modo di proporre iniziative specifiche rivolte alla valorizzazione di tutto il comparto alpicolturale delle aree oggetto di studio. Nello specifico i dati raccolti e analizzati hanno riguardato:

- posizione e accessibilità degli alpeggi, valutandone il livello di difficoltà di raggiungimento con i diversi mezzi;
- livello di interconnessione tra le malghe e con le altre strutture ricettive presenti nelle vicinanze;
- capacità di promuovere e vendere i prodotti d'alpeggio anche al di fuori del contesto malghivo, tenendo in considerazione i risultati conseguiti con un altro progetto Interreg dal titolo "TOP-Value Il valore aggiunto del Prodotto di montagna"¹, che ha visto sempre ERSA come partner e che era dedicato all'analisi



delle potenzialità commerciali per il settore lattiero caseario montano derivanti dall'applicazione dell'Indicazione Facoltativa Prodotto di Montagna (Reg. (UE) 1151/2012 e Reg. delegato (UE) n. 665/2014);

- valore paesaggistico, ambientale e culturale, in funzione del panorama, delle ricchezze geologiche, botaniche e faunistiche, dell'aspetto architettonico della malga e degli edifici limitrofi, della vicinanza a siti di importanza storica o religiosa;
- attrezzature e potenzialità escursionistiche sulla base della presenza di percorsi riservati ad esempio a ipovedenti, aree dedicate ai bambini, collegamenti con vie di accesso in quota e percorsi di arrampicata, presenza di ippovie, tragitti per mountain bike e trekking;

- ricettività in termini di alloggi, agriturismi, fattoria didattica, fattoria sociale, somministrazione di pasti caldi, spuntini e pasti freddi;
- produzioni gastronomiche tradizionali e non, ovvero formaggi, ricotte fresche e affumicate, burro, yogurt, caciotte ecc., dei quali si sono precisate i tipi di certificazioni dove presenti.

Per quanto concerne l'obiettivo di progetto diverse sono state le azioni intraprese. È stata scelta un'area pilota, corrispondente alla dorsale italo-austriaca da Sappada a Tarvisio, nella quale è stato individuato il collegamento, con apposita sentieristica, degli 85 alpeggi qui dislocati. Questa iniziativa ha richiesto l'investimento di molte risorse e l'impegno di tutti i portatori di interesse, al fine di individuare i tragitti migliori, che tenessero conto delle esigenze individuate, per riuscire a creare poi un'omogenea resa cartografica transfrontaliera degli itinerari scelti. Proficuo è stato in tal senso il contributo fornito dal CAI (Club Alpino Italiano), dalla Giulio Carnica Sentieri, da Assorifugi, dai tecnici della Tabacco, dalle guide alpine e dal supporto del partner austriaco con i propri tecnici ed esperti, come anche il confronto con altri progetti in corso quali l'Interreg VA Italia Austria 2014-2020 "PassoPass".

Parallelamente, molta attenzione è stata data ai momenti di approfondimento e di formazione tecnica, coinvolgendo tutti i malghesi del FVG e della Carinzia e altri soggetti che si dedicano all'accoglienza in quota (rifugisti, gestori di agriturismi e ristoranti). Sono state dedicate delle giornate sui temi dell'incentivazione del turismo, presso le sedi di TurismoFVG, e della gastronomia, con lezioni pratiche tenute da *Chef* stellati che hanno accolto gli ospiti nei loro ristoranti e, insieme, hanno elaborato ricette innovative utilizzando materie prime di malga e prodotti locali. Sempre per stimolare la collaborazione e l'integrazione fra i diversi attori, sono stati organizzati tavoli di confronto e visite didattiche a realtà produttive virtuose extra-regionali, quali Malga Mariech, di proprietà di Veneto Agricoltura, che si trova in località Pianezze di Valdobbiadene (TV) e Malga Neves a Selva dei Molini (BZ). Queste occasioni hanno permesso di osservare come queste realtà simili organizzino lo spaccio vendita, il marketing, l'accoglienza degli ospiti, ma anche tutte le attività zootecniche e di trasformazione del latte.

Inoltre, un intenso programma di promozione, divulgazione e animazione sul territorio ha contraddistinto tutto il periodo sperimentale, attraverso i seguenti eventi:

- "Educational tour", finalizzati a illustrare le peculiarità degli alpeggi a giornalisti di famose testate indirizzate al mondo della cucina;
- "Percorsi gastronomici in quota", dedicati alla degustazione di piatti tipici della tradizione alpina locale rivisitati in chiave *gourmet*, grazie alla maestria di *Chef d'eccezione*;
- "Evento pilota", appuntamento principale del programma di progetto realizzato nell'ambito della manifestazione "Ein prosit 2018" a Malborghetto (UD), che ha visto l'allestimento di un'area dedicata all'offerta lattiero casearia di alpeggio transfrontaliera.

I diversi appuntamenti sono stati occasione per i malghesi di potersi presentare, di raccontare il loro mestiere e di valorizzare i prodotti dei propri alpeggi in maniera innovativa e accattivante, attraverso le interviste dei giornalisti, i consigli dei *sommelier* e rispondendo alle domande del pubblico.

Risultati raggiunti

I risultati ottenuti hanno consentito di sviluppare un'offerta transfrontaliera sostenibile, volta alla promozione di un turismo alpino rispettoso dell'ambiente, all'interno di un territorio unico, inimitabile e "oltre i confini".





Nello specifico, i percorsi di *trekking* e *mountain bike* individuati sono:

- **MADE TREK**, che si snoda in quota da Sappada al Monte Lussari (144 km, in 9 tappe);
- **MADE BIKE**, che si estende da Sauris di Sopra a Tarvisio (215 km, in 7 tappe).

Essi raccordano in maniera funzionale le malghe con i luoghi di interesse presenti sul territorio e le località a fondovalle, includendo anche agriturismi, rifugi, strutture extra-alberghiere e altri fornitori di servizi, come ad esempio il noleggio delle bici, allo scopo di agevolare la visita agli alpeggi.

Per accompagnare il turista è stata predisposta e installata un'apposita segnaletica con riportate le mappe dei sentieri e l'illustrazione dell'ambiente naturale che caratterizza il tragitto. Inoltre, negli snodi significativi dei percorsi sono stati collocati i cosiddetti "*Magic points*" con la cartina e il tradizionale *Sampogn* (campanaccio), per invitare a diffondere le caratteristiche note che accompagnano le mandrie sui pascoli, facendo eco allo slogan del progetto "... *following the sound of nature*".

Presso gli alpeggi dislocati lungo le tappe e in tutti gli uffici turistici dell'area di progetto è possibile ritirare gratuitamente, fino ad esaurimento scorte, il cofanetto «Ospitalità in alta quota». Al suo interno sono contenute le *brochure* dedicate alle malghe e ai rifugi e la cartografia relativa agli itinerari transfrontalieri individuati. A corredo è stata ideata la tessera "*Giromalghes*", con la quale collezionare punti visitando gli alpeggi lungo i percorsi, per poter ricevere sempre presso gli uffici turistici un piccolo premio targato MADE (borraccia, adesivi, coperta da picnic).

Gli ulteriori strumenti di promozione ideati sono:

- l'almanacco 2020, al cui interno sono riportate le informazioni relative al patrimonio culturale e naturale dell'area;
- il sito web www.madeinalps.eu, dove è possibile scaricare in formato PDF il materiale contenuto nel cofanetto;
- il video promozionale che ritrae le bellezze e i tesori racchiusi in questi territori (disponibile all'indirizzo www.youtube.com/watch?v=ZiSaqeAh5x4).

Considerazioni conclusive

Grazie ai progetti Interreg "MADE Malga and Alm Desired Experience" e "TOP-Value il valore aggiunto del Prodotto di montagna" è stato possibile approfondire le tematiche del sistema zootecnico alpino transfrontaliero. Tutto il lavoro svolto attraverso queste iniziative, a supporto dell'instancabile e preziosa attività produttiva degli agricoltori e dei malghesi in particolare, ha messo in risalto gli aspetti di autenticità e di genuinità del territorio. Il focus è stato quello di offrire un contributo fondamentale nel definire gli indirizzi che consentono di evidenziare il valore trasversale e di integrazione dell'agricoltura di montagna, dei suoi prodotti, sempre più ricercati ed apprezzati, e dei servizi ecosistemici che riesce a garantire. Analizzando l'intero percorso sperimentale, si può affermare che la malga, come perno centrale attorno al quale ruotano molteplici attività e fondamento della cultura dell'alpeggio, sia l'elemento imprescindibile da cui far partire tutti i ragionamenti relativi al presidio ambientale, economico, turistico e sociale della montagna. In particolare, l'approccio proposto da MADE, riguardo ad una nuova modalità di integrazione tra turismo sostenibile e settore primario, vuole favorire una fruizione rispettosa delle terre alte di confine. Il concetto di "esperienza" espresso dal titolo "Malga and Alm Desired Experience", è sta-

to declinato a diversi livelli: rispetto al turista, che in malga ricerca attivamente l'esperienza desiderata, e nei confronti degli operatori, che devono essere preparati ad offrire i migliori servizi di accoglienza. Per tale scopo sono stati sviluppati degli strumenti utili al visitatore, quali la cartellonistica dei sentieri e le varie pubblicazioni orientative e informative, nel contempo si è cercato di mettere gli operatori nelle condizioni ottimali per poter offrire una prestazione adeguata alle nuove esigenze turistiche che si stanno delineando, quali la ricerca dell'originalità e naturalità dei luoghi visitati. Gran parte delle attività si sono concentrate sulla formazione "in campo" dei malghesi, grazie alla quale sono state trasferite nuove conoscenze tecniche e gestionali, indispensabili per una loro partecipazione innovativa e sinergica nel favorire le condizioni ideali per un turismo rispettoso, consapevole, coscienzioso e soprattutto "senza frontiere". L'auspicio è che per il prossimo futuro le azioni pilota del progetto possano essere amplificate nella loro efficacia e replicate in altri contesti. Ciò diventa indispensabile per una promozione più estesa e coordinata del settore malghivo, risultando in tal modo ancora più incisiva e garante del mantenimento di un'importante attività primaria in aree fragili che vanno conservate e trasmesse nella loro integrità alle future generazioni.

