



## **T-1 Governance per la gestione integrata del patrimonio naturale e culturale - Partner Responsabile la Regione Sardegna.**

**T1.1 - Modello transfrontaliero per la valorizzazione socio economica della rete ambientale Cambio Via costituita dall'insieme delle aree Natura 2000 e dai soggetti dei contesti territoriali, naturali e culturali legati all'itinerario della transumanza.**

# IDENTIFICAZIONE - IDENTIFICATION

Numero progetto Numéro de projet	242	Acronimo - Acronyme	CamBioVIA
<b>Titolo completo Titre complet</b>	CAMmini e BIodiversità: Valorizzazione Itinerari e Accessibilità per la Transumanza / Chemins et Biodiversité: Valorisation Itinéraires et Accessibilité pour la Transhumance		
<b>Asse / Axe</b>	2-Protezione e valorizzazione delle risorse naturali e culturali e gestione dei rischi / Protection et valorisation des ressources naturelles et culturelles et gestion des risques		
<b>Partner</b>	Regione Liguria		
<b>Persona di contatto Personne de contact</b>	Daniela Minetti		
<b>Telefono / Téléphone</b>	+39 335 799 4563xxxx	E-mail	Daniela.minetti@regione.liguria.it

Prodotto / Produit	T1.1.3	Titolo / Titre	Mappatura delle comunità custodi
Componenti Composant	T1	Titolo / Titre	Governance per la gestione integrata del patrimonio naturale e culturale
Stato / Statut	<input checked="" type="checkbox"/> Finale / Final		

Descrizione del prodotto finale Description du produit final	Identificazione della struttura di una o più comunità custodi per la tutela attiva e valorizzazione economica dei beni ambientali-culturali legati alla transumanza, con i contributi di esperti (atelier tematici, buone pratiche), coinvolgimento comunità.
---	---

# INDICE

<u>IDENTIFICAZIONE - IDENTIFICATION</u>	<u>1</u>
<u>INDICE</u>	<u>0</u>
<u>INTRODUZIONE</u>	<u>1</u>
<u>PARCO REGIONALE NATURALE DELL'ANTOLA</u>	<u>2</u>
<u>PARCO REGIONALE NATURALE DELL'AVETO</u>	<u>3</u>
<u>PARCO REGIONALE NATURALE DEL BEIGUA</u>	<u>3</u>
<u>PARCO REGIONALE NATURALE DELLE ALPI LIGURI</u>	<u>4</u>

# Introduzione

La biodiversità deriva da un delicato equilibrio tra caratteristiche climatiche, geomorfologiche, biologiche del territorio nonché dagli interventi antropici che si sono susseguiti nel tempo e che hanno indirizzato l'evoluzione degli habitat del paesaggio.

Dove l'abbandono dell'entroterra ha lasciato il territorio al libero ciclo vegetazionale e geomorfologico, si delinea sempre più l'importanza e la mancanza di quel tipo di comunità che tramandava quel lavoro antico e sapiente, che manuteneva i prati, gestiva le acque, costruiva i muretti a secco, disegnava la varietà del paesaggio, elaborava e tramandava una cultura di equilibrio perfetto tra uomo e territorio.

Queste comunità custodivano e custodiscono patrimoni di conoscenze e di valori che con la loro presenza e il loro lavoro in loco salvaguardano il territorio e la biodiversità. Devastate negli ultimi decenni dal richiamo verso la costa e le città, dal mercato globalizzato di prodotti fatti in serie, da modelli sociali lontani, stiamo assistendo ad una ripresa di valore, ad una possibile di rilettura di queste attività nella modernità, ad un'attenzione del consumatore e del mercato nuova e intensa. Il valore del prodotto locale di qualità stimola il ritorno a fare impresa agricola, zootechnica, artigianale. Il richiamo dei modelli di turismo esperienziale riporta presenze e fa risalire giovani a creare nuove proposte.

Ma il valore vero di tutto questo è la comunità. La rete relazionale tra le persone che consente ancora la vivacità del tessuto sociale, il passaggio di conoscenze, il supporto mutualistico, il mantenimento e la valorizzazione delle tradizioni.

Queste comunità custodiscono patrimoni di conoscenze e di valori e con la loro presenza e il loro lavoro in loco salvaguardano il territorio e la biodiversità. Sono comunità custodi e allo stesso tempo da custodire e valorizzare.

Resta il fatto che dopo il valore ambientale dei territori, il valore più importante per la produzione, l'attrattività turistica, lo story telling, la gastronomia, ecc. sono proprio le comunità locali che hanno saputo mantenere un rapporto equilibrato con il proprio territorio.

Non di meno, sono o dovrebbero essere proprio queste interazioni tra comunità locali, enti pubblici, privati, aziende e associazionismo a mantenere e monitorare per certi versi questo delicato equilibrio, che non può essere solo espressione di intenti, ma di una vera cooperazione tra tutti i soggetti coinvolti, anche in questo caso andando ben oltre le tempistiche di un progetto.

Pertanto, il progetto individua le comunità custodi quali soggetti in grado di giocare un ruolo da protagonisti nei processi decisionali per lo sviluppo di un territorio, comprese le azioni di governance da adottare.

Per la Liguria le comunità custodi che operano in CamBioVIA sono i Parchi Regionali, in particolare il Parco dell'Antola, il Parco dell'Aveto, il Parco del Beigua ed il Parco delle Alpi Liguri.

## Parco Naturale Regionale dell'Antola

La tradizione enogastronomica delle Valli dell'Antola è ricca e variegata almeno quanto la diversità biologica, climatica e paesaggistica del territorio che ricomprende e rappresenta un elemento di attrazione per gli amanti del turismo enogastronomico che qui possono trovare prodotti e piatti genuini, spesso realizzati con ingredienti a chilometri "zero".

Sostenere questa ricchezza è alla base del progetto di valorizzazione delle produzioni locali che il Parco dell'Antola ha avviato fin dal 2008 con la concessione del logo "Sapori del Parco" alle aziende che realizzano prodotti inseriti nella lista dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.) del territorio e che abbiano sede di produzione o trasformazione sita in uno dei comuni delle alte valli Scrivia e Trebbia.

I Prodotti del Parco sono storie di uomini e donne che contribuiscono, con il lavoro della terra e delle materie prime, a conservare e arricchire la biodiversità delle aree naturali, in un costante equilibrio tra uomo e natura.

Per promuovere, valorizzare e divulgare l'alta qualità ambientale dei prodotti enogastronomici locali, il Parco dell'Antola ha acquistato una struttura pressostatica, denominata Antola Experience, quale vero e proprio mercato itinerante da installare, in occasione di fiere ed eventi, presso i comuni ricadenti nel territorio del Parco. Per incentivare ulteriormente lo sviluppo delle economie locali connesse al riconoscimento dell'alto valore ambientale del territorio, il Parco ha altresì avviato il recupero di un punto ristoro sito presso il sentiero di accesso al Castello della Pietra di Vobbia, ricadente di una delle sette Zone Speciale di Conservazione (Z.S.C. Conglomerato di Vobbia) gestite dall'Ente Parco e tra le più suggestivi del territorio regionale, ove acquistare ed assaporare direttamente sul posto tipicità locali.

[www.parcoantola.it](http://www.parcoantola.it)

## Parco Naturale Regionale dell'Aveto

Il Parco dell'Aveto insieme ai cinque Comuni del comprensorio ha sostenuto la nascita nel 2009 del Consorzio di Ospitalità Diffusa delle Valli del Parco.

Il Consorzio nasce per la creazione e la promozione di un'offerta turistica integrata basata sul "fare rete" coinvolgendo tutti gli attori del territorio, pubblici e privati, per incentivare uno sviluppo economico locale improntato al turismo sostenibile. In particolare intende valorizzare e rendere riconoscibile sul mercato un "prodotto turistico locale" utilizzando un marchio e una denominazione indicativi del contesto territoriale e delle peculiarità naturalistiche, culturali ed enogastronomiche che lo rendono unico.

Il numero dei soci è sempre rimasto costante nel tempo: circa 90 tra strutture ricettive, ristoranti, rifugi, guide turistiche, escursionistiche e di mountain bike, associazioni, attività commerciali, aziende agricole ecc.

Il Consorzio gestisce: l'Ufficio Turistico (IAT) di Borzonasca, che è anche il punto informazioni del Parco e dei Comuni di Borzonasca e Mezzanego; lo IAT stagionale del Comune di Rezzoaglio; il Museo del Bosco, realizzato dal Parco in località Lago delle Lame.

Tra le diverse attività svolte, la valorizzazione delle aziende agro-alimentari e dei prodotti locali sono sicuramente prioritarie: si attuano attraverso la creazione di eventi esperienziali, e tramite il servizio di catering "Una montagna di bontà" che offre menu genuini a km zero.

<https://unamontagnadiaccoglienza.it/>

## Parco Naturale Regionale del Beigua

Per sottolineare il legame tra l'area protetta e le lavorazioni agroalimentari locali, valorizzandone la tipicità e la stagionalità e riconoscendone l'importante ruolo di arricchimento della biodiversità, il Parco del Beigua ha promosso il marchio "Gustosi per natura", che viene assegnato a prodotti freschi e trasformati di origine locale, provenienti all'origine dai Comuni del Parco del Beigua,

Il marchio riconosce il ruolo delle attività della filiera agroalimentare non solo come motore di sviluppo della comunità locale e del turismo, ma anche e soprattutto come custode dei valori ambientali. Perché è grazie all'attività dell'uomo, portata avanti in armonia ed equilibrio con la natura, che si assicurano la gestione e il presidio del territorio. Una forma di tutela attiva della biodiversità che, attraverso la cura dell'ambiente, la coltivazione e la gestione dei pascoli,

mantiene integri gli habitat indispensabili per le specie che qui vivono, si nutrono e riproducono.

Un assaggio di Gustosi per natura è un assaggio di Beigua, con i suoi panorami variegati di mare e montagna, di fioriture delicate e di rocce aspre. Un'esperienza che coinvolge tutti i sensi, in cui vale la pena immergersi completamente, anche scegliendo per il proprio soggiorno una delle strutture ricettive che hanno ottenuto il marchio “Ospitali per natura”: sarete accolti da una calda atmosfera di familiarità che vi farà sentire parte della comunità del Beigua.

Produttori aderenti al marchio Gustosi per natura (2022): 38, con più di cento prodotti locali

Strutture ricettive aderenti al marchio Ospitali per natura (2022): 21.

<http://www.parcobeigua.it/prodotti.php>

## Parco Naturale Regionale delle Alpi Liguri

Il Parco Naturale ha avviato un percorso partecipato per la promozione e sviluppo delle “Comunità Custodi di Biodiversità”, in particolare nel paese di Mendatica il valore di comunità e del delicato rapporto di cura e rispetto del territorio è intrinseco nella tradizione. Da sempre infatti esistono radicate relazioni mutualistiche tra gli abitanti nel lavoro e nella vita quotidiana, con un profondo senso di unione tra i membri della comunità, la presenza di differenti associazioni per il sostentamento delle persone in difficoltà con una stretta collaborazione, cooperazione, mutuo soccorso.

Ad oggi si parla di una comunità più ristretta di persone, a causa del richiamo verso la costa e le città, ma con un senso radicato di appartenenza, unite dall'amore per il proprio territorio e per il proprio paese, che conferisce forza per andare avanti e mettersi in gioco. Una forza che spinge le persone a decidere di ritornare e nonostante le difficoltà, di manutenere il territorio, coltivare i campi, di pulire i sentieri per riscoprire antiche vie che permettevano il commercio, di tornare a riscoprire antichi mestieri e trovare nuove metodologie per raccontare il loro prezioso patrimonio culturale, tramandare tradizioni e saperi.

Un tema di sintesi per la comunità che racchiude in sé l'insieme degli ambiti tematici in quanto comprende il capitale naturale e i suoi servizi ecosistemici, il mantenimento del territorio e la valorizzazione del patrimonio culturale del territorio è quello della cucina bianca.

<https://parconaturalealpiliguri.it/>



## T-1 Gouvernance pour la gestion intégrée du patrimoine naturel et culturel - Partenaire responsable Région Sardaigne.

**T1.1 - Modèle transfrontalier pour la valorisation socio-économique du réseau environnemental Cambio Via comprenant toutes les zones Natura 2000 et les sujets des contextes territoriaux, naturels et culturels liés à la route de transhumance.**

# IDENTIFICAZIONE - IDENTIFICATION

<b>Numero progetto Numéro de projet</b>	<b>242</b>	<b>Acronimo - Acronyme</b>	<b>CamBioVIA</b>
<b>Titolo completo Titre complet</b>	CAMmini e BIodiversità: Valorizzazione Itinerari e Accessibilità per la Transumanza / Chemins et Biodiversité: Valorisation Itinéraires et Accessibilité pour la Transhumance		
<b>Asse / Axe</b>	2-Protezione e valorizzazione delle risorse naturali e culturali e gestione dei rischi / Protection et valorisation des ressources naturelles et culturelles et gestion des risques		
<b>Partner</b>	Regione Liguria		
<b>Persona di contatto Personne de contact</b>	Daniela Minetti		
<b>Telefono / Téléphone</b>	+39 335 799 4563xxxx	<b>E-mail</b>	Daniela.minetti@regione.liguria.it

<b>Prodotto / Produit</b>	<b>T1.1.3</b>	<b>Titolo / Titre</b>	Cartographie des communautés de gardiens
<b>Componenti Composant</b>	<b>T1</b>	<b>Titolo / Titre</b>	Gouvernance pour une gestion intégrée du patrimoine naturel et culturel
<b>Stato / Statut</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Finale / Final		

<b>Descrizione del prodotto finale Description du produit final</b>	Identification de la structure d'une ou plusieurs communautés tutélaires pour la protection active et la valorisation économique des actifs environnementaux-culturels liés à la transhumance, avec la contribution d'experts (ateliers thématiques, bonnes pratiques), la participation des communautés.
---	---

# INDICE

<u>IDENTIFICAZIONE - IDENTIFICATION</u>	<u>1</u>
<u>INDICE</u>	<u>0</u>
<u>INTRODUCTION</u>	<u>1</u>
<u>PARC NATUREL RÉGIONAL D'ANTOLA</u>	<u>2</u>
<u>PARC NATUREL RÉGIONAL D'AVETO</u>	<u>3</u>
<u>PARC NATUREL RÉGIONAL DE BEIGUA</u>	<u>3</u>
<u>PARC NATUREL RÉGIONAL DES ALPES LIGURIENNES</u>	<u>4</u>

# Introduction

La biodiversité résulte d'un équilibre délicat entre les caractéristiques climatiques, géomorphologiques et biologiques de la terre, ainsi que des interventions humaines qui ont eu lieu au fil du temps et qui ont orienté l'évolution des habitats du paysage.

Là où l'abandon de l'arrière-pays a laissé la terre au libre cycle de la végétation et de la géomorphologie, l'importance et l'absence du type de communauté qui a transmis cet ancien et sage travail, qui a entretenu les prairies, géré l'eau, construit les murs de pierre sèche, conçu la variété du paysage, élaboré et transmis une culture d'équilibre parfait entre l'homme et la terre, sont de plus en plus évidentes.

Ces communautés ont gardé et continuent de garder des patrimoines de connaissances et de valeurs, sauvegardant la terre et la biodiversité par leur présence et leur travail dans la région. Dévastées au cours des dernières décennies par l'attraction vers la côte et les villes, par le marché mondialisé des produits de masse, par des modèles sociaux éloignés, nous assistons à une reprise de valeur, à une possible réinterprétation de ces activités dans la modernité, à une nouvelle et intense attention des consommateurs et du marché. La valeur des produits locaux de qualité stimule le retour à l'entreprise agricole, zootechnique et artisanale. L'attrait des modèles de tourisme expérientiel fait revenir la fréquentation et encourage les jeunes à créer de nouvelles propositions.

Mais la vraie valeur de tout cela, c'est la communauté. Le réseau relationnel entre les personnes qui permet encore la vivacité du tissu social, la transmission des connaissances, le soutien mutualiste, le maintien et la valorisation des traditions.

Ces communautés sont les gardiennes de patrimoines de connaissances et de valeurs, et par leur présence et leur travail sur le terrain, elles sauvegardent le territoire et la biodiversité. Ce sont des communautés tutélaires et, en même temps, elles doivent être préservées et mises en valeur.

Il n'en reste pas moins qu'après la valeur environnementale des territoires, la valeur la plus importante pour la production, l'attractivité touristique, la narration, la gastronomie, etc. sont précisément les communautés locales qui ont su maintenir une relation équilibrée avec leur territoire.

Néanmoins, ce sont précisément ces interactions entre les communautés locales, les organismes publics, les particuliers, les entreprises et les associations qui maintiennent et

contrôlent en quelque sorte cet équilibre délicat, qui ne peut être seulement l'expression d'intentions, mais d'une véritable coopération entre tous les acteurs, même dans ce cas, bien au-delà de la durée d'un projet.

Par conséquent, le projet identifie les communautés gardiennes comme des sujets capables de jouer un rôle de premier plan dans les processus de décision pour le développement d'une zone, y compris les actions de gouvernance à prendre.

Pour la Ligurie, les communautés tutélaires opérant dans CamBioVIA sont les Parcs Régionaux, en particulier le Parc d'Antola, le Parc d'Aveto, le Parc de Beigua et le Parc des Alpes Liguriennes.

## Parc naturel régional d'Antola

La tradition œnogastronomique des vallées d'Antola est au moins aussi riche et variée que la diversité biologique, climatique et paysagère du territoire qu'elle englobe et représente un élément d'attraction pour les amateurs de tourisme œnogastronomique qui peuvent y trouver des produits et des plats authentiques, souvent réalisés avec des ingrédients "zéro kilomètre". Le soutien de cette richesse est à la base du projet de valorisation des produits locaux que le Parc d'Antola a lancé depuis 2008 avec la concession du logo "Sapori del Parco" aux entreprises qui réalisent des produits inclus dans la liste des Produits Agroalimentaires Traditionnels (P.A.T.) du territoire et qui ont leur site de production ou de transformation dans une des communes des hautes vallées de Scrivia et Trebbia.

Les Produits du Parc sont des histoires d'hommes et de femmes qui contribuent, avec le travail de la terre et des matières premières, à préserver et à enrichir la biodiversité des espaces naturels, dans un équilibre constant entre l'homme et la nature.

Afin de promouvoir, valoriser et diffuser la haute qualité environnementale des produits œnogastronomiques locaux, le Parc d'Antola a acheté une structure pressostatique, appelée Antola Experience, comme véritable marché ambulant à installer, à l'occasion de foires et d'événements, dans les communes qui font partie du territoire du Parc. Afin de stimuler davantage le développement des économies locales liées à la reconnaissance de la haute valeur environnementale du territoire, le Parc a également commencé la récupération d'un point de ravitaillement situé sur le chemin d'accès au Castello della Pietra di Vobbio, l'une des sept zones spéciales de conservation (Z.S.C. Conglomerato di Vobbio) gérées par l'Autorité du Parc et l'une

des plus évocatrices de la région, où l'on peut acheter et déguster des produits locaux typiques directement sur place.

[www.parcoantola.it](http://www.parcoantola.it)

## Parc naturel régional d'Aveto

Le Parc Aveto, avec les cinq municipalités de la zone, a soutenu la création en 2009 du Consortium pour l'hospitalité diffuse des vallées du Parc.

Le Consortium a été créé pour créer et promouvoir une offre touristique intégrée basée sur la "mise en réseau", impliquant tous les acteurs de la zone, tant publics que privés, pour stimuler le développement économique local basé sur le tourisme durable. En particulier, il entend valoriser et rendre reconnaissable sur le marché un "produit touristique local" utilisant une marque et une dénomination indicatives du contexte territorial et des particularités naturelles, culturelles et œnologiques qui le rendent unique.

Le nombre d'adhérents est toujours resté constant au fil du temps : environ 90 structures d'hébergement, restaurants, refuges, guides touristiques, de randonnée et de VTT, associations, activités commerciales, exploitations agricoles, etc.

Le Consortium gère : l'Office du Tourisme (IAT) de Borzonasca, qui est également le point d'information du Parc et des Communes de Borzonasca et de Mezzanego ; l'IAT saisonnier de la Commune de Rezzoaglio ; le Musée du Bois, créé par le Parc dans la localité de Lago delle Lame. Parmi les différentes activités réalisées, la valorisation des entreprises agroalimentaires et des produits locaux est certainement une priorité : elles sont mises en œuvre à travers la création d'événements expérientiels, et à travers le service de restauration " Una montagna di bontà " (Une montagne de bonté), qui propose de véritables menus zéro kilomètre.

<https://unamontagnadiaccoglienza.it/>

## Parc naturel régional de Beigua

Afin de souligner le lien entre l'espace protégé et la transformation agroalimentaire locale, en valorisant sa typicité et sa saisonnalité et en reconnaissant son rôle important dans l'enrichissement de la biodiversité, le Parc de Beigua a promu la marque "Gustosi per natura"

(Savoureux par nature), qui est attribuée aux produits frais et transformés d'origine locale, originaires des communes du Parc de Beigua,

Le label reconnaît le rôle des activités de la chaîne agroalimentaire non seulement comme moteur du développement de la communauté locale et du tourisme, mais aussi et surtout comme gardien des valeurs environnementales. Car c'est grâce à l'activité humaine, menée en harmonie et en équilibre avec la nature, que la gestion et la protection du territoire sont assurées. Une forme de protection active de la biodiversité qui, par le soin apporté à l'environnement, la culture et la gestion des pâturages, maintient intacts les habitats indispensables aux espèces qui y vivent, s'y nourrissent et s'y reproduisent.

Un goût pour la nature, c'est un goût pour Beigua, avec ses panoramas variés de mer et de montagne, ses fleurs délicates et ses rochers accidentés. C'est une expérience qui fait appel à tous les sens, dans laquelle il vaut la peine de s'immerger complètement, même si vous choisissez pour votre séjour l'une des structures d'accueil qui ont obtenu le label "Ospitali per natura" (Hospitalier par nature) : vous serez accueillis par une atmosphère chaleureuse et familière qui vous donnera le sentiment de faire partie de la communauté de Beigua.

Producteurs adhérant au label "Goût de la nature" (2022) : 38, avec plus d'une centaine de produits locaux

Structures d'hébergement adhérant au label Ospitali per natura (2022) : 21.

<http://www.parcobeigua.it/prodotti.php>

## Parc naturel régional des Alpes liguriennes

Le parc naturel a lancé un processus participatif pour la promotion et le développement des "communautés gardiennes de la biodiversité". Dans le village de Mendatica en particulier, la valeur de la communauté et la délicate relation de soin et de respect du territoire sont intrinsèques à la tradition. En fait, il y a toujours eu des relations mutualistes profondément enracinées entre les habitants dans leur travail et leur vie quotidienne, avec un profond sentiment d'unité entre les membres de la communauté, la présence de différentes associations pour la subsistance des personnes en difficulté avec une étroite collaboration, une coopération et une aide mutuelle.

Aujourd'hui, nous parlons d'une communauté de personnes plus restreinte, en raison de l'attraction vers la côte et les villes, mais avec un sentiment d'appartenance profondément ancré, uni par l'amour de leur territoire et de leur pays, qui donne la force d'aller de l'avant et

de s'engager. Une force qui pousse les gens à décider de revenir et, malgré les difficultés, à entretenir la terre, à cultiver les champs, à nettoyer les chemins pour redécouvrir les anciennes routes qui permettaient le commerce, à revenir pour redécouvrir les anciens métiers et trouver de nouvelles méthodes pour raconter leur précieux patrimoine culturel, transmettre les traditions et les connaissances.

Un thème de synthèse pour la collectivité qui englobe tous les domaines thématiques puisqu'il inclut le capital naturel et ses services écosystémiques, l'entretien du territoire et la valorisation du patrimoine culturel du territoire est celui de la cuisine blanche.

<https://parconaturalealpilguri.it/>