

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2350 del 05/10/2018

FEM partner scientifico dell'iniziativa transnazionale La presentazione ieri ad Innsbruck alla conferenza del progetto europeo Alpfoodway.

Cultura alimentare alpina, al via la candidatura a Patrimonio immateriale UNESCO

È iniziato ufficialmente il percorso di candidatura della Cultura alimentare alpina alla Lista rappresentativa del Patrimonio immateriale UNESCO. Ieri pomeriggio ad Innsbruck, nell'ambito della conferenza di metà mandato del progetto europeo Alpfoodway, i 14 partner, tra i quali la Trentino School of Management (TSM) con la step – Scuola per il Governo del Territorio e del Paesaggio e la Fondazione Edmund Mach come osservatore, hanno promosso la carta a sostegno dell'iniziativa che coinvolge i sette Paesi dell'arco alpino. Tra i prodotti e le pratiche inserite nell'inventario da tutelare anche la castanicoltura della Valsugana, il vin santo, il pane delle Giudicarie Esteriori, il Botiro del Primiero e la raccolta di erbe spontanee in Val Rendena.

In riferimento alla tavola rotonda ospitata dall'Università di Innsbruck e promossa nell'ambito del progetto Interreg Alpine Space, il presidente FEM **Andrea Segrè** ha sottolineato l'importanza del progetto Euregio "Environment, Food & Health" (EFH) come base scientifica per il processo di candidatura. "Stiamo lavorando assieme a 9 istituzioni scientifiche per promuovere l'invecchiamento in salute valorizzando i prodotti alimentari del territorio. Un tema doppiamente strategico dal punto di vista economico, sociale e ambientale: deve diminuire la spesa sanitaria legata alla cattiva alimentazione e deve aumentare il reddito dei produttori locali. Rispetto alla nostra proposta di candidare la dieta alpina a Patrimonio immateriale UNESCO, lanciata a fine 2017 contemporaneamente all'avvio del progetto EFH, siamo molto soddisfatti di essere stati inclusi nel percorso già avviato dal progetto Alpfoodway".

Il coordinatore scientifico del progetto "EFH" e ricercatore FEM **Kieran Tuohy** ha definito le tappe del progetto. "A novembre i 13 dottorandi inizieranno il loro lavoro. Con questa ricerca vogliamo identificare percorsi alimentari sostenibili che passano per un oculato uso dei cibi locali, promuovendone la disponibilità e identificando i prodotti ricchi in composti attivi essenziali e che possono far parte di uno stile di vita sano idoneo a mantenere lo stato di salute".

La carta. Durante la conferenza di Innsbruck è stata presentata la carta "Charter of Alpine Food Heritage" che, dopo un ampio lavoro di condivisione tra i 14 partner del progetto europeo, nei prossimi mesi sarà diffusa nella forma di petizione online tra istituzioni, imprese e cittadini di 7 Paesi a ridosso delle Alpi per raccogliere il più ampio sostegno possibile alla candidatura UNESCO della Cultura alimentare alpina. L'obiettivo è arrivare entro ottobre 2019, al momento della conferenza finale del progetto Alpfoodway, con un dossier completo da poter consegnare alle commissioni UNESCO.

L'inventario. Per dare forza all'ambiziosa iniziativa è in costruzione un inventario online, fondato sui principi della Convenzione UNESCO per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale (2003), che già raccoglie oltre 50 schede sulla cultura alimentare alpina, ottenute sulla base di ricerche antropologiche, sociologiche e storiche. Dal lato trentino, tra le altre realtà meritevoli di tutela, ci sono la castanicoltura della Valsugana, il pane delle Giudicarie Esteriori, il vino santo, la raccolta delle erbe spontanee della Val Rendena, Botiro del Primiero di malga. L'inventario è consultabile sul sito <http://www.intangiblesearch.eu>

Il progetto Alpfoodway. Promuovere il Patrimonio Culturale Alpino attraverso la valorizzazione delle tradizioni alimentari per creare un forte elemento identitario condiviso lungo tutta la catena montuosa europea. Questo lo scopo del progetto AlpFoodway, finanziato nell'ambito del Programma Interreg AlpineSpace, che vede come capofila il Polo di Poschiavo e tsm-step tra i partner coinvolti appartenenti a 6 diversi paesi a cavallo delle Alpi (Francia, Italia, Svizzera, Germania, Austria e Slovenia). Al progetto triennale hanno lavorato 14 partner e 40 osservatori tra i quali Trentino Marketing, l'Osservatorio del paesaggio della Provincia autonoma di Trento e l'OECD Trento Centre for Local Development.

<https://goo.gl/ajjZGC>

(lg)

()