

Il comune di Rocchetta di Vara che abbiano avviato politiche (azioni, iniziative, progetti caratterizzati da concretezza ed una verificabile diminuzione dell'impronta ecologica) di sensibilizzazione e di sostegno alle "buone pratiche locali" con particolare riferimento alle seguenti categorie, dove l'aspetto della prevenzione sia prevalente e i progetti siano caratterizzati da un'accurata rendicontazione e misurazione dei risultati ottenuti e presentino elementi di novità e innovazione:

NUOVI STILI DI VITA - (progetti per stimolare nella cittadinanza scelte quotidiane sobrie e sostenibili, quali:

autoproduzione, filiera corta, cibo biologico e di stagione, sostegno alla costituzione di gruppi di acquisto, turismo ed ospitalità sostenibili, promozione della cultura della pace, cooperazione e solidarietà, disimballo dei territori, diffusione commercio equo e solidale, autoproduzione, finanza etica, etc.).

NUOVI STILI DI VITA - (progetti per stimolare nella cittadinanza scelte quotidiane sobrie e sostenibili, quali:

autoproduzione, filiera corta, cibo biologico e di stagione, sostegno alla costituzione di gruppi di acquisto,

turismo ed ospitalità sostenibili, promozione della cultura della pace, cooperazione e solidarietà, disimballo dei territori, diffusione commercio equo e solidale, autoproduzione, finanza etica, etc.).

Il progetto avviato dal 2010 dall'amministrazione comunale mira a creare una rete di scambio tra le generazioni degli abitanti del territorio, sconfiggendo la piaga più grave del territorio: l'isolamento acuitizzato dalle difficoltà delle vie di comunicazione danneggiate alcune irrimediabilmente dall'alluvione del 2011. *Il comune di Rocchetta di Vara è un comune prevalentemente montano articolato su sei frazioni. Alcune di esse contano al massimo 14 abitanti in prevalenza anziani. Dall'esame della popolazione si sono evidenziate dai primi istanti dell'insediamento problematiche legate all'isolamento degli anziani rispetto a coloro che lavorando in città e nei paesi vicini si spostano e interagiscono con altre realtà. La perdita delle tradizioni gastronomiche e culturali, l'allontanamento dei più giovani dalle pratiche agricole tipiche della Val di Vara in cui il Comune di Rocchetta di Vara è inserito.*

Nasce così il progetto RI -GENERAZIONI AL LAVORO un progetto che dura da ormai cinque anni e che non dà segni di "vecchiaia": lo scambio di conoscenze e tradizioni tra le generazioni attraversa tutti gli aspetti della vita quotidiana. Inizialmente con un progetto incrociato del ministero della gioventù gli anziani sono stati coinvolti con video interviste sulle abitudini del passato creando un documento importante in tema di memoria orale e avvicinando i più giovani a anziani che nel passato sono stati protagonisti di mestieri e tradizioni persi nel tempo. (visibili su www.tramontivaldi.vara.it).

Dalle video interviste è emerso un notevole numero di ricette legate a tradizioni religiose e a ricorrenze storiche così l'Amministrazione ha iniziato a raccogliere materiale per arrivare a una pubblicazione gastronomica e proprio con questo obiettivo finale sono nati i pomeriggi in cucina e a scuola. Lo slogan "in cucina non si invecchia" e "con la nonna pensa a che mensa" gli anziani delle varie frazioni si sono ritrovati e hanno cucinato piatti desueti con ingredienti del territorio e secondo le ricette originali. Al termine dei pomeriggi gli anziani hanno cenato con l'amministrazione rivedendo immagini e riprese fatte per la creazione dei piatti che sono stati illustrati in alcune cene "importanti" con l'Accademia della cucina italiana dove proprio gli anziani hanno spiegato le fasi delle ricette proposte. La registrazione delle ricette nell'atlante regionale l'obiettivo successivo che l'amministrazione sta realizzando così da creare un itinerario del gusto nelle strutture del territorio.

Stessa formula è stata usata con la scuola dove gli anziani hanno spiegato ai più piccoli che l'arte della cucina si può tramandare di padre in figlio e sono state dedicate alcune giornate contro lo spreco alimentare. Avanzi del frigo trasformati in ravioli e polpette con i bambini sono diventati un bel momento conviviale che dopo la diffidenza iniziale è diventato un importante appuntamento del pomeriggio invernali

La mensa da due anni è diventata a chilometri zero poiché l'Amministrazione per incentivare la rete di scambio avviata con gli anziani ha affidato il servizio refezione a una cooperativa sociale che assumendo personale locale (alcune sono anche mamme degli alunni) ha aiutato anche l'economia e poiché l'Amministrazione ha chiesto che carne e prodotti freschi siano comprati dai negozi locali la ricaduta sul territorio è stata sensibile .e comprando in loco si risparmia energia e tempo I pomeriggi con i nonni nell'orto didattico e nel frutteto sono per i bimbi un bell'appuntamento .Grazie al centro di educazione ambientale locale hanno imparato a dividere i residui della mensa e avendo una compostiera proprio vicino all'orto creano il concime naturale necessario alle tante piante da frutta.

Il coinvolgimento degli anziani è stato esteso anche al museo dell'agricoltura ...creato all'interno del palazzo Vinciguerra dove i tanti arnesi agricoli vengono spiegati nel loro uso proprio dai nonni che con pazienza illustrano le difficoltà del passato.

La giornata di chiusura con la mensa scolastica ha visto protagonisti nonni e bambini che hanno preparato tagliatelle troffie e gnocchetti per mangiarli insieme con le cuoche e l'Amministrazione imparando l'arte del mattarello e la bontà della farina. In cucina Luciano, Giovanna , Anna quasi tre secoli che hanno fatto saltare e ruotare i matterelli tra le mani dei più piccoli.

Proprio dalla farina deriva un'altra importante fase del progetto che attraversa lo scambio di informazioni in campo agricolo, ha favorito la nascita della comunità dell'antico grano bianco delle valli di Suvero , una comunità di contadini custodi dell'antico seme che si è messa a disposizione dei nuovi custodi spiegando e aiutando quanti volevano iniziare la coltivazione del grano .Alcuni custodi storici hanno seminato con gli alunni il grano e dato dimostrazione di come si mieteva il grano a mano raccontando della solidarietà tra gli abitanti che andavano a mietere l'un l'altro .

Nel progetto sono stati coinvolti i più piccoli della materna e primaria di Rocchetta che hanno ricevuto un sacchetto di semi e l'invito a creare un orto familiare da fotografare in tutte le sue fasi .Al progetto ha partecipato anche la casa famiglia di Rocchetta vincendo il terzo premio per la bellezza e l'entusiasmo di partecipazione.

Un pranzo insieme in uno degli agriturismi del territorio è stato il premio!

Ma lo scambio generazionale non si è fermato :la scuola ha un orto didattico e un nonno contadino si è messo a disposizione dei più piccoli. Grazie al dono di una scuola del capoluogo sono arrivate le piantine create dagli alunni della scuola cittadina e i bimbi hanno imparato l'arte del travaso in terra .Alcune piantine sono state invece portate a casa con la raccomandazione di coltivarla con i nonni e genitori. Una sequenza fotografica creerà la testimonianza dell'esperienza familiare dell'orto.

Per completare lo scambio tra generazioni in alcune frazioni si sono ricercate le tradizioni e gli avvenimenti storici creando sotto la regia del Comune di Rocchetta la festa del grano di Suvero e la festa scozzese di Stodomelli , Stalle aperte su tutto il territorio.

Le tre manifestazioni vedono rispettivamente la riscoperta delle tradizioni nella festa del grano dove un intero paese si traveste con gli abiti di un tempo e rispolvera proverbi, piatti e strumenti del passato, tutti insieme partecipano alla trebbiatura in piazza con una macchina secolare .In cattedra il maestro trebbiatore Giovanni (86 primavere)

La festa scozzese una tre giorni di Scozia dove gli emigrati rientrano portando racconti e esperienze degli anni trascorsi tra povertà e lavoro all'estero. In cucina si friggono pesci e specialità arrivate dalla Scozia e per la realizzazione della festa i più anziani insegnano a giovani del posto l'arte della frittura

scozzese. Quest'anno sono state proiettate video interviste realizzate all'estero a emigrati che hanno raccontato i loro primi anni lontani da casa a vendere pesci e gelati.

Il ricavato viene destinato alla realizzazione di centro ricreativo dove le attrezzature sportive si affiancheranno alla sala polivalente dove gli anziani potranno ritrovarsi e trascorrere i lunghi pomeriggi invernali. Il terreno di proprietà dell'amministrazione è messo a disposizione e i tanti volontari parteciperanno fisicamente alla costruzione della struttura.

Ma la linea" virtuosa "adottata dal comune non è passata inosservata e dal 2010 ad oggi il Comune è stato premiato:

Menzione speciale del premio "Sterminata bellezza"

(Camerino, 25 giugno 2014) – Premiata la mensa a kilometro zero del Comune di Rocchetta Vara

Il premio "Sterminata bellezza" è un concorso ideato da Legambiente in collaborazione con Comieco, Symbola e Consiglio nazionale degli architetti per valorizzare quelle azioni concrete che contribuiscono a preservare e valorizzare la bellezza d'Italia. I vincitori sono stati premiati presso l'Università degli Studi di Camerino, in provincia di Macerata, nell'ambito della seconda edizione del Festival Soft Economy promosso dalla Fondazione Symbola.

La menzione speciale ha premiato l'esperienza "Ri-generazioni al lavoro" che ha coinvolto la mensa scolastica comunale. La mensa, che era stata esternalizzata dal Comune, è stata riassunta internamente attraverso una cooperativa sociale che ha cucinato i pasti nel ristrutturato ostello di Suvero.

La cooperativa, lavorando esclusivamente per la Scuola comunale, ha potuto approvvigionarsi di prodotti di qualità, biologici, di produzione locale, rifornendosi, in parte, anche dalle attività commerciali locali.

Per educare i bambini al valore delle ricette tradizionali, sono stati organizzati incontri, durante l'anno scolastico, con alcune nonne che hanno cucinato davanti ai bambini per mostrare loro le modalità di uso e riuso degli ingredienti di casa.

Dal **WWF A ROMA** tra le 8 amministrazioni più virtuose per l'iniziativa di recupero della coltura del grano per la buona pratica. E la menzione speciale al **PREMIO VASSALLO ad Arona**.

Da ricevuto la **BANDIERA VERDE NAZIONALE** dalla Cia per la politica agricola;

Il riconoscimento di **Meraviglia Italiana** per l'iniziativa del grano che culmina nella festa della trebbiatura sempre a Roma con il patrocinio del Presidente della Repubblica .

Lo scorso anno la **MENZIONE SPECIALE DEL PREMIO CONSIGLIO D'EUROPA** per il frutteto scolastico che ha sostituito il giardino e insegna ai più piccoli tutte le fasi della natura dal fiore al frutto alla trasformazione, a **Padova** dalla **CITTÀ PER IL VERDE** dopo ha ricevuto menzioni speciali per più anni fino allo scorso anno dove ha riportato il primo premio" **comune più organico**" poiché il Comune ha assegnato il servizio raccolta rifiuti a una cooperativa sociale che ha assorbito tutti i disoccupati che hanno lavorato come cantieri scuola per oltre un anno proprio a favore del Comune alluvionato. La scelta ha generato una gestione molto oculata della raccolta rifiuti porta a porta. L'attività di collaborazione con i cittadini, iniziative come Gervaso il Vaso che scambiano 10 vasi di plastica vuoti con 1 piantina fiorita, hanno portato il Comune a differenziare i rifiuti dal 17% al 65 % previsto dalla normativa regionale.

Risultati conseguiti:

il Comune ha favorito il ritorno di una antica coltura agricola ormai quasi scomparsa facendola diventare un prodotto molto richiesto. Ha riscoperto antiche ricette e le sta registrando con la finalità

di creare una pubblicazione. Ha attrezzato un centro vendita di promozione turistica con un marchio e un mulino a disposizione dei contadini per macinare il grano e fa laboratori per le scuole
Ha favorito la politica agricola di sostegno alle aziende agricole.
Ha favorito il Turismo migliorando l'ambiente e creando ben tre eventi molto rilevanti e convogliando sul territorio persone che diversamente non sarebbero mai venute .
Il ricavato degli eventi viene speso sul territorio in manutenzioni e attrezzature sportive e ricreative.
E' nato un effetto domino infinito tra le generazioni che interagiscono e producono sempre nuovi risultati dallo scambio generazionale di informazioni .Lo scorso anno gli anziani si sono iscritti a un corso gratuito di computer gestito dalla cooperativa che organizza le due locali case famiglia .
Eventi, turismo ma anche sociale e difficoltà di inserimento per i piccoli delle famiglie immigrate e/o in difficoltà nelle case famiglia. La ricaduta economica sui negozi di iniziative come la mensa a chilometri zero, o sociali dei pomeriggi in cucina non sono misurabili con dati numerici ma i sorrisi e la cordialità che si sta diffondendo tra gli attori del progetto rigenerazioni al lavoro è un indicatore più chiaro di qualsiasi algoritmo o diagramma numerico.
Hanno partecipato direttamente o indirettamente al progetto gli anziani delle sei frazioni , la Pro loco Monte Nero che aiutando nella vendita dei materiali raccolti ha avuto qualche risorsa reimpiegata in nuove iniziative ambientali
L'accademia della cucina italiana che ha partecipato a uno degli incontri con gli anziani "cuochi" in una bella cena con oltre trenta iscritti.
L'Auser di La Spezia che ha portato gli anziani di città a conoscere quelli di campagna e condividere l'arte della cucina tradizionale.
I cinquanta bambini della scuola di Rocchetta di Vara e tutte le famiglie .
I negozi del territorio , la cooperativa Gulliver .I gruppi sportivi e le comunità parrocchiali delle frazioni.
Ultimi ma soltanto perché erano sin dall'inizio tra gli obiettivi cui mirava il progetto , gli anziani che coinvolti dall'Amministrazione hanno risposto e continuano a rispondere con entusiasmo a tutte le occasioni di incontro che il progetto crea.

IL VICESINDACO DEL COMUNE DI ROCCHETTA DI VARA
ORIANA DROVANDI

SI ALLEGA COPIA DEL VERSAMENTO EFFETTUATO
TEL 3666151031
E MAIL turismorocchetta@libero.it