

Reserapport

Studieresa i regi av Biosfärprogrammet Sverige till Biosfärområde Appennino Tosco Emiliano i Italien, den 15-18:e oktober 2019



SAMMANFATTNING

Från Biosfärområde Älvlandskapet Nedre Dalälven deltog Maria Brook, lokal matentreprenör och Magnus Pamp, projektledare Nedre Dalälvens Intresseförening.

Biosfärområde Appennino Tosco Emiliano omfattar trettiofyra kommuner med totalt 220 000 invånare. Arbetet koordineras av Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano. I biosfärområdet jobbar man med utmaningar som avfolkning, många äldre, få unga och låga födelsetal i bergsbyarna. Detta beror delvis på få lokala jobb och långa restider till andra orter med jobb. Satsningar på turism och matprodukter är en del av lösningen för att

skapa arbetstillfällen och inkomster i regionen. Man försöker även få invånare och skogsägare att gå ifrån att använda trä enbart till eldning/uppvärmning, dels av klimatskäl, dels för att skapa nya jobb.

Vårt allmänna intryck är att ett gränsöverskridande samarbete mellan olika verksamheter, kommuner och människor, de olika kooperativa engagemangen i byarna samt nationalparkens koordinerande roll i biosfärområdet har stor betydelse för arbetet och förankringen i biosfärområdet.

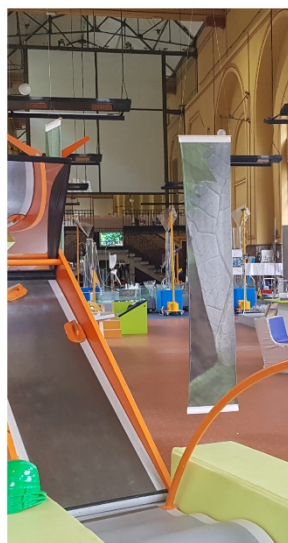
”Vi försöker undvika byråkrati. Vi vill vara konkreta, informella, kunna multitaska, ha motiverade anställda och underhålla kontakten mellan människor och områden. Samarbete är vår nyckel. Vår svaghet, de stora avstånden, blir vår styrka genom samarbete.” / Giovanelli Fausto, ansvarig nationalparken

Biosfärområdet har tagit fram en ”action plan” som innehåller ett femtiotal projekt som pågår runt om i området. Projekten fokuserar på hållbar utveckling där någon eller flera av parametrarna information/utbildning, utveckling, bevarande och klimat ingår. Varje projekt har förankring i FN:s globala mål.

”Vår action plan är ett arbete i ständig utveckling. I den har vi många pågående aktiviteter, där alla har sina egna ansvariga. / Giovanelli Fausto, ansvarig nationalparken

Vi besökte framför allt flera kooperativa företag/verksamheter där t.ex. olika producenter samverkade samt där bybor engagerat sig för att skapa lokala träffpunkter, besöksmål och gemensam avsättning för råvaror/produkter. Mer om några av dessa verksamheter följer senare i dokumentet.

Vi såg även hur man har etablerat ett brett skolsamarbete kring naturkunskap och lärande i naturen där även nationalparken och privata aktörer medverkar, som t.ex. Agriturismo Montagna Verde omnämnt nedan. Skolorna samverkar bland annat genom att ett femtiotal lärare inom skilda ämnen delar ”best practices” kring att lära ut ekologi. Man satsar på att ha fältundervisning för alla åldrar upp till gymnasienivå. De senaste två åren har man haft tema ”Skogsnäring”. Ett kommande tema är ”Natur och religion”, där bland annat en festival ingår. En utmaning man jobbar med är att få lärare från storstadsregionerna att stanna mer än 1-3 år, bland annat för att få kontinuitet för eleverna. I dagsläget är 20 procent av lärartjänsterna inte tillsatta. Flera projekt kring skolarbete och skolutveckling finns med i biosfärområdets ”action plan”, bland annat projektet ”Scoula nel Parco el nella Riserva di Biosfera”. På orten Ligonchio har man gjort om en gammal generatorhall i en vattenkraftsanläggning till ett utbildnings- och upplevelsecentrum, ”Di onda in onda”, kring hållbarhet för barn och ungdomar. Man lär ut genom praktiska experiment om bland annat magnetism och vattenflöden. Barnen får utforska genom sin kreativitet och använda bl.a. ”skräp” för att bygga saker och experimentera. Centret drivs av pedagoger anställda av nationalparken.



Parco Avventura Cerwood beläget i nationalparken som vi besökte är ett intressant upplevelseland med fokus på naturkunskap och naturäventyr för barn och ungdomar i skolan och med sina familjer. Trots sin storlek med många olika sektioner känns äventyrsparken naturligt sammansmält med nationalparken och dess natur. Väl värt ett besök för den som vill bygga ett center för naturupplevelser.



Saker som kan vara värt att följa upp:

- Hur arbetar biosfärområdet med sin "action plan"? Kan vi skapa en sådan?
- Hur har man lyckats få till så fint samarbete kring naturkunskap med skolor och andra verksamheter?
- Kan vi hämta idéer från den kooperativa samarbetsformen?
- Mer detaljer om hur de lokala matentreprenörerna samverkar.
- Nationalparkens roll och samarbetsstrukturen med kommunerna
- På flera håll har man gjort till synes stora investeringar i anläggningar. Hur har dessa finansierats?

Noterat:

- Personal på olika håll som bär biosfärområdets logotyp på sina kläder.
- Skyltning som innehåller biosfärologotyp vid infarter till byar, vid verksamheter och vid besöksmål.
- Få skyltar / broschyrer finns på engelska, gäller även hemsidor.
- Vid de två middagarna var lokala entreprenörer och andra representanter från biosfärområdet inbjudna. Detta gav mycket bra tillfällen att mingla för att få mer personlig information.
- Känslan vi fick var att de flesta vi mötte ansåg biosfärområdet vara viktigt. Både anställda, samarbetspartners och projektmedlemmar.
- Påfallande stora investeringar har gjorts på olika håll i biosfärområdet. Slående är t.ex. Parco Avventura Cerwood i nationalparken, utbildnings- och upplevelsecentrumet "Di onda in onda" i Ligonchio och den privata boendanläggningen Hotel Rifugio dell'Aquila.

NÅGRA PÅGÅENDE SKOGSRELATERADE PROJEKT I BIOSFÄROMRÅDET

- Man studerar hur klimatförändringar påverkar skogen.
- Man försöker ändra uppfattning att trä är enbart för uppvärmning, man vill hjälpa folk att hitta andra energikällor.
- Man vill få skogsägare att leverera råvaror till träindustrin, istället för bara ved till eldning. T.ex. till möbelindustrin.
- Man testar med att betala skogsägarna för att bevara skog och inte avverka.
- Man verkar för hållbarare skogsbruk.

OM DE KOOPERATIVA VERKSAMHETERNA

Här följer noteringar från några av de kooperativa verksamheter vi besökte eller träffade representanter ifrån.

Community cooperative ”i Briganti di Cerreto”, i bergsbyn Cerreto Alpi



I bergsbyn Cerreto Alpi tillhörande kommunen Ventasso finns drygt 50 invånare, mestadels äldre. Ett tiotal yngre har valt att starta en kooperativ verksamhet för att skapa jobb åt sig själva, för att kunna bo kvar och för att hålla byn vid liv. I kooperativet bedriver man för kommunens/byns räkning bland annat skogsbruk, kastanjemjölproduktion, snöröjning (17 mil väg) och viss service för de äldre som skjutsning till sjukhus, hämtning av mediciner och utkörning av mat. Man har byggt ett samlingshus för hela byn som också tjänar som besöksmål och restaurang. Man har även restaurerat några gamla hus som nu tjänar som turistboende där man har 1500 (?) gästnätter under huvudsakligen juni till september. Kooperativet arrangerar olika former av upplevelser och turer; bland annat jakt, svampplockning, guideade vandringar och snöskoturer. En del av gästerna kommer för att man vill engagera sig i kooperativets verksamheter och engagera sig i byn och vara med de äldre. Man tar också emot studiebesök som vill veta mer om kooperativet. Bland de yngre som kunnat stanna tack vare jobbtillfällena man skapar har det fötts två barn, vilket man säger är de första på femtio år i byn.

Ventasso består av fyra kommuner som gått ihop, omfattar 258 km², har 4100 invånare och fyra skolor med 200 elever. 2018 föddes 19 barn i kommunen. Kommunen är största arbetsgivare med 44 anställda.

Community cooperative ”Valle dei Cavalieri”

Byn Succiso hade över 1 000 invånare på 1950-talet, på nittioalet var man nere i 64 invånare. Behovet av att motverka avbefolkningen i byn och bevara en restaurang/pub som var byns enda mötesplats ledde till att det lokala kooperativet Valle dei Cavalieri startades där man idag bl.a. framgångsrikt driver hotell- och restaurangverksamhet. Man har också en turistinformationbyrå och ett besökscenter för nationalparken. Hotellet har fyrtio bäddar och restaurangen hade cirka 17 000 matgäster under 2018. Restaurangen använder enbart lokalproducerade varor och produkter. Kooperativet driver också en butik som säljer lokalproducerade varor.

”Vår historia börjar 1991, när den enda baren i stan stängde. Inte långt dessförinnan hade också den sista butiken stängts. En stad utan kaffebär eller butik kommer att dö, eftersom det inte finns någonstans kvar för människor att umgås. Så alla vi i den lokala samhällsgruppen beslutade att kavla upp ärmarna och skapa kooperativet Valle dei Cavalieri.” – Dario Torri, en av grundarna

Agriturismo Montagna Verde, del av ett kooperativ



Agriturismo Montagna Verde i byn Apella var Italiens första "agriturismo"-verksamhet, idag finns över hundra sådana i landet. Företaget startades och drivs av familjen Maffei. I en delvis upprustad, tidigare avbefolkad bergsby från 1200/1300-talet erbjuder man restaurang, boende, museum/besökscenter, "community tourism", guideade vandringar/turer i naturen, mångfaldsträdgård och autentiska upplevelser på landet; t.ex. plockning/beredning av kastanjer och slow food-matlagning med lokala produkter som kastanjemjöl, honung, vildsvin, får, nöt, vildäpplen, bönor och skogssvamp. Man startade genom att renovera ett övergivet kloster och några övergivna bostadshus. I klostret uppförde man en restaurang. Nationalparken har bekostat den del av rustningen som ledde till ett besökscenter med museidel. Restaureringen påbörjades 1990 och restaurangen startades 1995. Hotellet som är utspritt över flera byggnader i byn kan ta emot sextio nattgäster.

Byn Apella har tio bofasta invånare. Hotell- och restaurangverksamheten har tjugo anställda under högsäsong (april - oktober). 2008 vann restaurangen Italiens första "farm to table"-tävling vilket gjorde att den fick ett uppsving och började synas på matkartan. Restaurangen tar emot hundra gäster och som gäst behöver man boka bord tre veckor i förväg. Restaurangen är det enskilt största kunden hos den lokala getostmakaren, flera vinproducenter och ett antal familjeodlingar.

Främst kommer gästerna till Agriturismo Montagna Verde från Tyskland, Danmark, Belgien och övriga norra Europa, samt från de italienska storstäderna. Gästerna söker i allmänhet två, tre nätter i lantlig miljö. Från Agriturismo Montagna Verdes sida upplever man att gästerna söker efter "Hidden Italy". Noterbart säger man också att man får många besökare från Danmark som kommer med elbil.

Hotellet/restaurangen samarbetar med skolor och nationalparken så att skolelever får lära sig om bihållning, t.ex. i den mångfaldsträdgård man anlagt i anslutning till hotellet. Äldre studenter får genom praktiskt arbete möjlighet att uppleva odling av grönsaker. Studenterna kommer mestadels när det inte är högsäsong för besöksnäringen.

I kooperativ form producerar, marknadsför och säljer man bland annat honung och kastanjemjöl. Sexton lokala parter ingår i kooperativet, fyra är företag, resten är privatpersoner. Agriturismo Montagna Verde är en part, liksom en vinodlare.

Kastanjeträdsodling utgör en stor del av byns historia och stod för upp till 90 procent av inkomsten. Många av odlingarna övergavs i samband med avbefolkningen på 50-talet (?). Idag samlar man i kooperativet en stor mängd kastanjer från oktober till juletid. Kollektivet sköter andras valnötsträdsodlingar mot att man får hälften av skörden. I kollektivet hjälps man åt att tvätta, sortera, skala och torka valnötter. Man delar också maskiner

och på mässor representerar man varandra. Kollektivet producerar fem ton torkade kastanjer som mals till mjöl. Dessa säljs bl.a. via restaurangen, hotellet/besökscentret och via internet. Honung, med PID-märkning, är en annan viktig inkomstkälla för kooperativet. Man anser att kooperativet gör dem starkare tillsammans och produkterna mer attraktiva på marknaden.

Latteria sociale di Carnola – mejeri som tillverkar bl.a. parmensanost



I Carnola Cooperative ingår bland annat mjölkproducenter och ägarna till mejeriet. Här tillverkar man parmensanost och andra ostar som t.ex. säljs i fabriksbutiken, via andras butiker, på internet och till restaurangägare. Även lokala produkter som korv, sylt, honung och skinka samt olika slags ostrelaterad "merchandise" säljs i fabriksbutiken.

ADRESSER FÖR VIDARE KONTAKTER/UTFORSKANDE

Biosfärområde Appennino Tosco Emiliano
www.parcoappennino.it/uomo.biosfera

Community cooperative "i Briganti di Cerreto"
www.ibrigantidicerreto.com

Community cooperative "Valle dei Cavalieri"
www.valledeicavalieri.it

Agriturismo Montagna Verde
www.montagnaverde.it

Parco Avventura Cerwood
www.cerwood.it

Legacoop (branschorganisation för kooperativa verksamheter)
www.leo.coop, www.legacoopemiliaovest.corp

Ostello dei balocchi (lokalt företag med bl.a. åsneexpeditioner för barn och ungdom)
www.ostellodeibalocchi.it

Altri Passi Guide Association
www.altripassi.org

Mountain Hotel Rifugio dell'Aquila
www.ilrifugiodellaquila.com

SUMMERAT AV

Maria Brook, Lars Pers i Fors, ekologisk getgårdsfarmare / getmjölksmejerist

Magnus Pamp, kommunikatör/projektledare Biosfärområde Älvlandskapet Nedre Dalälven

2019-12-01

med reservation för språkförbistringar och feltolkningar



Gruppen från svenska biosfärområden som gjorde studiebesöket, inkl. guide.