

4 ANNI DI “ABITARE I PADULI” – LABORATORIO URBANO DELLE TERRE DI MEZZO

REPORT DELLE ATTIVITÀ e BILANCIO DI MISSIONE

1.1 Introduzione:

La costituzione del **Parco Agricolo Multifunzionale dei Paduli** rappresenta l’evoluzione di un processo partecipativo che pone il tema del “paesaggio attivo” al centro delle politiche di sviluppo territoriale.

Dal **2003** è stato avviato un lungo **processo partecipativo**, coordinato dall’associazione **LUA**, che ha coinvolto le istituzioni locali, le associazioni, gli abitanti ed un altissimo numero di esperti da tutta Italia. L’idea centrale è quella di un parco agricolo in cui sperimentare **nuove forme di neoruralità** ridisegnando l’economia, la storia, l’agricoltura e l’accoglienza, ponendo al centro di ogni riflessione il “paesaggio rurale” nella sua duale accezione: quella *produttiva* e quella *contemplativa*.

Un’idea nata dal basso, che oltre ad accrescere la consapevolezza del valore paesaggistico nei suoi abitanti, ha orientato strategie di sviluppo urbano nei Comuni che lo circondano attraverso la redazione di un **Programma Integrato di Rigenerazione Territoriale** contribuendo come “progetto sperimentale” alla redazione nel nuovo **Piano Paesaggistico della Regione Puglia**. Il programma prevede interventi di valorizzazione dei centri urbani e dei beni agricoli, specie quelli di rilevante valore storico culturale attraverso il recupero della fitta rete di connessione delle strade rurali (in fase di realizzazione).

Questo percorso ha indotto le fasce più giovani a praticare attività multidimensionali ed inedite di gestione di un bene agricolo attraverso il **Laboratorio Urbano delle Terre di Mezzo “Abitare i Paduli”**.

Il Laboratorio Urbano delle Terre di Mezzo, “Abitare i Paduli”, nasce nel **2011** all’interno del programma Regionale **“Bollenti Spiriti”**, finanziato dall’**Assessorato alle Politiche Giovanili della Regione Puglia** e cofinanziato dai **Comuni dell’Unione delle Terre di Mezzo**.

Il programma ha avuto un duplice scopo:

- **recuperare** beni di proprietà pubblica da destinare ad attività e servizi (Laboratori Urbani),
- **attivare** processi di sperimentazione di buone pratiche, mediante il coinvolgimento e la creatività delle fasce giovanili nell’ottica della valorizzazione e sviluppo del territorio.

1.2 Le attività del progetto Abitare i Paduli

Le attività del laboratorio si articolano nei seguenti laboratori tematici così denominati:

- **LAB.1 Ospitalità Diffusa**. Sede Chiesa Rupestre di Santo Solomo. *Botrugno*.

Attività: il laboratorio centra la propria attenzione sulla valorizzazione del patrimonio immobiliare locale sperimentando inedite forme di gestione di case nei centri storici dei comuni intorno al parco. A questo si affianca l'autocostruzione con materiali di risulta dall'agricoltura, di rifugi temporanei biodegradabili (“nidificare i paduli”) all'interno dell'Oliveto Pubblico. Il Laboratorio gestisce la foresteria del Lab Mobilità “La casa del Cicloturista” e la Caseddhra o “casa dell'ecoturista”.

- **LAB.2 Mobilità e Territorio.** Sede Case Minime. *San Cassiano*.
- **LAB.5 Percorsi e Beni Culturali.** Sede Biblioteca Comunale. *Giuggianello*.
Attività: i laboratori avvalendosi e valorizzando forme alternative di mobilità sostenibile, si occupano di individuare itinerari tematici in sinergia. Da questa collaborazione nasce un'attività di ricerca e studio di beni culturali e naturalistici che caratterizzano l'area del Parco. Alcune delle attività sono state riconosciute dai programmi regionali di promozione turistica Discovering Puglia e Puglia Opendays 2013, 2014 e 2015.
- **LAB.3 Gusto.** Sede Ex Mercato Ortofrutticolo. *Surano*.
Attività: il laboratorio si occupa di effettuare ricerca ed innovazione nel campo della gastronomia mantenendo come linee guida, in questo intento, la stagionalità dei prodotti, la loro tipicità (Km 0) e il consumo critico. Attività quali il riconoscimento e censimento delle piante spontanee commestibili, mappatura dei terreni incolti e orti come luoghi della valorizzazione della biodiversità e nascita di un ricettario che raccoglie gli antichi saperi della cucina territoriale sono ambito di interesse del presente laboratorio.
- **LAB.4 Agricoltura e Ambiente.** Sede Torre del Palazzo Baronale. *Nociglia*.
Attività: il laboratorio ha come focus la valorizzazione dell'ambiente rurale e lo sviluppo di nuove formule di cura dell'ambiente virtuose al fine di aumentare la consapevolezza del valore del patrimonio naturalistico e culturale. Buona sintesi di queste riflessioni è il progetto Lampa! che ha permesso di ragionare su concetti quali monocoltura e micro-fondo che caratterizzano quest'area, e dimostrando come in un territorio conosciuto storicamente per la produzione di olio lampante sia possibile ottenere olio di oliva di alta qualità. L'olio “Terre dei Paduli”.

A queste sedi, va aggiunto l'**Oliveto Pubblico**, che rappresenta la sintesi del sistema di interconnessione e multifunzionalità, restituendo i risultati del progetto, nel corso di diverse attività organizzate: gli alberi di olivo presenti rientrano, insieme ad altri, nel progetto di produzione olearia Lampa! ma diventano anche scenario suggestivo in cui contemplare ed apprezzare le creazioni di rifugi biodegradabili realizzati con materiale di risulta dell'agricoltura (Nidificare i Paduli), o teatro di storie e linguaggi nuovi (Raccontare i Paduli e Creature dei Paduli).

“Abitare i Paduli”, nato da un gruppo di 30 giovani riuniti in differenti gruppi informali e associazioni ricadenti nei 5 comuni interessati, oggi si ritrova di fronte ad una nuova fase: “Abitare i Paduli”, non è un'impresa, un ente o un'associazione.

L’idea, in questa sede, è quella di riuscire a quantificare ciò che questo progetto è riuscito a produrre nel tempo e, individuare così linee guida per i prossimi anni, definendo un nuovo assetto organizzativo, proprio di un ente gestore di un Parco.

Non avendo un vero e proprio organigramma associativo ed essendo in una fase di trasformazione e definizione, la stesura del *bilancio di missione*¹ si avvarrà dei dati disponibili affinché si comprendano meglio le dinamiche che sino ad ora hanno caratterizzato l’operatività del progetto, per migliorare e trovare nuove soluzioni di gestione.

Ciò consentirebbe al contempo di definire internamente una più chiara forma di comunicazione delineando precisamente gli obiettivi che ci poniamo annualmente e, esternamente, di coinvolgere i diversi attori sociali che sino ad ora hanno dimostrato interesse al progetto.

¹ Il bilancio di missione è “un rendiconto dei comportamenti attenti agli aspetti sociali ed etici dell’attività esaminata e una presentazione documentata dei risultati conseguiti”. – A. Corrocher.

LABORATORIO OSPITALITA' (LAB. 1)

L'obiettivo del Lab 1 “Ospitalità Diffusa” è quello che creare una struttura in grado di offrire ospitalità in tutto il territorio del Parco dei Paduli.

Ospitalità Diffusa, la nuova frontiera dell'ospitalità che mira a realizzare un sistema di ricettività turistica temporanea e permanente di qualità riqualificando abitazioni "sfitte" nei piccoli centri storici, sperimentando nuove tipologie di alloggio, basate sul concetto di sostenibilità ed energie alternative, che prevedono il recupero di vecchie abitazioni rurali e la costruzione di rifugi biodegradabili che permettano un tuffo irripetibile nell'ambiente naturale del Parco Agricolo Multifunzionale Paduli.

Il differenziale che contraddistingue e caratterizza il sistema dell'Ospitalità diffusa, sta nella rivisitazione del concetto di "accoglienza" che prevede la partecipazione alla sperimentazione degli alloggi, ma soprattutto un coinvolgimento a 360° nel background culturale del luogo, attraverso la ri-scoperta di cibi preparati con prodotti tipici a km 0, ambientazioni e scenari esclusivi, itinerari storici e paesaggistici programmati, ri-lettura di usi, costumi e tradizioni delle culture locali; un modo nuovo per entrare in contatto con l'autenticità e l'identità di un territorio, all'insegna di un benvenuto che diventa “esperienza”!

Il laboratorio ha l'obiettivo di gestire abitazioni nei centri urbani, la Foresteria nel Comune di San Cassiano, la Caseddrha nell'uliveto pubblico, Nidi e Tende;

Nello specifico, i membri del Laboratorio hanno individuato e messo a disposizione un numero sufficiente di alloggi (40 posti circa); sono state create e messe in rete delle schede informative contenenti una breve descrizione riguardante l'ubicazione dell' edificio nel territorio comunale, il numero di stanze e la relativa destinazione d'uso. La presente scheda è corredata da immagini dell' abitazione e del contesto per dare maggiori informazioni e garantire la necessaria documentazione.

L'obiettivo finale è quello di coinvolgere il turista in prima persona mettendolo nelle condizioni di poter scegliere autonomamente l'abitazione e il “pacchetto - eventi” che più si adatta alle sue esigenze.

Laboratorio Ospitalità

SCUOLA DI BOLLENTI SPIRITI	
Numero edizioni	1
Numero ospiti	35
Numero case coinvolte	10
VESTIMI#2	
Numero edizioni	1
Numero ospiti	15
Numero case coinvolte	5
RIFUGI D'ARTISTA	
Numero edizioni	3
Numero ospiti	15
Numero nidi affittati	7
FORESTERIA	
Numero di edizioni	4
Numero ospiti	110
CASEDDHA	
Numero edizioni	4
Numero ospiti	170
RICEVIMENTO NUZIALE	
Numero di edizioni	1
Numero ospiti	30
Numero case coinvolte	8
CASE DEL CIRCUITO	
Numero di edizioni	4
Numero ospiti	400
Numero case coinvolte	12

LABORATORIO MOBILITÀ E TERRITORIO (LAB. 2)
LABORATORIO PERCORSI E BENI CULTURALI (LAB.5)

I laboratori “Mobilità e Territorio” e “Percorsi e Beni Culturali”, rispettivamente affidati alle associazioni dei Comuni di San Cassiano e Giuggianello, si occupano in sinergia di effettuare ricerca per la costruzione di percorsi a mobilità sostenibile, a piedi o in bici, lungo itinerari mappati e studiati all’interno del Parco.

L’idea centrale è quella di promuovere un modello di turismo sostenibile e responsabile che colga al contempo, la multifunzionalità del Parco e le peculiarità del territorio.

Un primo passo in questo senso, è costituito da una raccolta di materiale audio che racchiude i saperi della popolazione locale e costituisce memoria storica dell’evoluzione cui è andato incontro il territorio del Parco. Nascono da qui i primi quattro itinerari tematici che, passando per punti di interesse paesaggistico e storico, accompagnano i visitatori alla scoperta delle ricchezze del luogo raccontando, attraverso degli audio-walk che hanno la voce degli abitanti, gli spazi e la quotidianità di quello che era una volta il Parco.

In parallelo, la mappatura del territorio, consente di individuare siti di interesse naturalistico, culturale, storico e architettonico che necessitano di essere riscoperti e valorizzati raccontando un territorio ampio e variegato in continuo cambiamento.

Diverse competenze, quali esperti in botanica, in beni culturali e archeologici, hanno supervisionato il lavoro fin qui svolto.

Le escursioni lungo gli itinerari rurali, storico-artistici, naturalistici, botanici e gastronomici, diventano mezzo per raccontare i luoghi del parco e le attività che lo animano. Puglia Open Days, iniziativa regionale volta a valorizzare e divulgare un turismo consapevole, è stata un’occasione preziosa per comunicare i risultati del lavoro svolto. Particolare attenzione è stata data alla promozione dei percorsi in collaborazione con realtà locali come l’associazione Salento Bici Tour.

Ulteriore esperienza è stata quella di un laboratorio didattico con i bambini finanziato dalla Provincia di Lecce, che ha avuto come tema l’educazione stradale e la mobilità sostenibile.

Altro importante sforzo è quello di ricercare e scoprire le vecchie strade rurali che, un tempo, mettevano in comunicazione le diverse comunità solcando le profondità del Parco. Il progetto Interconnessioni è frutto di questo sforzo e costituisce un ulteriore tassello nella riscoperta delle nostre radici.

Laboratorio Mobilità e Territorio- Laboratorio Percorsi e Beni Culturali

AUDIO WALK	
Numero edizioni	1
Numero persone intervistate	12 circa
Numero itinerari prodotti	4
OPEN DAYS	
Numero edizioni	3
Numero partecipanti	Circa 500 nei 3 anni
Numero itinerari proposti	4 (2013), 5 (2014) e 7 (2015)
ULIA PEDALU	
Numero edizioni	1
Numero partecipanti	120
Numero itinerari proposti	1
TUTTI FUORI	
Numero edizioni	1
Numero partecipanti	250
Numero itinerari proposti	3
SCUOLA BOLLENTI SPIRITI	
Numero edizioni	1
Numero partecipanti	35
Numero itinerari proposti	2
ESCURSIONI PER LAMPA!	
Numero di edizioni	1
Numero partecipanti	60
Numero itinerari proposti	4
PEDALA NEI PADULI	
Numero edizioni	1
Numero partecipanti	20
Laboratori didattici e incontri	15
GIORNATA DEL PAESAGGIO AIAPP	
Numero edizioni	1
Numero partecipanti	70
Numero itinerari proposti	1
PADULI, TERRA E LIBERTÁ	
Numero edizioni	1
Numero partecipanti	25
Numero itinerari proposti	1
VINICIO CAPOSSELA : IL PAESE DEI COPPOLONI	
Numero edizioni	1
Numero partecipanti	10
Numero itinerari proposti	1
TRA LE STELLE DEL SOLSTIZIO D’ESTATE NEL PARCO DEI PADULI	
Numero edizioni	1
Numero partecipanti	10
Numero itinerari proposti	1
PACCHETTI TURISTICI “RIFUGI D’ARTISTA”	
Numero edizioni	1
Numero partecipanti	6
Numero itinerari proposti	2
ESCURSIONI A CADENZA SETTIMANALE (GIUGNO-SETTEMBRE 2015)	
Numero edizioni	1
Numero dei partecipanti	232
Numero itinerari proposti	10

LABORATORIO DEL GUSTO (Lab.3)

Il Laboratorio del Gusto si occupa di una ricerca gastronomica che tenga in considerazione la stagionalità dei prodotti e la loro tipicità sposando la filosofia del km 0.

Le degustazioni in occasione degli eventi Lampa!, alla cui preparazione hanno collaborato signore del posto, sono state, di fatto, l’inizio di tale percorso di ricerca e l’occasione di restituzione dei risultati delle attività del Laboratorio Agricoltura e Ambiente.

Diversi protagonisti, tra cui anziani contadini, hanno messo a disposizione le loro conoscenze riguardo il riconoscimento e la raccolta delle erbe spontanee presenti nel Parco Paduli (Tutti Fuori!). Tale prezioso contributo è stato attentamente raccolto in un Ricettario e schedato in un Erbolario.

La cena preparata in occasione della visita della scuola de Bollenti Spiriti e quella in occasione del laboratorio creativo Vestimi #2 hanno, invece, dato l’opportunità di sperimentare nuovi accostamenti e rivisitare pietanze tradizionali utilizzando prodotti tipici coltivati da coltivatori diretti del posto.

Il pranzo commissionato da Manifatture Knos (Lecce) per Trans Europe Halles, una rete che unisce i centri culturali indipendenti di tutta Europa, ha permesso di far apprezzare ai visitatori le nostre preparazioni che, in questa come in altre occasioni (Festa del 25 Aprile), invitano alla riflessione sul consumo critico cercando di ridurre al minimo gli sprechi e massimizzando le potenzialità del prodotto. Da qui nasce la Polpetta dei Paduli un esempio di cucina di recupero che riutilizza ingredienti base per altre preparazioni (es. verdure per il brodo)

Le ricette fin qui prodotte sono state degustate sia dai turisti ospiti del parco Paduli, in collaborazione con il laboratorio di Ospitalità Diffusa, che dagli ospiti del workshop Nidificare i Paduli 2015 in collaborazione con LUA ed in occasione della visita di Vinicio Capossela per presentare il suo nuovo libro.

La sperimentazione più impegnativa è stata la pianificazione e la preparazione gastronomica di un ricevimento nuziale in cui si è cercato di comunicare attraverso la scelta del menù la filosofia fin qui esposta proponendo sia portate tipiche tradizionali (panino della zita) che nuove rivisitazioni.

Tutte queste esperienze hanno consentito di calendarizzare e mappare non solo le erbe spontanee ma anche gli ortaggi disponibili a km 0.

La scelta di rifornirsi da produttori locali (aziende casearie, ortolani, fruttivendoli, salumieri, macellai, etc..) ha certamente migliorato la nostra conoscenza delle tipicità autoctone ed ha favorito l’immissione di capitale nel circuito di una micro economia a sostegno delle produzioni a km 0.

Laboratorio del Gusto

LAMPA!	
Numero edizioni	4
Numero partecipanti	Vedi laboratorio Agricoltura e Ambiente
Degustazioni gastronomiche	Degustazione a buffet
TUTTI FUORI	
Numero edizioni	1
Numero di partecipanti	100
Degustazioni gastronomiche	Pranzo
SCUOLA “BOLLENTI SPIRITI”	
Numero edizioni	1
Numero partecipanti	35
Degustazioni gastronomiche	Cena e pranzo
VESTIMI#2	
Numero edizioni	1
Numero partecipanti	15
Degustazioni gastronomiche	Cena
TRANS EUROPE HALLES	
Numero edizioni	1
Numero partecipanti	100
Degustazioni gastronomiche	Pranzo
GIORNATA DEL PAESAGGIO AIAPP	
Numero edizioni	1
Numero partecipanti	70 partecipanti circa
Degustazioni gastronomiche	Pranzo buffet
25 APRILE	
Numero edizioni	1
Numero partecipanti	1200 partecipanti circa
Degustazioni gastronomiche	Pranzo buffet e apericena
TRA LE STELLE DEL SOLSTIZIO D’ESTATE NEL PARCO DEI PADULI	
Numero edizioni	1
Numero partecipanti	100 partecipanti circa
Degustazioni gastronomiche	Apericena
NIDIFICARE I PADULI	
Numero edizioni	3
Numero partecipanti	20 persone circa
Degustazioni gastronomiche	1 pranzo al giorno e festa finale
PRESENTAZIONE LIBRO “IL PAESE DEI COPPOLONI” DI VINICIO CAPOSSELA	
Numero edizioni	1
Numero partecipanti	500 partecipanti circa
Degustazioni gastronomiche	Apericena
RIFUGI 2015- OSPITALITÀ DIFFUSA	
Numero edizioni	1
Numero partecipanti	Vedi laboratorio ospitalità diffusa
Degustazioni gastronomiche	5 apericena
RICEVIMENTO NUZIALE	
Numero edizioni	1
Numero partecipanti	175 persone circa
Degustazione gastronomica	Pranzo nuziale

LABORATORIO AGRICOLTURA E AMBIENTE (Lab.4)

Il laboratorio Agricoltura e Ambiente sviluppa progetti volti alla valorizzazione dell’ambiente rurale del Parco dei Paduli al fine di aumentare la consapevolezza del valore del patrimonio naturalistico e culturale.

La filosofia alla base è quella di incentivare la diffusione di metodi di produzione agricola biologici e la messa in pratica di nuove formule di cura dell’ambiente.

Attività peculiare è stata quella di lavorare al progetto Lampa! che ha permesso di ragionare su concetti quali monocoltura e micro-fondo che caratterizzano quest’area.

Da tali riflessioni nasce un modello di sviluppo alternativo per la produzione olearia, che tenta da un lato di restituire un valore economico ad una coltura ormai in forte sofferenza e dall’altro cerca di veicolare un messaggio di sostenibilità ambientale.

Centrale tra questi due concetti è il valore paesaggistico, culturale e storico delle tipologie di coltura presenti sul territorio.

Si ricollegano a queste idee progetti quali Nidificare i Paduli, Raccontare i Paduli e Creature dei Paduli. Tali iniziative consentono al laboratorio di integrare la dimensione produttiva con quella contemplativa intesa in senso lato che spazia dalla ideazione di rifugi biodegradabili in workshop dedicati alla creazione di nuovi immaginari e nuove chiavi di lettura dell’ambiente rurale. Ci si è avvalsi, perciò, di professionisti quali architetti, artisti (DEM), contadini, costruttori, artigiani, astrofili, scrittori, editori ed educatori che hanno apportato il loro contributo e messo a disposizione esperienze preziose. Enti quali Fondazione con il Sud e Provincia di Lecce hanno fornito il loro supporto economico integrando quello già disponibile.

Queste riflessioni si sono concretizzate nella gestione di oliveti in stato di abbandono ceduti in comodato d’uso gratuito da piccoli proprietari che hanno abbracciato e sposato il progetto. Competenze di diversa derivazione quali agronomi, biologi, chimici, giornalisti e oleologi hanno orbitato attorno all’attività del laboratorio, fornendo preziose consulenze e momenti di formazione ma anche scambio di saperi provenienti da background differenti.

L’aspirazione più alta di questo laboratorio è di divulgare tra i produttori locali un simile modello di produzione (raccolta direttamente dall’albero e molitura a freddo) e promuovere un’emulazione delle buone pratiche (inerbimento controllato, triturazione degli scarti di potatura e arricchimento del suolo) che, verosimilmente, contribuisca a risollevarne la produzione olivicola locale e sia spunto di riflessione per una gestione più consapevole dell’agricoltura in generale.

Laboratorio Agricoltura e Ambiente

LAMPA!	
Numero edizioni	4
Numero di alberi gestiti	Circa 600
Numero proprietari	12
Numero persone coinvolte	20 persone in media
Eventi di degustazione itinerante	12 cumulative nei 3 anni
Partecipazione durante eventi	1500 media cumulativa nei 3 anni
NIDIFICARE I PADULI	
Numero di edizioni	3
Numero di progetti presentati	38 (2013), 1 (2014) e 28(2015)
Numero dei progettisti coinvolti	Circa 130
Numero dei partecipanti al workshop	Circa 50 nei 3 anni provenienza Internazionale
Numero di nidi/rifugi realizzati	6
Numero partecipanti eventi di presentazione	Più di 1000
RACCONTARE I PADULI	
Numero di edizioni	1
Numero di copie	
Numero di partecipanti al concorso	28 scrittori e 4 giurati
Numero di partecipanti all'evento di presentazione	Circa 300
CREATURE DEI PADULI	
Numero di edizioni	1
Numero di partecipanti presentazione	150
Numero persone coinvolte	25 bambini e 11 Staff
Risultati	Maschere, omone NioDemo, realizzazione sito web
