



L'Ecomuseo e le erbe officinali

Nel territorio dell'Ecomuseo del Lagorai i saperi legati alle erbe officinali e alle loro proprietà, un tempo, erano diffusi e praticati da gran parte delle famiglie. Le conoscenze e le ricette per la preparazione di unguenti, decotti e medicazioni utili nella cura dei malanni quotidiani, tramandate da generazioni, sono giunte in parte fino ai giorni nostri e ci confermano la stretta simbiosi che legava la popolazione al territorio e ai suoi prodotti. Oggi il territorio ospita tre aziende agricole biologiche che coltivano erbe officinali per la produzione di infusi, creme, distillati e preparati aromatici.

Contatti
Ecomuseo del Lagorai
Piazza Vecchia n.18 - Telve (TN)
Cell. 3486769967
www.ecomuseolagorai.eu
info@ecomuseolagorai.eu



SY_CULTour

www.sycultour.eu

Sinergia tra cultura e turismo:
utilizzo dei potenziali culturali nelle zone rurali svantaggiate



Ecomuseo del Lagorai



L'Ecomuseo del Lagorai - nell'antica giurisdizione di Castellalto

L'Ecomuseo coinvolge i comuni di Carzano, Telve, Telve di Sopra e Torcegno, situati nella Bassa Valsugana sulla sinistra idrografica del fiume Brenta. Il territorio si estende dal fondovalle sino ai duemila metri di quota delle montagne meridionali della catena del Lagorai.

L'Ecomuseo del Lagorai è nato dalla volontà delle amministrazioni di avviare un percorso di sviluppo sostenibile del territorio, nel quale convogliare le comuni risorse per valorizzare gli aspetti ambientali, storici, culturali e antropici dell'area.

Le quattro comunità condividono un lungo passato che risale all'epoca medioevale con la sottomissione alla giurisdizione dei signori di Castellalto e basato su uno sviluppo economico agro-silvo-pastorale organizzato su tre livelli altimetrici (fondovalle, mezza montagna ed alpe). Nonostante le trasformazioni socio-culturali degli ultimi quarant'anni, i quattro paesi hanno saputo mantenere le loro specificità rispetto ai comuni limitrofi attuando scelte urbanistiche e di sviluppo economico a basso impatto ambientale, quasi a sottolineare la comune identità. Il fondovalle non è stato travolto dallo sviluppo industriale mantenendo in prevalenza aree agricole con coltivazioni di pregio come: uva, mele, piccoli frutti. A mezza montagna sono state salvaguardate le aree prative e la suggestiva "fascia del castagno", rilevante per i monumentali castagni che da secoli ne caratterizzano il paesaggio.

Sull'alpe, sedici malghe perpetuano il rito dell'alpeggio, mantenendo viva e genuina un'economia che da secoli scandisce la vita degli allevatori e la produzione dei prodotti vaccini in zona.



Creazione di nuovi lavori e redditi dallo sviluppo
di nuove destinazioni turistiche rurali non di massa.

Progetto pilota: "La riscoperta dell'utilizzo delle erbe officinali nella tradizione dell'Ecomuseo del Lagorai"

In tempi non remoti, nel territorio dell'Ecomuseo del Lagorai vi era una forte tradizione legata alla coltivazione delle erbe officinali e raccolta delle spontanee per l'utilizzo in cucina, sia per usi farmaceutici personali: unguenti, sciroppi, tisane, decotti.

Il progetto pilota prevede una prima fase di ricerca, mediante interviste agli anziani, per verificare quali erano le erbe officinali e aromatiche coltivate e raccolte, come venivano preparate e utilizzate.

Le informazioni e i saperi emersi dall'indagine saranno riproposti, in accordo con alcuni produttori biologici locali, mediante la realizzazione di piccoli orti rappresentativi delle varietà più note. Grazie al coinvolgimento dei ristoranti locali, i raccolti degli orti saranno proposti nei menu in occasione di eventi particolari legati alle erbe officinali.

L'Ecomuseo intende promuovere un corso di formazione per il riconoscimento delle erbe officinali spontanee e per la realizzazione di semplici preparati.

L'esito del progetto sarà documentato e divulgato quale testimonianza storica, aneddotica e pratica di saperi e di risorse distintive di una comunità e del suo ambiente.

Partenariato locale

Al progetto pilota collaborano:

- gruppi pensionati e anziani del territorio, per la raccolta delle informazioni storiche;
- produttori biologici e di erbe officinali locali per la coltivazione degli orti;
- ristoranti locali, per la preparazione di menù a tema;
- esperti di erbe officinali ed erboristi, per la realizzazione del corso di formazione;
- l'APT, per la promozione turistica delle proposte;
- l'associazione accompagnatori di territorio, per l'organizzazione delle uscite tematiche;
- l'associazione Montagna e Benessere di Roncegno.

