

PARTNER DEL PROGETTO:

Istituto Sloveno di Geografia Anton Melik, Centro di ricerca scientifica dell'Accademia di Scienze ed Arti (capo fila), Slovenia
David Bole david.bole@zrc-sazu.si

Amministrazione regionale di Pazardzhik, Bulgaria
Gergana Kaloyanova otdeleir@pzg.government.bg

Provincia Autonoma di Trento, Servizio Vigilanza e Promozione delle Attività Agricole, Italia
Federico Bigaran federico.bigaran@provincia.tn.it

Comunità Montana Sirentina, Italia
Giovanni Pizzocchia g.pizzocchia@sirentina.it

Municipalità di Jasenice, Slovenia
Nataša Jovicic nataša.jovicic@jesenice.si

Centro di Sviluppo regionale, Slovenia
Dejan Zupanec dejan.zupanec@rcr-zasavje.si

Società di Sviluppo - Centro di Formazione di Magnesia, Grecia
Mata Papadimopoulou s.papadimopoulou@thesaly.gov.gr

Camera di Commercio e Industria, Grecia
Michael Katararakis katararakis@katartisi.gr

Università di Novi Sad, Facoltà di Scienze, Serbia
Jasmina Dordevic jasmindordevic@live.com

Agenzia Regionale per l'Innovazione del Transdanubio Centrale, Ungheria
Viktoria Toth viktoria.toth@kfdnu.hu

Camera dell'Economia di Vovodina, Serbia
Milan Stojanov milan.stojanov@plv.rs

Partner associati:
Ministero dell'Agricoltura, Foresta e Alimentazione, Slovenia
Nuova Unione Agricoltori, Grecia
Organizzazione Ellenica delle Piccole e Medie Imprese e Artigiani, Grecia
Istituto dell'Economia Agricola, Bulgaria
Istituto Nazionale dell'economia agricola, Italia
Associazione dei Consulenti del Turismo, Ungheria

Durata del Progetto:
Marzo 2011 - Febbraio 2014

L'Ecomuseo e le erbe officinali

Il tema delle erbe officinali e delle piante spontanee s'inserisce ed amplia l'area di sensibilizzazione e di valorizzazione del patrimonio locale promossa dall'Ecomuseo che, per sua missione, da sempre si impegna nel rafforzare il legame esistente tra il territorio, i suoi beni, i suoi saperi e la sua comunità.

Il territorio dell'Ecomuseo vanta la presenza della rinomata fonte dell'acqua termale di Comano, utilizzata da tempi immemorabili principalmente per la cura delle malattie della pelle. Gli operatori del settore da qualche tempo hanno introdotto le essenze officinali nei trattamenti benessere; tisane e cosmetici creati con le piante coltivate in loco aiutano a migliorare il benessere psico-fisico.

Contatti
Ecomuseo della Judicaria "dalle Dolomiti al Garda"
via G. Prati 1 - Ponte Arche (TN) - Tel. 0465/701434
www.dolomiti-garda.it
ecomuseo@comune.comanoterme.tn.it
Foto Archivio Ecomuseo e APT - Fototrekking Trentino Marketing - Foto di D. Lira, B. Bolchi







SOUTH EAST EUROPE
Jointly for our common future



Synergy of culture and tourism



Programma di Sviluppo Regionale
EUROPEAN UNION

SY_CULTour

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

www.sycultour.eu



Ecomuseo della Judicaria




L'Ecomuseo della Judicaria "dalle Dolomiti al Garda"

Il territorio dell'Ecomuseo della Judicaria "dalle Dolomiti al Garda" presenta una conformazione geografica estremamente varia: in soli 30 Km in linea d'aria, passa infatti dai paesaggi mediterranei sovrastanti il lago di Garda, ai 3173 m della Cima Tosa, la vetta più alta delle Dolomiti di Brenta.

L'Ecomuseo presenta un patrimonio naturale immenso dove l'agricoltura ha tuttora un ruolo fondamentale. Alla coltivazione di alcuni prodotti, ormai tipici, come olive, patate e noci, si è aggiunta quella del mais per il foraggio e degli alberi da frutta (uva, mele, ciliegie e piccoli frutti). Un tempo le attività agricole erano maggiormente diversificate e includevano la coltivazione di gelsi, tabacco, frumento e cereali. Tantissime erano le erbe, le radici e le resine (quelle di larice, pino e abete rosso, ritenute quasi miracolose) di cui ci si serviva, in alta montagna erano raccolte le radici di genziana, stelle alpine e arnica. Nei prati dei tre altopiani - il Lomaso, il Bleggio ed il Banale - si trovano ora achillea, ortica, coda cavallina, tarassaco, ma anche silene, iperico, origano, menta e camomilla selvatica. Mentre nelle zone più vicine al Garda, dove il clima è mitigato dai laghi, trovano dimora specie tipicamente mediterranee. Ovunque si raccolgono bacche di corniolo, ricche di vitamina C, per lo più usate per produrre un ottimo sciroppo, così come i fiori e le bacche di sambuco.





Progetto pilota: "Erbe da vivere...erbe di vita"

L'Ecomuseo della Judicaria, intende valorizzare il proprio territorio tipicamente rurale puntando sulla creazione di una sinergia tra produttori di erbe officinali e ristoratori, allo scopo di avvicinare i residenti e i turisti alla conoscenza delle piante spontanee, un tempo parte della cultura del luogo e oggi spesso dimenticate. A tal fine l'Ecomuseo ha coinvolto le tre maggiori realtà del territorio, favorendo così anche la collaborazione tra i professionisti del settore, ed i ristoratori, per ideare un programma coeso di iniziative. Le realtà coinvolte, da subito disponibili a lavorare verso obiettivi comuni, sono: l'**Azienda Agricola AGRILIFE**, che si



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

caratterizza per una scelta di vita legata alla riscoperta della terra, dei suoi frutti e di un vero amico, l'asino. La volontà di offrire un benessere tutto naturale ha portato AGRILIFE a unire i principi attivi officinali alle preziose proprietà del latte di asina in una linea cosmetica; l'**Azienda Agricola Castel Campo**, che preserva porzioni di territorio dalla "speculazione agricola", rispettando il suo passato e trasformando la campagna in una fonte di cultura e conoscenza. Le coltivazioni di erbe officinali, ortaggi e cereali tradizionalmente presenti in zona sono divulgate in modo leggero e spiritoso con "lezioni semiserie" che sottolineano i profondi legami dell'uomo con il bosco, le piante e i fiori. Infine, l'**Azienda Agricola Caldera Erika**, che coltiva piante officinali e aromatiche seguendo i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica e offre "percorsi sensoriali" di visita alle colture. Propone sali aromatici per la cucina, spezie, infusi, fiori alimentari e cosmetici naturali, questi ultimi in combinazione col prodotto tipico della zona: la noce del Bleggio.

Partenariato locale

Il progetto pilota coinvolge le seguenti realtà:

- Azienda Agricola Agrilife;
- Azienda Agricola Castel Campo;
- Azienda Agricola Caldera Erika;
- Agritur Maso alle Rose (Cavrazzo);
- Rifugio Alpenrose (San Lorenzo in Banale);
- Ristorante Dologno (Stenico);
- Ristorante Mama Giosi (Tenno);
- Ristorante Opinione (San Lorenzo in Banale);
- Ristorante Villa di Campo (Campo Lomaso).

