

LE ESPERIENZE E IL CONTRIBUTO DELLA PROVINCIA DI LUCCA – contributo a cura della dr.ssa Rosetta Viviani – Servizio Agricoltura

La Provincia di Lucca è caratterizzata da un territorio estremamente eterogeneo: in pochi chilometri si passa dal mare della Versilia alle montagne delle Alpi Apuane e dell'Appennino, attraversando pianure ricche di acqua e colline modellate da un'attività agricola ancora fiorente e in grado di preservare un paesaggio che in molte zone potrebbe essere scambiato per una giardino.

Clima, ambienti e orografie diverse hanno determinato il nascere e lo svilupparsi di tipi di agricoltura e produzioni molto diversificate tra loro: nella zona costiera si è affermata una floricoltura molto specializzata, prima in Toscana per la produzione di piante in vaso. La zona pianeggiante che circonda la città di Lucca è caratterizzata dalla produzione di ortaggi, molti dei quali hanno origini antiche e per questo hanno ottenuto il riconoscimento di prodotto tradizionale. La piana di Lucca è circondata da una vasta area collinare dove vite e olivo, le due colture più diffuse in provincia. La zona montana, anche se non si raggiungono quote molto elevate, ha tutte le caratteristiche di queste aree: ripidità dei crinali, clima freddo, bassa densità abitativa; qui è il bosco a prevalere anche se la popolazione locale ha saputo conservare e valorizzare le produzioni locali traducendole in opportunità per lo sviluppo di tutta l'area.

La Provincia di Lucca vanta tre prodotti riconosciuti a livello comunitario con un areale di produzione limitato al territorio provinciale o a parte di esso: la DOP "Olio extravergine di oliva di Lucca", la "Farina di neccio della Garfagnana" DOP, l'IGP "Farro della Garfagnana", a cui si aggiungono le DOC dei vini "Colline lucchesi" e "Montecarlo".

Per come è strutturata, ad eccezione del comparto floricolo, l'agricoltura lucchese non potrà mai competere per le quantità delle sue produzioni ed è questo che ha orientando i suoi programmi verso la qualificazione e il miglioramento della qualità dei propri prodotti e verso l'accentuazione del ruolo multifunzionale della ruralità,

non a caso sul territorio provinciale si possono già contare oltre 120 aziende agrituristiche che mettono a disposizione di una clientela in continua crescita oltre 1.000 posti letto.

Per un contesto così variegato come quello lucchese, dove i principali punti di forza sono dati da un territorio a forte valenza paesaggistica ed ambientale con possibilità di offerta “turistica variegata”, da una forte identità territoriale e locale in ambito sub-provinciale e dalla presenza di diversi prodotti agroalimentari di qualità, quello dello sviluppo di qualità e della valorizzazione delle proprie produzioni diviene un percorso quasi obbligato per la crescita futura di tutto il territorio.

Il confronto con altre realtà, insieme all’analisi e allo studio continuo del contesto in cui si va ad operare, rappresentano un’opportunità per individuare percorsi di sviluppo originali ed efficaci: ecco quindi l’importanza di momenti come questo dove si paragonano le esperienze e se ne valutano i pregi e i difetti con la possibilità di individuare idee e soluzioni trasferibili nei rispettivi territori.

L’Amministrazione provinciale già da alcuni anni ha cercato di promuovere azioni mirate alla valorizzazione delle proprie tipicità e alla costituzione di un sistema produttivo strutturato e organizzato in grado di creare valore aggiunto proprio dal legame tra produzioni e territorio; si possono così citare:

1. la costituzione di una Consulta istituzionale provinciale per il coordinamento e la concertazione delle politiche rurali che coinvolge tutti gli enti territoriali presenti in provincia (4 Comunità Montane; 2 Parchi regionali; Camera di Commercio e GAL).
2. La realizzazione di uno studio specifico, che ha consentito di tracciare i possibili percorsi di sviluppo a breve e medio termine per la ruralità lucchese.
3. La recente Conferenza provinciale per lo sviluppo rurale, durante la quale sono stati individuati i futuri obiettivi di sviluppo. Nell’ambito della Conferenza è stata condivisa l’idea che, almeno per alcune delle aree territoriali provinciali lo sviluppo deve passare attraverso la costituzione sistemi produttivi quali i distretti rurali.

4. La realizzazione di due interventi mirati a migliorare la qualità degli alimenti e a farne conoscere le caratteristiche ad un pubblico il più vasto possibile. Il primo di questi progetti riguarda la tracciabilità della carne e verrà illustrato nel dettaglio nella seconda parte dell'intervento. Con il secondo progetto si è voluto incentivare la produzione di latte ad alta qualità proveniente da animali allevati nell'area montana della Garfagnana, incoraggiando gli allevatori ad adottare metodi di produzione che consentissero di aumentare sia la salubrità sia le caratteristiche organolettiche del prodotto.

5. La costituzione e la valorizzazione di un Paniere lucchese dei prodotti tipici, tradizionali e locali. Il progetto è al suo terzo anno di attività:

- nel primo anno si è provveduto all'individuazione dei prodotti agroalimentari significativi per il territorio provinciale in collaborazione con Enti locali in sede di Consulta;

- nel secondo anno si è provveduto alla schedatura, alla classificazione e archiviazione, costituendo il paniere che attualmente comprende 58 prodotti ancora in produzione e 46 prodotti della tradizione che si possono trovare in circostanze e ricorrenze particolari;

- nel terzo anno di attività (2004) stiamo lavorando per la costituzione di una rete di scambi tra produttori, ristoratori, albergatori, agriturismi e piccola distribuzione in modo da far aumentare, soprattutto a livello locale, la conoscenza del paniere e la diffusione dei prodotti in esso contenuti. Tutto questo dovrà portare alla nascita di una rete fatta di relazioni, scambi e trasferimenti non solo di prodotti ma anche di esperienze e conoscenze che sta alla base di un sistema rurale funzionante e ben strutturato.

6. Nel quadro della valorizzazione delle produzioni tipiche l'Amministrazione provinciale ha sempre messo a disposizione la propria esperienza soprattutto per l'espletamento delle procedure necessarie ad ottenere il riconoscimento comunitario e attualmente si sta adoperando per ottenere tale riconoscimento anche per la trota della Garfagnana un pesce particolarmente pregiato grazie alla qualità delle acque e alla particolare tecnica di allevamento.

7. La nascita dell'associazione "Strade del vino e dell'olio lucchese" intesa a far conoscere questi due prodotti al turista, ma anche ad un consumatore più esigente, attraverso percorsi che si snodano all'interno delle aree di produzione e che oltre a dare la possibilità di bere vino e assaggiare olio direttamente in azienda, consentono di entrare in stretto contatto con i produttori, visitare cantine e enoteche, passeggiare nelle vigne o negli oliveti.

8. L'ulteriore approfondimento nella caratterizzazione degli aspetti qualitativi della "Farina di neccio della Garfagnana" DOP. Questa farina proviene dalla molitura di varietà locali di castagna: è una farina dolce che nel tempo ha dato luogo alla nascita di ricette tipiche: necci, castagnaccio e torta di neccio. In passato questo alimento era conservata per tutto l'anno in appositi contenitori di legno, ma per soddisfare le vigenti norme igienico sanitarie è necessario dimostrare che le attuali tecniche di conservazione non alterano, con il passare del tempo, le caratteristiche qualitative del prodotto. E' per questo che la Provincia, ha finanziato un progetto specifico di caratterizzazione promosso dall'Associazione castanicoltori, che attraverso l'ausilio di analisi chimiche e fisiche, valuterà il grado di conservabilità della farina sottoposta a tipi diversi di conservazione.

9. Sempre nel quadro di valorizzazione e promozione del territorio attraverso le sue risorse e le sue peculiarità, la Provincia di Lucca ha attivato un progetto di marketing territoriale, rispondendo ad un bando dell'iniziativa comunitaria Leader plus, dal titolo "Ponti nel Tempo". L'obiettivo è quello di far conoscere tutto il territorio montano della provincia, attraverso la promozione integrata dei suoi prodotti, delle sue tradizioni, della sua cultura, del suo ambiente. Il grande merito del progetto oltre a quello di dare ampia visibilità al territorio in Italia e all'estero, è stato quello di promuovere e far consolidare la concertazione e la stretta collaborazione tra tutti gli enti locali presenti nell'area.