## "The Green World", il primo progetto Erasmus+ a Muro Lucano

Tutela e valorizzazione della biodiversità passano anche attraverso esperienze di sensibilizzazione dei giovani



I partecipanti al progetto Easmus+ presso il borgo medievale di Muro Lucano e del ponte del Pianello in prossimità dell'area SIC Vallone delle

Data: Tue Sep 13 11:24:30 CEST 2022

La Città di Muro Lucano, uno dei comuni più caratteristici dell'area nord-occidentale della Basilicata, ha avuto l'opportunità di ospitare, tra il 9 e il 16 luglio scorso, il primo progetto Erasmus+ denominato "The Green World".

Il progetto, finanziato dall'Unione Europea, è stato presentato dall'associazione "Un Muro d'Amare", che da diversi anni si adopera per sensibilizzare la comunità locale su tematiche ambientali e nel contempo opera per la tutela del territorio, sforzo che ha visto nel corso del corrente anno il riconoscimento di un nuovo sito di interesse comunitario (SIC) denominato "la Valle delle Ripe, il Torrente Malta e il Monte Giano". Il SIC, che si estende per circa 336 ettari e che interessa i territori di Muro Lucano e Castelgrande, si caratterizza tra l'altro per la presenza del cosiddetto "Sentiero delle Ripe", rientrante tra i percorsi gerardini del Santo Gerardo Majella, Patrono di Muro Lucano e della Basilicata. Il SIC è ricco di

biodiversità, e su tutte spicca la presenza della cicogna nera che in questa area, nella gola tra il lago artificiale di Muro Lucano e la confluenza della Fiumara di Muro con il fiume Platano nel territorio di Bella, ha trovato l'habitat ottimale dove insediarsi e riprodursi.

Al progetto Erasmus+ hanno partecipato 13 giovani ispanici, provenienti da diverse città spagnole, che sono stati affiancati da altrettanti giovani locali di età compresa tra i 16 e i 30 anni. Obiettivo del progetto è stato da un lato far conoscere la biodiversità vegetale ed animale presente sul territorio murese e non solo, e dall'altro consentire uno scambio culturalmente vivace tra i due gruppi.

Le attività organizzate sono state alternate tra visite sul territorio e lavori di gruppo, le cui conclusioni sono state presentate nella giornata finale del progetto.

Nel corso della settimana i giovani partecipanti hanno affrontato e discusso anche altre tematiche, quale l'inquinamento ambientale nei due paesi di origine e dell'impronta dell'uomo sul pianeta. È stato condotto anche un test sulle loro abitudini per scoprire la quantità di acqua consumata quotidianamente e quella impiegata per lo svolgimento di determinate attività produttive.

Interessanti, come testimoniato dagli stessi partecipanti, sono state le visite effettuate sul territorio. La prima giornata è stata dedicata alla visita del Sentiero delle Ripe, percorso che nel passato, in assenza del Ponte del Pianello (*uno dei primi ponti in cemento armato realizzati in Italia oltre un secolo fa. Vedi foto in copertina*) consentiva il collegamento tra il borgo medievale di Muro Lucano, arroccato su una rupe, e la frazione Capodigiano. Nel suo percorso, il Sentiero è un concentrato di biodiversità e di testimonianza dell'operato dell'uomo, quale la presenza, in prossimità del torrente Rescio, di vecchi mulini ad acqua che saranno prossimamente oggetto di interventi di conservazione e di restauro. La giornata, curata dalla locale associazione Galatea, è proseguita con la visita, sempre in prossimità del Sentiero delle Ripe, di un apiario gestito da giovani imprenditori agricoli. Equipaggiati con le classiche tute, i partecipanti hanno potuto conoscere lo straordinario mondo delle api e dei loro prodotti, nonché il loro ruolo fondamentale nella produzione agricola e di indicatori della qualità ambientale dei territori.

Altra visita è stata organizzata nella cosiddetta Zona Speciale di Conservazione del Monte Paratiello, altra area facente parte della Rete Ecologica Regionale, che ricopre circa il 9% del territorio murese e che comprende lo stesso Monte Paratiello (1.445 m.s.l.m.). Accompagnati dal dott. Forestale Luigi Marolda, è stato possibile apprezzare la presenza di fustaie di faggio ed osservare alcuni esemplari di grosse dimensioni. Tra la biodiversità vegetazionale è stata individuata anche la *Viola aethnensis*, specie a protezione assoluta in Basilicata. Durante l'escursione i giovani partecipanti si sono imbattuti con diversi bovini tenuti allo stato brado, la cui presenza era anticipata dal tintinnio delle tipiche campane legate al collo.

Dopo una breve sosta per un pasto veloce alla località Settacque, nel pomeriggio il gruppo è stato accompagnato in una vicina azienda zootecnica condotta da giovani imprenditori agricoli che allevano bovini di razza Podolica iscritti al Libro Genealogico. Qui hanno potuto assistere alla lavorazione del caciocavallo podolico, seguendo tutta la fase che dalla filatura della pasta, grazie alla sapiente opera manuale del giovane allevatore, ha visto la realizzazione della tipica forma del prodotto. Hanno potuto apprezzare la lavorazione tradizionale fatta ancora con l'impiego di latte crudo e l'utilizzo di attrezzature in legno, secondo quello che prevede la scheda tecnica del Caciocavallo presente nell'Elenco Regionale

dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali. Per l'occasione, l'allevatore ha prodotto anche alcuni treccioni che sono stati consumati immediatamente, insieme a della salsiccia tradizionale, a testimonianza della grande ospitalità della gente lucana, molto apprezzata dai giovani spagnoli.

Un'ultima visita sul territorio è stata effettuata presso il CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) di Bella-Muro, che negli ultimi anni ha lavorato per un progetto finalizzato alla valorizzazione delle produzioni lattiero-casearie di alcune razze caprine ad erosione genetica. Durante la visita, accompagnati dalla dott.ssa Lucia Sepe responsabile della Tenuta di Bella-Muro, è stato possibile conoscere le diverse razze ovi-caprine presenti in azienda e oggetto di conservazione del patrimonio genetico, e assistere alla lavorazione di latte vaccino per la produzione di formaggio fresco. Anche in questo caso i giovani partecipanti hanno potuto osservare in prima persona tutto il processo che ha portato alla produzione delle caciotte, che sono state subito degustate insieme a dei formaggi ovini oggetto delle prove di sperimentazione portate avanti dal Centro. In particolare, è stato molto apprezzato un pecorino in cui era stata iniettata, grazie ad una macchina innovativa messa a punto dall'Università degli Studi della Basilicata, una crema a base di tartufo.

Aver visto produrre un formaggio partendo da zero e provarlo sul luogo, è stata per tutti i partecipanti una esperienza autentica ed unica, oltre ad aver apprezzato la bontà dei prodotti degustati.

Durante la settimana, i partecipanti al progetto sono stati "costretti" a parlare in una lingua diversa da quella di origine. È stato un momento importante per consentire una comunicazione più fluida tra i gruppi, che è stata ulteriormente impegnativa considerato che la presentazione finale dei contenuti del progetto si è svolta in lingua inglese.

Merito di questa esperienza, che potremmo definire positiva +, va riconosciuta alla tutor del progetto, dott.ssa Andrea Larito, che ha supportato l'associazione Un Muro d'Amare nella candidatura del progetto e che ha curato con grande senso di orgoglio per la comunità locale tutte le attività in programma.

L'essersi misurati con partecipanti provenienti da un altro paese europeo, e in taluni casi già forgiati da esperienze analoghe in altri contesti dell'Unione, ha consentito ai giovani del posto di conoscere alcune identità e peculiarità del proprio areale e, nel contempo, di maturare la consapevolezza di poter cogliere le grandi opportunità che vengono offerte alle nuove generazioni dalle specifiche politiche adottate dall'Unione europea.

Antonella Scaringi
Associazione Un Muro d'Amare
Pasquale Di Gennaro
Associazione Un Muro d'Amare



Figura 1. Faggio di notevoli dimensioni in località Setteacque a Muro Lucano.

AGRIFOGLIO Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile:
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004
ISSN 2421- 3268
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
www.alsia.it - urp@alsia.it