

Capracotta e “L’Altissimo Molise come modello di laboratorio della qualità ambientale e della qualità della vita”

a cura di Giampaolo Colavita e Candido Paglione

Premessa

Essendo il secondo paese più alto degli Appennini (1421 m s.l.m.), Capracotta si definisce orgogliosamente un paese di montagna, ma come tutte le aree interne è stato segnato dal fenomeno migratorio e dalla marginalizzazione. Negli ultimi decenni però ha avuto un significativo cambiamento e si è trasformata da una comunità tradizionalmente dedita alla pastorizia e alla transumanza, in una stazione sciistica nella stagione invernale e climatica in quella estiva. Nello stesso tempo il paese ha custodito gelosamente i valori della tradizione e dell’accoglienza.

Fare della marginalità un’opportunità

Il Comune di Capracotta, in coerenza con le azioni previste nella Strategia Nazionale per le Aree Interne (SNAI), dal 2017 ha inteso sviluppare una collaborazione con l’Università degli Studi del Molise, l’Istituto per i Polimeri, Compositi e Biomateriali - Consiglio Nazionale delle Ricerche, Napoli, il Consorzio del Giardino della Flora Appenninica e il GAL Alto Molise, per promuovere la qualità dell’aria e delle produzioni alimentari tipiche e tradizionali del territorio dell’Altissimo Molise.

Fare della marginalità una opportunità. Da questa sfida qualche anno fa è nata l’idea per la quale si è battuto e si batte con grande energia il sindaco Candido Paglione. Partendo dal fatto che le aree interne sono normalmente declinate con tutta una serie di “negatività”, lo sforzo è quello di ribaltare quest’accezione e trasformare, se possibile, la marginalità in punto di forza, soprattutto in riferimento alla qualità dell’ambiente, in virtù della lontananza dalle grandi vie di comunicazione e dagli insediamenti industriali e grazie ai grandi spazi e all’estensività dei luoghi.



L'obiettivo è quello di produrre evidenze scientifiche che possano attestare la qualità dell'ambiente nel territorio di Capracotta e poi dell'Altissimo Molise, come premessa per la sostenibilità delle attività antropiche, al fine di valorizzare la sicurezza dei prodotti alimentari e tutelare la salute dei cittadini.

Fare della marginalità un'opportunità di sviluppo sostenibile, che nelle sue più diverse articolazioni possa portare Capracotta ad essere "il paese del benessere e un luogo del vivere bene", così che il territorio possa avere l'opportunità di "fregiarsi" di un'immagine verde con conseguenti benefici anche per le attività produttive.

Un progetto per costruire un'idea nuova per il futuro di Capracotta e dell'Altissimo Molise, come luoghi dove si possa anche decidere di vivere e, quindi, contrastare lo spopolamento, riabilitando i territori che ci appartengono come scelta di vita.



Il progetto

Frutto della collaborazione tra comune di Capracotta, Università del Molise, IPCB (CNR) e GAL Alto Molise, il progetto "*L'Altissimo Molise come modello di laboratorio della sostenibilità ambientale e della qualità della vita*", prevede la ricerca e il monitoraggio di alcuni contaminanti sia nell'ambiente che nei prodotti agro-zootecnici, al fine di definirne ed attestarne la qualità e la sicurezza, partendo dalla qualità dell'aria.

Le attività di ricerca prevedono anche un'attenta divulgazione dei risultati, nonché azioni di sensibilizzazione della popolazione residente e dei produttori in riferimento alle tematiche ambientali, all'ecosostenibilità delle produzioni e alla loro valorizzazione.

Si tratta di un primo step di una progettualità più ampia, che ha come finalità la qualificazione, la tutela e la valorizzazione delle risorse ambientali e delle produzioni agro-zootecniche del territorio, sulla base di dati analitici riferiti ad alcuni indicatori di qualità ambientale ed agro-alimentare.

Le attività progettuali sono perfettamente in linea con le politiche di tutela e valorizzazione ambientale, nonché con la richiesta di prodotti agro-alimentari con livelli di qualità sempre più elevati. In riferimento a quest'ultimo aspetto, le attività di ricerca focalizzeranno gli aspetti salutistici dei prodotti agro-alimentari del territorio sulla base del contenuto in composti nutraceutici (es., terpeni; antiossidanti; tenore in acidi grassi Ω -3 e un appropriato rapporto Ω -3/ Ω -6). E' ben noto, infatti, che la sicurezza e le proprietà salutistiche dei prodotti sono strettamente legate all'ambiente e alla biodiversità del territorio di produzione, oltre che all'assenza di inquinanti in concentrazioni potenzialmente dannose.

Il progetto è anche perfettamente coerente con la programmazione regionale, in quanto si muove su due direttrici:

- aumento della competitività territoriale sotto il profilo ambientale;
- aumento della consapevolezza di una "coscienza verde" da parte dei cittadini e delle imprese del territorio.

I partners del progetto e le loro attività

1) Le attività del Giardino della Flora Appenninica

È l'hub naturale delle attività progettuali. Esteso 11 ettari, è uno dei più grandi orti botanici e al suo interno ha anche un percorso dedicato ai disabili motori e ipovedenti. È dedicato alla vegetazione montana e altomontana dell'Appennino centro-meridionale, con un inestimabile patrimonio floristico rappresentato da circa 530 specie, per il 60% circa tipiche dei prati-pascolo dell'Alto Molise.

Inserito nel Sito di Importanza Comunitaria IT7218215 *Abeti Soprani* è contornato da altri tre SIC di egual pregio, IT 7218213 *Isola della Fonte della Luna*, IT7212124 *Bosco Monte di Mezzo-Monte Miglio-Pennataro-Monte Capraro-Monte Cavallerizzo*, IT 7212134 *Bosco di Collemeluccio - Selvapiana - Castiglione - La Cocozza*. Più in generale il Giardino della Flora Appenninica funge anche da Osservatorio sul censimento e monitoraggio della biodiversità.

La conservazione del patrimonio floristico naturale e di alcune varietà orticole tradizionali, la valorizzazione delle risorse naturali attraverso la conoscenza delle pratiche silvo-pastorali e una intensa attività divulgativa (visite guidate, educazione ambientale per studenti, attività laboratoriali) identificano il Giardino come luogo di promozione del territorio dell'Alto Molise.

Attività di ricerca

Caratterizzazione dei prati pascolo per la definizione della qualità di queste risorse naturali che rappresentano per l'Alto Molise un'importante risorsa economica dal punto di vista zootecnico, agroalimentare, ma anche naturalistico e turistico-ricreativo. Saranno effettuati campionamenti delle specie vegetali prative per definire in maniera diretta la qualità dei pascoli con: a) la redazione della lista floristica per ogni area di campionamento; b) l'esecuzione di rilievi fitosociologici; c) la raccolta di campioni vegetali per l'estrazione degli olii caratterizzanti;

in maniera indiretta: d) il mantenimento delle aree aperte in ambito montano per il sostentamento della fauna in generale e dell'avifauna in particolare; e) la conservazione delle praterie per la conservazione della diversità vegetale e paesaggistica; f) la raccolta di campioni vegetali utili per le estrazioni di olii; g) la collezione di campioni delle specie vegetali che si rileveranno durante la lista floristica per la preparazione di un erbario virtuale.

Al fine di effettuare un monitoraggio continuo della qualità dell'aria, presso il Giardino della Flora Appenninica sarà collocata una centralina, collegata ad una piattaforma web, che permetterà il rilevamento multiparametrico della qualità dell'aria in riferimento a: NO₂, O₃, CO, NO, SO₂, H₂S, VOC, PM1, PM2,5 e PM10, temperatura pressione e umidità.

Attività divulgativa

I dati riguardanti le caratteristiche delle risorse pascolive saranno disseminati attraverso seminari dedicati agli specialisti del settore, ma soprattutto attraverso attività laboratoriali dedicate ai meno esperti e agli studenti di ogni ordine e grado, nonché ad un pubblico più ampio. Questo aspetto è finalizzato alla presa di coscienza del valore aggiunto di un'area interna da parte dei portatori di interesse e di coloro che si relazionano con il territorio in veste di visitatori-turisti o studenti in visita didattica.

L'elaborazione del materiale divulgativo avverrà all'interno del Giardino della Flora Appenninica, secondo i principi della Progettazione Inclusiva, con pannelli divulgativi tattilo-visivi con traduzione in inglese e in Braille, permettendo la fruizione anche a persone non vedenti, ipovedenti e retinopatici. Inoltre la possibilità di installare dei sensori di prossimità (NFC) sui pannelli consentirà di disporre di audio guide.

Beneficiari e destinatari delle azioni

Le azioni saranno di due tipi: ovvero dirette, indirizzate prevalentemente agli *stakeholders* del territorio dell'Alto Molise: allevatori, produttori caseari, commercianti di prodotti caseari la cui provenienza è tracciabile con il territorio dell'Alto Molise; indirette: visitatori-turisti indipendentemente dal target di provenienza (occasionale, di famiglia, di ritorno, scolastico, outdoor, etc)..

2) *Le attività dell'Università degli Studi del Molise - Dipartimento di Bioscienze e Territorio*

Il Dipartimento di Bioscienze e Territorio (DiBT) svolgerà attività di ricerca per la caratterizzazione dei suoli, dei pascoli più rappresentativi del comune di Capracotta e delle relative specie vegetali pabulari, al fine di verificare ed escludere l'eventuale presenza di contaminanti quali metalli pesanti e Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA) e dei policlorobifenili (PCB). A tal fine l'attività di ricerca è articolata nelle seguenti azioni:

A) Valutazione della qualità ambientale relativamente alla ricerca dei metalli pesanti, degli Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA) e dei policlorobifenili (PCB).

La determinazione del contenuto dei metalli pesanti (Cu, Cd, Ni, Pb e Zn) nel suolo e nelle principali specie pabulari presenti nell'area oggetto di studio.

Ai fini del campionamento sarà svolto uno studio preliminare del territorio, con una successiva suddivisione in aree per assicurare la rappresentatività dei campioni destinati all'analisi.

Si effettuerà un primo screening con la raccolta di campioni di suolo e campioni delle 3 principali specie vegetali in 4 diverse tipologie di praterie semi-naturali caratterizzate da differenti condizioni ecologiche ed utilizzo.

Per le specie vegetali l'analisi verrà fatta in 3 diverse fasi fenologiche.

B) Caratterizzazione delle essenze pabulari in base al contenuto polifenolico e all'attività antiossidante.

Beneficiari e destinatari delle azioni

Dei risultati di queste attività beneficeranno in particolare, gli allevatori, i produttori caseari, i commercianti di prodotti caseari, che potranno indirizzare il pascolamento degli animali in pascoli non contaminati attestando la salubrità dei loro prodotti.

3) *Le attività dell'Università degli Studi del Molise - Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute "Vincenzo Tiberio"*

L'Alto Molise ed in particolare il comprensorio di Capracotta ha una nobile e consolidata tradizione nelle produzioni zootecniche, che evidentemente affondano le radici nella storia delle pratiche silvo-pastorali e della transumanza.

La produzione casearia, in particolare, rappresenta ancora un importante settore economico e di promozione territoriale. L'elevata qualità dei prodotti è l'espressione delle peculiarità ambientali e della storica tradizione nell'arte casearia, patrimonio della comunità capracottese e di quelle del comprensorio dell'Altissimo Molise.

Un recente studio, condotto dai ricercatori del Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute della Università del Molise, ha messo in luce come nei prodotti lattiero-caseari, tipici e tradizionali di questo territorio, possa essere presente una microflora autoctona positiva, con particolare azione probiotica e salutistica nella specie umana. Si tratta di un aspetto di notevole interesse scientifico, che prospetta immediate e positive ricadute sulla valorizzazione delle produzioni tipiche e tradizionali e sulla salute.

Attività di ricerca

L'attività di ricerca prevede un programma di prelievamento e analisi di prodotti lattiero-caseari, partendo dal latte, dal siero-innesto e dai prodotti finiti: parallelamente, saranno effettuati campioni ambientali per l'isolamento e la caratterizzazione di microrganismi con marcata attività probiotica e salutistica.



In particolare, attraverso l'analisi genetica si cercherà anche di definire il legame (tracciabilità) con l'ecologia territoriale dei ceppi microbici probiotici riscontrati nei prodotti.

Beneficiari e destinatari delle azioni

I risultati dello studio avranno una ricaduta positiva sugli *stakeholders* del territorio, in particolare i produttori lattiero caseari che potranno attestare i loro prodotti con spiccata attività probiotica e salustica.

4) Le attività del GAL Alto Molise

Il Piano di Sviluppo Locale 2014-2020 del GAL Alto Molise ha come obiettivo la valorizzazione del patrimonio territoriale dell'Alto Molise, nel rispetto delle specificità locali, favorendo le sinergie tra attività agricole, zootecniche, agrituristiche, artigianali, industriali, turistiche, culturali, ambientali e paesaggistiche. Peraltro, il GAL ha rimodulato l'Azione 19.2.3 del proprio Piano in riferimento alla SNAI Alto Medio Sannio per rendere sinergici gli interventi tra i due strumenti di programmazione territoriale. Al GAL, di cui il Comune di Capracotta è socio, è affidata l'attività di coordinamento del progetto, per perseguire gli obiettivi e raccordarsi con le programmazioni in corso/future sia a livello regionale che nazionale. Inoltre, in virtù delle professionalità di cui dispone, il GAL supporterà il Comune di Capracotta nella realizzazione del progetto per l'attività di rendicontazione e monitoraggio delle attività.