



Call “REATEWELL – Quando il cibo è storia” Presentazione Temi

Terra di spiritualità, arte e natura, la provincia di Rieti conserva pressoché intatte tutte le sue caratteristiche, vantando un profondo legame con diversi elementi naturali strettamente connessi al tema fondamentale di EXPO 2015 “Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita”.

Per meglio rendere esplicito questo patrimonio immateriale si è pensato di declinare le attività e l’offerta informativa e divulgativa su 5 temi principali articolati nei cinque mesi che vanno da giugno ad ottobre, che possano facilmente colpire l’immaginario collettivo e costituire un fil rouge intorno al quale raccogliere e sistematizzare le differenti tipologie di attività progettuali:

- **MESE DI GIUGNO: GRANO** - La Piana reatina fin dall’antichità conservava una antica vocazione alla coltivazione del grano, in particolare vi allignava bene un frumento, il Rieti originario, apprezzato per l’alta produttività e per l’alta resistenza alle ruggini (una delle cause di maggiore danno alle colture). Per promuovere e sviluppare la coltivazione del grano, nacque a Rieti nel 1903, la Cattedra Ambulante di Granicoltura. A dirigerla fu chiamato Nazareno Strampelli e Rieti divenne il suo centro di ricerche e la valle reatina il suo laboratorio. Allo scienziato, agronomo e genetista Nazareno Strampelli, è legata la storia non solo reatina ma dell’umanità intera. Egli infatti, attraverso i suoi studi concernenti l’applicazione delle leggi sull’ereditarietà di Mendel ha contribuito al miglioramento genetico del grano. Si occupò anche di mais, di orzo, di avena e di segale. In una parola: inventò il miglioramento genetico moderno.
La proposta progettuale prevede l’organizzazione di convegni tematici, mostre ed eventi che considerino le proprietà del grano del territorio reatino, i diversi impieghi ed i sistemi produttivi/produzioni ad essa correlate:
 1. Grano inteso come elemento/alimento
 2. Grano inteso come fonte di salute/benessere
 3. Grano inteso come fonte di vita/produzione
 4. Grano inteso come turismo/cultura
- **MESE DI LUGLIO: ACQUA** - L’oro blu del nostro tempo e del futuro è stata definita “Sora acqua” da San Francesco che trascorse parte della sua breve vita nella Valle Santa Reatina e a cui si ispira il “Cammino di Francesco”, percorso spirituale immerso in una natura incontaminata ed immutata, massima espressione di un ambiente “sostenibile”.
Il capoluogo rappresenta il secondo serbatoio d’acqua potabile d’Europa e, attraverso l’acquedotto del Peschiera, garantisce l’approvvigionamento della capitale. L’Acqua ha sempre rappresentato un elemento fortemente condizionante la crescita del territorio reatino. Fonte di vita, grazie ad essa ed alla sua abbondanza, le coltivazioni ed i raccolti nonché le produzioni comunque ad essa correlate, sono da sempre stati copiosi ed i prodotti in possesso di eccellenti caratteristiche organolettiche.
 1. Acqua intesa come elemento/alimento
 2. Acqua intesa come fonte di salute/benessere
 3. Acqua intesa come fonte di vita/produzione
 4. Acqua come fonte di energia
 5. Acqua nella dimensione di “water technology”
 6. Acqua legata al turismo acquatico ed ambientale
- **MESE DI AGOSTO: OLIO** - Si fa risalire all’epoca pre-romanica se non addirittura anteriormente, la coltivazione dell’olivo in terra Sabina. La Strada dell’Olio e dei Prodotti tipici della Sabina è un insieme di percorsi lungo i quali insistono oliveti e frantoi di aziende agricole singole ed associate, in un contesto ricco di beni artistici, culturali, naturali ed ambientali. La Strada vuole essere lo strumento affinché i territori olivicoli e le relative produzioni possano essere divulgati, commercializzati e fruiti in forma di offerta turistica.



La Strada traccia un percorso enogastronomico in cui vengono segnalati gli oliveti, i frantoi, le aziende agrituristiche e quelle di prodotti tipici e tradizionali, nonché le attrattive culturali, naturalistiche e storiche del territorio. L'olio non è solo sinonimo di gusto e di cucina di qualità, è una vera e propria cultura, che segna il paesaggio e i modi di produzione, soprattutto in un territorio, dove l'olivo è stato coltivato da millenni.

1. Olio inteso come elemento/alimento
2. Olio inteso come fonte di salute/benessere
3. Olio inteso come turismo/cultura

- **MESE DI SETTEMBRE: ZUCCHERO** - Alla fine del diciannovesimo secolo l'economia reatina muoveva i suoi primi passi verso la modernizzazione e la barbabietola da zucchero costituiva la principale coltivazione della pianura reatina. Grazie ad Emilio Maraini, considerato il fondatore dell'industria saccarifera italiana, fu impiantato a Rieti il primo zuccherificio italiano. Lo stabilimento è un interessante esempio di archeologia industriale. La presenza dello stabilimento nei pressi della coltivazione fu antesignana della cosiddetta "industria a km zero", metodologia produttiva che grazie alla filiera corta permise l'abbattimento dei costi inerenti il trasporto, massima aspirazione di tanti territori per il futuro soprattutto a causa dell'incremento della concorrenza sui mercati. La fabbrica dello zucchero è da considerarsi il più alto esempio dell'imprenditorialità reatina, ha saputo coniugare le esigenze produttive del mondo contadino della Piana Reatina con le esigenze industriali della trasformazione, in un rapporto virtuoso durato oltre cento anni.

1. Zucchero inteso come elemento/alimento
2. Zucchero inteso come turismo/cultura

MESE DI OTTOBRE: SALE - Il territorio reatino è attraversato dall'antica via consolare Salaria, il suo nome, a differenza di tutte le altre consolari che sono denominate per l'artefice della loro costruzione, deriva direttamente dall'essenziale utilizzo che se ne faceva. La via Salaria rappresenta la più importante via di comunicazione del centro Italia. Nel 2001, si è costituito il Consorzio della "Via del Sale" tra i comuni di Cittaducale, Castel S. Angelo, Borgovelino, Antrodoco, Micigliano, Borbona, Posta, Cittareale, Amatrice ed Accumoli, con la finalità di rendere le Alte Valli del Velino protagoniste di un serio e razionale sviluppo turistico.

Nel 2009 la Regione Lazio ha approvato la normativa sulla 'Disciplina delle iniziative regionali di promozione della conoscenza del patrimonio e della attività culturali' per realizzare un sistema coordinato di iniziative di "marketing territoriale", per promuovere le diverse opportunità culturali offerte dal territorio e favorire lo sviluppo armonico dell'intera Regione, tra i cinque siti definiti ed identificati in accordo con il MiBAC a Rieti troviamo la Via del Sale.

Pur non essendo, la produzione di sale praticata nel territorio, al sale è legata la cucina tipica basata sull'ovvio impiego delle produzioni locali

1. Sale inteso come elemento/alimento
2. Sale inteso come fonte di salute/benessere
3. Sale inteso come turismo/cultura

Questi ambiti sono concepiti come laboratori permanenti per tutta la durata del progetto, dove viene raccolto il materiale esistente o appositamente realizzato, selezionato da un apposito comitato scientifico, e quello realizzato dai partner di progetto, per essere reso disponibile in varie forme a chiunque voglia consultarlo.

Tutte le attività e i prodotti realizzati, in una logica di work in progress permanente, devono essere progettati e realizzati in una logica di riusabilità, scalabilità, portabilità e replicabilità i cui standard saranno stabiliti nel corso delle prime attività di progetto.

Il lancio dei singoli percorsi e delle attività previste saranno rese note attraverso le logiche di comunicazione dettate dalle più innovative tecniche di marketing e comunicazione, la creazione di un'immagine coordinata dell'idea ispiratrice e un'opera di sensibilizzazione e di coinvolgimento del territorio.



Il progetto persegue due obiettivi: attivare un processo di sensibilizzazione legato agli elementi citati; attivare un sistema di comunicazione permanente sulle eccellenze culturali, ambientali, turistiche, produttive e gastronomiche e le loro integrazioni con il territorio che le esprime.

L'idea guida delle attività previste in questo progetto, consiste nel superare, senza eliminarla, la fase di pura conoscenza degli argomenti connessi all'utilizzo, distribuzione, valorizzazione e tutela delle eccellenze presentate per costruire un sistema di informazione/comunicazione/valorizzazione permanente e in costante aggiornamento perché collegato in maniera strutturale alle altre attività di promozione presenti e future.

IL DIRIGENTE

Arch. Manuela RINALDI