

Cross-border cooperation for sustainable development and tourism, through valorization of rural cultural heritage and conservation of natural asset of areas with ancient olive groves

Interreg - IPA CBC

Italy - Albania - Montenegro

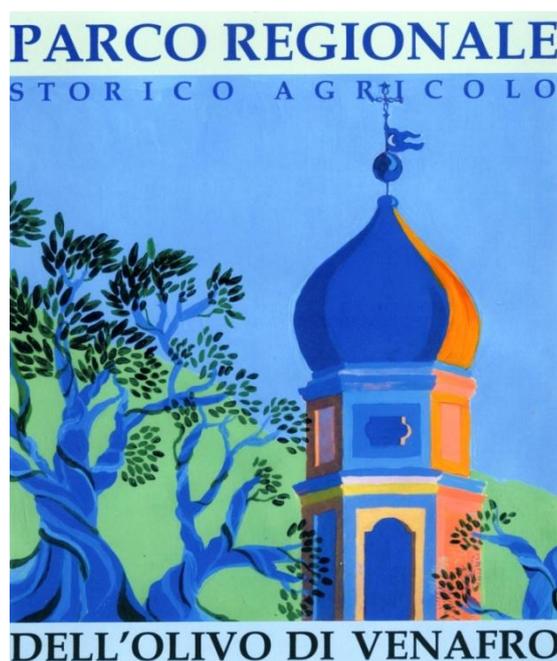


EUROPEAN UNION

CROSS BORDER OL



PIANO DI SVILUPPO ECONOMICO, TURISTICO, AMBIENTALE



Luglio 2021

Prefazione di Fulco Pratesi

A cura di Emilio Pesino e Antonio Rizzi

Sommario

Prefazione di Fulco Pratesi

INTRODUZIONE	p. 1
1. CONTESTO REGIONALE: AMBIENTE, AGRICOLTURA, ARTIGIANATO, TURISMO	p. 2
1.1. Scenario storico	p. 2
1.2 Risorse ambientali	p. 3
1.3. Settore agricolo: produzioni e lavorazioni, marketing and qualità dei prodotti tradizionali tipici	p. 5
1.4. Prodotti artigianali	p. 8
1.5 Prodotti e servizi enogastronomici	p. 8
1.6. Attrazioni turistiche, flussi e servizi	p. 10
1.7 Quadro normativo e governativo	p. 12
1.8 Politiche per lo sviluppo territoriale	p. 13
2. RICERCA, INNOVAZIONE E FORMAZIONE	p.18
3. ANALISI SWOT	p. 19
4. ESIGENZE E DIVARIO POLITICO	p. 26
5. OBIETTIVI STRATEGICI	p. 28
6. PUNTI D'AZIONE	p. 30
7. BREVI RACCOMANDAZIONI UTILI PER CB SMART & PIANO D'AZIONE PER IL TURISMO SOSTENIBILE	p.36
RIFERIMENTI	p. 37

Prefazione

Non credo che esista, nell'intero paesaggio storico, paesistico e culturale dell'intera Europa, un albero che presenti le caratteristiche di tradizione e di suggestioni estetiche dell'olivo mediterraneo.

A parte le citazioni di tanti scrittori, storici e politici, a iniziare dallo scorso millennio, che ne decantano l'olio da esso distillato, basta osservare una distesa di questi alberi, molti dei quali plurisecolari, per rendersi conto della valenza ecologica e anche artistica di questi mirabili patriarchi vegetali, contorti e scultorei, persi su pendici aride e assolate in armonia con la sapienza arcaica dei muretti di pietra che ne sostengono i tronchi vetusti.

Tra i tanti pericoli ai quali essi sono esposti, non va sottovalutato quello della rapina ai danni degli individui più scultorei, perpetrati da quanti li predano per adornare giardini e parchi, pure in situazioni del tutto inappropriate.

Il Parco Regionale dell'Olivo di Venafro, attraverso il Piano di Sviluppo economico, turistico e ambientale del Progetto Interreg Cross Border Olive, mette in risalto la validità di una gestione vocata agli aspetti ambientali e naturalistici degli oliveti storici italiani.

Fulco Pratesi

INTRODUZIONE

Il Progetto Cross Border Olive è finanziato nell'ambito del Programma Interreg Italia-Albania-Montenegro con l'obiettivo principale di promuovere lo sviluppo del turismo sostenibile, legato al patrimonio naturale del paesaggio degli oliveti antichi (Ancient Olive Orchards-AOOs). Il progetto intende contribuire alla conservazione e alla protezione delle risorse naturali di queste aree e al recupero della consapevolezza delle popolazioni locali del proprio patrimonio culturale, definendo le strategie locali di sviluppo.

Nel Work Package 1 (WP1) ci si è occupati dell'identificazione e della condivisione delle migliori pratiche per la conservazione degli oliveti antichi, mirando ad ampliare le conoscenze del patrimonio naturale esistente. Sono stati raggiunti i risultati richiesti dal Progetto ed in particolare: la mappatura di ulivi secolari e di oliveti storici (AT1.1), la caratterizzazione della biodiversità degli AOOs (AT1.2) e l'individuazione e condivisione delle migliori pratiche agricole per gli oliveti secolari di Venafro (AT 1.3).

L'attività prodotta nella prima fase è iniziata con sopralluoghi finalizzati ad individuare sentieri, oliveti secolari che risultassero consoni ai risultati attesi dal progetto. Nell'analisi del territorio è stata data priorità alle caratteristiche ambientali ma anche a quelle archeologiche e storiche dell'area olivata, facilmente fruibili da turisti. Si è data priorità, quindi, ad aree collegate da sentieri in buona parte percorribili, ma si è tenuto conto anche di percorsi da ripristinare. Le informazioni sullo stato e sulle caratteristiche delle piante presenti, la localizzazione GPS, la presenza di emergenze archeologiche e turistiche, di muri a secco e di quant'altro attinente, sono stato oggetto di studio con il fine di prospettare informazioni utili anche sotto il profilo ambientale e turistico.

Le attività prodotte nel WPT1 sono, quindi, da considerare anche propedeutiche per il Piano di sviluppo turistico ambientale ed economico locale (LEETDP) che intende sviluppare la progettazione di itinerari tematici che includano la fruizione dei beni ambientali, siti del patrimonio culturale e tradizioni gastronomiche e artigianali.

Per la redazione di questo strumento si è tenuto conto di strumenti esistenti anche se obsoleti,

come il Piano di Sviluppo turistico della Provincia di Isernia, e della visione del recente Piano strategico MuSST (Musei e Sviluppo dei Sistemi Territoriali), elaborato dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali per l'Alta Valle del Volturno. Questo Piano Strategico di Sviluppo Culturale, definito "Sentieri di Acqua e Pietra", ha coinvolto enti e realtà del territorio, tra cui il Parco. L'ipotesi di partenza individuata è quella di lavorare su un progetto intorno al tema dell'acqua e della pietra e alla suggestione del fiume come trasformazione e movimento, attraverso la Valle e i suoi paesaggi terrazzati.

Il Piano di sviluppo turistico ambientale ed economico locale (LEETDP), sviluppato dal Parco, intende privilegiare un'area con interessanti potenzialità dal punto di vista culturale-naturalistico ma con un elevato grado di frammentazione sociale, abbandono, invecchiamento della popolazione e scarsissima attitudine alla valorizzazione del patrimonio ambientale e



architettonico. Si tratta, inoltre, di un'area spesso tagliata fuori dagli interventi per le Aree Interne, non essendo considerata montana. L'obiettivo è quello di utilizzare il piano di sviluppo (LEEDTP), come strumento di "facilitazione" per progetti sul territorio vocati alla valorizzazione ambientale e turistica.

1. CONTESTO REGIONALE: AMBIENTE, AGRICOLTURA, ARTIGIANATO, TURISMO

1.1. Scenario storico

Nessun altro luogo coltivato ad olivi può vantare di un così vasto patrimonio di citazioni letterarie, come quello riservato a Venafrò dai maggiori autori latini e antichi (Catone il Censore, Varrone, Orazio, Plinio il Vecchio, Silio Italico, Marziale, Giovenale, Frontino, Appiano, Tolomeo, Festo, Eutropio, Oronzio, Isidoro di Siviglia) e, attraverso gli agronomi medievali, fino allo straordinario studio archeologico del sacerdote olandese Meisteri (1764), al più recente lavoro di Drachman (1932) e a quelli attuali degli israeliani Eitam, Ayalon e Frankel.

Giovanni Presta di Gallipoli, il più grande studioso dell'olivicoltura Venafrana, parlava dell'olio di Venafrò come "il miglior olio in epoca romana" nella sua "Memoria intorno ai 62 saggi diversi di olio presentati alla Maestà di Ferdinando IV, Re delle Due Sicilie" (1788).

Nel II secolo a.C. Marco Porcio Catone, proprietario di una villa rustica con uliveti a Venafrò, suggeriva nel De Agricoltura, CXLVI, di applicare il metodo applicato a Venafrò per la vendita di olive, intese come frutto pendente: fissava il relativo prezzo di acquisto.

Orazio descriveva Venafrò ammantata dagli ulivi, anche se secondo il Presta l'aggettivo verde (viridique certat bacca Venafrò) veniva riferito alle qualità organolettiche dell'olio: l'oleum viride o semionfancino, prodotto a Taranto e a Venafrò.

Lo stesso Orazio, in una satira, considerava stupefacente una salsa di erbe aromatiche e zafferano, solo se condita con olio di Venafrò; in un'altra satira, esaltava il sapore di una morena bagnata da un intingolo con olio di Venafrò, ricavato dalla prima molitura.

È opinione comune che l'area venafrana fu una delle prime regioni a coltivare l'albero considerato sacro dagli Ateniesi e introdotto dalla Campania al Lazio durante la colonizzazione greca dell'Italia meridionale, sebbene, secondo Plinio il Vecchio, l'olivo sia stato assente dall'Italia prima del 581 a.C.

Lo stesso Plinio, studioso e ammiraglio coltissimo della flotta romana di stanza presso Capo Miseno, affermava nel De Oleo: "L'Italia, anche per questo prodotto (l'olio) ha il primato su tutto il mondo, principalmente nelle campagne di Venafrò, e in quel distretto che produce l'olio di Licinia". Lo stesso arrivava a produrre la prima classificazione d'olio della storia, riservando il primo posto a quello di Venafrò, seguito dall'olio istriano e della Betica.

"Quale farro potrei confrontare con quello campano, quale grano con quello pugliese, quale olio con quello Venafrano?" Proclamava Marco Terenzio Varrone (De re rustica libro 3, 1,2).

Il geografo Strabone, nel I sec. a.C., cita gli olivi di Venafrò nella sua descrizione dell'Italia (De Geographia, V, 3, 10).

In seguito Jean Claude Richard de Saint Non, menziona Venafrò "celebre per il suo olio, il migliore di tutta Italia", nella descrizione del Regno di Napoli e della Sicilia. Anche Alfonso Perrella, Berengario Amorosa, Giovanni Sannicola e Frédéric Jacques Temple scrissero di Venafrò e dei suoi ulivi.



L'illustre medico venafrano Nicola Pilla, nel 1811, fu il primo classificatore delle varietà locali venafrane.

Il Marchese di Pietracatella, Consigliere Ministro di Stato del Re, Presidente del Consiglio dei Ministri di Ferdinando IV e Presidente della Reale Accademia delle Scienze di Napoli, menziona la magnificenza degli ulivi di Venafrò, nel 1818.

Risulta evidente come questo "background" storico conservi le sue tracce nel territorio del Parco, segnato da antiche mulattiere, mura sannite e romane, nonché dai resti di ville rustiche, quali numerose cisterne sparse nel territorio. In particolare in località Madonna della Libera, a margine della Strada comunale del Campaglione, sono visibili i resti di una Villa romana. Infatti, doveva appartenere ad una villa di epoca sillana, l'articolato complesso di terrazzamenti realizzati in accurata opera poligonale, con una cisterna in opera cementizia posta a monte.

Elemento essenziale del paesaggio storico è La "Torricella" che da almeno un millennio (437 s.l.m.) si erge su uno sperone di roccia sovrastante Venafrò. Faceva parte di un complesso sistema di avvistamento e di controllo medioevale della pianura del Volturno.

Il Castello medievale di Venafrò, posto ai limiti del Parco, rappresenta il segno più distintivo del territorio. Origina da una fortificazione megalitica trasformata nel X secolo in un mastio longobardo. Ampliato nel XIV secolo con l'aggiunta di torri circolari, venne completamente trasformato nel XIV secolo dai Pandone. Il Conte Enrico lo rese una residenza rinascimentale e lo fece affrescare con le famose immagini dei suoi poderosi cavalli.

Il Parco è attraversato anche, sommitalmente, dalla Winterline, linea difensiva tedesca antistante la Gustav ben narrata nell'omonimo museo del centro storico di Venafrò.

1.2 Risorse ambientali

Il Parco Regionale dell'Olivio di Venafrò si estende principalmente sul versante Sud dei monti Santa Croce o Monte Cerino e M.te Corno.

L'area è ricca di emergenze naturalistiche e movimentata da falesie, affioramenti calcarei e rupi vertiginose che ospitano numerose specie di rapaci.

L'area olivata raggiunge i 500 m. di altezza e si sviluppa su terrazzamenti a vario grado di manutenzione. L'impianto degli oliveti segue le curve di livello e in alcuni casi si riscontra, nelle parti più basse, la disposizione a quinconcia romana.

Sono ancora evidenti in alcuni oliveti plurisecolari, segni di antica sapienza contadina e frutto della memoria storica di antichissime tipologie colturali presenti nel Mediterraneo, quali l'accumulo di pietre alla base dell'albero che hanno funzione termoregolatrici per l'apparato radicale.

La stessa funzione, ancor più amplificata, la presentano i muri a secco che consentono un drenaggio ottimale del terreno.

Importante è la presenza di cultivar uniche, come l'Aurina, varietà autoctona e propria di Venafrò, identificabile con l'antica "Licinia" dei Romani, caratterizzata dal frutto sferoidale nero corvino e dall'olio di colore giallo aureo.

L'Olivastro dritto, comune negli oliveti di Venafrò, è detto comunemente "olivastro cacacciaro" poiché essendo la polpa della drupa a tenue consistenza, la pasta fuoriesce spesso dalle maglie dei fiscoli, allorché si sottopongono questi alle forti pressioni per estrarre l'olio.

La Rossuola detta volgarmente Resciola, è denominata così da “roscia” che nel dialetto venafrano sta per rossa, visto che il frutto non annerisce mai perfettamente, ma si mantiene rossastro fino alla perfetta maturità.

L'Olivastro breve ha un'infiorescenza corta e compatta, pani culata espiciforme rispetto all'Olivastro dritto.

Lo Gnagnaro è l'olivo che ha il frutto più piccolo, tra tutte le varietà coltivate, Le foglie sono sottili lunghe e dritte in aria. E' da considerarsi l'Oleaster dei Romani.

Lo Sperone di Gallo presenta un frutto più grande delle altre varietà presenti e con un nocciolo falciforme.

Studi sul genoma condotti con il CNR IVALSÀ di Sesto Fiorentino e il CREA di Cosenza, hanno dimostrato che la cultivar predominante è l'Olivastro, nelle sue forme autoctone "Dritto", "Breve" o "d'Aprile" a vantaggio sull'Aurina, che era considerata predominante, con un rapporto di 7 a 3. E' confermata la presenza di Rosciola con una presenza variabile tra il 10% e il 20% delle cultivar totali; le varietà "Bottone di Gallo" e "Gnagnaro" sono presenti in maniera costante, ma in modo più raro. Lo studio ha permesso l'identificazione di "cloni" e quindi della variabilità intra-varietale nell'Aurina, nell'Olivastro Dritto e nel Bottone di Gallo.

Nel 1936 l'agronomo venafrano Gennaro Nola in “L'Olivicoltura in Agro di Venafrò e le varietà coltivate - 1936 – Roma”, perfezionò l'identificazione dei caratteri morfologici delle varietà locali, che risultarono in numero di 15 e precisamente: 1) Aurina o Licinia, 2) Pallante o Pallone o Lucegna, 3) Olivastro breve o d'Aprile, 4) Olivastro dritto o cacacciaro, 5) Rotondella, 6) Rossuola o Resciola, 7) Olivastrello, 8) Olivo maschio, 9) Gnagnaro, 10) Lagrimella, 11) Coglioni di gallo, 12) Ghiandara o Circelluta, 13) Oliva spagnuola, 14) Olivo Gaetano, 15) Trignola.

La presenza di numerose varietà nell'oliveto era anticamente giustificata dalla maggior versatilità dello stesso agli agenti atmosferici, conservando un prodotto costante a seconda della fruttificazione annuale delle singole cultivar.

Per avere una maggiore comprensione della presenza floristica degli oliveti, è stata prodotta, nel corso del Progetto Interreg CBO, una check list che ha dato la possibilità di rilevare 302 specie. Gli studi sono solo all'inizio e certamente tale elenco verrà implementato negli anni con la scoperta di nuove essenze, ma vista la superficie indagata e la prevalenza di culture a ulivo, si ritiene che l'area abbia un'alta biodiversità. Ad aumentare il grado ambientale del Parco è la presenza del Barbone adriatico (*Himantoglossum adriaticum* H. Baumann, riportata nelle Red List IUCN nazionale).

Oltre l'orizzonte coltivato ad olivo, ed in parte compreso in esso, vi è il Sito di Importanza Comunitaria “Monte Corno Sammucro” (ITIT7212171) che si estende per un totale di 1356 ettari, tra 610 e 1205 m.s.l.m.

La vegetazione presente nell'area è varia e si passa dai boschi misti di caducifoglie a prevalenza di Roverella, con esemplari anche di grandi dimensioni, alle faggete relegate sulle creste più alte ed esposte a nord. La vegetazione mediterranea è testimoniata dalla presenza di praterie ad *Ampelodesmos mauritanicus*, pianta comunemente detta “Tagliamani” o “Disa”.

Altre specie importanti della flora rinvenibile nell'area protetta sono il Lilioasfodelo maggiore, l'Atamanta siciliana, la Cornetta di Valenza glauca, la Campanula con foglie di gramigna, la Fumana d'Arabia e la Linajola purpurea. Anche le orchidee sono ben rappresentate e non è difficile trovare la Vesparia, l'Ofride maggiore, la Muscaria, l'Orchidea piramidale e l'Orchidea purpurea.

Appena al di sopra delle aree coltivate ad oliveto si rinvergono arbusti formati da Terebinto e Albero di Giuda, e altri elementi tipici della macchia mediterranea come l'Alaterno, la Fillirea, il Lentisco, l'Orniello, il Leccio e l'Oliveto rinselvatichito e il Mirto. Ai limiti superiori della foresta, poco oltre i 1000 metri, predomina la lecceta associata in maniera peculiare al Faggio, oltre che all'Acero di monte, all'Olmo montano, all'Agrifoglio e al Tasso.

I boschi di latifoglie nel loro insieme coprono il 59% dell'area del SIC e sono suddivisibili in faggeta con *Ilex aquifolium* L. lungo una striscia continua alle quote più elevate del versante settentrionale di M.Corno - M.S. Croce, in un ostrieto collocato alle quote immediatamente inferiori dello stesso versante, ed un bosco a *Carpinus orientalis*, nel restante territorio boscato del SIC.

L'avifauna è caratterizzata dalla presenza di numerose specie di rapaci, tra cui il raro Biancone, il Falco Lanario e il Falco Pellegrino che nidificano sulle falde presenti. Frequente è la Poiana. Tra i mammiferi ai margini del Parco è apparso più volte il Lupo; vale la pena menzionare l'istrice. La tartaruga *Testudo hermanni* è ancora presente nell'area.

1.3. Settore agricolo: produzioni e lavorazioni, marketing and qualità dei prodotti tradizionali/tipici

Secondo i dati del 6° Censimento Generale dell'Agricoltura ISTAT, relativo al 2010, a Venafro si trovano 443 aziende agricole, per una Superficie Agricola Totale (SAT) pari a 3707 ettari e una Superficie Agricola Utilizzata (SAU) pari a 3078 ettari. Riguardo alle principali coltivazioni praticate, i cereali e le foraggere sono le più diffuse, rispettivamente con 733 e 456 ettari. Anche gli oliveti sono molto diffusi nel territorio, con una superficie complessiva pari a 457 ettari. Vigneti, coltivazioni orticole e frutteti sono meno comuni, mentre le serre sono presenti su circa 50 ettari.

In base alla morfologia del territorio venafrano, è possibile distinguere l'ampia pianura destinata ai seminativi e alle serre, e una fascia pedemontana destinata ad un'olivicoltura ambientale, poco redditizia, per lo più ad uso familiare. Un ruolo importante nel settore primario è svolto dagli allevamenti, soprattutto per la produzione casearia. Si tratta di un'attività tradizionale che ancora oggi sopravvive grazie all'alta qualità dei prodotti locali e all'inserimento del territorio di Venafro nelle DOP Mozzarella di Bufala Campana, Ricotta di Bufala Campana e Caciocavallo Silano.

Sebbene l'agricoltura sia largamente praticata nel territorio comunale, i dati relativi alla conduzione aziendale e alla dimensione economica delle aziende mostrano una certa fragilità intrinseca, così come i dati relativi alla diffusione del biologico, quasi completamente assente dall'agricoltura locale, con soli 20 ettari certificati. Di 443 aziende agricole attive nel territorio comunale, 439 sono condotte in forma diretta dal coltivatore, il 62% sono condotte da uomini e il 38% da donne. L'età dei conduttori aziendali risulta essere mediamente avanzata, con il numero massimo delle aziende nella fascia oltre i 60 anni, con il 40% tra 40 e 60 e con il 13% delle aziende condotte da persone con 75 anni o più, mentre solo il 4% delle aziende è condotto da giovani sotto i 35 anni di età. Si nota quindi uno scarso ricambio generazionale, inoltre la maggior parte delle aziende ha una Superficie Agricola Totale (SAT) ridotta, inferiore a 2 ettari.

La frammentazione del territorio è una caratteristica ancora attuale del territorio olivetato pedemontano di Venafro. Rimane, pertanto, una tipologia di olivicoltura ancora improntata a metodiche tradizionali preconcepite, molto spesso impermeabili a pratiche agricole razionali. Tradizionalmente si interviene con potature drastiche al fine di abbassare la chioma che al contrario ha un portamento assurgente. Le tecniche colturali praticate riguardano in massima parte, soprattutto per gli oliveti a conduzione familiare, la gestione riguarda solo lo sfalcio di erbe e la potatura nella maggior parte dei casi di tipo acefalo praticata irregolarmente nel tempo.

L'oliveto storico di Venafro, come detto, è un'area votata all'olivicoltura marginale e per questo sottoposta negli ultimi decenni a degrado e abbandono. L'Ente Parco promuove la diffusione di antiche cultivar di olivo, quali l'Aurina, fondamentali per la diversità biologica agro-ambientale e sta cercando di orientare il pascolo, prediligendo quello ovino, mezzo naturale per la manutenzione degli oliveti.

I trattamenti nell'area del Parco sono molto limitati. La concimazione dell'olivo si basa principalmente sulla somministrazione di letame a febbraio - marzo.

L'irrigazione non viene praticata, tranne che in alcune aree della pianura, dove essa contribuisce a ridurre il fenomeno dell'alternanza. Le lavorazioni del terreno sono normalmente tre nel corso dell'anno. La potatura è manuale, ad anni alterni, e viene effettuata nel mese di aprile. Nei casi più illuminati è a vaso caratterizzato da tre o quattro grosse branche con diramazioni dicotomiche. Nella maggior parte dei casi la potatura è quella acefala, con la quale si cerca di contrastare il portamento assurgente dell'Aurina. La raccolta avviene ancora a mano e con agevolatori (pettini pneumatici), il cui uso è comunque limitato dalla tendenza delle olive della specie predominante, la Licinia (Aurina), a rimanere adese ai rami.

La difesa fitosanitaria è relegata a pochi interventi, e attuata principalmente contro l'Occhio di pavone. Vengono utilizzati i prodotti rameici (ossicloruri) dopo la potatura per disinfettare ferite e poi a settembre. Di norma non viene praticato alcun trattamento propedeutico alla mosca dell'olivo. Si ritiene l'Aurina parzialmente refrattaria alla patologia, sebbene l'ingresso di specie alloctone come il Leccino, con tempi di maturazione anticipati della larva, abbia compromesso questa naturale refrattarietà degli olivi più antichi.

Nell'area venafra insistono tre frantoi principali, le cui attività di marketing danno poco spazio al notevole background storico dell'area venafra. Al contrario, con la spinta del Parco, nell'area di pertinenza sono nate Aziende che professano nel binomio storia-qualità la loro mission.

L'Ente Parco, al fine di stimolare produzioni di qualità degne della nobile tradizione dell'olivicoltura venafra, ha registrato il Marchio di qualità collettivo europeo "Terre degli Olivi di Orazio", depositato presso la CCIAA di Isernia il 18.07.2013 con n. IS 2013C22 e concesso dal Ministero dello Sviluppo Economico Direzione Generale per la lotta alla contraffazione - Ufficio Italiano Brevetti e Marchi - il 24.06.2015 con n. 30201390176015.

Nelle intenzioni del Parco questa tipologia di marchio potrebbe supplire alla mancanza di adesione alla DOP Molise, di difficile applicazione in un territorio olivicolo molto frammentato nella proprietà, con aziende, ove presenti, piccole.

Il Regolamento del Marchio in parola definisce le seguenti finalità:

- a) valorizzare il territorio del Parco, promuovendo la conservazione e la riqualificazione dell'ambiente naturale anche mediante le buone pratiche agricole, la biodiversità delle varietà autoctone ed il mantenimento del sito anche dal punto di vista storico ed ambientale.

- b) promuovere l'identità storica della coltivazione dell'olivo quale elemento caratterizzante del Parco, salvaguardandone, nel contempo, il patrimonio genetico e le piante vetuste.
- c) promuovere il miglioramento e la standardizzazione dei processi di produzione e di trasformazione, favorendo una migliore visibilità al consumatore ed agli utenti del Parco.
- d) sostenere un sistema di qualità basato su comportamenti e prassi virtuose nonché sulla corretta gestione dei processi di produzione e delle risorse ambientali.

Sono stati approvati i disciplinari per la produzione di olio, di prodotti da forno, per la produzione di olivi autoctoni e per le attività ricettive.

Il Marchio ha attraversato una fase sperimentale attraverso la quale si è potuto riscontrare l'interesse esclusivo delle Aziende più innovative.

Tradizionalmente la commercializzazione del prodotto è stata basata su filiera corta e vendita diretta. Tuttavia, le Aziende sotto elencate partecipano a fiere e concorsi e hanno dato un impulso alla stantia olivicoltura di Venafro.

La Cooperativa Colonia Julia Venafra è stata costituita il 7 settembre del 2013, dall'iniziativa di 18 proprietari di uliveti ed ha avuto come obiettivo la tutela e la valorizzazione del patrimonio storico olivicolo venafra, oltre alla produzione e commercializzazione dell'olio extra vergine di oliva ottenuto dalle olive liciniane, presenti esclusivamente nella zona di Venafro. La superficie complessiva interessata è pari a 138.43.47 ha di cui 42.06.36 ricadenti nel Parco.

La Cooperativa produceva due linee di olio di oliva. La prima (Licinius Platino) che godeva del Marchio del Parco "Terre degli olivi di Orazio", era rappresentata da un olio ottenuto da ulivi coltivati in una zona pedemontana a 400 m sul livello del mare, ricadente nel Parco Regionale dell'Olivo di Venafro, mentre la seconda (Licinius Oro) veniva prodotto nella Piana di Venafro ad un'altitudine di 200 metri. L'Azienda ha avuto il riconoscimento di Presidio Slowfood.

Recentemente la Cooperativa si è ridotta nel numero di soci e si è divisa, confermando la scarsa attitudine locale alla cooperazione.

E' nata così l'Azienda Luca Del Prete che ha una produzione biologica DOP Molise che l'anno scorso ha vinto il Primo premio internazionale Venolea 2019 "Plinius Oltre il Tempo, Menzione Palma Esposito". L'Azienda Colonia Julia si presenta oggi in veste rinnovata e produce olio da monocultivar Aurina riconosciuto Presidio Slowfood, Olio Sperone di Gallo, inserito nella 17^a rassegna nazionale degli oli monovarietali e nella guida Oli d'Italia di Gambero Rosso 2020.

Ambedue le aziende fanno molire le proprie olive, con una produzione che nel 2019 si è attestata sui 4000 litri cadauna, fuori dal contesto locale, prediligendo l'Oleificio Trespaldum di Mafalda (CB) l'Azienda Colonia Julia, e il frantoio Ars Avi presso San Vittore del Lazio (FR) l'Azienda Luca Del Prete.

L'Azienda L'Arco Antico si fregia del marchio DOP Molise biologico e ha utilizzato il Marchio collettivo "Terre degli Olivi di Orazio", ma possiede appezzamenti marginali al Parco. Tuttavia, le caratteristiche pedologiche e agronomiche degli oliveti sono in buona parte sovrapponibili a quelle del Parco, anche perché limitrofi.

L'attività è nata nel 2013 ed è dotata di un frantoio proprio con un laboratorio per le analisi di base ed anche di un impianto di fitodepurazione.

La produzione di olio extravergine nel 2019 è stata pari a 2500 litri. La superficie complessiva degli oliveti a disposizione è pari a 13 ha.

E' questo un esempio virtuoso di gestione di oliveti antichi con una produzione di nicchia.

Altro imprenditore che si è affacciato da poco alla ribalta è Ernesto Di Muccio dell'omonima Azienda che produce olio quasi esclusivamente dall'Aurina, come dichiarato.

L'Ente Parco promuove l'olivicoltura e i suoi prodotti durante tutto l'anno con iniziative turistiche e degustazioni dei prodotti. L'evento culminante di fine d'anno è Venolea. La manifestazione, patrocinata dal MIPAAF, dalla Regione Molise e dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio, è rappresenta un successo per l'offerta e la qualità dei produttori presenti e dei temi trattati nei vari momenti dell'evento. Numerosi i produttori presenti e provenienti anche dalle Regioni limitrofe. Notevole il riscontro mediatico anche nazionale.

1.4. Prodotti artigianali

L'artigianato a Venafro è poco sviluppato, sebbene veri e propri artisti, come gli intagliatori del legno di olivo manifestino la loro bravura a livello di hobby.

Tra i professionisti del settore spicca l'attività di un giovane artigiano che progetta e realizza mosaici artistici in vetro e marmo, complementi di arredo, rivestimenti per interni ed esterni, riproduzioni di mosaici romani, greci e quadri d'autore.

La realizzazione di mosaici è testimoniata a Venafro dalle tante sezioni ritrovate presso alcune dimore di patrizi romani del terzo e quarto secolo dopo Cristo, conservati oggi presso il Museo Archeologico Nazionale di Venafro.

La produzione delle opere avviene tramite la tecnica con metodo diretto: si esegue la bozza preparatoria con colori a tempera e stampo su supporto di legno o alluminio e si procede all'allettamento delle tessere a mano, tramite colla adesiva. Terminata l'esecuzione, l'opera viene pulita e lucidata. Il marketing viene sviluppato su tutto il territorio nazionale con azioni di promozione diretta nei punti vendita e con variegate azioni di comunicazione online, oltre alla partecipazione a fiere nazionali del settore. L'artigiano promuove corsi per tutte le età all'interno del laboratorio annesso al punto vendita.

La realizzazione di oggettistica in ceramica e terracotta è presente a Venafro da prima della Seconda Guerra Mondiale e alcuni ritrovamenti di reperti storici lasciano intendere anche una probabile produzione in età imperiale. Tra le poche attività del settore solo una partecipa a manifestazioni, oltre a tenere corsi presso le scuole della provincia di Isernia e in centri di riabilitazione.

1.5 Prodotti e servizi enogastronomici

I prodotti tipici di Venafro sono intimamente legati al territorio del Parco. Ne elenchiamo i seguenti, maggiormente rappresentativi.

I "Biscotti di Venafro" nascono come prodotto di recupero per non sprecare l'impasto avanzato del pane. Era probabilmente il XVIII secolo quando per la prima volta vennero confezionati questi anelli intrecciati di croccante pasta. Si tratta dunque di un prodotto dalle origini povere, che è riuscito però a radicarsi profondamente nella tradizione gastronomica e nella cultura della sua terra, a tal punto da diventare il sostituto del pane su molte tavole locali, oltre che il protagonista di grandi occasioni e detti popolari.

La lavorazione è artigianale e uno degli ingredienti che rende questo prodotto particolarmente saporito è l'olio di Venafro, impastato con farina, acqua sale, lievito e finocchietto. Dall'impasto



se ne ricavano fettucce che vengono intrecciate a mano dando origine alla tipica forma i biscotti; a questo punto vengono lessati per 2 minuti, fatti asciugare e infornati nel forno a legna a 250 gradi per 30 minuti circa. Ogni anno vengono prodotti circa 250mila pezzi. La vendita è locale.

La “Signora di Conca Casale” è un insaccato di carne suina prodotto da oltre 200 anni che a differenza di altri salumi della pratica gastronomica molisana, non fa parte di una tradizione povera ma è considerato un prodotto pregiato e particolare. Tradizionalmente era preparato dalle contadine del luogo tra dicembre e marzo per i "signori" e talvolta veniva utilizzato come risarcimento per prestazioni ricevute da medici o avvocati. La Signora oggi è prodotta anche per scopi commerciali (circa 600 pezzi l'anno) da un salumiere di Conca Casale, ed è certificata P.A.T. (prodotti agroalimentari tradizionali italiani) dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, oltre a vantare il riconoscimento di Presidio alimentare Slow Food. La preparazione avviene con un procedimento manuale che prevede lo sminuzzamento della carne e del grasso con il coltello, ottenendo pezzi a grana fine e a grana doppia, i quali verranno successivamente amalgamati e speziati con pepe in grani, peperoncino rosso, finocchio selvatico e coriandolo. La stagionatura dell'insaccato ottenuto si protrae per circa sei mesi in locali a temperature controllate prima di provvedere alla confezionatura sottovuoto.

Lo “Spezzato di Ceppagna” era la pietanza con carne di pecora. I pastori che da Ceppagna, borgo tra gli ulivi di Venafro, portavano le greggi verso i Monti delle Mainarde, usavano conservare la carne di pecora non consumata in apposite buche ricavate nel ghiaccio o in luoghi freddi per poi prepararla nei giorni seguenti; sono ancora presenti sulle cime delle Mainarde alcune testimonianze di questi frigoriferi naturali. Da qui la nascita de “L spzzat” (carne a pezzi di pecora). Si ritiene infatti che sia stata proprio la consuetudine di cucinare in loco a dar vita alla lunga ed ancor attuale tradizione dello spezzato di pecora, la cui cottura avviene in grossi recipienti di rame (“Cuttur”) per una durata non inferiore alle due o tre ore, durante le quali la carne, con l’aggiunta di peperoncino, viene continuamente mescolata fino ad assumere un aspetto finale rosolato ed uniforme. Lo spezzato ha una valenza storico-culturale e gastronomica per l’intera frazione di Ceppagna, e diviene pietanza unica durante i festeggiamenti in onore della Madonna del SS Rosario, patrona del paese. Altra tipicità che accompagna il piatto, sono i formaggi e le ricottine che una volta pronte vengono conservate nelle “fuscelle”, contenitori di vimini intrecciati manualmente dai pastori del posto.

Ovviamente queste pietanze vengono riscoperte e preparate durante gli eventi, ma per la loro natura non possono avere commercio.

Il panettone “Panevo” prodotto dal Panificio Ricci di Montaquila è unico nel suo genere perché la parte grassa non è composta dal burro, bensì dall'olio EVO di Venafro. Ogni anno vengono prodotti circa diecimila pezzi di questo dolce tradizionale, tra novembre e gennaio.

Partendo dal lievito madre, curato tutto l'anno, la procedura prevede tre impasti (mediante impastatrici): impasto mattutino con aggiunta di zuccheri e una prima lievitazione di 15 ore; secondo impasto con aggiunta di materie grasse e materie inerti; dopo una pre-lievitazione di un’ora si realizza la forma peso per poi iniziare la pirlatura, ossia l’inserimento della forma nello stampo per la seconda e ultima lievitazione, della durata di circa 15 ore. Il prodotto va in forno (a legna o elettrico) per un'ora a 180 gradi. Il Panevo del Panificio Ricci oltre ad essere Presidio Slow Food, è stato vincitore di numerosi concorsi nazionali quali "Mole di Panettoni" a Torino, nella

categoria "Panettone Creativo" sia nel 2018 che nel 2019. La commercializzazione del prodotto avviene su scala nazionale.

Altra tipicità del territorio di Venafro è la Birra aromatizzata ai rami di Olivo con una sperimentazione avviata in Venolea 2019. La Birra è denominata "Birra Diomedea (da Diomede mitico fondatore di Venafro)". Il tentativo è stato quello di macerare i rami di olivo utilizzati nella cotta di una Scotch Ale. Ne è nata una birra alcolica molto gradevole.

Recentemente questi prodotti, ma soprattutto piatti tipici come la "zuppa alla santé", costituiscono pietanze di agriturismo, ristoranti e B&B del territorio che stanno riportando in auge piatti conditi con l'olio di Venafro.

La Residenza Storica Del Prete, nel Centro storico di Venafro, ristrutturata in stile neoclassico nell'ottocento, offre spazi nobiliari e affrescati per la permanenza, oltre che ad una cucina tipica curata da ristoratori esterni con piatti legati all'olio e ai frantoi (m'ntan in dialetto locale), come il Baccalà "alla m'ntanara"; questa è la tipica pietanza del periodo della molitura delle olive che altro non è che baccalà immerso nell'olio appena prodotto e fritto con aglio e peperoncino.

Altro piatto tipico locale è la Zuppa alla Santé, fatto con brodo di gallina e polpettine, verdura, uova sode e carne tagliata. Interessante il fenomeno del turismo di nicchia di questa splendida Dimora che accoglie turisti stranieri nel corso di tutto l'anno.

La Tenuta Santa Cristina, tra gli olivi nella Piana di Venafro, citata anche nel Chronicon Volturnense è un'altra dimora storica recentemente restaurata, nel cui interno il Ristorante "Il Monsignore" si è specializzato in piatti tipici e assaggi all'olio di Venafro.

Incantevoli, dal punto di vista paesaggistico e per i servizi offerti sono il Villaggio rurale Le sette Querce ad una decina di chilometri dal Parco, la Cascina Le Noci, agriturismo in località Le Noci nel Parco Regionale dell'Olivo di Venafro. Ottima ospitalità assicurano l'Hotel Dora a Pozzilli, il Venafro Palace Hotel, i B&B Con.te a Venafro e Casa Vettese a Conca Casale.

I posti letto presenti a Venafro città sono 120. Da informazioni desunte da venafroturismo.it i posti letto occupati esclusivamente per fini turistici nel 2019 sono stati circa 500.

1.6. Attrazione turistiche, flussi e servizi

Il Parco è ricco di rovine di epoca sannitica e romana. Il Teatro romano è assieme all'Anfiteatro, posto nel centro abitato, la vestigia più rappresentativa del comprensorio. L'ampliamento del I secolo con la costruzione dei *tribunalia* e della *summa cavea*, lo rese tra i più grandi teatri romani esistenti.

In località Madonna della Libera, sono visibili i resti di una villa romana di epoca sillana, con terrazzamenti realizzati in accurata opera poligonale, con una cisterna in opera cementizia.

Numerosi i resti di ville rustiche e cisterne.

Su Monte Santa Croce sono riscontrabili tre aree fortificate inglobate l'una nell'altra, la più grande di circa 110 ettari, di origine sannita. Più in basso emergono tratti di mura romane in opera incerta posti a ridosso dell'impianto cardo-decumanico della *Venafrum* romana.

Le vestigia romane caratterizzano, pertanto, il Parco e sono intessute in un territorio terrazzato dominato da aspri e suggestivi affioramenti calcarei.

Proprio su uno sperone roccioso, sovrastante Venafro, si erge la "Torricella". Questa costruzione faceva parte di un complesso sistema medievale di avvistamento e di controllo della pianura del Volturno, migliorata nella sua funzione intorno al Mille, in epoca longobarda.

Tra le attrazioni del Parco va segnalato Il Giardino degli Olivi Patriarchi italiani. Questo spazio annovera 20 piante gemelle di olivi millenari italiani, uno per ogni Regione, riprodotte con innesti dalle piante originarie.

Il Giardino rappresenta una tappa obbligata nei percorsi turistici del Parco e rappresenta una banca del genoma italiano di piante millenarie.

Diversi i siti di importanti per la fruizione turistica nella città di Venafro.

Il Castello (Museo Nazionale Castello Pandone) origina da una fortificazione megalitica trasformata nel X secolo in un mastio longobardo. Ampliato nel XIV secolo con l'aggiunta di torri circolari, venne completamente trasformato nel XIV secolo dai Pandone. Il Conte Enrico lo rese una residenza rinascimentale e lo fece affrescare con le famose immagini dei suoi poderosi cavalli. Oggi è sede anche di una pinacoteca nazionale.

Il Museo Archeologico di Venafro è ricavato nel Convento settecentesco di Santa Chiara. Menzione merita la "Venere di Venafro", di età antonina (II sec. d.C.), copia ellenistica di mirabile fattura. Importante la Tavola acquaria dell'Acquedotto romano augusteo, nonché gli "Scacchi di Venafro".

L'Annunziata di Venafro è uno degli edifici di culto più belli del Molise, fondato nel 1386 dalla Confraternita dell'Annunziata. La configurazione attuale, frutto dell'ampliamento seicentesco e della radicale trasformazione del XVII secolo, rappresenta una perfetta fusione tra principi spaziali e giochi di luce.

La Cattedrale di Venafro, edificata nell'XI secolo su un preesistente tempio cristiano, ha il privilegio di avere la Porta Santa fin dal 1508, a due secoli dal primo giubileo.

La Winterline, linea difensiva tedesca, fu affrontata e superata con estremo sacrificio da parte delle truppe alleate durante l'inverno del 1943. L'importante museo dedicato a questi eventi storici, è sito in Via De Utris, presso l'omonimo Palazzo nel centro storico.

Molto interessante è la villa rustica posta nel vicino agro di Pozzilli che alcuni studiosi attribuiscono alle proprietà e ai possedimenti agricoli di Marco Porcio Catone.

A partire dall'estate del 2015, durante i lavori di restauro del "Casone" alle Camerelle in località Cerqueto a Pozzilli, sono stati riportati alla luce i resti di una struttura agricola sorta in epoca repubblicana, in uso per tutta l'età imperiale. L'insediamento era ben organizzato poiché si trovava in prossimità di un'arteria di comunicazione importantissima quale era la Via Latina.

L'area indagata dallo scavo archeologico ha permesso di riconoscere la "pars urbana" (zona residenziale) e la "pars rustica" con il "torcularium" con un "trapetum" catoniano.

Il territorio del Parco e di Venafro è arricchito da luoghi limitrofi di notevole interesse naturalistico e storico.

A 3 Km da Venafro la Zona umida Le Mortine, tutelata grazie al WWF che l'ha gestita fino al 2008, è caratterizzata da estesi boschi fluviali, tra i meglio conservati in Italia, attraversati dal Volturno che descrive isole fluviali rigogliose e frequentate da varie specie di aironi e molti anatidi.

Frequentata da animali annoverati nella lista rossa dello IUCN, come la Lontra e la Tartaruga palustre autoctona, l'Oasi Le Mortine è la porta d'ingresso del Parco Nazionale del Matese.

Contigua alla zona umida, si sviluppa la ex Riserva Borbonica di Torcino, famosa per le estese foreste frequentate dai Reali Borbone, l'area conserva ancor'oggi ambienti suggestivi. Oltre Monte Sammucro e quindi a 8 km da Venafro, è visitabile il Parco Della Memoria Storica di San Pietro Infine, suggestivo borgo alle spalle di Venafro, dove il tempo si è fermato ai tragici

eventi del Secondo Conflitto Mondiale. La battaglia di San Pietro fu resa famosa dal John Houston, il grande regista statunitense, che a San Pietro Infine girò il suo primo lungometraggio. A circa 20 km da Venafo, la Cipresseta di Fontegreca rappresenta un raro biotopo spontaneo di circa 70 ettari, esistente in zona almeno dal 1500. Essa rappresenta una delle cipressete spontanee di maggiore interesse del bacino del Mediterraneo.

Il Parco Regionale di Roccamonfina è un'area vulcanica con rigogliosissimi castagneti, ricchi di piante secolari.

Molto interessante il sito paleontologico di Tora e Picilli, non distante da Venafo, dove sono impresse, su una colata lavica, le più antiche orme umane ad oggi conosciute, risalenti ad almeno 400.000 anni fa. E' evidente come il territorio limitrofo al Parco offra molto, ma soffre, purtroppo, di carenza di servizi.

Nonostante queste peculiarità il territorio di Venafo, vocato all'agricoltura, ha subito uno sviluppo industriale del quale residuano oggi opifici inquinanti come un cementificio e un termovalorizzatore.

Questa visione, poco attenta alla lettura di un territorio così ricco di acqua, essendo solcato da due fiumi, il Volturno e il San Bartolomeo (che sgorga nel centro storico di Venafo), ha influenzato la scarsa propensione alla sua tutela.

L'apertura del Museo Archeologico, ma soprattutto del Castello medievale, il monumento più visitato, ha dato impulso ad un turismo, per lo più di giornata. Importante è stata anche la presenza del Parco, con eventi di importanza sovraregionale e richiamo di appassionati.

Riguardo ai servizi per i turisti, risulta aperto un punto informativo presso Palazzo liberty, mentre le visite ai principali monumenti sono affidate dal Mibact all'Associazione ME.MO. Cantieri Culturali. Tra gli organizzatori di eventi ed esperienze oleoturistiche Francesco Tomasso, Ditta individuale con sede a Venafo e Guglielmo Ruggiero Guida Ambientale escursionistica di Campobasso. Esperienze di viaggio inedite e identitarie in luoghi da esplorare.

Soggiorni immersivi e originali, anche di tipo oleoturistico, sono proposti nel Parco da Viaggi dell'Origano, Agenzia di Bonefro (CB).

1.7 Quadro normativo e governativo

L'Ente Parco Regionale Storico Agricolo dell'Olivo di Venafo istituito con Legge Regionale n. 30 del 4 novembre 2008, in conformità alle norme della legge regionale sulle aree protette n. 23 del 20 ottobre 2004 e ai principi della legge quadro nazionale n. 394/1991, è dotato di personalità giuridica di diritto pubblico ed è sottoposto alla vigilanza della Regione Molise. L'Ente è dotato di un proprio statuto adottato con deliberazione n. 5 del 8 febbraio 2011 e modificato con Deliberazione del Consiglio direttivo n. 2 del 19.05.2016.

La Legge istitutiva del Parco annovera le seguenti finalità:

- a) garantire e promuovere la conservazione, la riqualificazione e il recupero dell'ambiente naturale, del paesaggio storico-agricolo e dei connotati architettonici storicizzati;
- b) tutelare e valorizzare le emergenze archeologiche, storiche e etnoantropologiche;
- c) salvaguardare il patrimonio genetico dell'Olivo di Venafo e promuovere la diffusione delle "cultivar" dell'olivo presenti nel territorio di Venafo e più in generale dell'Alto Volturno, anche attraverso appositi vivai;

- d) salvaguardare gli esemplari di alberi di olivo che per vetustà rivestano valore testimoniale o monumentale;
- e) incoraggiare la coltivazione dell'olivo di Venafro quale elemento identitario, caratterizzante il paesaggio storico del parco;
- f) valorizzare e promuovere l'olio prodotto nell'area, in collaborazione con gli agricoltori singoli o associati;
- g) assicurare un uso corretto del territorio per scopi agricoli, scientifici, didattici, culturali, sociali e ricreativi;
- h) promuovere l'identità storica della coltivazione dell'Olivo di Venafro quale elemento caratterizzante e prioritario del Parco, con iniziative, accordi e programmi di carattere regionale, nazionale ed internazionale con Enti, Amministrazioni, Fondazioni, Associazioni, Cooperative, Organismi religiosi e di varia natura;
- i) orientare la diffusione dell'architettura bioclimatica, della mobilità ecosostenibile, di impianti di energie rinnovabili, secondo criteri compatibili con la salvaguardia del paesaggio e diffondere le buone pratiche tese al risparmio energetico.

La parte alta del Parco è inclusa nell'Area SIC (Sito di Interesse Comunitario IT7212171 – Monte Corno - Monte Sammucro. Con il Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (Misura 3.2.3, Azione A - "Sostegno alla Redazione dei Piani di Gestione dei Siti ricompresi nelle Aree Natura 2000") è stato redatto il Piano di Gestione per la tutela naturalistica del sito.

Buona parte dell'area è vincolata dall'Autorità di Bacino dei fiumi Liri, Garigliano e Volturno con il Piano Stralcio per l'assetto idrogeologico per il Rischio frana dei versanti alti.

La pianificazione regionale si esprime nel Piano Paesistico Ambientale di Area Vasta n. 6 "Medio Volturno", adottato con DGR n. 1934 del 18/03/1991, strumento da considerare obsoleto.

Il patrimonio archeologico del Parco, costituito da mura romane, sannitiche, cisterne e resti di ville rustiche romane è sotto la giurisdizione della Soprintendenza Archeologica delle Belle Arti e del Paesaggio del Molise.

Il Parco dell'Olivo di Venafro ha una proiezione nazionale, infatti con Decreto del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo n. 6419 del 20.02.2018, è stato iscritto nel Registro nazionale dei Paesaggi rurali storici.

1.8 Politiche per lo sviluppo territoriale

Le politiche territoriali agricole e ambientali regionali sono improntate dal PSR 2014-2010.

La superficie agricola utilizzata (SAU) nel Molise è pari a 197.517 ettari; il 72,3% dei terreni agricoli è utilizzato per seminativi. La maggior parte (30%) della produzione agricola delle 6.568 aziende agricole professionali presenti sul territorio regionale è costituita da cereali. Seguono frutta e orticoltura, produzione di olio di oliva e vino. L'agricoltura biologica si estende su non più di 4.810 ettari (0,7% delle aziende agricole). L'allevamento è prevalentemente di tipo estensivo per la presenza di zone a pascolo nelle aree montane. Circa 4.022 del totale delle aziende agricole è impegnata nell'allevamento di bovini, ovini e suini per la produzione di latte e di carne. L'agricoltura contribuisce al PIL della Regione per il 4,4%. Le zone Natura 2000 si estendono su una superficie pari al 26% (118.724 ettari) del territorio regionale, con 88 SIC and 23 ZPS. Le zone classificate come zone svantaggiate di montagna coprono il 45,51% della SAU.



Le principali sfide ambientali nella Regione riguardano l'erosione del suolo, la qualità delle risorse idriche e la tutela della biodiversità. Nell'affrontare le sfide descritte, il PSR del Molise sta dirigendo i propri sforzi verso tutte le 6 priorità dello sviluppo rurale, con una particolare attenzione alla competitività (priorità 2), alla preservazione, ripristino e valorizzazione degli ecosistemi relativi all'agricoltura e alle foreste (priorità 4) e all'inclusione sociale (priorità 6).

Contestualmente a questo impegno, si sta finalmente sviluppando un importante settore della fruizione turistica quale quella degli agriturismi. La Regione Molise regola l'apertura e la gestione di attività agrituristiche attraverso la Legge regionale n. 9 del 22 marzo 2010. Sono considerate attività agrituristiche sia l'ospitalità, la ristorazione e la degustazione di prodotti di produzione propria, sia l'organizzazione di attività didattiche. Condizione necessaria per l'avviamento dell'attività agrituristiche è l'iscrizione all'Elenco regionale degli operatori agrituristiche. I numeri dell'albo regionale ci portano a 281 aziende agrituristiche iscritte all'albo regionale.

Importante per una corretta programmazione degli eventi turistici è il Patto Per Lo Sviluppo della Regione Molise - fondo sviluppo e coesione 2014-2020 (Delibere del CIPE 10 agosto 2016 nn. 25 e 26 e 22 dicembre 2017 n. 959 - Area tematica "Turismo cultura e valorizzazione delle risorse naturali"), attraverso il quale l'Assessorato al turismo promuove e cofinanzia dal 2019 gli eventi regionali che abbiano valenza turistica attraverso azioni di promozione, marketing, autonarrazione e comunicazione. Annualmente si provvede a cofinanziare gli eventi meritori attraverso l'avviso pubblico "Turismo è cultura" che nel 2020 ha previsto un impegno finanziario pari a € 2.000.000,00.

Per quanto riguarda l'oleoturismo, per l'importante funzione che hanno le analisi sensoriali anche in questo ambito, attualmente, nel Molise risultano 107 assaggiatori con tre capi panel, inseriti nell'elenco dei tecnici ed esperti assaggiatori che ha soppresso al 31.12.2016 l'albo nazionale degli assaggiatori di olio di oliva.

L'unica Sala Panel abilitata nella Regione è il laboratorio ARSARP, istituita nel 1997 e ospitata dal 2003 dal Comune di Larino.

Le politiche di sviluppo attinenti il Parco sono negativamente influenzate dal finanziamento discontinuo dell'Ente, considerando il contributo erogato di "investimento" e non di "gestione", con tutte le difficoltà amministrative che ne conseguono. A livello regionale, quindi, le politiche e le iniziative adottate hanno cercato di sopperire a difficoltà endogene caratterizzate dalla discontinuità amministrativa.

L'attività dell'Ente è cominciata a cavallo degli anni 2011-2012, con iniziative finalizzate al riutilizzo dei suoli olivetati abbandonati, all'orientamento dell'uso pascolivo, alla fruizione turistica con la riapertura di antichi camminamenti e mulattiere.

Pianeta PSR, rivista istituzionale del MIPAAF, in un articolo, ha menzionato il Parco ritenendolo *"una importante istituzione... le cui finalità si pongono come modello di valorizzazione del paesaggio rurale italiano"*.

Il Paesaggio del Parco Regionale dell'Olivio di Venafro è stato iscritto, dopo un lungo iter curato dall'Ente, nel prestigioso Registro nazionale dei Paesaggi rurali storici, delle pratiche agricole e delle conoscenze tradizionali (Decreto del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Maurizio Martina n. 6419 del 20.02.2018), risultando uno degli 25 paesaggi finora iscritti.

L'Ente, attualmente, risulta beneficiario, in qualità di partner, del progetto finanziato a valere sul Programma INTERREG IPA CBC Italia Albania Montenegro, n. 127 "CROSS-BORDER OLIVE" ed è inoltre socio del GAL Molise rurale.



Nel recente passato l'Ente ha avuto il riconoscimento "Cluster excellence", marchio di uno specifico progetto dell'Unione Europea che premia le migliori strategie di supporto alle filiere di imprese legate al territorio;

L'Ente svolge un'intensa attività promozionale con partecipazioni ad eventi in tutta Italia, con pubblicazione di brochure e libri, organizzazione di manifestazioni a carattere nazionale come VENOlea, che nel corso degli anni, hanno visto la partecipazione dei maggiori esperti delle Università e di centri di ricerca italiani.

Uno degli obiettivi principali dell'Ente è stato quello di riscrivere in termini moderni la grande storia legata all'olio di Venafrò. Rapporti sono stati costruiti con altri luoghi mitologici e religiosi dell'olivicoltura mediterranea come con la Olive Branch Foundation di Taybeh-Efraim in Palestina, mentre è stata proposta alla Custodia di Terra Santa la gestione dell'Oliveto del Getsemani, assieme ad altri partners toscani.

Nell'ottica della tutela dell'olivicoltura storica è stato realizzato il Giardino degli Olivi Patriarchi d'Italia, unico nel suo genere, in collaborazione con l'Associazione Patriarchi d'Italia e Comitato della Bellezza di Roma che raccoglie esemplari gemelli dei più vetusti olivi italiani, uno per Regione.

Con queste premesse, vista la caratterizzazione storica del luogo, deputato all'olivicoltura marginale, i programmi futuri saranno fortemente influenzati, o meglio guidati, dalle iniziative previste per le aree incluse nel Registro nazionale dei Paesaggi rurali storici.

Il Decreto ministeriale n. 17070 del 19 novembre 2012, relativo all'istituzione dell'Osservatorio Nazionale del Paesaggio rurale, delle pratiche agricole e conoscenze tradizionali (ONPR), ha contestualmente previsto, all'articolo 4, l'istituzione del "Registro nazionale dei paesaggi rurali di interesse storico, delle pratiche agricole e delle conoscenze tradizionali".

L'inserimento nel Registro nazionale rappresenta il prerequisito necessario per candidare i siti nel programma mondiale della Fao, detto GIAHS (Globally Important Agricultural Heritage Systems), che è il programma di sostegno agli agricoltori che con le loro attività economiche garantiscono biodiversità, sicurezza alimentare e coesione sociale nei territori. Questo programma ha come obiettivo quello di individuare a livello mondiale alcuni paesaggi particolarmente ricchi in biodiversità che derivano dal coadattamento di una comunità antropica con l'ambiente circostante e che si manifestano con il mantenimento di paesaggi di particolare interesse estetico e storico-culturale, grazie alla continuità di tecniche agricole tradizionali.

Il progetto GIAHS non si propone solo di tutelare paesaggi e tecniche gestionali di tipo tradizionale, ma di applicare i principi della conservazione dinamica, cioè di sfruttare tali tecniche per uno sviluppo sostenibile delle aree interessate, con benefici diretti ed indiretti per la popolazione, facendo diventare quindi il paesaggio tradizionale il motore dello sviluppo rurale di queste aree.

Allo stesso modo l'Osservatorio Nazionale del Paesaggio seleziona dal Registro le eventuali candidature di paesaggi rurali per l'iscrizione nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Mondiale dell'Umanità dell'UNESCO, nonché le pratiche agricole e le conoscenze tradizionali da candidare nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Immateriale dell'UNESCO.

E' evidente quindi l'importanza del Registro nazionale. Altra iniziativa di rilievo è condotta dall'ISMEA - Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale relativamente alla realizzazione di un Marchio per la certificazione del paesaggio a beneficio dei paesaggi riconosciuti nel Registro nazionale.

Le politiche di sviluppo territoriale del Parco sono, pertanto, legate alle politiche del MIPAAF sui paesaggi rurali storici.

Il Parco ha organizzato diversi eventi sul tema e nell'ultima edizione di Venolea, alla presenza del Prof Mauro Agnoletti dell'UNIFI, referente del Registro nazionale presso il Ministero, è emerso chiaramente che in molti casi vi è una scarsa attenzione delle Regioni su queste tematiche.

Da una parte la mancanza di una massa critica di aree riconosciute, dipendente dalle lungaggini ministeriali e dall'altra il lavoro che si sta compiendo per finanziamenti diretti per i paesaggi rurali storici riconosciuti.

A dimostrazione di ciò, il PSR della Regione Molise offre alcune Misure potenzialmente interessanti per gli olivicoltori locali, ma purtroppo le misure per il restauro dei muri a secco vengono contemplate solo per le regioni montane. I terrazzamenti olivati sui ripidi versanti alle spalle dell'abitato di Venafro costituiscono un importante presidio difensivo contro l'erosione e il rischio frane, in zone parzialmente classificate a "rischio basso" e a "rischio medio" per quanto riguarda il rischio di frane ed andrebbero sostenuti.

Al fine di interloquire con più forza su questi temi con le altre istituzioni, il Parco ha proposto e ottenuto la composizione di un coordinamento nazionale dei Paesaggi olivati storici presso l'Associazione Nazionale Città dell'Olio, di cui è socio.

Non manca, da parte del Parco l'attenzione per gli eventi, considerati un approccio irrinunciabile che fanno da specchio ai piani enunciati. Oltre a Venolea che nel 2012 e nel 2015 ha ospitato la trasmissione televisiva di Rai 2 Sereno Variabile, nell'ultima domenica di ottobre viene organizzata la Camminata nazionale tra gli Olivi in collaborazione con l'Associazione Nazionale Città dell'Olio.

Altro evento fondamentale e di punta è La "Passione vivente" di Venafro, ambientata tra gli olivi del Parco Regionale dell'Olivo di Venafro, nei pressi della Cattedrale, dalle caratteristiche scenografiche uniche, uno dei primi ideati in Italia, essendo rappresentato dal 1967.

L'evento si sviluppa in uno scenario paesaggistico di grande rilievo, determinato dalla conca degli olivi del Campaglione. Quadri scenici di grande effetto si susseguono nell'oscurità. La voce narrante dell'attore Umberto Taccola, la stessa che accompagnò le prime edizioni negli anni '60, ed una coinvolgente colonna sonora accompagnano lo spettatore nelle scene ideate tra gli olivi e la vicina Cattedrale.

Un evento dissimile dai numerosi eventi del genere, perché improntato alla valorizzazione del paesaggio rurale storico del Parco.

La Passione di Venafro assume particolare rilevanza anche alla luce di iniziative e rapporti che l'Ente Parco ha contratto in Terra Santa. E' in via di definizione un protocollo d'intesa con il Villaggio biblico di Nazaret per una rappresentazione speculare de "La Passione" in Palestina.

L'evento si avvale stabilmente del patrocinio dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio e del MIPAAF, come Venolea.

Come riportato, le difficoltà con la Regione hanno indotto l'Ente a proporre soluzioni per lo snellimento delle procedure amministrative dell'Ente, in mancanza di fondi certi per la gestione.

Una forma di gestione del Parco rurale storico degli Olivi di Venafro, riferibile a quella delle Riserve naturali, e pertanto semplificata, da una parte renderebbe più facile l'attuazione degli interventi nell'area e dall'altra permetterebbe al Paesaggio rurale storico di conservare uno status di rappresentanza istituzionale, solo parzialmente sminuito dalla futura rimodulazione della L.R. 30/2008.

La gestione di un paesaggio rurale storico, infatti, sembra pienamente compatibile con l'Art. 1 (Oggetto e finalità) e con l'Art. 6 (attività agricole) della Legge Regionale del Molise n. 24/2004



(Realizzazione e gestione delle aree naturali protette). L'olivicoltura antica e secolare, inoltre, è a vocazione ambientale.

Il Progetto LIFE + NATURE AND BIODIVERSITY "CENT.OLI.MED" (LIFE 07 NAT/IT/000450), realizzato in Puglia e nell'isola di Creta, ma preso ad esempio dalla Regione Molise nell'ambito del progetto gestito dal Ministero dell'Ambiente "Mettiamoci in Riga", a valere sul PON Governance 2014-2020, dimostra chiaramente la congruità di una gestione naturalistica degli oliveti storici, definiti "aree agricole ad elevato valore naturale".



Il Centro Storico di Venafro dal Parco



Mulattiera Venafro – Conca Casale



Mura poligonali in località Madonna della Libera



Oliveto inerbito



Il Sentiero che collega il Centro storico al Campaglione





Lezione didattica in un uliveto con esemplari monumentali





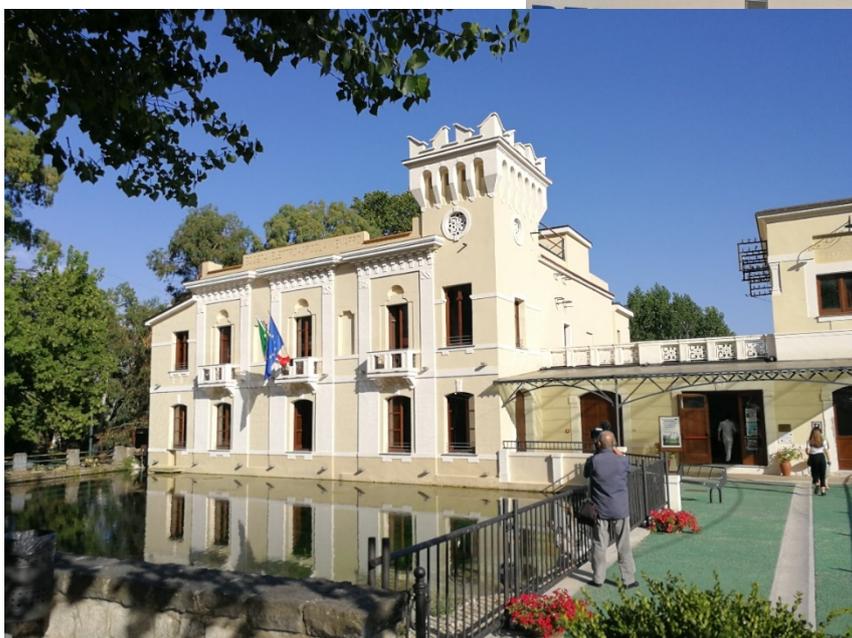
I terrazzamenti con muri a secco caratterizzano il paesaggio rurale storico degli olivi di Venafro





Con il Progetto Interreg Cross Border Olive è stato completato il censimento degli olivi secolari

Comitato direttivo del
Progetto Interreg
Cross Border Olive
Venafro-luglio 2019



Workshop meeting
Venafro

21–24 novembre
2019



Paesaggi rurali
storici d'Italia
Convegno in
Venolea 2019



Numerosi gli eventi organizzati dall'Ente Parco



Venafro città d'arte



2. RICERCA, INNOVAZIONE E FORMAZIONE

Il paesaggio storico degli olivi di Venafro si propone di mutuare la condizione marginale di territorio, destinato all'abbandono, in un laboratorio nel quale sperimentare modelli gestionali esportabili in altri contesti simili. Il ruolo della ricerca appare fondamentale a supporto di un simile obiettivo.

Uno studio approfondito è stato portato avanti dall'Ente in collaborazione con l'Università di Firenze (Dipartimento GESAAF) al fine di evidenziare le dinamiche evolutive del paesaggio negli ultimi sessant'anni; questo si è rilevato uno strumento fondamentale, non solo perché propedeutico alla candidatura MIPAAF per il Registro nazionale dei Paesaggi Storici, ma per una pianificazione corretta degli interventi correttivi sul territorio per limitare le tendenze negative e i detrattori ambientali.

La ricerca ha ovviamente affrontato, negli ultimi anni, lo studio dell'ecosistema agroambientale del Parco. L'Ente Parco con il CNR IVALLSA di Sesto Fiorentino con l'Università di Parma ha caratterizzato 50 piante di olivo monumentali rappresentative del patrimonio olivicolo del Parco, attraverso le analisi morfologiche e genetiche che hanno permesso di definire una «impronta digitale» molecolare (DNA fingerprinting) dei genotipi recuperati; ulteriori analisi di confronto genetico con le principali cultivar di olivo autoctone della Regione Molise sono state promosse nel campo collezione del germoplasma olivicolo del CREA-OFA (MIPAAF) di Rende (CS).

Lo studio del presente Progetto Interreg Cross Border Olive, coordinato dal CIHEAM di Bari per gli aspetti metodologici, ha ampliato le conoscenze del patrimonio naturale esistente. La mappatura di ulivi secolari e di oliveti storici, la caratterizzazione della biodiversità degli AOO e l'individuazione e condivisione delle migliori pratiche agricole per gli oliveti secolari di Venafro hanno portato ad una maggiore conoscenza del patrimonio esistente.

In particolare la Ricerca delle migliori pratiche agricole per il territorio del Parco è stata portata avanti dall'UNIMOL, che è un altro partner di sicuro riferimento dell'Ente.

Il Parco come laboratorio di pratiche agronomiche e formazione professionale è un obiettivo prioritario. Con la candidatura al Life natura del Progetto "Olive Biodistrict Model for the protection, restoration and enhancement of local Biodiversity in Mediterranean

Areas", concepito nell'area degli oliveti storici di Venafro dal Centro Interdipartimentale di Ricerca LUPT "Raffaele d'Ambrosio" dell'Università di Napoli Federico II, assieme ad altri partner nazionali ed internazionali, si vuole realizzare un modello di filiera adattabile alle aree olivate marginali.



3. ANALISI SWOT

AMBIENTE:

Punti di forza (interni, presenti):

- Risorse paesaggistiche

Nonostante la riduzione dell'estensione, negli ultimi decenni, l'area olivata pedemontana che si continua in boschi animati da falesie e affioramenti calcarei, costituisce ancora una peculiarità paesaggistica di rilievo, decantata in passato da Orazio e dagli autori dei secoli scorsi.

- Valore naturalistico degli ecosistemi forestali interessati da habitat di interesse comunitario

L'area del Parco nella sua parte più alta è inserita nel SIC Monte Corno - Sammucro (IT7212171). Gli ecosistemi presenti hanno composizione varia; si passa dai boschi misti di caducifoglie a prevalenza di Roverella, con esemplari anche di grandi dimensioni, alle faggete relegate sulle creste più alte ed esposte a nord. La vegetazione mediterranea è testimoniata dalla presenza di praterie ad *Ampelodesmos mauritanicus*.

L'avifauna è caratterizzata dalla presenza di numerose specie di rapaci, tra cui il raro Biancone, il Falco Lanario e il falco Pellegrino che nidificano sulle falesie presenti.

- Biodiversità dell'oliveto ambientale

Studi sul genoma condotti con il CNR IVALSA di Sesto Fiorentino e il CREA di Cosenza, hanno dimostrato la notevole biodiversità delle cultivar presenti con l'identificazione di "cloni" e quindi della variabilità intra-varietale dell'Aurina, dell'Olivastro Dritto e del Bottone di Gallo. Per avere una maggiore comprensione della presenza floristica degli oliveti, è stata realizzata una prima check list della flora presente all'interno del Parco con un riscontro di 302 specie.

Punti di debolezza (interni, presenti):

- Incendi frequenti e dolosi per favorire il pascolo

Gli incendi hanno minato l'estensione della fascia olivata nel corso degli anni; il fenomeno è praticamente iniziato, alcuni decenni orsono, con l'abbandono del fenomeno della transumanza delle mandrie verso i Monti delle Mainarde e la maggior presenza di pascolo stanziale.

- Abbandono e cattiva gestione degli oliveti

L'abbandono dell'olivicoltura marginale è un fenomeno generalizzato e non solo locale, a ciò va aggiunta la gestione in buona parte pessima degli oliveti, frutto di convinzioni impermeabili a canoni di corrette prassi.

- Pascolo bovino abusivo tra gli oliveti

Il pascolo bovino è uno dei fenomeni poco tollerabili in un ambiente terrazzato ed è

fortemente legato al fenomeno degli incendi. Il carico eccessivo di bovini determina un incremento del rischio di erosione e di quello idrogeologico.

Opportunità (esterne, future):

- Inclusione nel Registro nazionale dei Paesaggi rurali storici del MIPAAF

Il Registro Nazionale, una volta acquisita una massa critica di aree riconosciute dal MIPAAF e quindi valenza "politica", potrà orientare interventi diretti, progetti e finanziamenti per queste aree, al fine di ricomporre il paesaggio agrario, frenare rischio di erosione e da ultimo, la perdita della biodiversità che contraddistingue gli spazi aperti montani.

- Attuazione delle disposizioni del Piano di Gestione del SIC Monte Corno – Sammucro

La promozione di pratiche di gestione forestale e silvoculturale nel sito, orientate in senso naturalistico e coerenti rispetto ai requisiti di tutela e recupero delle risorse ambientali di interesse comunitario dell'area, sono un obiettivo del Piano di Gestione.

Tale gestione è utile e congruente anche con la gestione di un oliveto ambientale.

In tale ottica, il Progetto Life + Nature And Biodiversity "CENT.OLI.MED" (LIFE 07 NAT/IT/000450), realizzato in Puglia e nell'isola di Creta, e preso ad esempio dalla Regione Molise nell'ambito del progetto gestito dal Ministero dell'Ambiente "Mettiamoci in Riga", a valere sul PON Governance 2014-2020, dimostra chiaramente la congruità di una gestione naturalistica degli oliveti storici, definiti "aree agricole ad elevato valore naturale".

Minacce (esterne, future):

- Insufficiente controllo del territorio

La flebile attività di controllo da parte degli organi di vigilanza del territorio è un problema di notevole entità che è perdurante nel tempo. In particolare, nonostante le norme della legge istitutiva del Parco e del Regolamento di Polizia rurale del Comune di Venafro, non vengono sanzionate pratiche scorrette quali il pascolo abusivo, l'uso di mezzi motorizzati sui sentieri e la cattiva manutenzione degli oliveti.

- Piano Paesistico n. 6 – Medio Volturno

Il Piano paesistico, pur essendo stato approvato nel 1991, avrebbe dovuto "leggere" le vocazioni del territorio, la sua millenaria storia, e reinterpretarle per condizionare un corretto uso dello stesso. Invece, ad una suddivisione dell'omogeneo comprensorio pedemontano olivato di Venafro in zone a differenti volumetrie edilizie, faceva riscontro il divieto, nelle parti più alte, di realizzare anche un semplice box per gli attrezzi agricoli. In sintesi, l'area veniva destinata a seconde case, tralasciando la conservazione della millenaria olivicoltura. Tale visione è stata modificata indirettamente dal Piano di rischio idrogeologico dell'Autorità di Bacino che ha vietato l'edilizia in ampie aree e, in parte, dalle misure di salvaguardia della Legge istitutiva del Parco.

AGRICOLTURA:

Punti di forza (interni, presenti):

- Territorio vocato alle risorse paesaggistiche, storiche e archeologiche, valore aggiunto alle pratiche agricole

La multivocazionalità di un territorio agricolo marginale, non può che rappresentare un punto di forza per un'olivicultura difficile che potrà affrancarsi con iniziative tese alla valorizzazione del contesto ambientale e agricolo anche attraverso il supporto di iniziative pubblico-private.

- Binomio storia – qualità dei prodotti

Le citazioni di Orazio, Plinio e degli altri autori romani rappresentano la prima certificazione di qualità nella storia. Il saper raccontare un prodotto e la sua storia, in un mercato di nicchia, significa dare un fondamentale valore aggiunto alla promozione e commercio dell'olio.

- Inserimento nel Registro Nazionale dei paesaggi storici

L'inserimento dell'area nel Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali storici del MIPAAF rappresenta un'opportunità per le Aziende agricole grazie al Marchio per la certificazione del paesaggio rurale promosso dall' ISMEA - Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale. Il Marchio è previsto anche per gli Enti pubblici e altri soggetti portatori di interesse. Il riconoscimento dovrebbe portare ad una premialità per le Aziende che partecipano ai bandi pubblici.

Punti di debolezza (interni, presenti):

- Mancanza di una vera filiera dell'olio

Una serie di motivazioni storiche, culturali e sociali hanno fatto sì che con il miraggio dello sviluppo industriale della Piana di Venafro, la produzione olearea venisse relegata ad un ambito familiare o comunque poco professionale. Il risultato è l'assenza di una vera filiera dell'olio. O almeno, alcuni anelli di questa filiera quali la manutenzione, la potatura e la trasformazione appaiono deficitari, essendo ancorati a pratiche molto spesso poco professionali, impermeabili alle pratiche e alle cognizioni moderne.

- Frammentazione della proprietà privata con aziende agricole di piccole dimensioni e olivicultura familiare

A questa situazione storica consegue scarsa propensione all'innovazione e al cambiamento, con carenza di relazioni stabili di filiera e assenza di cooperazione.

- Senescenza degli agricoltori e basso ricambio generazionale

E' una condizione purtroppo non dissimile da analoghi contesti rurali, parzialmente compensata dall'interesse di professionisti nell'acquisto di oliveti di pregio per uso ricreativo e diversivo, legato anche al proprio benessere psicofisico.

- Scarsa propensione associativa degli agricoltori

Si tratta di un pesante limite culturale non dissimile da altre realtà che ha impedito la persistenza di esperienze cooperativistiche, di consorzi privati o O.P. (Organizzazioni di produttori riconosciute dall'UE)

Opportunità (esterne, future):

- **Maggiori servizi di assistenza tecnica agli agricoltori dal PSR e dai bandi del GAL Molise rurale**
La limitata estensione delle Aziende, le difficoltà insite di un'olivicoltura marginale, nonché la sussistenza di un'olivicoltura familiare, impongono procedure snelle e adeguate per supportare questo territorio rurale attraverso l'accesso finanziamenti ad hoc;
- **Adesione all'Associazione Nazionale Città dell'Olio**
L'ANCO ha maturato un'esperienza ormai trentennale nella promozione dell'olivicoltura con tutto il suo indotto economico e culturale. Gli eventi e le attività promosse hanno un ritorno sul territorio positivo.
- **Maggiore interazione tra agricoltori e aziende nel settore turistico e culturale**
E' auspicabile che le Aziende presenti si facciano promotrici di eventi e degustazioni che leghino i propri prodotti al turismo e ad un interesse culturale. Tale attività è indispensabile per lo sviluppo di nuovi canali di vendita basati sulla filiera corta, con rafforzamento della promozione delle risorse territoriali.
- **Agricoltura sociale**
Molte attività di manutenzione vengono rifuggite dalla manodopera locale perché impegnativa e poco gratificante. Attraverso gli SPRAR, ad esempio, è possibile attivare progetti virtuosi formativi delle pratiche agricole che siano un esempio di corretta integrazione.

Minacce (esterne, future):

- **Effetti dissuasivi nell'acquisto degli oliveti**
 - Sanzioni indiscriminate dell'Agenzia delle Entrate che equipara gli oliveti ambientali agli appezzamenti di olivicoltura intensiva, che dovrebbero avere un prezzo di acquisto più basso rispetto agli analoghi di pianura.
 - Controlli indiscriminati dell'Ispettorato del lavoro che sanziona spesso nuclei familiari intenti alla raccolta delle olive.
 - La presenza di opifici inquinanti sulla Piana di Venafro lede l'immagine di un territorio agricolo, le cui vocazioni non sono state considerate negli anni passati;
- **Scarsa attenzione della Regione Molise**
La Regione non persegue la tutela di questi paesaggi rurali, essendo rimasta finora insensibile agli accordi stato-regioni sui paesaggi rurali storici che prevedevano misure ad hoc per questi territori nei PSR.

- Lentezza amministrativa e burocrazia

L'Ente Parco, nonostante la sua riconosciuta dinamicità, deve scontrarsi contro decisioni difficilmente comprensibili da parte della Regione Molise che oltre a finanziare discontinuamente l'Ente, ne rende impossibile la vita amministrativa considerando il contributo erogato (sempre con ritardi superiori all'anno) di "investimento" e non di "gestione". L'Ente ha proposto uno snellimento della Legge istitutiva del Parco.

ARTIGIANATO:

Punti di forza (interni, presenti):

- Creatività

Pure essendo davvero poche le attività artigianali legate al territorio, esse mostrano un certo grado di creatività. E' il caso delle produzioni di mosaici di un'Azienda artigianale legata culturalmente ai numerosi reperti romani riscontrati nell'area.

- Le testimonianze del passato, della storia, anche come possibile traino per le produzioni artigianali

Sono pochissime le Aziende che perseguono questo obiettivo con convinzione. La tradizione dell'olivicoltura ed in particolare di Marziale che parlava dell'olio di Venafro utilizzato come unguento e nelle profumerie di Capua, non ha indotto ancora alcuno, se non a livello di hobby, ad avviare produzioni artigianali. Ma questo imprimatur storico rimane un punto di forza. Al contrario il marketing della produzione di mosaici viene sviluppato su tutto il territorio nazionale con azioni di promozione diretta nei punti vendita e comunicazione online, oltre alla partecipazione a fiere nazionali del settore. Vengono promossi corsi per tutte le età all'interno del laboratorio annesso al punto vendita.

Punti di debolezza (interni, presenti):

- Scarsa presenza di turisti con freno allo sviluppo di realtà imprenditoriali

Il turismo a Venafro è un fenomeno limitato, sebbene l'apertura di musei, del Castello e del Parco abbiano contribuito alla crescita del turismo di giornata.

- Mancata valutazione del valore delle risorse del territorio e dei suoi elementi simbolici

- Realtà "distratta" da uno sviluppo industriale slegato alle peculiarità del territorio

Opportunità (esterne, future):

- Programmi e progetti finalizzati all'aumento del flusso turistico

In quest'ottica il Progetto CBO può dare un contributo importante all'artigianato, grazie alla individuazione di un sistema di rete, finalizzato ad un turismo dimensionato alle peculiarità del luogo e alla sua vicinanza con realtà di pregio limitrofe.

- Eventi di qualità dislocati durante l'anno, attrattori di interesse

Eventi come Venolea, la Camminata Nazionale tra gli Olivi o "La Passione" rappresentano un richiamo per un turismo di breve permanenza che rimane quello su cui puntare e che meglio si adatta all'offerta locale di servizi ristorativi e alberghieri, così come di prodotti artigianali.

Minacce (esterne, future):

- **Approccio non collaborativo pubblico-privato**
- **Scarsa propensione al cambiamento**
- **Mancanza di fiducia determinata dalla scarsa fruizione turistica**

TURISMO:

Punti di forza (interni, presenti):

- **Posizione geografica strategica di Venafro;**
Venafro è un luogo strategico per i collegamenti viari tra la Campania, il basso Lazio e l'Abruzzo
- **Presenza di siti archeologici e musei;**
Venafro è una città d'arte con attrattori di interesse;
- **Valorizzare il paesaggio degli AOOs creando un legame stabile con il patrimonio storico di Venafro;**
Il recupero del paesaggio terrazzato del Parco e il suo rapporto, attraverso i sentieri con il Centro storico di Venafro, appare come una scelta molto apprezzata dai visitatori. Combinare una visita al centro storico e ai luoghi più facilmente accessibili del Parco con degustazioni di olio e assaggi è un'opzione molto apprezzata che va sviluppata ulteriormente.
- **Storia dell'olio di Venafro attrattore di un turismo selezionato**
Eventi come Venolea, la Camminata Nazionale tra gli Olivi o la Passione e l'organizzazione di visite a tema sull'olio rappresentano un richiamo per un turismo di breve permanenza che rimane quello che meglio si adatta all'offerta locale.

Punti di debolezza (interni, presenti):

- **Mancanza di conoscenza della popolazione locale del valore delle risorse del territorio;**
Il Piano strategico MuSST (Musei e Sviluppo dei Sistemi Territoriali) elaborato dal Ministero



per i Beni e le Attività Culturali per l'Alta Valle del Volturno ha individuato questo tra i punti di debolezza. Viene previsto un programma didattico in collaborazione con le scuole che vedranno impegnati i discenti nell'illustrare e informare gli esercenti di attività commerciali delle peculiarità del territorio, in modo da indurla dare giuste informazioni ai turisti.

- Scarsa propensione per la recettività;

Negli ultimi anni questa mancanza è stata parzialmente colmata da nuove strutture.

Sono poche le guide ambientali escursionistiche con patentino in tutto il territorio regionale, visto che la Regione non organizza corsi ad hoc da almeno 10 anni.

- Disorganizzazione nel fornire una offerta turistica;

E'ancora difficile mettere in rete le peculiarità di Venafro al fine di offrire una fruizione agibile. Palazzi storici, musei e chiese di Venafro sono gestiti da Enti e amministrazioni che spesso non dialogano tra di loro al fine di uniformare aperture e fruizione dei siti di interesse. Ne è un esempio il teatro romano difficilmente visitabile.

Opportunità (esterne, future):

- Promozione sistemica in rete delle peculiarità turistiche del territorio;

- Investimento nelle forze giovanili per iniziative e progetti aderenti alle vocazioni del territorio

- Sviluppo di sistemi informatici (App, QRCode) per guida multimediale online

Minacce (esterne, future):

- Mancati investimenti sul restauro del territorio a vantaggio di uno sviluppo industriale non aderente al territorio

- Approccio non collaborativo pubblico-privato nell'offerta degli eventi

Il territorio si mostra spesso disorganizzato anche nell'organizzazione di eventi che appaiono sovrapposti.

- Scarsa volontà di investimento degli operatori privati, specie in innovazione

4. ESIGENZE E DIVARIO POLITICO

AMBIENTE:

Il paesaggio è ancora una risorsa per il Parco. La notevole estensione dell'area coltivata ad olivo si era conservata fino alla fine del secolo scorso, come traspare nella accurata Monografia fisica - economica - morale di Venafrò del 1877, scritta del Primicerio Francesco Lucenteforte: " Un forestiere, che per la prima volta vi giunge, non può non restare ammirato al bel panorama che allo sguardo gli si presenta. Egli vede due selve di robusti ulivi, che a dritta ed a sinistra della Città verdeggiavano lussuriosi lunghesso le falde del monte dal villaggio di Ceppagna a Pozzilli, per l'estensione di oltre a nove chilometri su due".

Ancora notevole era la superficie pedemontana coltivata ad olivo nel 1960. Da allora si è subito una inarrestabile contrazione dell'area olivata che tuttavia, oggi, caratterizza ancora fortemente il paesaggio e conserva una sostanziale biodiversità tipica dell'olivicoltura antica. Le pratiche agricole intensive, l'espianto per scopi ornamentali di ulivi, la limitata conoscenza del loro valore ambientale e culturale, sono minacce per gli oliveti secolari.

La conservazione del paesaggio rurale è uno degli elementi prioritari per il Parco e strategici per il LEEDPT.

Il defianziamento del Parco testimonia la scarsa sensibilità della Regione Molise per la tutela dell'area e costituisce una lacuna difficilmente colmabile. Questa situazione condiziona negativamente l'attività dell'Ente deputato alla conservazione del paesaggio. A ciò si aggiunga che attualmente il Registro Nazionale dei Paesaggi rurali storici è fermo su 13 aree riconosciute, a otto anni dall'istituzione dell'Osservatorio nazionale sul Paesaggio presso il MIPAAF, irretito da un'eccessiva burocrazia. Ne consegue che benefici pratici da parte di questo strumento, non sono ancora riscontrabili, sia in termini di promozione del territorio, sia in termini di incidenza su specifici progetti e finanziamenti. La Regione, peraltro, stimolata dal Ministero non ha attivato misure specifiche nel PSR per i paesaggi rurali storici.

La gestione degli oliveti, sebbene favorita dalle iniziative del Parco, soffre di una carente vigilanza da parte del Gruppo Forestale dei Carabinieri deputato al controllo del territorio.

Il pascolo abusivo è sostanzialmente tollerato o quanto meno non si riesce a debellare il fenomeno strettamente legato a quello degli incendi.

Il Piano di Gestione del SIC Monte Corno – Sammucro rimane privo di attuazione per mancanza di un'organismo di gestione.

AGRICOLTURA:

Senescenza degli agricoltori e basso ricambio generazionale, frammentazione della proprietà privata e scarsa propensione all'innovazione sono condizioni sfavorevoli non dissimili da altri territori marginali.

La multivocazionalità del territorio agricolo marginale, non può che rappresentare un punto di forza per un'olivicoltura difficile che potrà affrancarsi con iniziative tese alla valorizzazione del contesto ambientale e agricolo attraverso anche il supporto di iniziative pubblico-private.



Il saper raccontare un prodotto e la sua storia, in un mercato di nicchia, significa dare un fondamentale valore aggiunto alla promozione e commercio dell'olio.

Un'altra delle condizioni limitanti è la scarsa propensione associativa degli agricoltori. Tentativi di costituire cooperative per la produzione e la commercializzazione di olio hanno sempre riscontrato difficoltà. Una decisa e caparbia volontà di affermare le proprie convinzioni, impermeabili alle buone pratiche agricole, costituiscono elementi ostativi spesso insormontabili. Si aggiunga a ciò che l'intero territorio, a partire dagli anni '70, ha radicalmente mutato destinazione d'uso. Si sono sviluppati il nucleo industriale di Isernia-Venafro e la zona PIP di Sesto Campano, con l'atterraggio di cementifici e termovalorizzatori; contestualmente sul finire degli anni '80 hanno chiuso i battenti l'Istituto agrario di Venafro e il Conservificio per la produzione dei pomodori. Paradossalmente l'irrigazione della Piana ha determinato l'espansione esponenziale del mais che ha soppiantato la diversità delle produzioni.

ARTIGIANATO:

Una serie di condizioni, quali la lettura del territorio avuta negli ultimi decenni, quale snodo di attività commerciali e industriali, ha frenato lo sviluppo dell'artigianato che è legato al turismo. In quest'ottica il territorio di Venafro, nonostante gli sforzi attuati negli ultimi anni, non rimane un territorio fertile per lo sviluppo dell'artigianato.

TURISMO:

Nonostante il territorio di Venafro sia una realtà attrattiva per le peculiarità storiche, architettoniche e archeologiche, il turismo per molti anni è rimasto un tema inesplorato. L'immagine che ha assunto Venafro, quale città di passaggio e città dei bar ha sostanzialmente diviso il tessuto urbano in una caotica parte nuova, oggetto di transito veicolare e quindi di attività commerciali e in una parte antica relegata ad un sostanziale abbandono. A differenza di altre realtà il centro storico a tutt'oggi risulta ancora compromesso. Palazzi storici, musei e chiese di Venafro sono gestiti da Enti e amministrazioni che non dialogano tra di loro, al fine di uniformare aperture e fruizione dei siti di interesse a fini turistici.

Nonostante queste lacune, negli ultimi anni l'apertura del Castello medievale, della Pinacoteca nazionale, del Museo archeologico, del Palazzo liberty con annesso punto di informazione e del Parco Regionale dell'Olivo, hanno dato un impulso al turismo.

Risulta pertanto necessario organizzare un'offerta turistica calibrata alle possibilità del luogo, mettendo in rete le peculiarità del territorio circostante con un approccio collaborativo pubblico-privato.

5. OBIETTIVI STRATEGICI

AMBIENTE:

Conservazione del Paesaggio rurale storico: monitoraggi e azione di lobby

Per il Paesaggio del Parco regionale dell'Olivo di Venafro inserito nel Registro nazionale dei Paesaggi rurali storici, con Decreto n. 6419 del 20.02.2018 del Ministro delle PAAFT occorrono azioni mirate a livello locale e nazionale. La lentezza amministrativa (l'Osservatorio Nazionale del Paesaggio Rurale è stato recentemente convocato dopo due anni, dal Ministro) ed il numero ancora basso di paesaggi riconosciuti, appena 25 in sei anni rispetto ai 150 ca potenziali, sono fattori che potrebbero ingenerare sfiducia e rallentare le attività promozionali. Occorre un deciso cambio di rotta che si affrancherà solo quando si raggiungerà un peso in termini di visibilità, attraverso un maggior numero di paesaggi iscritti.

Tutela degli habitat caratteristici del SIC Monte Corno Sammucro (IT7212171) e implementazione del livello di agro-biodiversità

Con il Progetto Interreg Cross Border Olive si è dato impulso alla conoscenza del livello di agro biodiversità degli olivi di Venafro. E' necessario ampliare gli studi soffermandosi su attività pratiche e dimostrative al pubblico del valore della biodiversità.

Controllo e vigilanza del territorio

AGRICOLTURA

Gestione degli oliveti secondo le Best practices individuate dal Progetto CBO

Una buona dose di chiusura mentale alle novità e alle corrette prassi è uno dei problemi che attanagliano il territorio. Un esempio sono le potature attuate molto spesso senza criterio. Risulta indispensabile operare, al fine di dimostrare la convenienza economica delle buone pratiche agricole nella conduzione degli oliveti.

Incentivi per la conservazione dell'olivicoltura tradizionale

Fondamentale è l'aiuto alla manutenzione degli oliveti per abbatterne i costi. Con una serie di iniziative per la manutenzione del territorio, vantaggiose per gli utenti, è possibile contribuire a frenare il fenomeno dell'abbandono.

Attività socio economiche dettate dalle vocazioni del territorio

La strategia è quella di supportare le Aziende a creare reddito anche da attività collaterali all'olivicoltura, vista la vocazione turistica del territorio e stimolare lo "story telling" dei prodotti e quindi dell'olio, al fine di creare mercati di nicchia.

Opportunità per le Aziende agricole grazie al Marchio per la certificazione del paesaggio rurale promosso dall' ISMEA - Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale.

La certificazione del paesaggio e soprattutto la riconoscibilità del Marchio in termini premiali



per l'accesso ai Bandi pubblici, come quelli del PSR, può avere un senso; in caso contrario il Marchio potrebbe accomunarsi ai tanti esistenti e non essere utile agli attori dei territori rurali storici.

Regolamentazione del pascolo

Il pascolo è una pratica tradizionale del territorio, la cui conservazione è una delle condizioni maggiormente valutate per il riconoscimento del paesaggio rurale storico. Ma in un ambiente terrazzato e quindi fragile, necessita di gestione e regolamentazione.

ARTIGIANATO

L'artigianato non si è mai veramente sviluppato a Venafro. Non è possibile ovviamente sostituirsi ai privati, ma è possibile stimolare iniziative virtuose attraverso:

la realizzazione di un punto espositivo presso il Palazzo Liberty,

laboratori didattici in collaborazione con Associazioni del settore e operatori e

la promozione dei prodotti negli eventi organizzati dal Parco

TURISMO

Anche nel caso del turismo occorre creare una rete di accoglienza dimensionata alle peculiarità storiche e ambientali esistenti, alle reali possibilità che può offrire il territorio e cooperare per questi obiettivi. Alcuni punti risultano strategici:

messa in rete delle peculiarità turistiche del territorio di Venafro e circostante,

implementazione punti informativi comunale e del Parco e sito web dedicato,

turismo didattico scolastico,

consolidamento degli eventi promozionali del territorio durante l'anno

6. PUNTI D'AZIONE

AMBIENTE:

Conservazione del Paesaggio rurale storico: monitoraggi e azione di lobby

Per il Paesaggio del Parco Regionale dell'Olivo di Venafro, inserito nel Registro nazionale dei Paesaggi rurali storici, con Decreto n. 6419 del 20.02.2018 del Ministro delle PAAF, si prevedono le seguenti azioni:

- Monitoraggio dinamiche di trasformazioni significative del paesaggio da inviare, come richiesto periodicamente, all'Osservatorio Nazionale del Paesaggio rurale, delle pratiche agricole e conoscenze tradizionali (ONPR).
All'art. 2 del Decreto sopra richiamato si sottolineano gli obblighi da parte delle amministrazioni interessate per la conservazione del sito;
- Candidatura al programma mondiale della Fao GIHAS (programma di sostegno agli agricoltori che con le loro attività economiche garantiscono biodiversità, sicurezza alimentare e coesione sociale nei territori);
- Partecipazione al Coordinamento dei Paesaggi rurali storici riconosciuti, presso l'Associazione Nazionale Città dell'Olio, al fine di stimolare interventi finanziari diretti sui paesaggi rurali storici da parte del Ministero con politiche di conservazione e di rivitalizzazione degli usi tradizionali.
- Azione di stimolo nei confronti della Regione al fine di inserire misure specifiche nel PSR per i Paesaggi rurali storici.
- Azioni di stimolo finalizzate ad aumentare "la massa critica dei paesaggi" e quindi in peso politico attraverso attività concordate con il referente dei Paesaggi storici Prof. Mauro Agnoletti, quali la convocazione dell' ONPR e la previsione di sostegni specifici ministeriali.

Tutela degli habitat caratteristici del SIC Monte Corno Sammucro (IT7212171) e implementazione del livello di agro-biodiversità

- Ultimazione dell'Inventario georeferenziato (WEBGIS) degli olivi secolari che attualmente ha censito 200 esemplari.
- Completamento dello Studio sulla biodiversità negli oliveti secolari.
- Raccolta di germoplasma proveniente da piante selezionate di olivi autoctoni allo scopo di acquisirne la caratterizzazione genetica, completando e definendo maggiormente lo studio già effettuato su 50 olivi secolari.



- Moltiplicazione del materiale vegetale raccolto da olivi secolari selezionati e riproduzione in vivaio convenzionato con il Parco.
- Ripristino di muri a secco al fine di fornire rifugio a piccoli vertebrati e per favorire una giusta termoregolazione dei suoli.
- Realizzazione di un campo catalogo sulle cultivar autoctone locali e molisane

Controllo e vigilanza del territorio

- Rinnovo convenzioni con Associazione di Protezione civile per la vigilanza antincendio.
- Implementazione del database informatico dei dati catastali del territorio e dei relativi proprietari, con cartografia riportante lo stato dei terreni olivati.
- Azione di stimolo presso la Regione per l'approvazione del Regolamento del Parco.

AGRICOLTURA

Gestione degli oliveti secondo le Best practices individuate dal Progetto CBO

- Attività mirata a facilitare la condivisione con gli agricoltori delle migliori pratiche a basso impatto ambientale per la conservazione delle aree AOO, attraverso una serie di buone pratiche agricole come la semina, la coltivazione del suolo, la gestione della fertilità del suolo, l'irrigazione, la gestione delle infestanti e delle infestanti, la potatura e la raccolta, individuate nel Progetto Interreg Cross Border olive. Potranno essere, pertanto, organizzati ulteriori incontri al fine raggiungere capillarmente tutti i proprietari del Parco e corsi di potatura.
- Organizzazione di corsi di primo livello per manutenzione e ripristino di muri a secco
- Organizzazione di corsi per la potatura e in generale per una corretta gestione degli oliveti secolari

Incentivi per la conservazione dell'olivicoltura tradizionale

- L'Ente ha già stipulato una convenzione per la produzione di piante autoctone (varietà Aurina). Ciò ha permesso finalmente di tornare a produrre specie altrimenti non più commerciabili, ma fondamentali per la tutela della diversità biologica agro ambientale. Si ripropone la convenzione e la consegna gratuita di piante di olivo agli agricoltori.



- Riproposizione annuale del Premio oliveti consistente in una somma in denaro per i migliori dieci oliveti del Parco, scelti attraverso i seguenti parametri:
 - 1- condizioni di gestione del suolo
 - 2- manutenzione dei muri a secco, ove presenti;
 - 3- stato fitosanitario delle piante
 - 4- numero e dimensioni di piante di olivo,
 - 5- gestione della chioma ed esecuzione di una buona potatura

- Acquisto di ovini e di mezzi adatti alla manutenzione degli oliveti terrazzati. Attraverso accordi con privati, già in fase avanzata, acquisto un gregge di pecore da affidare ad allevatore individuato, il quale assicurerà il mantenimento del suolo degli oliveti dei soggetti aderenti all'iniziativa, con notevole risparmio dei costi di gestione degli stessi.
A ciò si aggiunga il potere concimante degli ovini e la trasformazione operata da una cippatrice sui residui di potatura, da reimmettere sui terreni.

- Acquisto di mezzi agricoli motorizzati adatti alla manutenzione degli oliveti terrazzati. E' necessaria la creazione di un unità di intervento sul territorio gestita dall'Ente, Associazioni e Fondazione finalizzata ad offrire un servizio a basso costo per la manutenzione degli oliveti terrazzati.

Attività socio economiche dettate dalle vocazioni del territorio

L'economia rurale, diversamente dell'economia agricola basata sulla "produzione", riguarda l'insieme dei prodotti e dei servizi legati al territorio, anche di tipo turistico e didattico. Si profilano opportunità da cogliere, da coniugare alla grande tradizione storica dell'olivicoltura venafrana.

Sono previste le seguenti attività:

- Adeguamento centroservizi esistente con miglioramento dei servizi di informazione al pubblico;
- Implementazione dell'area espositiva dedicata agli usi e tradizioni del paesaggio rurale storico;
- Laboratorio per la produzione di prodotti a base di olio d'oliva (sapone, candele);
- Completamento della dotazione sentieristica del Parco;
- Giardino degli Olivi Patriarchi del Mediterraneo, con riproduzione, tramite innesto, degli olivi più vetusti e rappresentativi del Mediterraneo.

Opportunità per le Aziende agricole grazie al Marchio per la certificazione del paesaggio rurale promosso dall' ISMEA - Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale.

La certificazione del paesaggio storico evoca nei destinatari l'immagine di un paesaggio con una valenza naturalistica, estetica e storica, ma anche un territorio dove si possono trovare tradizioni culturali, coltivazioni a basso impatto ambientale e eventualmente prodotti locali;

L'azione del Parco consisterà nel chiedere per le aziende un marchio che certifichi la conservazione del paesaggio .

Questo riconoscimento per essere efficace, dovrà garantire sgravi o contributi, oppure costituire premialità, per accedere alle misure del PSR o di altri strumenti analoghi.

Agricoltura sociale

- Attraverso le opportunità che la normativa permette, con l'ausilio di Organismi del terzo settore, quali fondazioni, associazioni e imprese sociali, perseguire progetti a favore di soggetti svantaggiati che possano contribuire alla gestione dell'olivicoltura marginale; In particolare è previsto in collaborazione con Enti benefici la realizzazione di un progetto che preveda l'acquisto di ovini e di un mezzo adatto alla manutenzione dei suoli terrazzati, da mettere a disposizione gratuitamente o a costi vantaggiosi per gli olivicoltori, al fine di abbattere gli oneri di manutenzione degli oliveti; ancora tramite la gestione di suoli abbandonati si intende realizzare una produzione di olio con soggetti svantaggiati utilizzando il commercio equosolidale;
- Affidamento diretto ai sensi della Legge sulla Montagna (Art. 17 L. n.97/1994) e della Legge di Orientamento (Artt. 14 e 15 della L. n. 57/2001), anche tramite apposite convenzioni, dell'esecuzione di lavori e di servizi attinenti alla difesa e alla valorizzazione dell'ambiente e del paesaggio, quali la forestazione, il riassetto idrogeologico e la sistemazione funzionale alla gestione degli oliveti;

Regolamentazione del pascolo

Il pascolo se ben condotto rappresenta una risorsa per l'area, andando a rappresentare oltre che un uso tradizionale del territorio, un naturale controllo della vegetazione erbacea e la concimazione dei terreni.

Al fine di non caricare eccessivamente i suoli prevedere:

- il numero massimo di capi per appezzamento, al fine di salvaguardare macere e muri,
- l'indicazione degli accessi agli appezzamenti da utilizzare con predilezione di strade e sentieri esistenti,
- la manutenzione minima da apportare agli oliveti contestualmente all'uso pascolivo,
- riparazioni eventuali danni arrecati a macere e muri a secco,
- Il pascolo ovino praticato con pecore, con numero di capre non superiore al 10% del numero di capi del gregge.

ARTIGIANATO

Realizzazione di un punto espositivo presso il Palazzo Liberty

Dove è ubicata la mostra sul paesaggio rurale storico si prevede la predisposizione di un locale ove verranno esposti i prodotti agroalimentari del territorio e i prodotti artigianali con tutte le informazioni dei produttori e dei canali di vendita.

Realizzazione Laboratori didattici in collaborazione con Associazioni del settore ed operatori

Già attivati in passato, sono rivolti ad un pubblico di giovani e discenti. Le attività sono inserite nel contesto di visite guidate e sono invitati a mostrare la realizzazione dei loro prodotti intarsiatori del legno di olivo, la cui attività è rimasta hobbistica.

Promozione dei prodotti negli eventi organizzati dal Parco

Gli eventi del Parco sono occasione anche di presentazione e vendita di prodotti artigianali.

TURISMO

Messa in rete delle peculiarità turistiche del territorio di Venafro e circostante

Si intende migliorare la rete di servizi finalizzata a facilitare la visita nei luoghi rappresentativi del Parco e della città, attraverso guide multimediali online e il coordinamento delle attività. Con alcune Agenzie di viaggi, si intende rinnovare il pacchetto turistico di visita base di Venafro, comprendente anche assaggi e minicorso di degustazione dell'olio oltre a esperienze oleoturistiche.

Implementazione punti informativi comunale e del Parco

Si intende dotare di funzionalità il punto informativo del Parco che potrà essere fornito di esposizioni di prodotti e di un sito web dedicato.

Turismo didattico scolastico

Implementazione delle attività con

- Escursioni con attività di esplorazione e conoscenza del mondo olivicolo tradizionale all'aperto con visite ai frantoi.
- Attività laboratoriali e formative mediante percorsi formativi in Olivicoltura e Dieta mediterranea, e laboratori creativi di video narrazione.



- Laboratori esperienziali di assaggio ed esame organolettico dell'olio extravergine di oliva: percorso di apprendimento di gruppo attraverso esperienze pratiche (*learning by doing*), finalizzato a sviluppare abilità personali.

Consolidamento degli eventi promozionali del territorio durante l'anno

Le iniziative programmate riguardano la promozione culturale, paesaggistica, ambientale, artistico ed enogastronomico. L'elemento principale di originalità è dettato dalla edizione del Premio Plinius, Oltre il Tempo, il primo se non l'unico che valuta gli oli ad un anno dalla spremitura, per verificare quale è riuscito a conservare meglio degli altri le caratteristiche di freschezza, come solo i grandi oli sanno fare.

Venolea è l'evento consolidato che viene riproposto annualmente.

La "Passione vivente" di Venafro, ambientata tra gli olivi del Parco Regionale dell'Olivo di Venafro, nei pressi della Cattedrale, è un evento dalle caratteristiche scenografiche uniche, uno dei primi ideati in Italia, essendo rappresentato, come già sottolineato dal 1967. Si intende riproporre annualmente grazie al contributo determinante della Fondazione Mario Lepore.

Il Parco sta concludendo un accordo di collaborazione con il Direttore del Villaggio Biblico di Nazareth che conserva un sito intatto risalente ai tempi di Gesù, dove viene svolta una caratteristica edizione de La Passione. Con questa organizzazione si potranno concepire progetti in comune per la rappresentazione dell'evento.

Si intende consolidare l'altro evento fisso che è la Camminata Nazionale tra gli Olivi organizzato con l'Associazione Nazionale Città dell'Olio, previsto, ogni anno, l'ultima domenica di ottobre.

Oleoturismo

Sviluppare in loco con i produttori illuminati le nuove opportunità dettate dalla nuova legge sull'Oleoturismo, equiparato all'Enoturismo. Rafforzare la rete già esistente tra produttori e strutture ricettive, ristoranti e locali per la presentazione di piatti tipici venafрани all'olio di oliva di Venafro è uno degli obiettivi utili a rafforzare l'offerta turistica.



7. BREVI RACCOMANDAZIONI UTILI PER CB SMART & PIANO D'AZIONE PER IL TURISMO SOSTENIBILE

La fruizione turistica di un luogo così importante per l'olivicoltura storica mediterranea è di fondamentale importanza per la sua conservazione. L'obbiettivo principale di questo Piano è quello di ridare l'interesse che merita alla millenaria olivicoltura, così decantata dagli autori antichi.

E ciò non può avvenire, se non, riscrivendo questa storia in termini moderni, riattualizzandola sia attraverso le migliori pratiche di coltivazione che con la stimolazione di un turismo che susciti un interesse legato al prodotto più nobile di questa terra, l'olio, e alla sua storia.

A differenza di qualche anno fa Venafro, grazie all'apertura di musei, del Castello e anche alla presenza del Parco, è visitata da un numero sempre maggiore di turisti. Si tratta di visitatori di giornata, i cui numeri sono difficilmente quantificabili.

Uno degli obbiettivi prioritari è quindi quello di far riemergere la storia dell'Olivo di Venafro e presentarla ai visitatori attraverso degustazioni, la sua storia raccontata, in ambienti di pregio della città, quale momento fondamentale della visita al territorio.

Questa semplice diversificazione alla visita classica ha un ruolo fondamentale per le aziende del territorio e per la comunità in quanto il messaggio insito è quello di venire a visitare il Parco e la sua terra per apprezzare l'olio e acquistarlo direttamente in loco.

Ancora, a breve, saranno di ausilio strumenti informatici per la visita alle realtà del territorio quali app, anche con animazioni tridimensionali che interloqueranno con il visitatore al fine di fornire informazioni essenziali di stimolare una interazione con i luoghi non più passiva.

Le informazioni necessarie, in fase di implementazione, sono sul sito dell'Ente Parco Regionale dell'Olivo di Venafro (www.parcodellolivodivenafro.eu) e su quello della Fondazione Mario Lepore Onlus (www.fondazionemariolepore.it) che cura molti degli aspetti promozionali del Paesaggio rurale storico del Parco.

RIFERIMENTI E AUTORI

Oltre ai piani citati nel testo, è stato consultato unicamente il materiale prodotto in questi anni dal Parco Regionale dell'Olivo di Venafro.

A cura di

Emilio Pesino (Project Manager Cross BorderOlive - Ente Parco Regionale dell'Olivo di Venafro) e Antonio Rizzi (External Expert per LECRCM e LEETDP del Progetto Cross Border Olive),

con la collaborazione di

Francesco Tomasso (External Expert per Servizi di gestione della comunicazione relativi al Progetto Cross Border Olive)

Foto di Emilio Pesino

Stakeholder group di riferimento per il Piano di sviluppo locale ambientale, turistico ed economico (LEETDP) e per la Mappa di Comunità:

Ferdinando Alterio (Agronomo, storico dell'Olivicoltura)
Alessandro Capone (Commercialista, economista)
Alberto Chiaccheri (ristoratore locale)
Adriano Cimino (artigiano, Associazione Arte è)
Carmen D'Antonino (Critico d'arte e guida)
Ernesto Del Prete (Produttore d'olio)
Daniele Di Meo (Associazione Cippus)
Ernesto Di Muccio (Produttore d'olio)
Daniele Giallonardi (Produttore d'olio)
Roberto Patriciello (Proprietario struttura recettiva)
Carmine Pietrangelo (animatore locale)

Stakeholder group di riferimento per la Mappa di Comunità (LECRCM):

Ferdinando Alterio (Agronomo, storico dell'Olivicoltura)
Marianna Capasso (artista e animatore didattico)
Adriano Cimino (artigiano, Associazione Arte è)
Pietro Coraggio (artista del mosaico)
Carmen D'Antonino (Critico d'arte e guida)
Ernesto Del Prete (Produttore d'olio)
Daniele Di Meo (Associazione Cippus)
Ernesto Di Muccio (Produttore d'olio)
Daniele Giallonardi (Produttore d'olio)
Alfonso Ianiro (Esperto in cartografia)
Laura Pesino (Studentessa Accademia d'Arte di Napoli - disegnatrice)
Carmine Pietrangelo (animatore locale)



Digital questionnaire allegati

- Environment_Cultural heritage check_list
- Heritage_Neighbour
- check_list_TraditionalAgro Alimentary
(Olio d'oliva, Biscotti di Venafro, Zuppa alla santè, Baccalà alla M'ndanara, Signora di Conca Casale, Panettone all'Olio, Birra artigianale all'olivo)
- check_list_Haandicraft products
(Artigianatomosaici, artigianato terracotta)