



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

Scuola di
Economia e
Management



Fondazione
Caript

otto
per
8mille
CHIESA VALDESE
MINISTRI DELLA CHIESA METODOISTE E VALDESE



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

CONOR

UNITÀ DI RICERCA INTERDIPARTIMENTALE
COOPERAZIONE E NON-PROFIT



Gli attori del territorio

Lunedì 14 luglio

Comunità del Cibo della Montagna Pistoiese, Daniela Pagliai e Marco Poli

Marco Poli è nato a Prato il 3 settembre 1976 e risiede a San Marcello Pistoiese. E' attivamente impegnato nella valorizzazione del territorio montano e delle sue risorse culturali, agroalimentari e ambientali. Attualmente ricopre il ruolo di:

- Segretario e tesoriere dell'Associazione Culturale I 3 Mulini ETS
- Fondatore, segretario e tesoriere della Comunità del Cibo della Montagna Pistoiese ETS
- Fondatore e consigliere della Pro Loco San Marcello Pistoiese APS
- Segretario dell'Associazione Kokopelli Arte e Movimento ASD

In passato ha svolto anche il ruolo di vicepresidente dell'Associazione Mirtilli Montagna Pistoiese, lavorando alla promozione della filiera dei piccoli frutti.

Nel suo percorso ha seguito corsi di formazione specifici sulla gestione degli ETS, collabora attivamente con realtà impegnate nella tutela delle filiere locali, della via del carbone, del patrimonio forestale e delle pratiche tradizionali come la castanicoltura.

Oltre all'attività sul territorio, cura contenuti di divulgazione e promozione culturale attraverso video, interviste e contributi social. Dal 2024 è anche communication advisor per Eurethics Training Academy di Bruxelles.

XIV Mercoledì 2 Aprile 2025

IL TIRRENO

PISTOIA

Ora anche la montagna pistoiese ha la sua "Comunità del cibo"

Un'associazione per promuovere il territorio attraverso i prodotti tipici

Quando il rilancio del turismo passa anche dalla cultura culinaria e dal recupero delle coltivazioni di una volta

San Marcello Il mirtillo è sempre più difficile trovarlo. Il grano marzolo è un grano tipico della montagna pistoiese che merita di essere recuperato come coltivazione. E poi è fondamentale che la promozione turistica passi anche dalla cultura culinaria e dai prodotti tipici della zona. È per questo che è nata la "Comunità del cibo della Montagna pistoiese".

Una novità per la nostra montagna, che ha visto l'intervento di molti soggetti legati alla produzione diretta dei prodotti ma anche a coloro che gli alimenti li utilizzano, come i ristoranti e simili. Il primo presidente di questa neonata associazione è Andrea Alisi, del ristorante "Il nonno Ciano" di Carigliano.

«Ormai erano tre anni che parlavamo della costituzione della Comunità del cibo interfacciandoci con i vari enti», spiega Alisi - «Intorno all'inizio dell'anno è finalmente nata, e proprio in questi giorni dobbiamo proseguire con l'iter necessario per poter operare di fatto e muovere i primi passi. Si tratta di un'associazione



che dovrà lavorare per promuovere i prodotti alimentari del nostro territorio, inteso di tutta la montagna pistoiese. Fare rete tra di noi, valorizzare i prodotti tipici in modo tale da creare anche un ritorno turistico di promozione del territorio attraverso il cibo. Ma non solo. Secondo noi è fondamentale anche la salvaguardia

dei prodotti di casa nostra». «Solo due esempi per far capire - spiega - Sappiamo che negli ultimi anni il mirtillo è a rischio, le aree boschive aumentano e gli alloggi sono sempre meno. Questo vuol dire che il mirtillo trova con l'altitudine il suo habitat naturale. E poi il grano marzolo che sarebbe interessante e importante riu-

Il componente della "Comunità del cibo della Montagna Pistoiese"

scire a ricoltivarlo. Quindi l'associazione si dovrebbe occupare anche di trovare le soluzioni adatte e capire come muoversi. Uno dei prossimi passi sarà metterci in rete con le altre sette realtà toscane». L'incontro per la costituzione di questa associazione fu fatto in sala consiliare a San Marcello alla presenza di una

ventina di soggetti interessati. «Imprese agricole e associazioni legate alle produzioni tipiche locali si mettono insieme sotto l'egida delle amministrazioni della montagna, per valorizzare i loro prodotti e per rafforzare il rapporto identitario con il nostro territorio. Un punto di arrivo ma, soprattutto - afferma il sindaco di San Marcello Pistoiese Luca Marmo - un punto di partenza per mettere in campo, in modo coordinato, una serie di attività concrete per la valorizzazione delle nostre eccellenze. Un progetto nato grazie ai nostri imprenditori agricoli, ad Anci Toscana, al Gal Montagnappennino e al nostro sportello "Più risorse per lo sviluppo" per il supporto e il lavoro prezioso di questi ultimi mesi. Come istituzioni - conclude - siamo al fianco di questa esperienza e pronti a sostenerla in ogni modo possibile».

A comporre questa nuova associazione sono una dozzina di soggetti, e Alisi ne è il presidente, con Daniela Pagliai, dell'agriturismo I Tuffi, come vice e, come tesoriere, Marco Poli, in qualità di rappresentante dell'associazione "Tre Mulini" di Orsigna.

«Stavamo dicendo proprio in questi giorni - conclude Andrea Alisi - che ancora non ci siamo presentati al pubblico. Ancora non è stato deciso niente di sicuro ma probabilmente lo faremo il prossimo maggio, in concomitanza di una manifestazione».

Carlo Bardini

Martedì 15 luglio

Rachele Petrucci – Azienda Agricola Catia Verdetti – Gavinana

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100063898939914>

Ugo Bugelli Azienda Agricola Selvapiana di Ugo Bugelli, Loc. Selvapiana 1/B 51028 PITEGLIO (PT)

Ugo Bugelli conduce come coltivatore diretto una piccola azienda costituita da seminativi, boschi cedui e castagneti da frutto secolari e in fase di nuova formazione o ripristino produttivo.

Questi sono gestiti in modo naturale, secondo i dettami del Manifesto della Rete nazionale Castanicoltori Slow food cui aderisce fin da quando si è costituita e di cui è tra i fondatori. E' tra i promotori della Comunità Custodi dei Castagneti Slowfood Appennino Pistoiese.

Attualmente la principale attività consiste nella produzione della farina di castagne con metodo tradizionale tramite essiccazione lenta nel Metato. Da molti anni si dedica ad innestare soggetti selvatici di castagno con cultivar domestiche locali, esclusivamente appartenenti a *Castanea sativa* Mill. (Castagno europeo), sia in azienda che per altri castanicoltori.

Oltre 10 anni fa, nella montagna pistoiese, ha materialmente provveduto al rilascio di 25 kit di *Torymus sinensis*, antagonista del cinipide galligeno, parassita colpevolmente introdotto in Italia dall'Asia, che ha rischiato di far scomparire i castagni. Tale lotta biologica, effettuata in collaborazione con l'Università di Torino (Dr.ssa Ferracini), è risultata efficacissima.

Collabora, vista l'intesa tra la Rete Castanicoltori e il Crea di Caserta, con la Dr.ssa Nunziata per il riordino dell'albo nazionale delle cultivar di castagno reperendo, nelle aree di competenza, il materiale vegetale utile alla caratterizzazione genetica; parimenti è in contatto con il CREA di Arezzo (Dr.sse Teani e Monteverdi) per il ripristino del campo varietale di Vallombrosa (FI), andato in disuso, dove negli anni '50 confluirono oltre 500 cultivar da tutta Italia e dove ne permangono oltre 300.

I continui interscambi con gli altri membri della Rete ci porta a visitare tante realtà castanicole in ogni angolo del Paese (Piemonte, Alto Adige, Emilia Romagna, Liguria, Lazio, Calabria) e anche in Corsica. Le relazioni che ne scaturiscono determinano in ciascuno un accrescimento tecnico e culturale significativo rendendoci consapevoli che la castanicoltura tradizionale, avvalendosi delle opportune innovazioni, può essere una validissima leva per il rilancio delle aree interne afflitte da un cronico andamento di spopolamento demografico.

Agostino Sichi titolare Il Molino di Vasco, Pian Degli Ontani

Il molino di Vasco è una piccola azienda agricola che coltiva grani antichi, granturco da polenta, otto file rosso e maranino, oltre che farina dolce di castagne.

L'azienda porta il nome del padre del titolare, il vero mugnaio. Vasco ha ereditato il molino da suo nonno Achille, che insieme al figlio Agostino aveva costruito nel 1924. Il titolare insieme alla moglie lo hanno messo a norma e nel 2016 hanno dato origine ad un agriturismo. Somministravano pasti il fine settimana e la sala ristorazione era proprio all'interno della stanza dove ci sono le macine. A seguito di problemi di salute della moglie, nel 2021, sono stati costretti a chiudere tale attività. Da allora mantengono l'azienda per la molitura di grano, granturco e castagne, oltre che alla produzione di pane e farine come detto in calce.

Le macine sono originarie del 1924 in pietra e sono alimentate dalla corrente elettrica. Questo è stato il primo molino a corrente della provincia di Pistoia.

Fino agli anni 60/65 il molino macinava circa 1.500 quintali di castagne per farina dolce, la macinatura delle castagne, che iniziava circa per l'Immacolata Concezione, 8 dicembre, si protraeva anche fino alla fine di maggio. Da allora la produzione è calata drasticamente, solo negli ultimi anni c'è stata una ripresa di produzione e sono arrivati a macinare anche 150 quintali.

Questo perché sono passati da un prodotto base dell'alimentazione, non solo della vallata ma della montagna tutta, a un prodotto di nicchia.

La Pro Loco della Val Sestaione: esperienze e progetti di sviluppo locale

La Pro Loco Pian degli Ontani APS ha sede nel Comune di Abetone Cutigliano in provincia di Pistoia. Fin dalla sua nascita viene istituita da cittadini disponibili al volontariato, con l'intenzione di far conoscere ed apprezzare le bellezze della zona, attraverso manifestazioni sportive e culturali che si svolgono sul territorio, come prevede il nostro slogan "Ambiente, cultura, ricreazione, sport".

Le attività svolte sul territorio sono molteplici e di varie tipologie: iniziative culturali, di divertimento come la Discesa della Stella Cometa, di tradizione come l'Uovo di Pasqua e la Festa di San Daniele, di sport come la Scarpinata del Fattucchio o i tornei di calcio, di gastronomia e natura come il Bosco Goloso. Ogni estate viene organizzato il centro estivo per bambini e ragazzi ed ogni anno si impegnano per donare ai turisti e ai cittadini degli eventi unici, divertenti e che presentino la tradizione dei paesi. Il territorio della Val Sestaione offre notevoli comodità come alberghi, ristoranti, bar, alimentari e negozi con prodotti tipici locali, nei paesi di Pian di Novello e Pian degli Ontani. Il territorio offre inoltre la possibilità di poter passeggiare lungo la bellissima Riserva Naturale Biogenetica di Pian degli Ontani e Pian di Novello, e arrivare in posti magici come al Lago Nero, a Prato Bellincioni o alle Cascate del Doccione. I crinali sono di una bellezza che lasciano senza fiato, con panorami stupendi in tutte le stagioni grazie ai mille colori delle montagne.

L'associazione è stata fondata nel 1951 ed ha subito vari aggiornamenti, tra i più importanti nel 1980 e successivamente nel 2010 con la stipula dell'ultimo statuto. Da poco è attivo l'adeguamento ad APS come previsto dalla nuova normativa del terzo settore. La Pro Loco fa parte dell'UNPLI, Unione Nazionale Pro Loco Italiane.

Centro Studi Beatrice di Pian degli Ontani, Cristiana Petrucci

L'associazione è nata per valorizzare la figura di Beatrice Bugelli, meglio conosciuta come Beatrice di Pian degli Ontani, poetessa estemporanea analfabeta che incantò i letterati del suo tempo. Per questo uno degli ambiti di intervento del Centro Studi è la divulgazione della poesia e del canto popolare.

Oltre a questo si occupa di far conoscere le tradizioni del territorio, soprattutto quelle che ancora possono rappresentare occasione di sviluppo economico, e di far rete con altre associazioni montane per sostenere progetti di natura sociale.

Cristiana Petrucci è la segretaria del Centro Studi Beatrice

Mercoledì 16 luglio

Ronnie Ceccarelli - Doganaccia 2000 srl

<https://doganaccia2000.it/>

Beatrice Fiore Presidente Cooperativa di comunità Le Lari

Beatrice Fiore ha 58 anni, due figli universitari, cultura amministrativa e laureanda in psicologia, di professione consulente aziendale, ha lavorato prevalentemente nei settori tessile abbigliamento e chimico-ambientale.

Da molti anni impegnata nel mondo del volontariato, siede nel CDA di alcune associazioni di promozione sociale (in modo specifico il mondo Pro loco) e ha la passione per i viaggi e per l'Appennino Pistoiese, dove vivevano i nonni e dove oggi vive anche lei gran parte dell'anno.

Nel 2020, insieme ad un gruppo di amici legati a questo territorio, ha contribuito alla nascita della Cooperativa Le Lari-la valle dei molini e dei templari srl, grazie ad un bando della Regione Toscana che ha premiato il nostro progetto.

L'aspirazione di rivitalizzare il tessuto economico e sociale in aree a vocazione turistico-forestale-agropastorale-industriale-artigianale, con evidenti problemi di spopolamento, invecchiamento della popolazione e di ricambio generazionale, ma con una storia importante alle spalle e una distanza di 30min dalla piana Pistoia-Prato-Firenze, è stata la motivazione che li ha spinti a intraprendere un percorso non facile ma sicuramente stimolante.

Riprendendo uno dei numerosi studi fatti in passato sui punti di forza/debolezza di questo spicchio di Toscana, finalizzati a "fotografare" un territorio vasto e disomogeneo che va da Abetone a Orsigna, da Sambuca a Marliana, il focus è stato innanzitutto quello di puntare sulla ricettività (turistica e di lavoro) di tipo extralberghiera, diventando property manager e gestendo otto immobili privati da proporre sul mercato attraverso le piattaforme più diffuse. In questo, lo studio di Fabrizio Barca sull'approccio place-based è stato per loro una sorta di mantra per non essere percepiti dalla popolazione come un'entità astratta calata dall'alto, ma come un attore che nasce da e per la comunità che per rigenerarsi ha bisogno di una nuova visione e di nuovi stimoli per far tesoro del presente e magari reinventarsi un futuro in un tessuto economico comunque vitale, fatto di tante piccole eccellenze (pensiamo al distretto della meccanica di precisione, della filiera dei prodotti del sottobosco, della viticoltura eroica, di un ecosistema da conservare con cura, per citarne alcuni), che non necessita di politiche assistenzialistiche fini a se stesse, ma di una nuova visione di governance territoriale, fatta di coraggio, vicinanza e condivisione.

Riguardo la Comunità del Cibo, nata recentemente e sostenuta da Anci, non ne fanno parte ma sostengono il progetto.

All'attività ricettiva hanno abbinato l'organizzazione di eventi ricreativi e servizi alla comunità, di concerto con le locali organizzazioni di volontariato, concretizzata un mese fa ha nell'apertura di un circolo ricreativo, una sorta di polo culturale multiservizi, dopo la chiusura dell'ultimo bar del paese di Prataccio, nel comune di San Marcello Piteglio.

Il lavoro a fianco delle associazioni è stato ed è fondamentale. I risultati dopo cinque anni di lavoro danno loro ragione, non tanto nei meri risultati economici che per quanto riguarda soprattutto il turismo sono influenzati dalla stagionalità, ma negli obiettivi che si sono prefissati, che da subito hanno tenuto conto dei bisogni della comunità di riferimento.

Ad oggi sono otto soci, di cui sette persone fisiche e un'associazione di volontariato e la motivazione.

LE LARI
COOPERATIVE DI COMUNITA'

Vivi la Montagna Pistoiese

PRENOTA IL TUO SOGGIORNO

COLLABORA CON NOI!

POSSIEDI UNA SECONDA CASA IN MONTAGNA?
Sei stanco di sostenere costi per usarla pochi giorni all'anno?
Sapevi che grazie agli affitti brevi puoi trarne un reddito?
La Cooperativa LE LARI può offrirti la soluzione più adatta alle tue esigenze

DAI VALORE ALLA TUA SECONDA CASA!

Annuncio relativo a immobili situati sulla Montagna Pistoiese

CASE PER TURISMO E SMART WORKING

ABBIAMO A DISPOSIZIONE APPARTAMENTI E VILLETTE INDIPENDENTI PERFETTE PER SOGGIORNI TURISTICI E ATTREZZATE CON POSTAZIONE SMART WORKING

Contattaci!!

PER TUTTE LE INFO
E-MAIL: COOPLELARI@GMAIL.COM
TEL: 3382641730
SITO WEB: WWW.COOPLELARI.COM

E-mail: cooplelari@gmail.com
Tel: 3382641730 www.cooplelari.com
VIA Mammianese 99 Prataccio S. Marcello/Piteglio (PT)
Partita IVA 02001480470

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL

Facebook, Instagram, and a heart icon with the number 2.

Ristoranti

Ristorante da Fagiolino, Cutigliano

<https://www.trattoriadafagiolino.com/>

Azienda agricola Pian dei Termini, San Marcello Piteglio

<https://www.facebook.com/p/Podere-Pian-Dei-Termini-100093732885575/>

Ristorante da Nonno Cianco, Cutigliano

https://www.tripadvisor.it/Restaurant_Review-g1053771-d3383802-Reviews-Nonno_Cianco-Cutigliano_Province_of_Pistoia_Tuscany.html

Ristorante Sichi, Pian degli Ontani

<https://www.albergosichi.com/ristorante/>

Ristorante La Grande Baita, Doganaccia

<https://www.lagrandebaita.com/>