



Progetto “Il Pane di Francesco” per Greccio 2023 Ottavo centenario della prima rappresentazione del presepe

La nostra cooperativa sociale e di comunità, Campagna Sabina, è nata proprio sull'assunto che l'“economia che serve adesso” è l'economia sociale, e ancor di più in un territorio come il nostro.

L'economia sociale si basa su condivisione, sul bene comune, su una visione di futuro che faccia stare bene tutti in modo equo, redistribuendo le ricchezze. L'economia sociale possibile secondo noi è basata sul trinomio di cibo/turismo/cultura, per darci capacità di futuro in provincia di Rieti.

Premesse

Il racconto della vita di San Francesco sembra non aver nulla a che fare con il bisogno primario di nutrirsi.

Non è così, perché sempre stando a quanto raccontano i suoi biografi, il cibo gioca la sua parte nella vicenda umana di Francesco: pane, focacce e cereali, erbe selvatiche e ortaggi, i mostaccioli a base di mandorle, miele e mosto di uva, ma anche uova, formaggi, carne di maiale e salumi, pollo, pesce bianco e azzurro e il pasticcio di gamberi di fiume che sembra essere stato il suo piatto preferito.

Al di là di una agiografia mistica e severa è bello pensare ad un “sano goloso”, un estimatore del buon cibo considerato come dono di Dio e segno di letizia e ringraziamento al Creatore.

Da questa premessa nasce l'idea di proporre, per il programma di Greccio 2023, un tema legato alla alimentazione e alla agricoltura della Valle Santa, e a questo proposito ci sembra che il pane sia il simbolo più forte della alimentazione di tutti i tempi; infatti, dal Medioevo ad oggi sono cambiate le varietà dei cereali, ma non il prodotto finale più importante, fatto di acqua, sale e farina e cotto al forno da mani abili e dalla fragranza e croccantezza che accompagna qualsiasi piatto.

La Regola non bollata così si esprimeva:

“E colui che mangia, non disprezzi chi non mangia, e chi non mangia, non giudichi colui che mangia. E ogniquivolta sopravvenga la necessità, sia consentito a tutti i frati, ovunque si trovino, di servirsi di tutti i cibi che gli uomini possono mangiare.”

La piana reatina ai tempi di Francesco si era riallagata a causa della scarsa manutenzione del taglio curiano di epoca romana, e si racconta di un Santo che attraversava in barca il *Lacus Velinus* per raggiungere da Greccio gli altri conventi posti sulle pendici della conca reatina.

Il prosciugamento definitivo in epoca moderna ci rimanda anche ad una tradizione agricola legata alla fertilità dei suoli della Piana.

Rieti diventa nel Novecento un centro di eccellenza per la cerealicoltura grazie all'opera paziente di selezione varietale operata da Nazareno Strampelli negli anni della battaglia del grano lanciata da Mussolini per ottenere maggiori rese nella produzione italiana.

Le attività legate alla cerealicoltura ci hanno lasciato in eredità una miriade di varietà selezionate proprio a Rieti sfruttando la naturale resistenza del grano Rieti Originario alla ruggine (una patologia fungina) ed alla precocità nella maturazione che Strampelli seppe combinare con le caratteristiche di una varietà giapponese molto bassa e quindi meno sensibile all'allettamento.

Tanto rimane della eredità di Strampelli nel Reatino e tante aziende agricole, in rete con Campagna Sabina, hanno iniziato di nuovo a coltivare i grani tradizionali, erroneamente chiamati grani antichi.

La condivisione del pane, dalla conoscenza della storia dei nostri grani, al farlo insieme in modo diffuso e innovativo, all'esperienza di itinerari agricoli-culturali-turistici-enogastronomici, che costituiranno lo sviluppo della proposta, convergeranno verso il vero e proprio "Pane di Francesco": la realizzazione di un pane con un mix di farine di territorio, a partire da quelle prodotte nella Valle Santa, unendo quelle delle altre Valli della provincia di Rieti: la farina di grani antichi della Filiera dei Grani Antichi di Rieti che coinvolge più di 10 aziende agricole, la farina Senatore Cappelli di Strampelli prodotta localmente, le farine di San Pastore, la farina di grani di Amatrice Terra Viva, la farina di biancola del Cicolano.

Un pane che rappresenta tutte le comunità del territorio, con grande forza narrante, abbinabile a tante occasioni di condivisione in ambito culturale, artistico ed enogastronomico, di profondo valore comunicativo e promozionale. La miscela studiata appositamente, che sarà frutto quindi di coprogettazione e compartecipazione, sarà poi messa a disposizione di quanti vorranno farlo, in modo allargato, e anche questa messa a punto sarà parte integrante dello sviluppo del progetto.

Ultimo elemento di contesto sta nel fatto che la casa circondariale di Rieti è coinvolta da un percorso di Campagna Sabina ("economia sociale capace di futuro") per la creazione di attività lavorative all'interno del carcere gestite dai detenuti, e la prima è proprio legata alla panificazione. Si potrebbe quindi realizzare un laboratorio interno legato alla panificazione, che potrebbe essere il cuore produttivo del Pane di Francesco, in relazione con l'attività di altri forni.

Di eredità ne potremo lasciare molte, oltre alle esperienze comunitarie dei laboratori diffusi e degli itinerari: un prodotto che avrà anche un suo volano economico (gestito secondo i valori dell'economia sociale); l'allestimento di un forno nella casa circondariale che darà modo di realizzare la prima attività produttiva continuativa al suo interno; un programma di promozione del territorio attraverso le esperienze che uniscono gli aspetti agricoli, culturali e turistici che saranno ripetibile e a disposizione dell'intero territorio.

Le aree progettuali quindi sono:

- Il Pane di Francesco
- I laboratori del pane
- Gli itinerari agricoli-culturali-turistici

1) IL PANE DI FRANCESCO

Citazioni nelle biografie francescane

Stanchi ed affamati, si fermarono consapevoli che non sarebbero riusciti a trovare nemmeno un tozzo di pane dal momento che il luogo in cui si trovavano era molto distante dal centro abitato più vicino. Lo sconforto fu interrotto dall'arrivo improvviso di un uomo che, pur non conoscendoli, pensò bene di donargli tutto il pane che aveva con sé.

Ma all'improvviso, per divina provvidenza, venne loro incontro un uomo recante del pane; lo diede loro e se ne andò.

In quelle condizioni si accontentavano spesso di mangiare delle rape, giacché il pane non era sempre reperibile.

Se ne stavano là con il beato padre i figli e fratelli, tra molti stenti e indigenze, non di raro privi anche del ristoro del pane, contenti di sole rape che andavano a mendicare per la piana di Assisi.

Quando poi, il giorno dopo, il beato Francesco vedeva la mensa imbandita di soli tozzi di pane di vario genere, vi si sedeva con grande letizia assieme ai frati, ma di tanto in tanto diceva: “Frate Stefano, perché non ci hai fatto nulla da mangiare?”

Trovandosi Francesco in un eremo presso Rieti era visitato ogni giorno dal medico per la cura degli occhi. Disse “Invitate il medico e preparategli un buon pranzo”. “Padre, rispose il guardiano, ci vergogniamo ad invitarlo tanto siamo poveri in questo momento”. I frati in tutta fretta dispongono sulla tavola un poco di pane, non molto vino e, per rendere più suntuoso il pranzo, la cucina manda un po' di legumi.

Ma la mensa del Signore, nel frattempo, si muove a compassione della mensa dei servi.

Bussano alla porta e corrono ad aprire: c'è una donna che porge un canestro pieno zeppo di bel pane, di pesci e di pasticci di gamberi e sopra abbondanza di miele e d uva.

Nel Memoriale Tommaso da Celano narra:

Se invitato da persone facoltose, prevedeva di essere onorato con mense piuttosto copiose, prima andava elemosinando alle case vicine tozzi di pane e poi, così ricco di povertà andava a sedersi a tavola.

Un giorno Francesco fece visita al papa Gregorio e, avvicinandosi l'ora del pranzo, andò a elemosinare e, di ritorno dispose sulla tavola del vescovo frustoli di pane nero. Il vescovo, quando li vide, sentì piuttosto vergogna, soprattutto a causa dei nuovi invitati. Il padre con volto lieto distribuì ai cavalieri e ai cappellani commensali i tozzi di pane: tutti li accettarono con particolare devozione, e alcuni di essi ne mangiarono, altri li conservarono per riverenza.

La proposta

Il pane come valore comune, al quale restituirne uno economico, sociale e culturale: realizziamo un prodotto di panificazione, “il pane di Francesco”, composto da una miscela di farine di grani locali che rappresentano la storia di questo territorio, il lavoro ecosostenibile di tanti piccoli produttori, la promozione del territorio stesso: la miscela di **Tularù**, azienda agricola capofila della Filiera dei Grani Antichi di Rieti e **Fabrizio Fiorentini**, presidente dell'**Associazione panificatori di Rieti** e titolare di un'azienda di panificazione storica del territorio, **Acqua e Farina**, anch'essa nella Filiera, metteranno a punto una miscela di farine di cereali prodotti nella piana reatina per realizzare un pane di pasta madre di circa 750 g con impresso il *tau*, simbolo francescano, ultima lettera dell'alfabeto ebraico e simbolo di salvezza.

La pagnotta è pensata come un gradevole souvenir per chi frequenterà le manifestazioni legate al centenario e sarà reperibile non solo a Greccio, ma anche nelle panetterie reatine che si renderanno disponibili a panificare con la miscela offerta e nella forma proposta.

La produzione, il confezionamento, la distribuzione e le prospettive di generatività economica

La produzione iniziale, per la fase di lancio del progetto (da giugno ad ottobre 2023), avverrà nel forno di Acqua e Farina di Fiorentini e nel forno sperimentale della casa circondariale di Rieti (legato al progetto “economia sociale capace di futuro” di Campagna Sabina), che potrebbe essere le sedi principali di produzione.

Volendo diffondere il senso di “bene comune” di questo pane, tra giugno ed ottobre 2023 si metterà a punto la modalità di distribuzione tra tutti i forni della provincia di Rieti che vorranno realizzarlo e distribuirlo, con delle linee guida anche economiche da condividere con il Comitato Greccio 2023 e gli altri partner istituzionali che verranno individuati di concerto.

La preparazione e la distribuzione della miscela potrà essere gestita dalla nascente realtà produttiva nella casa circondariale, dando così una prospettiva di capacità di futuro sia nella produzione del pane che nella preparazione e distribuzione della miscela.

Per mettere in condizioni produttive la casa circondariale è necessario dotarli di attrezzature di base, avendo a disposizione per ora solo una stanza con attacchi per le utenze, lavandini e celle frigorifere. Mancano impastatrice e forno, che potrebbero essere acquistati nell'ambito di questo progetto e diventare un "lascito" di Greccio 2023.

A livello di confezionamento, si propone un sacchetto per confezionarlo con la descrizione del progetto, una sorta di etichetta narrante che enfatizzi la bontà del progetto per gli aspetti di coinvolgimento dei produttori, dei panificatori e della amministrazione carceraria, nonché di tutti gli altri partner. Il progetto del packaging + etichetta potrebbe essere affidato ad una realtà consulenziale legata alla Regione Lazio, che sta lavorando per il progetto Food Innovation Hub, oppure lanciando un contest sul territorio. L'etichetta comunica il Comitato Greccio 2023, il suo nuovo logo, le principali iniziative di eventi e progetti per il territorio.

A livello di distribuzione, da individuare prima di tutto insieme al Comitato i luoghi (a partire da Greccio) e i momenti (legati al calendario di eventi generale), oltre che un punto fisso sicuramente dal periodo natalizio (a Greccio e Rieti). Poi, per la sua prospettiva ed anche per il suo aspetto "generativo" che ne può assicurare la sostenibilità nel tempo, da inserire in calendario e in mappatura luoghi ed eventi (da elaborare entro luglio 2023).

A seguire il piano economico di "vendita" della miscela ai panificatori del territorio.

La distribuzione può essere affidata alla nascente realtà nella casa circondariale di Rieti, favorendo così l'inclusione lavorativa dei detenuti, con il coordinamento della cooperativa sociale e di comunità Campagna Sabina, che a sua volta coinvolgerà eventuali altri partner sociali utili allo scopo.

A livello di comunicazione, da concordare e conciliare con il piano di comunicazione generale di Greccio 2023, prevedendo all'inizio una fase di coinvolgimento delle comunità, che potrebbe portare ad integrazioni progettuali (aspetto dinamico del progetto).

Fasi:

1. Stesura di dettaglio del progetto, con la definizione di tutti i partner (in condivisione con il Comitato Greccio 2023), delle modalità di adesione dei panificatori, delle modalità di gestione degli aspetti economici: maggio/giugno 2023
2. Sperimentazione della miscela e realizzazione del prototipo: a cura di Tularù e Fabrizio Fiorentini – maggio/giugno 2023
3. Condivisione con gli attori del territorio che producono grano: le 9 aziende agricole che fanno parte della Cooperativa Grani Antichi del reatino, Stefano Facioni di Poggio Mirteto produttore di grano Senatore Cappelli, Amatrice Terra Viva con i suoi 8 produttori, Collaralli di Fiamignano con il suo grano di biancola, Az. Agr. San Pastore con i suoi grani – maggio/giugno 2023
4. Divulgazione del progetto con le comunità locali del territorio e integrazione del progetto: giugno/luglio 2023
5. Test di produzione da Acqua e Farina: giugno 2023
6. Attivazione del laboratorio nella casa circondariale, con l'acquisto delle attrezzature necessarie: giugno/luglio 2023
7. Studio del packaging e dell'etichetta narrante: a cura di Campagna Sabina e di una consulenza specializzata – giugno/luglio 2023
8. Conferenza stampa di presentazione del progetto: fine luglio 2023
9. Presentazione del prototipo del "pane": fine agosto 2023
10. Produzione: da settembre 2023
11. Distribuzione: da ottobre 2023 (area test);
12. Distribuzione strutturata: da novembre 2023

2) I LABORATORI DEL PANE

Pane: parola-storia

Molto probabilmente il pane è stato tra i primi cibi cotti elaborati. Non era dono della natura, frutto di terra o preda di caccia: era il prodotto finale di un processo di combinazione e trasformazione di elementi naturali messo a punto dall'uomo. A tutte le latitudini del mondo il pane è sinonimo di cibo, e quindi di vita, della possibilità di vivere.

Dal latino *cum panis*, con il pane, vengono *compagno* e *compagnia*. Compagni sono quelli con i quali si mette in comune il pane: il gesto di mettere in comune il pane rende compagni, fa compagnia, costruisce la capacità di stare insieme. Il pane condiviso è sinonimo di amicizia e protezione, il segno della disponibilità a incontrarsi, anche tra sconosciuti.

Per fare il pane ci vuole la terra. Per fare il pane ci vuole l'acqua. Per fare il pane ci vuole l'aria. Per fare il pane ci vogliono anche le mani. Una lunga catena di mani, femminili e maschili, ha reso possibile il pane. Il gesto antico dell'impastare, delicato e deciso, tenero ed energetico, ritmico come una danza che impegna il corpo e alleggerisce la mente è uno dei segreti della bontà del pane e del suo fascino.

Per fare il pane ci vuole il fuoco. Per fare il pane ci vuole il tempo. (rif: "fame di pane", Slow Food Editore).
Tutti elementi francescani!

I laboratori del pane e i forni comunitari

Ritrovarsi insieme nello stesso posto per cuocere il pane. Recuperare la socialità dell'attesa e del lavoro condiviso per ottenere un prodotto buono, genuino, fatto con le proprie mani, e con le farine del proprio territorio.

Una volta c'erano anche nei nostri territori dei forni "comuni" o di comunità, e per Greccio 2023 possiamo recuperarne il senso attraverso laboratori del pane diffusi ed itineranti. A Greccio abbiamo intercettato 2 forni, privati, ma che potrebbero essere riaperti per l'occasione, oppure troviamo il modo di portarne uno temporaneo.

Cosa facciamo

Andiamo noi dove ci sono i forni, apriamo le case. Le giornate in cui facciamo il pane e creiamo comunità: diversi appuntamenti nel territorio della Valle Santa e in alcuni luoghi/cuore delle altre valli reatine, con laboratori comunitari di panificazione, guidati dai partner panificatori di territorio (Tularù, Fiorentini ed altri che verranno individuati), in collaborazione con Slow Food Rieti e la rete di Slow Grains, che si concludono con la condivisione del pane fatto insieme.

I luoghi individuati dovranno essere attrezzati con tavoli haccp (a nostra cura), e a seconda delle condizioni del forno con altre attrezzature utili al laboratorio.

Ipotesi di luoghi:

- Greccio (con il santuario e le sue frazioni)
- Contigliano
- Rivodutri
- Poggio Bustone (con il santuario)
- Labro
- Rieti
- Cantalice
- Gli altri 2 santuari francescani (La Foresta e Fonte Colombo)
- Valle Cupola (Turano)
- Un paese del Cicolano che abbia il forno
- Antrodoco
- Amatrice

E in occasione di specifici eventi:

- La festa della mietitura da Tularù (fine luglio)
- La fiera del peperoncino a Rieti (fine agosto)

I laboratori sono aperti a grandi e piccini, la comunità viene coinvolta nel suo insieme.

Scaletta di base:

- Benvenuto ai partecipanti
- Presentazione delle farine con le quali si farà il pane
- Attività di panificazione guidata
- Durante la cottura: racconti sul pane, la sua storia, i legami con il territorio, letture di testi correlati, eventuale musica, dialoghi sulle prospettive agricole del territorio
- Quando il pane è pronto: conviviale, abbinata all'organizzazione di un eat-in (come se si porta qualcosa e si condivide, insieme al pane)

Fasi:

- Individuazione di forni esistenti, sia attivi che fermi, sia in luoghi commerciali che privati, con la priorità a forni comunali e/o comunitari: maggio/giugno 2023
- Pianificazione dei laboratori con luoghi e date: giugno 2023
- Realizzazione laboratori: da luglio 2023 a marzo 2024

3) ITINERARI AGRICOLI-CULTURALI-TURISTICI

“Camminiamo e creiamo comunità”

Il pane ben si presta, come alimento trasversale, a comunicare la ricchezza culturale del patrimonio tangibile e intangibile di un luogo, di una comunità. Esso è infatti tra i pochi alimenti che, per la loro utilità e versatilità simbolica, hanno formato per anni la grammatica più elementare del rapporto tra uomo e ambiente. Pane segno, pane sacro, pane rituale, pane sociale, pane comunitario, pane per le feste e per tutti i giorni.

Da ottobre a marzo 2023 si possono proporre, ad abitanti e turisti, degli itinerari agricoli-culturali-turistici, basati sull'approccio attuale del turismo esperienziale, da concepire attraverso un approccio di co-progettazione con le realtà del territorio:

- La DMO Restart Rieti, che coinvolge più di 40 Comuni e più di 200 attori del territorio (pubblici e privati)
- L'ASM con il suo Ufficio Turistico
- I giovani attraverso le organizzazioni giovanili dei Comuni interessati, i licei (a partire dall'IPSSEA Costaggini con i ragazzi dell'orientamento turistico), le facoltà universitarie
- Le guide turistiche
- Le organizzazioni di categoria
- Le associazioni culturali

Ci possiamo dare l'obiettivo di 4 o 5 itinerari, da programmare tra ottobre e marzo, che poi restano come “lascito” al territorio, cioè prodotto messo a punto e riproponibile in modo stabile e continuativo.

Nel programmare gli itinerari verranno raccolti materiali culturali anche sulla storia del grano dei nostri territori, che legherà i vari elementi ambientali (acqua, terra, fuoco, etc). Per Greccio 2023 potrebbero essere realizzati dei pannelli (arte, poesie, brani letterari, dipinti, foto) da esporre a Greccio fino a marzo 2024, per poter invece distribuirli lungo gli itinerari individuati e farlo diventare un museo diffuso sul pane e il suo territorio.

La co-progettazione verrà sviluppata presso Le Tre Porte a Rieti, mappata come “civic place, luogo del Noi” da Fondazione Italia Sociale, un luogo pubblico e sempre aperto che esporrà man mano lo sviluppo dei gruppi di lavoro.

Fasi:

- Convocazione pubblica a partecipare alla co-progettazione degli itinerari: giugno 2023
- Svolgimento della co-progettazione: luglio/agosto 2023
- Approvazione degli itinerari: fine agosto 2023
- Promozione degli itinerari: settembre 2023
- Realizzazione: ottobre 2023 – marzo 2024

RIEPILOGO DELL'APPLICAZIONE DEI PRINCIPI, DEI VALORI E DELLE METODICHE DI GRECCIO 2023:

- Cocreazione e coproduzione:
 - o Il pane nasce da un'idea condivisa con la Filiera dei Grani Antichi e prevede il coinvolgimento diffuso dei produttori locali, oltre che delle amministrazioni locali ad essi collegate
 - o I laboratori saranno messi a punto attraverso una ricerca/consultazione nei territori, sempre a partire dalle comunità locali esistenti
 - o Gli itinerari nascono dal lavoro comune previsto presso Le Tre Porte
- Sviluppo di reti innovative:
 - o Il pane unirà il forno professionale di Fiorentini con il nascente forno presso la casa circondariale e creerà una nuova realtà di rete diffusa tra tanti attori (che potremo chiamare “Rete del Pane di Francesco”)
 - o I laboratori daranno vita ad un nucleo permanente di formatori locali che potranno proseguire nel tempo
 - o Gli itinerari andranno a consolidare lo sviluppo delle reti turistiche nate da poco, attraverso un modello esperienziale attuale che ancora non esiste sul territorio, con l'innovazione di renderlo “bene comune”
- Composizione di calendari e palinsesti:
 - o Il pane, nella sua distribuzione, avrà un focus legato ad una programmazione di appuntamenti ed eventi
 - o I laboratori sono strutturati attraverso uno specifico calendario ed un format caratterizzante
 - o Gli itinerari hanno la loro calendarizzazione
- Educazione e formazione di nuovi operatori culturali e sociali:
 - o Il pane porta ad una formazione specifica per i detenuti della casa circondariale e per i panificatori che approcceranno l'utilizzo di una miscela di farine locali, ben altra cosa da quelle industriali, che li solleciterà ad uno sviluppo produttivo interessante per le produzioni locali e con risvolti di promozione dell'agrobiodiversità locale
 - o I laboratori portano ad una formazione integrata di “animatori” che dovranno unire la pratica della panificazione con l'animazione culturale
 - o Gli itinerari portano a creare una competenza di promozione turistica innovativa per il nostro territorio
- Impatti ed eredità per il futuro:
 - o Il pane:
 - Un forno permanente nella casa circondariale, dando prospettive di capacità di futuro ed inclusione sociale ad una comunità svantaggiata
 - Un prodotto che oltre ad essere di promozione e di “costruzione di senso”, diventa volano economico di alto significato per tanti operatori economici nel territorio
 - o I laboratori:
 - Ripetibili nel tempo e scalabili in tutta la provincia di Rieti
 - o Gli itinerari:
 - Una nuova modalità di concepirli, sia per il largo coinvolgimento degli attori del territorio, sia per gli ambiti che costituiranno il percorso esperienziale

BUDGET

- Coordinamento e definizione del progetto, comprensivi dell'organizzazione generale, a cura di Campagna Sabina: € 5.000 iva inclusa

IL PANE

- Materia prima per la sperimentazione e realizzazione del prototipo, a cura di Tularù ed Acqua e Farina: € 500
 - Studio del packaging e dell'etichetta narrante, a cura di consulenza esterna: € 1.200
 - Realizzazione dei primi 1.000 pani, comprensivi di packaging e confezionamento/etichetta, da usare nei momenti istituzionali: € 6.000
 - Acquisto attrezzature usate per la casa circondariale: € 5.000
- Totale: € 12.700 iva inclusa

I LABORATORI

- Costituzione del gruppo di guide panificatori, attraverso incontri e call sul territorio; rimborso spese per le guide/formatori individuati: € 200 a laboratorio x 15 incontri= € 3.000
 - Materiale per i laboratori: € 200 x 15 incontri = € 3.000
- Totale: € 6.000 iva inclusa

GLI ITINERARI AGRICOLI-CULTURALI-TURISTICI

- Rimborso spese per sopralluoghi e materiali di consumo per la parte di co-progettazione: € 700 iva inclusa

TOTALE GENERALE: € 24.400 iva inclusa

Da questo budget sono esclusi i costi della comunicazione, che si immagina abbia un budget dedicato, e i costi della realizzazione dei pannelli/mostra culturale prototipo del museo diffuso sul pane, che si stima nell'ordine di 15.000 € (Coordinamento artistico: € 2.500; Realizzazione pannelli: ipotesi 20 pannelli/totem x € 600 cd: € 12.00; Trasporto e installazione a Greccio: € 500)



Campagna Sabina Soc. Coop. Soc.
Via della Verdura 21/25
02100 Rieti
PI/CF 01112880578

Nata a dicembre 2013 da un gruppo di volontari di Slow Food Rieti, la cooperativa sociale ONLUS – riconosciuta come cooperativa di comunità da Confcooperative – è a prevalenza femminile e si è posta la missione di abbinare l’inclusione lavorativa di persone svantaggiate alla costruzione di un modello di economia sociale e civile diffusa su tutto il territorio provinciale basata su cibo-turismo-cultura e su modelli generativi di reddito attraverso le attività di rete con i piccoli produttori (è capofila della Filiera Agricola Sabina e Valli Reatine) e l’apertura e la gestione di una “casa della comunità”, Le Tre Porte, in cui si abbina la vendita dei prodotti locali alla ristorazione, oltre a mettere a disposizione gratuitamente lo spazio per qualsiasi attività (di accoglienza, culturale, di promozione) venga proposta dalla comunità. Fondazione Italia Sociale ha mappato Le Tre Porte tra i civic place/luoghi del noi, ed è l’unica nel territorio laziale, a parte Roma che ne ha 4.

La cooperativa ha anche contribuito alla strategia dell’Area Interna Monti Reatini per lo sviluppo della parte agroalimentare e nel 2015, tra il resto, è stata promotrice del progetto “Provincia di Rieti capace di futuro con cibo, turismo, cultura” che ha partecipato ad EXPO, coinvolgendo 16 comuni, 2 comunità montane, l’istituto alberghiero, i ristoratori, i produttori, le associazioni del territorio. Nel 2020 ha partecipato allo slow hackaton promosso da Ashoka per progetti di innovazione nelle aree interne, vincendo una menzione speciale.

Oltre a questo sono sviluppati costantemente nuovi progetti di rete e coinvolgimento delle comunità locali.

CAMPAGNA SABINA Società Cooperativa Sociale
Via della Verdura 21/25, 02100 Rieti – tel. 0746 272416
C.F./P.I. 01112880578 – Iscr. REA: RI-69229