



Rinaldo, Diego, EM Lyon Business School
Gioia, Paola, Kedge Business School,
Francia
Foro Origine, Diversité et Territoires
Taller n°3, Sesión n°3



Valposchiavo 100% Local y Ecológico, Patrimonio de la UNESCO e Inteligente: Una historia de amplificación e institucionalización de señales débiles

Valposchiavo, un valle de lengua italiana situado en el sur del cantón suizo de los Grisones, está atravesado por el Ferrocarril Rético, que en 2008 fue reconocido, junto con su paisaje circundante, como Patrimonio Mundial de la UNESCO. Ya en la década de 1990, el 60% de la superficie agrícola del valle fue certificada como ecológica. En la década de 2000, el Museo local adquirió la Casa Tomé, un caserío del siglo XIV que se convirtió en un escaparate experiencial del patrimonio del centeno y el alforfón de la zona. Esto facilitó el desarrollo en 2015 de una marca territorial local, pilotada por la organización turística Valposchiavo Turismo. En la actualidad, más de 150 productos están certificados como 100% producidos localmente y elaborados íntegramente con ingredientes locales (etiqueta 100% Valposchiavo) o elaborados mayoritariamente con productos locales (Fait sü in Valposchiavo). A finales de 2017, 14 agricultores/productores de alimentos locales, junto con Valposchiavo Turismo, constituyeron además la asociación "100% (Bio) Valposchiavo". La idea de convertir toda la agricultura local en ecológica había circulado en Valposchiavo desde la década de 1990 y durante los años más del 90% de la producción agrícola local se había convertido en ecológica. En 2012, la región de Valposchiavo y el Grupo Operativo del Fondo Agrícola elaboraron un proyecto preliminar de desarrollo regional, que se presentó en 2015 a la Confederación Suiza, que lo aprobó en 2019. El proyecto apoyará la conversión a la producción ecológica de las pocas explotaciones que aún adoptan métodos convencionales, y financiará iniciativas de comercialización y la construcción de las infraestructuras de transformación de alimentos que faltan en el Valle.

A lo largo de los años, el centro de competencia local Polo Poschiavo participó en varios proyectos Interreg, como E.C.H.I. (2009-2015) y AlpFoodway (2016-19), construidos en torno a la noción de Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI), que ayudaron a hacer circular la idea de que los conocimientos tradicionales y los paisajes productivos podían ser un activo para el desarrollo de Valposchiavo. Esto allanó el camino para la participación local en la inscripción del arte de la piedra en seco, los conocimientos y las técnicas en la Lista Representativa del PCI de la Humanidad de la UNESCO (2018), y de una candidatura en curso para la inscripción en la misma lista del Patrimonio Alimentario Alpino. Otro proyecto en curso, "Valposchiavo Smart Valley



Rinaldo, Diego, EM Lyon Business School
Gioia, Paola, Kedge Business School,
Francia
Foro Origine, Diversité et Territoires
Taller n°3, Sesión n°3



Bio", contribuirá a salvaguardar y valorizar el paisaje del Valle, mediante el codesarrollo de un hipermapa interactivo a través de un proceso participativo que creará las bases para una certificación Smart Valley Bio y el posible desarrollo de un Sistema de Patrimonio Agrícola de Importancia Global (SIPG) alpino.

Este estudio longitudinal investiga la aparición e institucionalización de las diversas iniciativas de diferenciación territorial que han contribuido a la creciente reputación de Valposchiavo entre los turistas, los académicos y los responsables políticos. Algunas, basadas en proyectos, tuvieron un carácter más transitorio que otras, que encontraron hogares institucionales que aseguraron su sostenibilidad más allá de los individuos que las respaldaban. Estas iniciativas, que discurren en paralelo y a menudo se apoyan unas en otras, constituyen un mosaico difícil de desentrañar, construido en torno a conceptos clave de gran atractivo (100% ecológico, 100% local, patrimonio alimentario, paisaje productivo, valle inteligente). Su naturaleza polisémica y sus significados cambiantes ayudaron a federar a los actores locales hacia una visión común del futuro, a superar el escepticismo de las partes interesadas con aversión al riesgo, a atraer el interés y la financiación pública externa y, en última instancia, a dar estabilidad a las iniciativas construidas en torno a ellos. El caso también muestra que la identificación de las señales débiles es una tarea difícil, que se lleva a cabo más fácilmente con el beneficio de la retrospectiva. Su amplificación requiere a menudo una mirada externa que pueda situar las iniciativas locales como parte de las tendencias globales y valorizarlas como mejores prácticas. De forma un tanto irónica, el propio Valposchiavo se ha convertido en un amplificador de señales débiles, como atestigua el creciente interés académico y los frecuentes viajes de estudio organizados por otras comunidades que quieren replicar el modelo de Valposchiavo.

Referencias bibliográficas

AlpFoodway (2019), Vision Paper: Alpine Food Heritage as a Lever for Sustainable Development in Peripheral Mountain Areas. Available online, https://www.alpine-space.eu/projects/alpfoodway/project-results/wp4_af_vision_paper.pdf

Luminati, C., Rinaldo, D. (2021), "The 100% Valposchiavo Territorial Brand: Case Study and Lessons Learned", in Mountain Partnership, *Mountain Farming Systems: Seeds for the Future*, forthcoming.



Origine
Diversité
Territoires

Rinaldo, Diego, EM Lyon Business School
Gioia, Paola, Kedge Business School,
Francia
Foro Origine, Diversité et Territoires
Taller n°3, Sesión n°3



Rinaldo, D., Teston, F., Luminati, C., Isepponi, D., Ladinek Lozej, S., Logar, E., Godina Golija, M., Bondi, U., Antonacci, A., and Scolozzi, R. (2021), *100% Local: A Territorial Development Model based on the Valorization of agri-food products fully produced and processed locally*, Final Report of the 100% Local Alpine Region Preparatory Action Fund project "100% Local". Forthcoming, www.100local.eu

Rinaldo, D. (2019), *Guidance Paper on the Successful Valorization of the Alpine Food Heritage*, AlpFoodway report. Available online, https://www.alpine-space.eu/projects/alpfoodway/project-results/wp2_o.t2.1_guidancepapertosuccessfullycommercializealpinefoodheritage.pdf

Rinaldo, D. et al. (2018), *Map of Alpine Food Heritage Valorization Practices across the Alpine Space*, AlpFoodway report. Available online, https://www.alpine-space.eu/projects/alpfoodway/project-results/wp2_map_ich_commercial_valorisation_practices.pdf