La Castagna: dal Bosco alla Birra

Sviluppo di un'offerta turistica nell'Alto Reno
Filo conduttore: **la castagna,** dalla raccolta alla trasformazione.

Contesto

Nell'Appennino Bolognese domina la castagna: questo frutto, nei secoli, è stato fonte di ricchezza e sostentamento consentendo alle popolazioni di vivere sul territorio.
La castagna rappresenta tutt'oggi una risorsa: è un'ingrediente centrale nella gastronomia ed i castagneti, e la loro cura, danno significato al paesaggio e alle relazioni con la vita e cultura dell'uomo in montagna.

Il Consorzio Castanicoltori, Comune Granaglione, Università Bologna e Fondazione Cassa di risparmio in Bologna, avviarono nel 2004 un progetto per il recupero colturale del castagno che culminò nella realizzazione di "**Beltaine, birra artigianale alle castagne**": un prodotto che identifica il territorio e ne rilancia il suo frutto tipico.
La castagna diventa l'i**ngrediente innovativo** nella produzione di birra artigianale.
La birra trova la sua **eccellenza** proprio nell'ingrediente che la caratterizza.

Oggi il microbirrificio, gestito dalla "Beltaine soc. cooperativa", produce **sei tipi di birra,** quattro alle castagne e due al farro con ingredienti esclusivi: l'acqua arriva dalla sorgente (il birrificio è il primo utilizzatore dalla fonte verso valle), castagne e farro dall'Appennino.
I **prodotti Beltaine** promuovono in modo originale Granaglione che, dai suoi 780 metri s.l.m. è conosciuto in tutt'Italia per la sua **eccellenza enogastronomica**.

Offerta Turistica

Una giornata tra i luoghi della birra insieme alla sua gente: Parco Didattico, Caniccio e Microbirrificio.

Parco (loc. varano)
Un castagneto di nove ettari dedicato alla **castanicoltura: un agronomo** accompagnerà il pubblico in cinque percorsi didattico-dimostrativi: Giardino Forestale, Castagneto da Legno, Tradizionale da frutto, Sperimentale, Civiltà del Castagno.

Caniccio (Granaglione)
Essiccatoio per 150 quintali di castagne, alimentato con fuoco. Insieme ai castanicoltori si potrà ammirare l'essiccatura tradizionale.

Microbirrificio (Granaglione)
Un birrario accompagnerà il pubblico nelle sale di cottura e filtraggio, fermentazione e maturazione, imbottigliamento ed etichettatura spiegando il processo produttivo e la nascita della birra. Degustazione finale

Obiettivi

- riscoprire i valori culturali connessi al castagno
- salvaguardare le tradizioni
- rilancio turismo rurale in Appennino
- sviluppo del BeerTourism
- connettere gli stakeholder della comunità locale coinvolgendoli nell'offerta
- lungo termine: sviluppare offerte legate a trekking/cicloturismo e benessere (terme/yoga) sull'AltaVia Dei Parchi

Pubblici
- cittadini di Bologna e Provincia
- turisti italiani e stranieri

Sostenibilità:
Granaglione dista 9 km da Porretta: l'offerta si puo' valorizzare scegliendo la **mobilità sostenibile.** I gruppi raggiungono Porretta in treno e Beltaine organizza un servizio navetta per gli spostamenti coinvolgendo una realtà del territorio.

Beltaine, grazie agli strumenti LifeGate (ZeroImpactWeb o ImpattoZero), calcolerà le emissioni di CO_2 della stampa del materiale promozionale e/o dell'impatto del sito internet, **compensando** con la piantumazione di castagni nel territorio o di altri alberi nel pianeta.

Il materiale sarà stampato su **carta riciclata.**

Comunicazione
- Sito web: miglioramento e implementazione lingua inglese
- Restyling materiale di comunicazione istituzionale
- Creazione e stampa materiale promozionale offerta turistica in più lingue
- Realizzazione materiale audiovisivo per Youtube e storytelling su SocialNetwork

Tempistiche 2016
Progettazione primavera
Diffusione: fine primavera /estate
Realizzazione: autunno, periodo di caduta delle castagne.

Referente Progetto:
Annalisa Bonvicini