



unesco

Biosphere Reserve

SILA

Agricoltura, forestazione e ruralità nella Riserva della Biosfera Sila

La riscoperta di un importante riconoscimento per questo territorio

DI COSA PARLEREMO OGGI:

- **Conosciamo la Riserva della Biosfera Sila**
- **Progetti di agricoltura, forestazione e ruralità nelle Riserve della Biosfera italiane**
- **Verso il piano d'azione della Riserva della Biosfera Sila**
- ***Domande e risposte***

CONOSCIAMO LA RISERVA DELLA BIOSFERA MAB UNESCO SILA

COS'È IL PROGRAMMA MAB UNESCO?



Il Programma «**Man & Biosphere**» dell'UNESCO, sostiene e valorizza i territori in cui le comunità perseguono, mediante studio e ricerca, **approcci innovativi allo sviluppo economico, adeguati da un punto di vista sociale e sostenibili da un punto di vista ambientale.**

Il Programma MAB è **proiettato nel futuro, ma agisce concretamente nel presente.**



1971- 2021 50 ANNI DEL PROGRAMMA MAB UNESCO
Precursore dello sviluppo sostenibile



UNA RETE MONDIALE DI ECCELLENZE

738



Riserve della
Biosfera

Presenti in 134
paesi



22 Riserve della
Biosfera Transfrontaliere



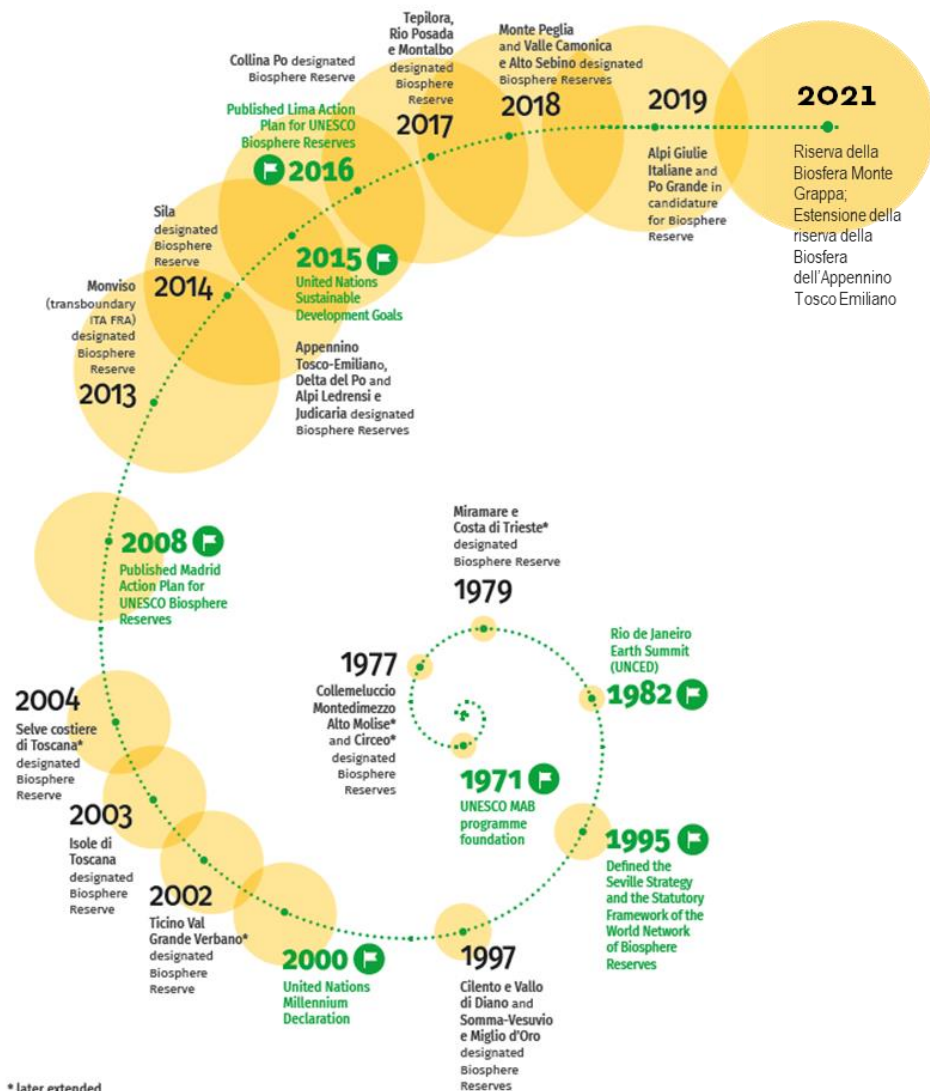
2 Riserve della
Biosfera Transcontinentali



unesco **SILA**
Biosphere Reserve


Punto 3

RISERVE DELLA BIOSFERA IN ITALIA: UNA RETE IN CRESCITA



Negli ultimi **10 anni** sono state nominate ben **12** **Riserve della Biosfera** in Italia

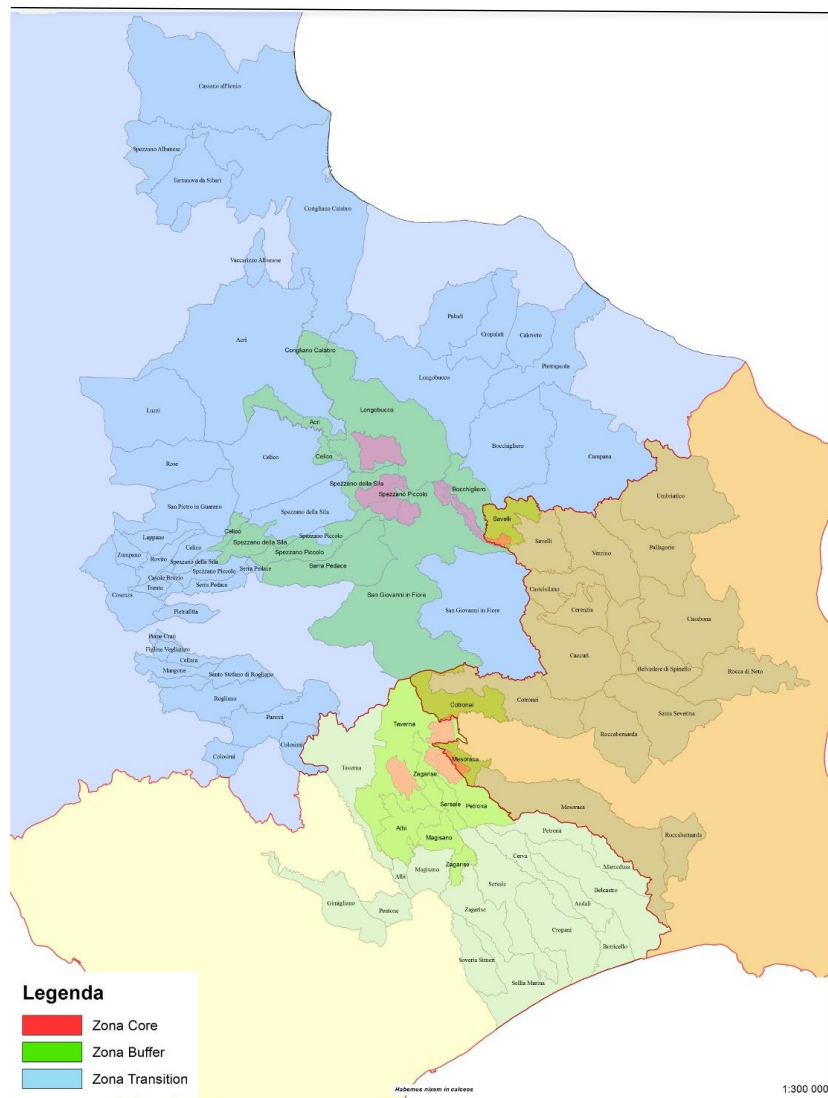


LA RISERVA DELLA BIOSFERA SILA

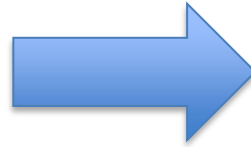
Il riconoscimento riguarda **63 Comuni**
in 3 Province *(di cui 17 fanno parte del Parco Nazionale)*

ACRI, ALBI, ANDALI, BELCASTRO, BELVEDERE, SPINELLO, BOCCHIGLIERO, BOTRICELLO, CACCURI, CALOVETO, CAMPANA, CASABONA, CASALI DEL MANCO, CASSANO ALL'IONIO, CASTELSILANO, CELICO, CELLARA, CERENZIA, CERVA, COLOSIMI, CORIGLIANO – ROSSANO, COSENZA, COTRONEI, CROPALATI, CROPANI, FIGLINE VEGLIATURO, GIMIGLIANO, LAPPANO, LONGOBUCCO, LUZZI, MAGISANO, MANGONE, MARCEDUSA, MESORACA, PALLAGORIO, PALUDI, PARENTI, PENTONE, PETRONA', PIANE CRATI, PIETRAFITTA, PIETRAPAOLA, ROCCA DI NETO, ROCCABERNARDA, ROGLIANO, ROSE, ROVITO, SAN GIOVANNI IN FIORE, SAN PIETRO IN GUARANO, SANTA SEVERINA, SANTO STEFANO DI ROGLIANO, SAVELLI, SELLIA MARINA, SERSALE, SOVERIA SIMERI, SPEZZANO ALBANESE, SPEZZANO DELLA SILA, TAVERNA, TERRANOVA DA SIBARI, UMBRIATICO, VACCARIZZO ALBANESE, VERZINO, ZAGARISE, ZUMPANO.

La Riserva della Biosfera ha una
superficie di **335 mila ettari** e vi
vivono circa **386mila abitanti**



2014
l'**UNESCO**
riconosce la
SILA
«**Riserva della Biosfera**»
nell'ambito del programma
«**Man & Biosphere**»



2024
la **SILA**
richiederà all'
UNESCO
il rinnovo decennale del
riconoscimento a
«**Riserva della Biosfera**»

Dal 2004 ad oggi lo sviluppo sostenibile è passato da essere una tematica «di nicchia» ad essere uno dei mainstream in ambito politico, economico e sociale



Presenza di consapevolezza sui cambiamenti climatici



La sostenibilità orienta la maggior parte dei finanziamenti europei



UE – Recovery Plan – Transizione Green

I PROSSIMI PASSI 2022-2024



2022-2024

è importante avviare un percorso di **riscoperta e valorizzazione** del RICONOSCIMENTO DELLA SILA A RISERVA DELLA BIOSFERA MAB UNESCO, sia per coglierne da subito le **importanti opportunità** ad esso connesse, sia per garantire un esito positivo all'iter di **rinnovo decennale** di tale riconoscimento

CICLO DI WEBINAR TEMATICI



WEBINAR TEMATICI

TURISMO

Mercoledì 21 settembre, ore 15.00

GIOVANI

Martedì 27 settembre, ore 17.30

SCUOLA UNIVERSITÀ ED ENTI DI RICERCA

Giovedì 29 settembre, ore 15.00

MUSEI E LUOGHI DELLA CULTURA MATERIALE E IMMATERIALE

Lunedì 3 ottobre, ore 15.00

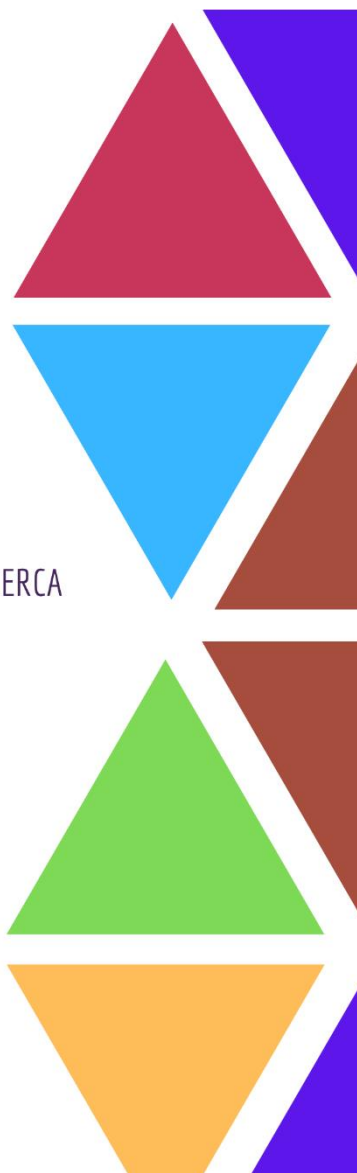
ASSOCIAZIONISMO AMBIENTALE, CULTURALE E SPORTIVO

Lunedì 10 ottobre, ore 18.00

FORESTAZIONE, AGRICOLTURA E RURALITÀ

Giovedì 13 ottobre, 16.30

Incontri online, gratuiti e aperti a tutti!
Per maggiori informazioni: info@parcosila.it
o sul sito www.parcosila.it



21 settembre 2022 ore 15.00:

Turismo e attività outdoor

27 settembre 2022 ore 17.30

Giovani

29 settembre 2022 ore 15.00

Scuola, formazione, università

3 ottobre 2022 ore 15.00

Cultura materiale e immateriale

10 ottobre 2022 ore 18.00

Associazionismo

13 ottobre 2022 ore 16.30

Agricoltura e ruralità

PROGETTI DI AGRICOLTURA, FORESTAZIONE E RURALITA' NELLE RISERVE DELLA BIOSFERA

Biosphere Reserve Alpi Ledrensi e Judicaria



The Dolomites



Prehistoric Pile Dwellings
around the Alps



UNESCO
Global Geoparks
Adamello Brenta

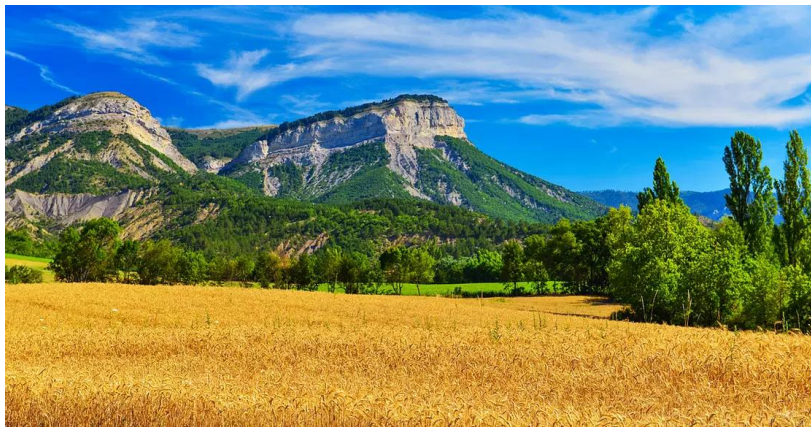


YEAR OF DESIGNATION
2015

AREA
47,427 ha terrestrial

COORDINATOR
Consorzio dei Comuni BIM
Sarca Mincio Garda

LA FILIERA DEI CEREALI DELLE GIUDICARIE



<https://www.youtube.com/watch?v=RHuBV30TUwM>



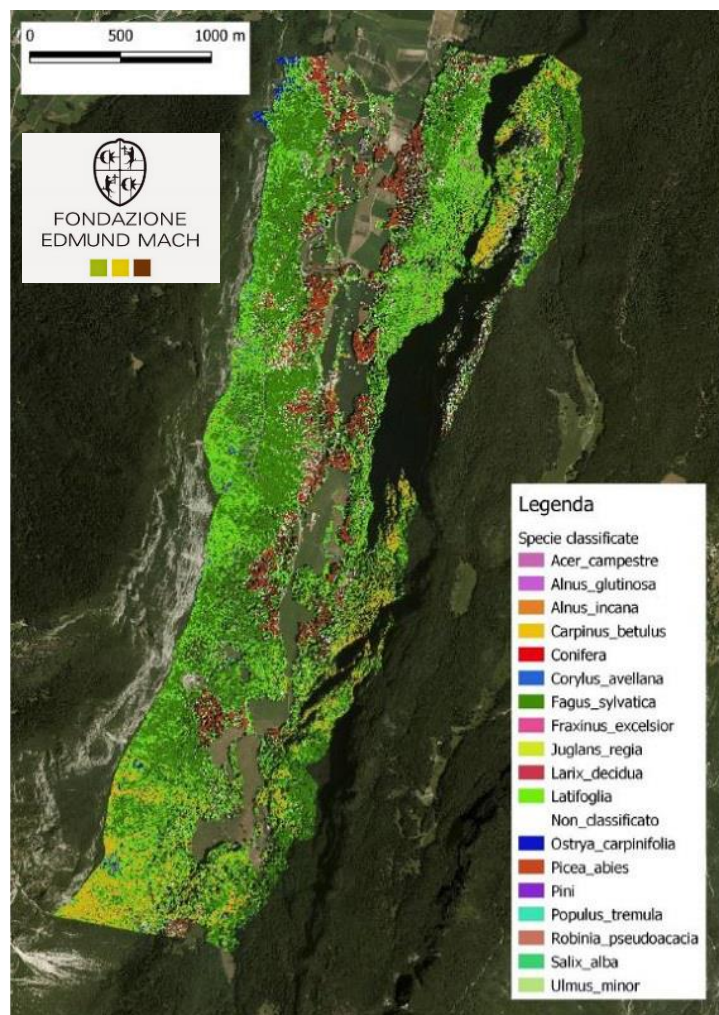
Slow Food®
Giudicarie

Il progetto si pone l'obiettivo di costruire una filiera del cereale nel territorio di montagna Alpi Ledrensi e Judicaria. Il ciclo di produzione include la coltivazione del cereale (soprattutto grano tenero e farro), la trasformazione della materia prima, la produzione e vendita di derivati (pane in primis). La filiera include agricoltori, artigiani mugnai e panificatori, promotori del valore dell'alimentazione e del territorio della Riserva della Biosfera.

Principali obiettivi del progetto:

- Introdurre forme di coltivazione a basso impatto ambientale.
- Strutturare una filiera che permetta la trasformazione in loco e quindi l'incremento del valore aggiunto di prodotti del territorio.
- Produrre cibo di qualità a filiera corta.
- Proporre prodotti simbolo di un territorio.
- Creare una connessione tra contadini, panettieri, trasformatori e alberghi, ristoranti e punti vendita.

CENSIMENTI CASTAGNETI E NOCETI



La Riserva di Biosfera Alpi Ledrensi e Judicaria è caratterizzata da un'elevata varietà di piante ed ecosistemi di interesse naturalistico. In passato alcune latifoglie nobili come il castagno ed il noce sono state ampiamente utilizzate nella Riserva di Biosfera come fonte di reddito. In seguito all'abbandono di queste attività, noceti e castagneti si sono progressivamente ridotti. Per la classificazione delle specie forestali si impiegherà un approccio innovativo basato su **immagini di telerilevamento iperspettrale**. L'elaborazione delle informazioni contenute in queste immagini permetterà di **distinguere le specie in base al diverso contenuto di clorofille** e pigmenti nelle foglie e nella struttura. Castagno e noce verranno censiti in tutta la Riserva di Biosfera. La caratterizzazione dei genotipi/ecotipi di interesse per castagno e noce si baserà sulla determinazione della variabilità genetica e della composizione di metaboliti in foglia e frutto.

Biosphere Reserve Delta del Po



Ferrara, City of the Renaissance
and its Po Delta



YEAR OF DESIGNATION
2015

AREA
139.398 ha terrestrial

COORDINATOR
Parco Regionale Veneto
del Delta del Po

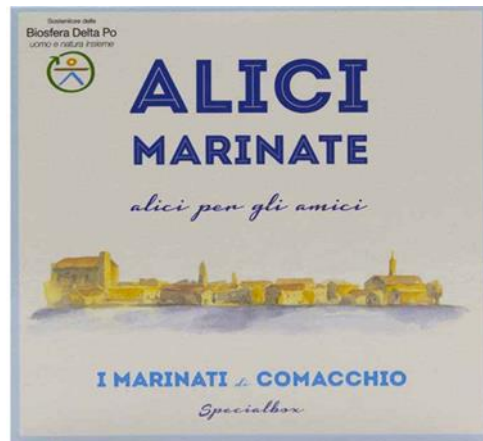
SOSTENITORE DELLA BIOSFERA DELTA PO



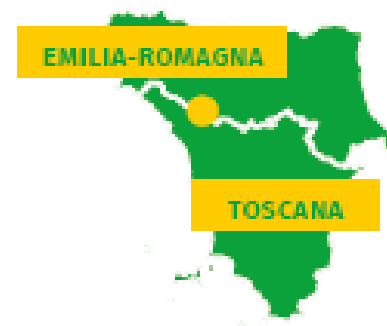
Sostenitore della
Biosfera Delta Po
uomo e natura insieme

La Riserva della Biosfera Delta del Po ha ideato un proprio «logo commerciale» che concede ad aziende ed organizzazioni che diventano **"Sostenitore della Biosfera Delta Po"**.

I sostenitori possono utilizzare il brand della Riserva della Biosfera anche sui propri prodotti in commercio sottoscrivendo un "patto" attraverso cui si impegnano a perseguire i valori ambientali, sociali ed etici del Programma MAB, tendendo al miglioramento continuo delle proprie performance, ciascuno in base al proprio unto di partenza.



Biosphere Reserve Appennino Tosco-Emiliano



YEAR OF DESIGNATION
2015

AREA
223.229 ha terrestrial

COORDINATOR
Parco Nazionale
Appennino Tosco-Emiliano

LIFE AGRICOLTURE



Indagare le potenzialità dell'agricoltura connessa all'allevamento del bestiame contro il cambiamento climatico generato dalla degradazione del suolo nell'Appennino Emiliano

Attività per:

- Introdurre buone pratiche agronomiche di gestione sostenibile del suolo in aree montane soggette a dissesto idrogeologico e abbandono,
- dimostrare che è possibile utilizzare e/o recuperare suoli agricoli marginali e instabili tornando a una più capillare **cura del territorio agricolo**, salvaguardando e ripristinando le **riserve di carbonio organico del suolo** (SOC), coinvolgendo: Aziende zootecniche per la produzione di formaggio (principalmente Parmigiano Reggiano DOP e pecorino).



Drenaggi



Manutenzione
strade di accesso
al campo



Piattaforme per
la maturazione
del letame



Taglio selettivo per
contenere la vegetazione
invasiva



Rimozione massi
limitanti le attività
agricole dal campo



Pulizia e
rimodellamento dei
fossi di scolo





Un credito di sostenibilità è il riconoscimento di un valore di mercato al beneficio multiplo fornito da un servizio ecosistemico al genere umano

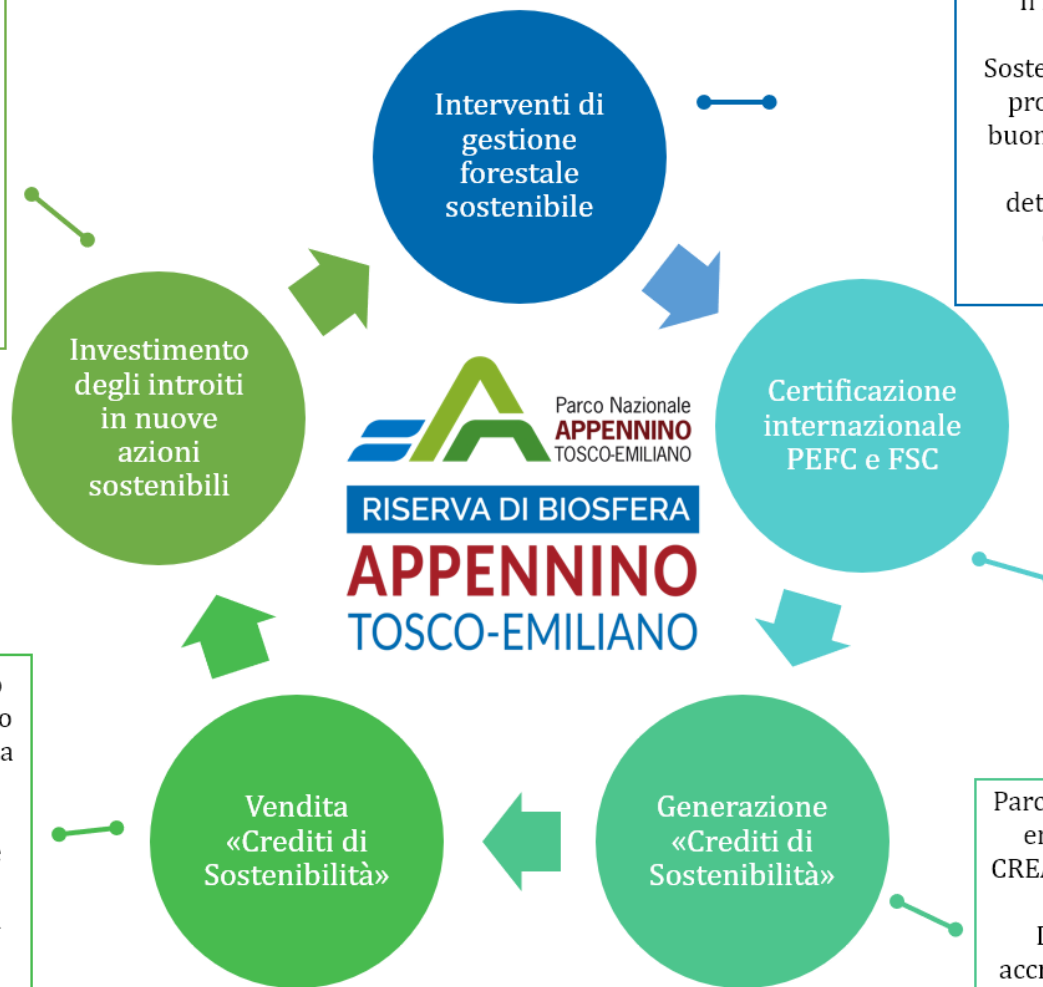
Un credito di sostenibilità corrisponde ad una tonnellata di CO₂ equivalente evitata o assorbita.

Piattaforma compravendita **CREDITI DI SOSTENIBILITÀ**

Parco Nazionale e Riserva di Biosfera "Appennino tosco-emiliano"

Gli introiti generati dalla vendita dei «Crediti di Sostenibilità» vengono in parte erogati ai proprietari forestali i cui comportamenti virtuosi li hanno generati e, in parte, reinvestiti dal Parco nazionale a favore di nuovi progetti di Gestione Sostenibile/Responsabile delle foreste.

Il Parco nazionale, promuove la Gestione Forestale Sostenibile/Responsabile e sostiene i proprietari forestali nell'adottare buone pratiche, migliorative rispetto alla gestione ordinaria, che determinano un incremento nella capacità di generare servizi ecosistemici.



I «Crediti di Sostenibilità» vengono venduti ad imprese che li acquistano in modo volontario, nell'ambito della propria responsabilità sociale di impresa, al fine di sostenere la Gestione Sostenibile/Responsabile delle foreste dell'Appennino tosco-emiliano e di neutralizzare i propri impatti ambientali che ancora non riescono a ridurre o eliminare.

La Gestione Sostenibile/Responsabile delle foreste della Riserva di Biosfera Appennino tosco-emiliano, così come l'impatto generato sui servizi ecosistemici, viene certificata secondo gli standard di certificazione internazionali PEFC e FSC.

Parco nazionale dell'Appennino tosco-emiliano, in collaborazione con il CREA e il proprio Comitato Scientifico, sulla base di uno specifico Disciplinare, identifica, calcola, accredita e rende univoci i «Crediti di Sostenibilità».

*Fino ad Ottobre 2022***PRENOTA**

*Manifesta l'interesse all'acquisto
dei crediti di sostenibilità,
dichiari il quantitativo e blocchi il prezzo*

*Novembre 2022***ACQUISTA**

*Il Parco nazionale assegnerà i crediti disponibili
sulla base dell'ordine di arrivo delle prenotazioni*

*Dicembre 2022 in poi***COMUNICA**

*Una volta ottenuti i crediti di sostenibilità e il
relativo attestato, comunica ai tuoi stakeholder
l'iniziativa di responsabilità sociale*

I Crediti di Sostenibilità del Parco Nazionale e della Riserva di Biosfera "Appennino tosco-emiliano" saranno disponibili per la vendita a partire da Novembre 2022. Poiché il loro numero è limitato (soprattutto per questo primo anno di progetto) e l'interesse appare già oggi assai ampio, le organizzazioni interessate devono prenotarsi per l'acquisto dei crediti entro il 31 Ottobre 2022 dichiarando il quantitativo desiderato (**richiesta minima 30 crediti**) e l'importo offerto (**prezzo minimo 1 credito di sostenibilità = 33 € + IVA 22%**).

MEL API ED APICOLTORI NELLE RISERVE DI BIOSFERA del MEDITERRANEO



Grazie agli esiti di un progetto internazionale (MEL) che ha coinvolto apicoltori professionali e amatoriali del territorio della Riserva di Biosfera dell'Appennino Tosco Emiliano e di altre 4 Riserve di Biosfera mediterranee:

"Terres de Ebre" (Spagna),

"Valleé du Fango" (Francia),

"Jabal Moussa" (Libano) e

"Djebel Bou-hedma" (Tunisia), è cresciuta l'attenzione e l'interesse al ruolo fondamentale delle api per la conservazione della biodiversità e dell'apicoltura quale attività estremamente importante per le comunità dell'Appennino sia da un punto di vista culturale che economico.

Nell'ambito del progetto MEL si è costituita una rete informale degli apicoltori operanti all'interno della Riserva della Biosfera finalizzata allo scambio di conoscenze, esperienze e buone pratiche.

DOLCE FARINA



Dolce & Farina

SABATO 8 DICEMBRE 2018

ore 17.00

Passo del Cerreto - Ristorante Giannarelli
Centro Visita del Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano

TERZO CONTEST
TRA I PRODUTTORI DI FARINA DI CASTAGNE
REALIZZATA CON METODO TRADIZIONALE
DA EMILIA E TOSCANA

- Laboratorio gastronomico con i produttori di farina di castagne e i ristoratori del circuito a Km 0 della Riserva MAB UNESCO
- Analisi sensoriale del prodotto da parte di una giuria di esperti
- Degustazione delle farine concorrenti cucinate con piatti tradizionali a Km 0
- Rievitazione di un piatto della tradizione a cura di uno Chef

Dolce & Farina è un contest gastronomico tra i produttori di farina di castagne con metodo tradizionale, che si svolge tutti gli anni agli inizi del mese di Dicembre. Tre sono i momenti dell'evento:

- Un momento di analisi sensoriale del prodotto a cura di una giuria di esperti che valutano il colore, la granulosità, l'intensità olfattiva, la dolcezza
- Un momento dedicato alla degustazione delle farine concorrenti con piccoli assaggi prodotti dai ristoratori, con la realizzazione di diversi piatti a base di farine di castagne prodotte delle aziende in competizione, e realizzati dagli Chef delle strutture ricettive del Parco Nazionale: ristoranti, rifugi, aziende agrituristiche.
- Un momento di rivisitazione di un piatto della tradizione a cura di uno Chef rappresentativo dell'Appennino.

BOTTEGA BIOSFERA APPENNINO



Nasce da un convenzione tra Comune, Parco Nazionale e Cooperativa di Comunità di Rigoso (paesino di 36 residenti in un paesino dell'Appennino Parmense) una nuova bottega, che apre dopo 3 anni che aveva chiuso l'ultimo negozio.

La bottega vende al 90% prodotti del territorio della Riserva della Biosfera, scegliendo in primis le piccole produzioni artigianali con cui si viene sviluppato un rapporto consolidato che genera sinergie anche in occasione di eventi presso la bottega.

Solo i prodotti per la prima necessità dei residenti possono provenire dal territorio all'esterno della Riserva della Biosfera.

Nel banco frigo ci sono solo prodotti della Riserva della Biosfera.

Si offre inoltre un servizio informazioni al turista sul territorio della Riserva della Biosfera.

UPVIVIUM – CONTEST GASTRONOMICO

Le Riserve della Biosfera MAB UNESCO partner dell'edizione 2022 di UPVIVIUM sono:



Il contest eno-gastronomico tra Riserve di Biosfera che favorisce ed incrementa l'utilizzo delle produzioni agroalimentari locali nel settore ristorativo. Sensibilizza i ristoratori alla valorizzazione dei prodotti agro-alimentari del territorio nel presentare i propri menù agli ospiti e stimola forme di turismo eno-gastronomico. Nell'edizione 2022 sono 6 le Riserve di Biosfera a partecipare (tra cui la Sila) decine i ristoratori coinvolti, centinaia i produttori

Finale nazionale il 30/11 presso



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

UPVIVIUM – CONTEST GASTRONOMICO

CONCORSO ENOGASTRONOMICO a KM101

UPVIVIUM
BIOSFERA GASTRONOMICA A KM ZERO



Hai un ristorante? Un agriturismo?
Sei un produttore agro-alimentare?

Crea un Team,
"Progetta un piatto con i prodotti del tuo territorio,
associa una bevanda e prova a vincere
la fase locale del concorso!"

ISCRIVITI SUBITO è GRATIS!!

Scadenza Iscrizioni: Lunedì 26 Settembre 2022 - ore 12:00

**La fase nazionale del concorso si terrà il 30 novembre
presso la sede di ALMA, la prestigiosa scuola
di cucina italiana di Colorno (Pr)**

Per informazioni e iscrizioni: www.parcosila.it - 0984.537109



Ristoranti in concorso:

- Osteria creativa NUNU' con il piatto «tortello silano»
- U' Curtigliu con il piatto «Il Padellino»
- Fattoria Bio' con il piatto «Patata della Sila m'pacchiusa con crema di pecora e capra»
- La Pignanella con il piatto «patate e cicoria»
- La Terrazza sull'arvo con il piatto «Suino nero di Calabria al profumo di Terra Brutia»

Lunedì 17/10 webinar formativo aperto a tutti

Mercoledì 19/10 contest gastronomico per determinare il vincitore

Biosphere Reserve

Isole di Toscana



YEAR OF DESIGNATION
2003

AREA
28.500 ha terrestrial
66.090 ha marine

COORDINATOR
Parco Nazionale
Arcipelago Toscano

ATLANTE DEI PRODOTTI



La Riserva della Biosfera Isole di Toscana ha avviato un progetto finalizzato a promuovere le produzioni locali e il contributo delle aziende agricole e ittiche dell'Arcipelago Toscano in termini di sviluppo economico e di presidio territoriale.

Il progetto prevede cinque principali attività:

- **l'elaborazione di un disciplinare** di qualità/sostenibilità per le aziende agricole ed ittiche
- creazione di una **"rete di produttori"** che operino consapevolmente all'interno della Riserva della Biosfera.
- **"Atlante dei prodotti** della Riserva della Biosfera MAB UNESCO Isole di Toscana".
- l'individuazione di aziende agricole interessate a partecipare al progetto **"Coltivatore Custode"** per la produzione/propagazione di piante autoctone.
- definizione di un **"disciplinare di qualità/sostenibilità per i ristoranti e per gli esercizi commerciali** con vendita di prodotti locali".

Biosphere Reserve Valle Camonica Alto Sebino



Rock Drawings
in Valcamonica



YEAR OF DESIGNATION
2018

AREA
136.565 ha terrestrial

COORDINATOR
Comunità Montana
Valle Camonica

BIODISTRETTO DELLA VALCAMONICA



Il Bio-distretto di Vallecamonica – nella RB della Valle Camonica è **una rete tra aziende, comuni, popolazione**, ecc. che sviluppa:

- **Attività culturali** sui principi dell'agricoltura biologica ed il ruolo che essa ha per la resilienza dei territori «marginali»
- **Formazione** su come si fa agricoltura BIO per professionisti e no
- Connessione tra domanda e offerta a **filiera corta**
- **agricoltura sociale**
- **Sostegno ai giovani** nell'inserimento in agricoltura
- **gestione dei beni comuni**, per ridare vigore a modalità di gestione condivisa.

Biosphere Reserve Alpi Giulie Italiane



AREA

71.451 ha terrestrial

COORDINATOR

Ente parco naturale
delle Prealpi Giulie

LATTERIE TURNARIE



La tradizione delle latterie turnarie era un tempo diffusa in Friuli, nel Veneto, nel Trentino e in Slovenia.

Il sistema turnario venne istituzionalizzato nel 1880 con la sottoscrizione dello statuto della latteria di Collina a Forni Avoltri, poi decine di altre latterie sorsero su tutto il territorio friulano.

Si trattava di una modalità di gestione del latte facile ed economica, adatta alla produzione casearia di piccola scala tipica del territorio friulano, con numerosi allevatori sparsi in ogni borgata.



Il progetto dell'ecomuseo delle acque del gemonese – parte del piano di Azione della Riserva della Biosfera delle Alpi Giulie – vuole riscoprire il modello turnario, che ricalcava e formalizzava l'usanza antica di mettere assieme il latte di più famiglie e caseificare collettivamente, con lo stesso principio della panificazione che avveniva in ogni borgata.

FESTA DEL BROVADAR



La Festa del Brovadar si svolge da alcuni anni a Dordolla, una frazione di Moggio Udinese. Il "brovadar" è un piatto povero a base di rape, tipico della Vall'Aupa e altre vallate della zona montana.

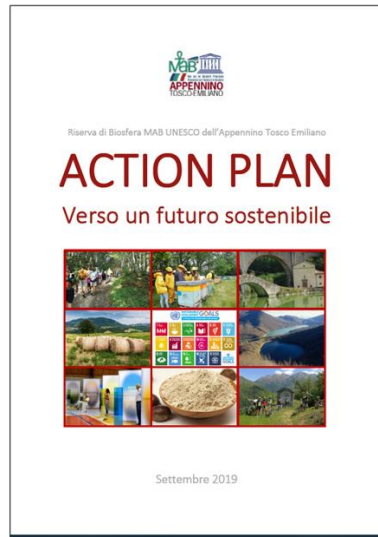
Il brovadâr (o anche brovedâr) è un fermentato di rape, tradizionalmente preparato nell'area montana a nord del Friuli-Venezia Giulia. Il termine non ha corrispondenti nella lingua friulana e nella versione brovedâr indica anche il recipiente nel quale si fa fermentare la più conosciuta brovada.

La riscoperta di questi antichi sapori ha fatto sì che dei piatti poveri siano diventati ricercati ed apprezzati, insieme alle tradizioni che li generano, legate alla necessità che ha sempre caratterizzato l'ambiente montano di conservare gli alimenti per il lungo periodo invernale.



VERSO IL PIANO D'AZIONE DELLA RISERVA DELLA BIOSFERA SILA

PIANO DI AZIONE DELLE RISERVE DELLA BIOSFERA



Per corrispondere alla richieste dell'UNESCO, ogni Riserva della Biosfera è tenuta a realizzare un Piano d'Azione, essendo libera di determinarne la struttura e le caratteristiche.

Ne attuerà poi la gestione ed il monitoraggio

PIANO DI AZIONE DELLE RISERVE DELLA BIOSFERA

Attraverso il Piano d'Azione, gli obiettivi generali e globali del programma MAB vengono specificati a livello locale, adattandosi a ciascun contesto.

Il Piano d'Azione non ha titolo e/o funzione per determinare la pianificazione o la gestione del territorio, ma funge da strumento di orientamento, raccolta e coordinamento delle progettualità che mirano a perseguire lo sviluppo sostenibile.

La definizione del Piano d'Azione offre l'opportunità di coinvolgere un ampio numero di stakeholder che possono essere partner o proponenti di idee progettuali.

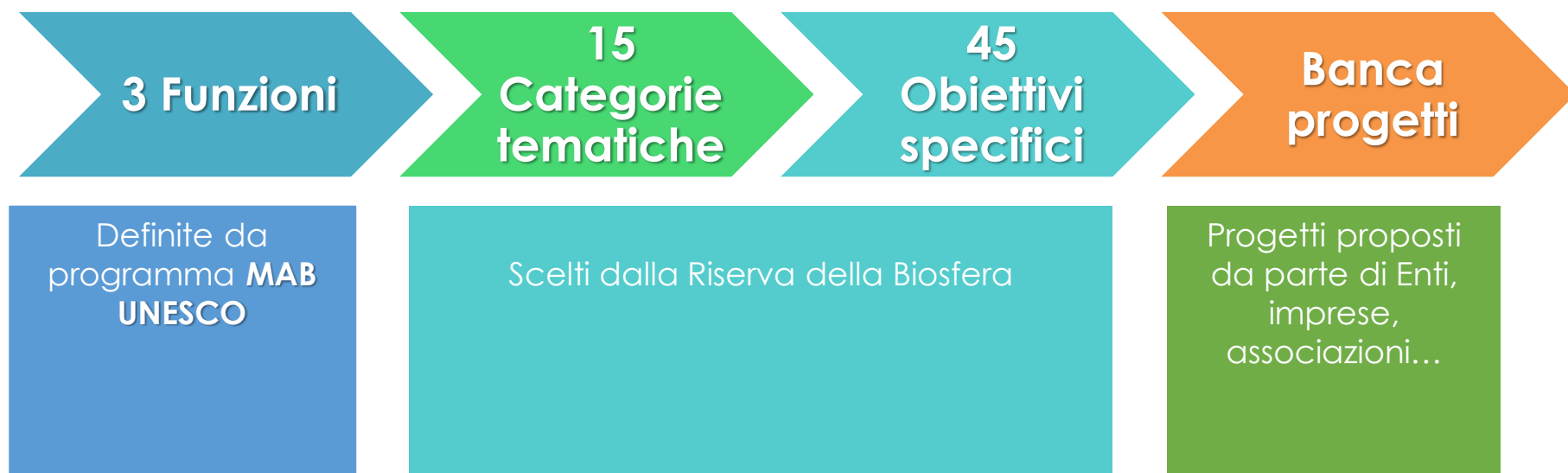


Rispetto alla definizione di tale Piano la Riserva della Biosfera sarà valutata dall'UNESCO in sede di revisione decennale funzionale alla conferma del riconoscimento

LA STRUTTURA DEL PIANO D'AZIONE

Ogni Riserva della Biosfera sceglie come contestualizzare a livello locale gli obiettivi generali che sottendono alle 3 funzioni (**CONSERVAZIONE, SVILUPPO, LOGISTICA**) definite dal programma MAB UNESCO a tutte le Riserve della Biosfera.

Per farlo vengono individuate delle categorie tematiche e degli obiettivi specifici a cui fanno riferimento progetti concreti che la comunità e gli stakeholder del territorio si impegnano ad attuare nei prossimi anni.



PIANO D'AZIONE: LE OPPORTUNITA'

Quali opportunità conseguono dall'essere un progetto del Piano d'Azione della Riserva della Biosfera SILA?

- **Diffusione dei risultati** del progetto, sui canali di comunicazione MAB UNESCO
- **Scambio di esperienze e possibilità di attivare partnership** con altre organizzazioni che stanno sviluppando progetti analoghi nella propria Riserva della Biosfera o nella rete nazionale ed internazionale MAB UNESCO
- **Priorità in eventuali finanziamenti** erogati alla Riserva della Biosfera
- **Valore aggiunto reputazionale in fase di raccolta fondi:** partecipazione a bandi, ricerca di sponsorizzazioni.
- **Uso del logo** della Riserva della Biosfera sugli strumenti di comunicazione del progetto

BANCA PROGETTI DEL PIANO D'AZIONE

Nella banca progetti del Piano d'Azione potranno essere accettati essere inseriti

- **progetti in essere** (purchè non termino a brevissimo)
- **progetti in programmazione** (di cui si ha già chiaro risorse e soggetti attuatori)
- **idee progettuali**

I soggetti proponenti/attuatori dei progetti possono essere: **Enti ed organizzazioni pubbliche, Associazioni economiche, Imprese, Associazioni culturali, ambientali, sportive, ricreative, sociali**

Per essere inseriti nel Piano d'Azione i progetti devono **avere ricadute positive per il territorio e le comunità** della Riserva della Biosfera Sila

COME CANDIDARE UN PROGETTO

Tutti gli interessati potranno candidare un progetto affinché venga inserito nel Piano d'Azione della Riserva della Biosfera Sila mediante una

Piattaforma on-line

<https://forms.gle/jrYTv86TR55j6QHW6>

Informazioni richieste

- Titolo progetto
- Capofila/coordinatore
- Partner
- Stato di attuazione del progetto
- Ambito territoriale e tematico
- Breve descrizione progetto
- Recapiti di un referente

  
SCHEDA DI SEGNALAZIONE PROGETTUALITÀ PER LA BANCA PROGETTI DEL PIANO DI AZIONE
La Riserva della Biosfera Sila ha avviato la redazione del Piano d'Azione della Riserva della Biosfera. Attraverso questa scheda tutti gli interessati potranno proporre un progetto affinché questo venga valorizzato nel Piano d'Azione.
Titolo del progetto * Testo risposta breve
Ente/organizzazione che compila la scheda * Testo risposta breve
Capofila del progetto * L'Ente/organizzazione che ha il ruolo di capofila del progetto Testo risposta breve
Altri partner del progetto Indicare esclusivamente soggetti che hanno/avranno un ruolo di partner attivo nella realizzazione del progetto Testo risposta lunga

ITER DEFINIZIONE PIANO D'AZIONE

2022

2023

**Ottobre -
Novembre**

Definizione
categorie
tematiche e
obiettivi specifici
per la SILA

**Novembre
- Marzo**

Segnalazione
progetti da
parte degli
stakeholder
tramite la
piattaforma

**Aprile -
Maggio**

Valutazione
tecnica delle
proposte ricevute,
scelta dei progetti
e stesura della
bozza di Piano
d'Azione della
Riserva della
Biosfera Sila

Giugno

Presentazione e
della bozza di
Piano d'Azione
negli organi della
Governance della
Riserva della
Biosfera.
Approvazione del
Piano d'azione



Grazie per l'attenzione!

Filippo Lenzerini

3471620064 – filippo@punto3.it