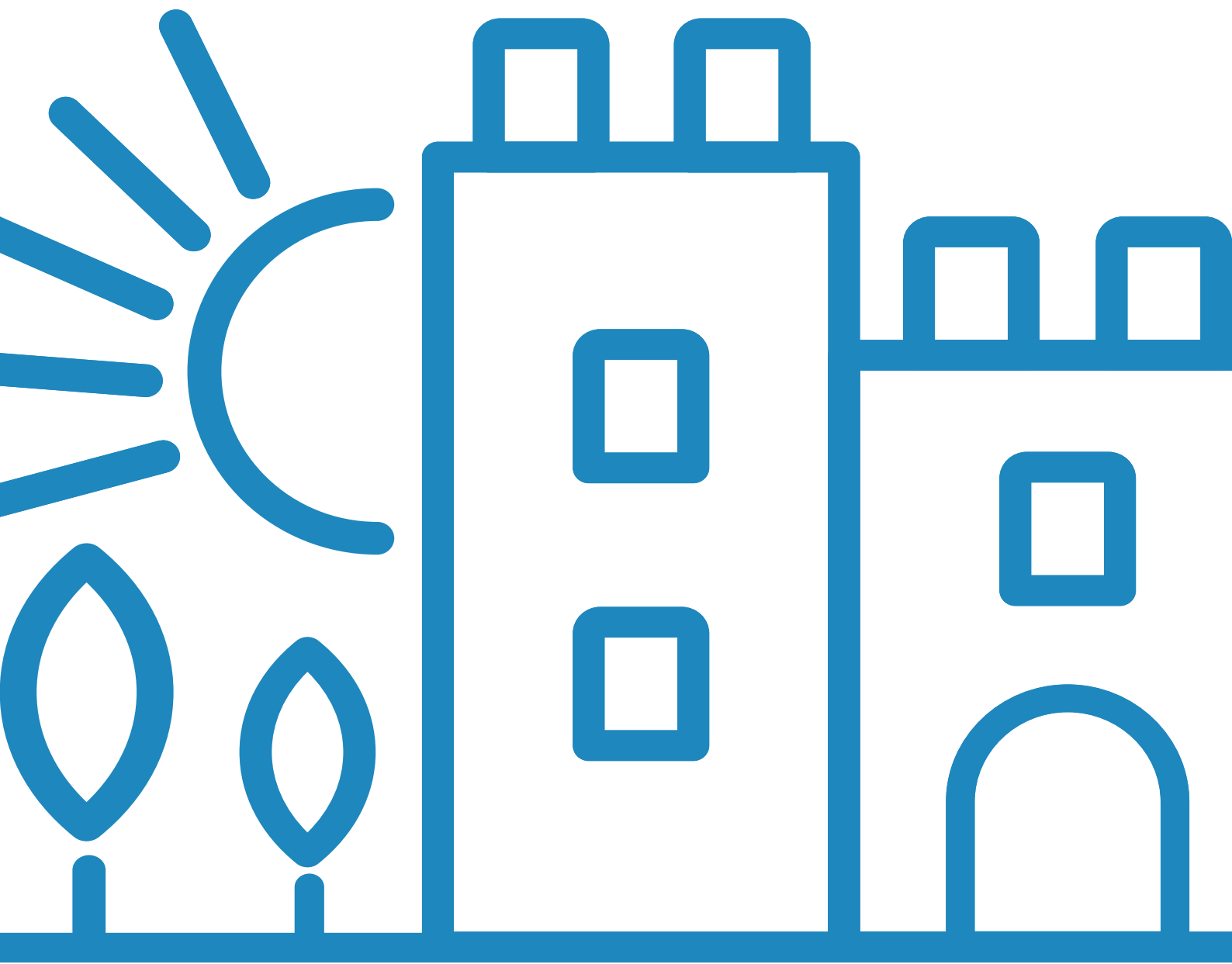


LINEE GUIDA PER LA COSTRUZIONE DEL MODELLO DI RETE BSB



REGIONE CAMPANIA



**Borghi
Salute
Benessere**

INDICE

Premessa.....	2
Presentazione.....	3
1. Attrattori naturali	4
2. Patrimonio materiale	6
3. Gastronomia	7
4. Enologia e olivicoltura.....	8
5. Eventi culturali (spazi, luoghi, rassegne).....	10
6. Salute e benessere	11
7. Trasporto e mobilità	12
8. Turismo di ritorno	16
9. Patrimonio immateriale.....	17
10. Comunità energetica rinnovabile e sostenibile	18
11. Modello imprenditoriale	20
12. Modelli giuridici per la gestione efficace dei BSB	24
13. Piattaforma digitale	27
14. Attuazioni	28
Allegati	30
Colophon.....	49

PREMESSA



Il progetto di creare reti territoriali fra i borghi della Regione Campania nasce, soprattutto, dall'esigenza di valorizzare i territori interni, spesso in via di spopolamento, nel convincimento che il singolo Comune, sia come amministrazione che come comunità produttiva, non riesca ad accrescere la propria visibilità e sviluppare in modo significativo la propria economia. Accrescere la consapevolezza delle risorse disponibili in una rete territoriale, conoscerne le criticità, i punti di debolezza e trasformarli in punti di forza è la sfida che la RETE BORGHI SALUTE E BENESSERE si pone.

Come già accaduto in Campania che da qualche decennio hanno sperimentato ed attuato politiche di rete territoriale con ottimi risultati in termini di ricadute economiche, sia nella produzione agricola che nel turismo, i vantaggi della creazione di reti sistemiche e ben strutturate saranno concreti sia per le imprese che per i Comuni aderenti al progetto BSB.

Le imprese, partecipando a BSB, avranno visibilità verso i potenziali visitatori, italiani e stranieri, che godranno delle azioni di comunicazione e marketing realizzate dalla Regione/Scabec e dai Comuni. I Comuni, a loro volta, avranno un ruolo nella crescita economica dei loro territori, con la possibilità di incrementare i flussi turistici (anche quello del ritorno alle terre d'origine familiare) e l'occupazione giovanile.

Con le presenti linee guida si forniscono indicazioni omogenee per la redazione di progetti di fattibilità che saranno redatti da ciascuna rete ammessa a finanziamento.

PRESENTAZIONE



“Borghi Salute e Benessere” è un progetto che punta alla creazione di un imponente network di borghi campani che andranno a elaborare, in forma aggregata, una proposta progettuale contenente la realizzazione di diverse attività finalizzate all’arricchimento del patrimonio storico-culturale della Campania e alla promozione di un modello di turismo improntato su stili di vita salutari.

Nello specifico, il progetto mira a:

1. valorizzare il patrimonio edilizio per accrescere la capacità ricettiva dei borghi;
2. favorire la costituzione di un’offerta enogastronomica di qualità;
3. programmare azioni volte alla fruizione del patrimonio paesaggistico, ambientale e culturale;
4. promuovere la conoscenza delle tradizioni contadine e dell’artigianato locale;
5. ideare una pluralità di eventi culturali;
6. organizzare visite guidate presso siti religiosi, beni archeologici e monumentali ricadenti
7. nel perimetro della rete;
8. pianificare un modello di segnaletica informativa (cartellonistica, insegne, totem, ecc.);
9. sviluppare una strategia di marketing e comunicazione dedicata;
10. garantire un’adeguata informazione sui servizi pubblici.

L’iniziativa promossa da Regione Campania e Scabec – Società Campana Beni Culturali vuole stimolare e supportare progetti di promozione territoriale ideati da Comuni campani con meno di 20.000 abitanti.

Sono 335 i Comuni (circa il 70% degli aventi diritto), suddivisi per 48 reti, che hanno presentato domanda per ottenere il marchio BSB con cui avviare delle attività di promozione territoriale finalizzate a far vivere al visitatore un’esperienza di vita salutare e culturalmente stimolante. Si tratta di un’ampia porzione di territorio che attraversa le 5 province campane e che insieme supera il milione di abitanti: dai comuni casertani più al Nord della Campania, come San Gregorio Matese, Conca della Campania e Piedimonte Matese, arrivando a quelli dell’ampia provincia salernitana, tra cui Petina, Stio, Olevano sul Tusciano, Alfano e Castel San Lorenzo. E in mezzo la verde Irpinia, rappresentata da alcuni piccoli comuni tra cui Atripalda, Pietrastornina e Torrioni. L’area sannita, con Morcone, Paupisi, Ponte e altri ancora. E, infine, i borghi napoletani, come Casamicciola e Casamarciano.

Il progetto prevede inoltre la creazione della “Borghi Salute e Benessere card”, un pass della famiglia campania>artecard che metterà in rete tutti i borghi coinvolti offrendo esperienze culturali quali accessi museali, percorsi degustativi, scontistiche riservate e prezzi dedicati per partecipare agli eventi programmati da Scabec.

I. ATTRATTORI NATURALI

“Attrattori naturalistici”

L'Italia è un lembo di terra emersa che da circa 7 milioni di anni si muove verso est, determinando stiramento e innalzamento della crosta terrestre con la formazione della catena appenninica e di numerosi vulcani. I vulcani seguono come la scia del movimento della placca ed è il più giovane (Monte Somma-Vesuvio) a indicare il senso di movimento. L'orografia, modellata dalla natura, ha determinato una vasta pluralità di valori naturali e ambientali facendo evolvere una elevata biodiversità. La dorsale appenninica campana presenta le emergenze tettoniche dei margini del massiccio del Matese, Taburno, Partenio, Polveracchio, Laceno, Cervialto, intervallata da valli e colline alluvionali che a sud-est delimita il confine tra il Vallo del Diano e la Basilicata. In Campania è possibile osservare anche ambienti di origine vulcanica che si alternano a formazioni carbonatiche del Quaternario, a vallate alluvionali e alla loro complessa evoluzione. Dalle Dolomie e Calcari Dolomitici del Monte Massico ai Monti Lattari, ai Picentini, agli Alburni e ai monti del Cilento, con il massiccio verso sud del Gelbison Cervati. Tutte queste emergenze tettoniche sono ricche di elementi carsici, come le grotte di Pertosa e di Castelcivita, sorgenti e valli carsiche che rivestono un particolare interesse scientifico (geologico, geomorfologico, naturalistico, archeologico) e che di sicuro arricchiscono il patrimonio naturalistico regionale. Quando queste montagne si sono sollevate emergendo dai mari, sono state immediatamente sottoposte all'azione dell'erosione: i detriti provenienti dalle catene in formazione sono finiti negli adiacenti bacini marini – soprattutto negli avvallamenti a nord della catena – formando masse di sedimento scuro. Questi sedimenti, i detriti della tettonica, comprendevano il Flysch. Mentre la catena continuava la sua evoluzione e la crosta si riduceva ulteriormente nelle ganasce della morsa tettonica, il Flysch stesso è stato coinvolto nel processo di piegatura e sovrascorrimento: così nasceva la selvaggia Costa del Cilento. Le isole vulcaniche come Ischia, Procida e Vivara, i Campi Flegrei e i vulcani spenti o collassati come il Cratere degli Astroni e Ventotene offrono ecosistemi con *habitat* unici dove l'indice di biodiversità è tra i più alti al mondo. Le coste tufacee della Piana Campana (golfo di Napoli) si ergono maestose da circa 36.000 anni creando suggestivi luoghi come le colline di Posillipo, dei Camaldoli, del Vomero, ma anche la bellissima costa di Sorrento e Vico Equense. Questa costa continua con i calcari dei Monti Lattari, dove sorge la divina Costiera Amalfitana. Queste due aree si trovano tra due grosse pianure, quella del Volturno verso nord e quella della Piana del Sele verso sud, e in mezzo la piana dell'agro Nocerino-Sarnese e Nolano che confina direttamente con l'area avellinese del Parco del Partenio. La costa a Nord di Napoli e quella a sud della città di Salerno sono caratterizzate da lunghe dune, costiere fossili e foreste naturali o antropiche che riparano dai venti i campi coltivati retrostanti. La Piana del Sele apre alla bellissima e selvaggia costa del Cilento, da Paestum a Sapri, con gole e calette raggiungibili solo via mare. Alle spalle di tutto questo c'è uno scenario appenninico alternato da basse colline, piccole pianure e altipiani ricoperti per grosse estensioni da piroclasti (ceneri, lapilli ecc.) alla deriva in seguito alle eruzioni vulcaniche: questa peculiarità, che si è estesa fino alle regioni vicine (Puglia, Basilicata), ha esaltato la fertilità dei terreni. Questo paesaggio orografico/morfologico (DEM - Digital Elevation Model) ha determinato una molteplicità di microclimi all'interno di piccoli territori, stimolando l'evoluzione di molte specie di esseri viventi, elevando così le varietà vegetali nell'ambito della stessa specie; l'esempio più evidente sono le numerose varietà di vite e olivo presenti tra le fertili colline del Casertano, Avellinese, Beneventano, Salernitano, Napoletano e le aree costiere dal Volturno a Sapri. Ogni area della Campania presenta i suoi parchi naturali (Parchi nazionali del Vesuvio e del Cilento-Vallo del Diano), parchi regionali, parchi sommersi, riserve naturali statali, le sue oasi

naturalistiche e aree naturali protette con circa 106 aree SIC (Siti di Importanza Comunitaria) e ZSC (Zone Speciali di Conservazione) e 28 aree ZPS (Zone di Protezione Speciale), tutte inserite nella rete “Natura 2000”.

“Questo scenario descritto in modo succinto deve essere come guida a chi si appresta per ogni rete di comuni ad esaltare le bellezze naturalistiche del territorio su basi scientifiche. Ogni luogo (es. Ventotene, Vivara, Punta Licosa o Spiaggia del buon dormire o la Vallata del Fortore), quale attrattore naturalistico, deve avere una descrizione dettagliata e semplice. Le aree microclimatiche della rete devono essere attenzionate così che il visitatore comprenda del perché ci sia tanta biodiversità anche all'interno della stessa specie. Perché i sapori, gli odori, gli aromi possono essere diversi pur trovandosi di fronte a stessi prodotti ma ottenuti in ambienti o reti di comuni diverse. Dai prodotti della terra ai prodotti del mare, per diffondere la cultura delle specie ittiche eccedentarie, ricche di Omega 3, del buon pescato italiano lungo le coste della Campania. Una buona documentazione fotografica dei luoghi e delle principali erbe aromatiche spontanee. I percorsi naturalistici e il paesaggio lungo questi sentieri, in modo da creare un'avvolgente curiosità nel visitatore.

La descrizione deve essere anche sintetizzata in file Excel dove dovranno essere elencati gli attrattori (paesaggistico, geomorfologico, botanico, agrario, forestale, la biodiversità ecc.)”

2. PATRIMONIO MATERIALE



Il patrimonio culturale si riferisce all'insieme di beni materiali e immateriali che rappresentano l'eredità storica, artistica, scientifica, sociale e culturale di una determinata comunità, regione o nazione, mentre gli attrattori culturali sono elementi specifici all'interno di questo. Entrambi giocano un ruolo importante nel preservare e promuovere la diversità culturale e nell'arricchire le esperienze di chi partecipa al turismo culturale.

Gli attrattori culturali possono essere centri storici, aree archeologiche, castelli, chiese e anche singole opere d'arte, eventi, rassegne, così come l'identità di una determinata comunità o territorio. Tutti questi elementi, presi singolarmente o in combinazione tra di loro, giocano un ruolo fondamentale nello sviluppo turistico, contribuendo alla promozione della cultura, dell'arte e delle tradizioni di un luogo che in questo caso è rappresentato dalla rete di borghi della Campania.

Il progetto dovrà individuare e censire la presenza degli "attrattori culturali" del patrimonio di ognuno dei borghi della rete BSB per poi procedere in una campagna di schedatura (secondo standard catalografici nazionali di riferimento) di ognuno dei centri storici della rete di borghi, al cui interno verranno individuati uno o più "attrattori". Insieme al lavoro di censimento e schedatura si procederà anche alla realizzazione di una campagna fotografica (riprese digitali e con l'utilizzo di un drone) che andrà allegata alla scheda prodotta. L'insieme dei dati catalografici e visivi confluirà nel portale di progetto dedicato. L'intero processo sarà coordinato da un gruppo di lavoro formato da specialisti di settore che lavorerà in sinergia per raggiungere gli obiettivi di progetto.

3. GASTRONOMIA



Le reti BSB promuovono la Dieta Mediterranea e la qualità dei prodotti offerti nei propri territori. Come dimostrato dalle evidenze scientifiche, oggi la Dieta Mediterranea (DM) rappresenta un vero e proprio modello di alimentazione sana e sostenibile, in grado di anteporsi come fattore determinante di prevenzione, contrastando il rischio di insorgenza di importanti patologie croniche come diabete, ipertensione arteriosa e obesità. Purtroppo, negli ultimi anni, si è avuto un graduale abbandono del regime dietetico “mediterraneo” a vantaggio di stili alimentari meno salutari; le cui cause sono da ricercare nell’aumentata accessibilità al cibo, nell’aumentata mobilità delle persone e nella “velocizzazione” delle attività quotidiane che si è tradotta, sempre più frequentemente, in una diffusa abitudine a consumare pasti fuori casa, riducendo i tempi dedicati alla pausa pranzo e alla preparazione stessa dei pasti.

I tratti salienti delle abitudini alimentari di tipo mediterraneo sono rappresentati da un modello nutrizionale in cui i punti cardini della piramide alimentare sono:

- i cereali e i loro prodotti di trasformazione (pane, pasta), soprattutto integrali;
- l’abbondanza nella razione di ortaggi e verdure, specialmente quelle a foglia verde;
- l’impiego dell’olio extra-vergine di oliva, con il conseguente rilevante apporto di acidi grassi monoinsaturi;
- la presenza di carne e pesce, ma anche di proteine di origine vegetale tratte dalle leguminose (fagioli, fave, ceci, piselli, lenticchie, ecc.).

La Dieta Mediterranea non è soltanto sinonimo di regime alimentare ma anche di stile di vita, fondato sull’adozione di comportamenti alimentari corretti, sul rispetto del territorio e della biodiversità, sul consumo di prodotti locali, stagionali e freschi, sulla valorizzazione e tutela delle attività tradizionali e dei mestieri collegati alla pesca e all’agricoltura.

Ciascuna rete BSB dovrà studiare un’offerta basata sulla filiera corta, sulla qualità e sulla stagionalità dei prodotti. Nel progetto di ogni rete, i turisti dovranno poter disporre delle proposte dei vari menù. Essi dovranno essere concordati tra i ristoratori dei comuni della rete al fine di orientare i visitatori. La descrizione dei menù dovrà essere disponibile sulla piattaforma regionale e nei siti dei Comuni delle reti. Non mancheranno:

- i tipici taglieri di prodotti lattiero caseari, provenienti dalla propria area, nonché la varietà di salumi dai diversi sapori e diversi aromi;
- la pasta fatta a mano, nelle tante varietà locali, a cui sarà associato un condimento di terra o di mare, a seconda della zona;
- le tipiche verdure e gli ortaggi coltivati tra la primavera e l’estate all’aria aperta in biologico quali peperoni, melanzane, zucchine e tutte le varietà di legumi, componenti della Dieta Mediterranea;
- i prodotti del mare, per diffondere la cultura delle specie ittiche eccedentarie, ricche di Omega 3, del buon pescato italiano lungo le coste profonde della Campania;
- le pizze in tanti gusti e con prodotti freschi locali, laddove ci sia la tradizione del forno a legna;
- i tipici oli di produzione locale con le denominazioni specifiche, dalle proprietà nutrizionali e salutistiche uniche, con apporto di vitamine, antiossidanti, fitosteroli ed acidi grassi monoinsaturi;
- i vini tipici di produzione di aziende del territorio con le specifiche denominazioni.

“Resta inteso che sarà sempre evidenziata l’offerta di prodotti alimentari tipici dei territori regionali, contrassegnati con la denominazione di origine e il loro marchio di qualità. È auspicabile che ogni rete predisponga una pubblicità della propria offerta di materie prime e di prodotti alimentari di qualità unitamente a suggerimenti di ricette tradizionali.”

In sintesi, a scopo orientativo, si riportano nell’“ALLEGATO 3” alcuni esempi di produzioni di eccellenze quali indicatori importanti.

4. ENOLOGIA E OLIVICOLTURA



Enologia

Dalla pubblicazione del 2001 *“La risorsa genetica della vite in Campania”* furono censiti – con i metodi *“Ampelografici”* e lo screening di *“caratterizzazione del DNA”* – 24 vitigni di uve con bacche bianche e 23 vitigni di uve con bacche nere.

In seguito, presso l’Azienda Regionale Improsta, seguendo le ricerche con le stesse metodologie e con l’obiettivo di recuperare i cloni di vitigni autoctoni presenti sul territorio campano, tra il 2014 e il 2016 furono censiti e conservati 57 vitigni (cloni) di uve con bacche bianche e 98 vitigni (cloni) di uve con bacche nere. È probabile che esistano altre varietà frutto di piccole variazioni dei marcatori genetici legate al tipo di terreno, al microclima e al tipo di potature, che non sono ancora state censite. Perché tanta ricchezza?

La Campania è stata la terra di transito della vite dal Medioriente e dalla Grecia. Essa rappresenta il territorio più antico per la coltivazione e propagazione della vite. La Campania oggi si caratterizza per l’elevato numero di varietà di viti e per la presenza anche di piante centenarie in diversi vigneti. La cultura della vite e l’enologia ad essa collegata, con l’intraprendenza di giovani imprenditori agricoli, sta vivendo un periodo di assoluta positività. L’introduzione delle tecniche moderne, la razionalizzazione dei vigneti, la cura, le analisi e tutte le tecniche della moderna enologia introdotte nelle cantine di trasformazione del prodotto dell’uva in vino, hanno fatto crescere questo settore in termini di P.L.V. (produzione lorda variabile).

La variabilità dei vitigni in Campania è attribuibile a una orografia e morfologia del territorio, modellato dai movimenti tettonici dell’Italia, dalla presenza dei vulcani che da 36.000 anni hanno cosparso i loro prodotti dell’eruzione in tutta la regione, non solo nell’area flegrea e vesuviana. I microclimi lungo le coste e le vallate interne alluvionali appenniniche hanno determinato la nascita di numerose variazioni varietali.

Oggi, le collezioni enologiche nell’ambito di uno stesso comune o azienda vitivinicola sono classificate anche in ragione dell’appezzamento di terreno del vigneto. L’esposizione, il tipo di terreno e la quantità di uva per ogni vitigno generano una complessità di aromi e fragranze irripetibili. Ogni territorio ha una sua caratterizzazione, dalle colline cilentane ai terrazzamenti della Costa d’Amalfi, ai pendii tufacei di Pozzuoli, alle pendici del Vesuvio e colline dei vulcani spenti di Roccamonfina, alle splendide colline del Beneventano, dell’Avellinese e del Cilento interno: è un’armonia di profumi, odori, sapori, varietà. Oggi la Campania presenta eccellenze enologiche uniche e può competere con le produzioni venete e piemontesi. Per i prodotti IGP, DOC e DOCG tra i più celebrati si consulti l’*“ALLEGATO 3”*.

Olivicoltura

L’olio è il prodotto di eccellenza della dieta mediterranea ed è la base essenziale di molte ricette tipiche. La Campania è una terra abitata dagli ulivi sin dagli albori della storia. Con ogni probabilità, la pianta della pace fu introdotta nella regione dagli antichi Greci, che la portarono in tutti i territori colonizzati non solo per la produzione alimentare, ma anche per la preparazione di unguenti.

I numerosi affreschi di Pompei ritraggono piante e rami di ulivo, a testimonianza che la coltivazione è proseguita in epoca romana. La Campania è la quarta regione olivicola italiana per produzione di olio (Istat 2010) e presenta settantamila ettari investiti a ulivo. L’olivicoltura rappresenta circa il 12% della SAU regionale, con un discreto numero di oliveti coltivati in Biologico oltre i 3000 Ha. Attualmente, la Campania si può fregiare di ben 5 aree a Denominazione di Origine Protetta (DOP):

- “Colline Salernitane” DOP: Reg. CE n. 1065 del 12.06.97 (GUCE L. 156 del 13.06.97);

- “Cilento” DOP: Reg. CE n. 1065 del 12.06.97 (GUCE L. 156 del 13.06.97);
- “Penisola Sorrentina” DOP: Reg. CE n. 1065 del 12.06.97 (GUCE L. 156 del 13.06.97);
- “Irpinia – Colline dell’Ufita” DOP: Reg. UE n. 203 del 10.03.10 (GUCE L. 61 del 11.03.10);
- “Terre Aurunche” DOP: Reg. UE n. 1361 del 19.12.2011 (GUCE L. 341 del 22.12.2011).

In itinere, l’approvazione dell’Olio Campania IGP.

Le caratteristiche dell’olivicoltura campana sono ampiamente diversificate nell’ambito regionale, e ciò non solo per la presenza di un ampio ventaglio varietale e da una variabilità climatica che caratterizza le diverse zone della regione, ma anche per le tecniche agronomiche praticate e le differenti soluzioni tecnologiche adottate in ciascuna area di coltivazione. Come per la vite, le varietà sono molteplici e le variazioni sono legate al microclima, al terreno, all’orografia e morfologia del territorio e alle tecniche di coltivazione. Molte le varietà legate al territorio:

- L’Ogliarola, la Ravece, la Raveia, la Ritonnella, in provincia di Avellino;
- l’Ortice, l’Ortolana, la Pampagliosa, la Racciopella, la Femminella, in provincia di Benevento;
- l’Olivo da olio in Penisola Sorrentina (Rotondella);
- l’Asprinia, la Tonda, la Sessana, la Caiazzana, la Tenacella, in provincia di Caserta;
- la Rotondella, la Carpellese, la Nostrale, la Biancolilla, la Frantoio, la Leccino, la Pisciotana, la Salella, la Cornia e altre in provincia di Salerno.

(Cloni selezionati e isolati, Azienda Regionale Improsta anni 2007/2017)

Gli aromi, l’acidità, il fruttato anche in questo caso dipendono dai luoghi e dalle tecniche di coltivazione. Un esempio emblematico di diversità biochimica del prodotto è stato dimostrato in una ricerca dell’Università Vanvitelli e del CRAA – Az. Regionale Improsta che ha fornito il materiale di confronto dai cloni aziendali 2016/2017. La Pisciotana e la Salella, coltivate lungo le coste del Cilento, presentavano caratteristici polifenoli importanti per la salute umana, presenti in misura estremamente inferiore nelle stesse varietà coltivate in ambienti diversi.

“Le notizie estrapolate devono essere da guida a chi si appresta per ogni rete di comuni a esaltare le bellezze naturalistiche del territorio su basi scientifiche, e a collegare l’influenza del territorio nella variabilità genetica delle varie cultivar di vite e olivo. Una buona documentazione fotografica dei luoghi e dei principali vigneti e uliveti, associata a una imparziale presentazione delle Cantine e Olifici, è un modo per creare un’avvolgente curiosità nel visitatore.”

5. EVENTI CULTURALI (SPAZI, LUOGHI, RASSEGNE)

Un evento culturale è un'occasione organizzata o spontanea che si svolge in un determinato luogo e tempo e che ha come obiettivo principale la promozione, la celebrazione o l'espressione di aspetti legati alla cultura di una comunità. Gli eventi possono assumere molte forme e dimensioni, coprendo una vasta gamma di attività che riflettono l'identità culturale di una società, regione o gruppo.

Gli eventi culturali possono includere:

- 1. Festival:** celebrazioni periodiche che spesso coinvolgono attività culturali, artistiche, musicali, gastronomiche e sociali; ad esempio, un festival della musica, un festival cinematografico o un festival enogastronomico.
- 2. Esibizioni artistiche:** spettacoli teatrali, rappresentazioni di danza, concerti, mostre d'arte e altre manifestazioni che mettono in mostra forme d'arte e creatività.
- 3. Conferenze e seminari:** incontri organizzati per discutere e approfondire tematiche culturali, scientifiche, filosofiche o sociali.
- 4. Eventi religiosi:** cerimonie, processioni e celebrazioni legate a pratiche religiose specifiche.
- 5. Corsi e workshop:** attività educative che promuovono la conoscenza e la pratica di abilità culturali specifiche, come la pittura, la scrittura, la musica, ecc.
- 6. Manifestazioni sportive:** eventi sportivi che possono avere radici culturali profonde e che contribuiscono alla coesione sociale attraverso la competizione e la partecipazione.
- 7. Celebrazioni nazionali o locali:** Eventi che commemorano eventi storici importanti o celebrano l'identità nazionale o regionale.

Gli eventi culturali giocano un ruolo cruciale nel preservare e promuovere la diversità culturale, favorendo la comprensione reciproca e fornendo opportunità di partecipazione e coinvolgimento della comunità.

Il progetto prevede la redazione di un accurato Archivio Digitale degli Eventi Esistenti, comprendente festival, sagre, mostre, concerti, spettacoli teatrali, conferenze e altre manifestazioni, al fine di valorizzare le risorse già presenti a cui si aggiungerà l'acquisizione di materiali come poster, programmi e documentazione correlata (fotografie, video, ecc.), che confluirà nel portale di progetto dedicato. Per favorire lo sviluppo culturale e sociale, in ciascuna rete BSB potrebbe costituirsi un Gruppo Organizzativo composto da rappresentanti del Comune, operatori culturali locali e membri della comunità. Il coinvolgimento attivo della comunità è centrale nel processo di individuazione degli eventi culturali, che avverrà attraverso incontri pubblici, sondaggi online e consultazioni. Tale approccio consentirà di raccogliere opinioni, suggerimenti e nuove idee, garantendo una partecipazione inclusiva. Anche la collaborazione con Associazioni Culturali e Artisti Locali sarà essenziale per contribuire a identificare eventi esistenti o potenziali, comprendendo quelli di tradizione locale, storia, arti visive, musica, teatro e altro.

La creazione di un Archivio Digitale degli Eventi Esistenti, con indicazioni dettagliate su date, luoghi e particolari di ciascuno, verrà diffuso nelle famiglie, nei negozi locali e attraverso i canali online per massimizzare la partecipazione. La Documentazione Fotografica e Video permetterà la conservazione della memoria delle manifestazioni culturali nel tempo e la loro promozione attraverso canali digitali. Sfruttando piattaforme online e social media, si promuoveranno gli eventi culturali, creando pagine social dedicate, utilizzando *hashtag* specifici e coinvolgendo influencer locali. La valutazione dell'impatto culturale ed economico sarà una pratica costante, con il coinvolgimento attivo della popolazione per valutare l'efficacia degli eventi nel promuovere la cultura e attirare visitatori. Al fine di garantire la sostenibilità, si incoraggerà il coinvolgimento delle imprese locali per sponsorizzazioni, partecipazione attiva e collaborazione nella realizzazione delle manifestazioni culturali. Queste saranno anche sfruttate come opportunità per la Promozione Turistica, collaborando con enti turistici regionali e nazionali per inserire gli eventi nei circuiti turistici.

6. SALUTE E BENESSERE



Obiettivo Salute

Attualmente tutti parlano di stile di vita sano, ma pochi hanno informazioni corrette su quali strategie attuare. Oggi si intende stile di vita sano un insieme di procedure che migliorano la qualità della salute e partecipano alla prevenzione di tutte le malattie sociali quali obesità, diabete (con le complicanze cardiache, oculari e renali), cardiovascolari (infarto, ictus), oncologiche (cancro della mammella, cancro della prostata, cancro del colon e del tratto digestivo in generale e altri), degenerative (osteoporosi).

Lo stile di vita sano si basa su:

- sana alimentazione
- esercizio fisico
- rispetto dei bioritmi
- astensione dei tossici

Nel progetto BSB le reti partecipanti devono rispondere sui punti importanti dello stile di vita. Per la sana alimentazione, è necessaria una collaborazione con i ristoratori (su base volontaria) dei menù che intendono proporre. In questo modo sarà possibile identificare i piatti già in menù che rappresentano la Dieta Mediterranea (questi piatti saranno identificati con una dicitura BSB) oppure si procederà a proporre l'inserimento in menù di piatti che siano in linea con la Dieta Mediterranea. È altresì importante che il menù specifichi i prodotti del territorio in linea con la valorizzazione dei prodotti campani.

Per l'esercizio fisico, le reti dovranno preparare dei percorsi di camminata da identificare per quantità e qualità dell'esercizio fisico. Bisognerà offrire anche una lista di attività sportive disponibili per i turisti: in caso di reti con esposizione a mari e spiagge, programmi di talassoterapia da concordare con gli erogatori dei servizi balneari.

Per il rispetto dei bioritmi, al divertimento notturno devono essere affiancati programmi di musica o altre attività da svolgersi nelle prime ore della giornata.

Per le reti che si avvalgono della disponibilità di centri termali, è necessario che l'offerta delle cure termali sia coerente con il concetto di stile di vita sano. I programmi delle cure termali devono essere pubblicati e devono rispettare le pubblicazioni scientifiche delle patologie a cui esse si riferiscono.

7. TRASPORTO E MOBILITÀ

Per agevolare l'accesso a un borgo o piccolo comune, gli amministratori locali e i progettisti devono considerare una strategia integrata per diversi mezzi di trasporto. Per quanto riguarda l'auto, è essenziale segnalare chiaramente le principali vie di accesso, fornendo indicazioni precise. Nel caso di viaggi in aereo, è importante garantire una connessione agevole con l'aeroporto più vicino, con opzioni di trasporto pubblico o noleggio auto disponibili. Analogamente, una stazione ferroviaria ben collegata dovrebbe essere dotata di informazioni chiare e servizi di trasporto locale.

All'interno del borgo o del comune è fondamentale delineare percorsi pedonali e ciclabili, collegando i principali punti di interesse culturale, sentieri, cammini, fiumi e spiagge. I mezzi di trasporto tradizionali (come cavalli, carri, ecc.), dovrebbero essere integrati per fornire un'esperienza autentica e sostenibile.

Per quanto riguarda i servizi di noleggio, dovrebbero essere segnalati e promossi veicoli a emissioni zero, come biciclette e auto elettriche, incentivando la sostenibilità ambientale. Inoltre, un'ampia rete di noleggio auto, moto e bici dovrebbe essere implementata per soddisfare le diverse esigenze dei visitatori. Servizi di auto con conducente possono essere resi disponibili per coloro che preferiscono un trasporto personalizzato.

Per garantire un'esperienza senza intoppi, è fondamentale fornire mappe dettagliate, segnaletica chiara e informazioni sui trasporti locali. Inoltre, l'implementazione di un sistema di informazioni turistiche digitale può facilitare ulteriormente gli spostamenti e fornire dettagli sui servizi di noleggio disponibili. In questo modo, si crea un ambiente accogliente e accessibile, promuovendo il turismo sostenibile e la fruizione ottimale delle risorse locali.

Piano regionale della mobilità ciclistica della Campania Legge Regionale n. 6/2016 – Legge n. 2/2018

La Legge Regionale della Campania 5 aprile 2016, n. 6, individua all'art. 13 le "Misure per la mobilità sostenibile, l'economia verde e il riequilibrio ambientale" e in particolare prevede che la Regione elabori il Piano Regionale della Mobilità Ciclistica (PRMC) per "perseguire la migliore fruizione del territorio mediante la diffusione in sicurezza dell'uso della bicicletta come mezzo di trasporto urbano ed extraurbano, anche in combinazione con i mezzi pubblici e collettivi", definendo gli obiettivi strategici per la mobilità urbana ed extraurbana. Il "Piano Regionale della Mobilità Ciclistica" (PRMC) individua:

- a) il sistema ciclabile di scala regionale, quale elemento di connessione e integrazione dei sistemi ciclabili provinciali e comunali, in relazione al tessuto e alla morfologia territoriale, allo sviluppo urbanistico, al sistema naturale con particolare riferimento alle coste, ai fiumi, ai laghi, ai parchi nazionali e regionali e ai grandi poli attrattori. Il sistema ciclabile regionale assume e valorizza le dorsali della rete ciclabile regionale, ossia gli itinerari di media-lunga percorrenza delle reti di percorribilità ciclistica nazionale e internazionale che assicurano sia i collegamenti tra comuni e località di interesse turistico, sia gli attraversamenti dei centri urbani inseriti in sistemi sovraregionali fino al livello europeo;
- b) le priorità strategiche e gli obiettivi specifici in materia di educazione, formazione e comunicazione per la diffusione della mobilità ciclistica.

Gli obiettivi strategici per la mobilità ciclistica urbana ed extraurbana, riportati nella delibera di Giunta n.656 della Regione Campania del 24 ottobre 2017, sono:

- **Mobilità Ciclistica Urbana:**

- a) la formazione di una rete ciclabile e ciclopedonale continua e interconnessa, anche tramite la realizzazione di Aree pedonali, Zone a Traffico Limitato (ZTL) e provvedimenti di

- moderazione del traffico previsti dalle buone pratiche in materia;
- b) il completamento e la messa in sicurezza di reti e percorsi ciclabili esistenti, anche con la riconversione di strade a bassa densità di traffico motorizzato;
- c) la connessione con il sistema della mobilità collettiva quali stazioni, porti e aeroporti e con le reti ciclabili intercomunali;
- d) la realizzazione di azioni di comunicazione, educazione e formazione per la promozione degli spostamenti quotidiani in bicicletta, a cominciare dai tragitti casa-scuola, casa-lavoro.

• **Mobilità ciclistica extraurbana:**

- a) la formazione di una rete interconnessa, sicura e dedicata di ciclovie turistiche attraverso località di valore ambientale, paesaggistico e culturale, i cui itinerari principali coincidano con le ciclovie delle reti e la realizzazione di infrastrutture ad esse connesse;
- b) la formazione di percorsi con fruizione giornaliera o plurigiornaliera connessi alla mobilità collettiva e, in particolare, alle stazioni del trasporto su ferro, ai porti e agli aeroporti, e di una rete di strutture di assistenza e ristoro;
- c) la promozione di strumenti informatizzati per la diffusione della conoscenza delle reti ciclabili;
- d) la realizzazione di azioni di comunicazione, educazione e formazione per la promozione dell'intermodalità bici con treno e bici con bus.

La Direttiva Ministeriale n. 375 del 20 luglio 2017 concerne "l'individuazione del Sistema nazionale di ciclovie turistiche" nonché i requisiti di pianificazione e standard tecnici di progettazione omogenei in tutto il territorio nazionale che le ciclovie turistiche devono possedere per essere inserite nel Sistema nazionale di cui all'articolo 1, comma 640, della legge n. 208 del 2015, e i percorsi e itinerari che costituiscono il medesimo Sistema nazionale delle ciclovie turistiche. La Legge n. 2/2018 definisce le "Disposizioni per lo sviluppo della mobilità in bicicletta e la realizzazione della rete nazionale di percorribilità ciclistica". Secondo l'art.1, tale legge "persegue l'obiettivo di promuovere l'uso della bicicletta come mezzo di trasporto sia per le esigenze quotidiane sia per le attività turistiche e ricreative, al fine di migliorare l'efficienza, la sicurezza e la sostenibilità della mobilità urbana, tutelare il patrimonio naturale e ambientale, ridurre gli effetti negativi della mobilità in relazione alla salute e al consumo di suolo, valorizzare il territorio e i beni culturali, accrescere e sviluppare l'attività turistica".

L'art.3 della suddetta Legge è relativo al "Piano generale della mobilità ciclistica" che costituisce parte integrante del "Piano generale dei trasporti e della logistica". Sempre secondo il suddetto articolo, in particolare al comma 2, "Il Piano generale della mobilità ciclistica è articolato con riferimento a due specifici settori di intervento, relativi, rispettivamente, allo sviluppo della mobilità ciclistica in ambito urbano e metropolitano e allo sviluppo della mobilità ciclistica su percorsi definiti a livello regionale, nazionale ed europeo". In base al comma 3, "Il Piano generale della mobilità ciclistica" si riferisce a un periodo di tre anni e prevede:

- a) la definizione, per ciascuno dei tre anni del periodo di riferimento, degli obiettivi annuali di sviluppo della mobilità ciclistica, (...);
- b) l'individuazione delle ciclovie di interesse nazionale che costituiscono la Rete ciclabile nazionale «Bicitalia» (...);
- c) l'indicazione, in ordine di priorità, con relativa motivazione, degli interventi da realizzare per il conseguimento degli obiettivi di cui alla lettera a), nei limiti delle risorse di cui alla lettera e);
- d) l'individuazione degli interventi prioritari per assicurare le connessioni della Rete ciclabile nazionale «Bicitalia», di cui al successivo articolo 4 della stessa Legge con le altre modalità di trasporto;
- e) la definizione del quadro, per ciascuno dei tre anni del periodo di riferimento (...);
- f) gli indirizzi volti ad assicurare un efficace coordinamento dell'azione amministrativa delle regioni, delle città metropolitane, delle province e dei comuni concernente la mobilità ciclistica e le relative infrastrutture, nonché a promuovere la partecipazione degli utenti alla programmazione, realizzazione e gestione della rete cicloviaria;
- g) l'individuazione degli atti amministrativi, compresi quelli di natura regolamentare e gli atti

di indirizzo, che dovranno essere adottati per conseguire gli obiettivi stabiliti dal medesimo Piano generale;

- h) la definizione, nei limiti delle risorse di cui alla lettera e), delle azioni necessarie a sostenere lo sviluppo della mobilità ciclistica in ambito urbano, con particolare riferimento alla sicurezza dei ciclisti e all'interscambio modale tra la mobilità ciclistica, il trasporto ferroviario e il trasporto pubblico locale.

L'art. 4 definisce la **rete ciclabile nazionale "Bicitalia" che costituisce la rete infrastrutturale di livello nazionale integrata nel sistema della rete ciclabile transeuropea "EuroVelo" e che viene individuata sulla base di una serie di criteri:**

- a) sviluppo complessivo non inferiore a 20.000 chilometri in base a una struttura a rete, articolata in una serie di itinerari da nord a sud, attraversati da itinerari in direzione est/ovest, che interessano tutto il territorio nazionale;
- b) integrazione e interconnessione con le reti infrastrutturali a supporto delle altre modalità di trasporto e con le altre reti ciclabili presenti nel territorio;
- c) collegamento con le aree naturali protette e con le zone a elevata naturalità e di rilevante interesse escursionistico, paesaggistico, storico, culturale e architettonico;
- d) integrazione con altre reti di percorrenza turistica di interesse nazionale e locale, con particolare attenzione alla rete dei cammini e sentieri, alle ippovie, alle ferrovie turistiche e ai percorsi fluviali, lacustri e costieri;
- e) sviluppo di piste ciclabili e vie verdi ciclabili o greenway;
- f) utilizzo eventuale della viabilità minore esistente;
- g) recupero a fini ciclabili, per destinazione a uso pubblico, di strade arginali di fiumi, torrenti, laghi e canali, tratturi, viabilità dismessa o declassata, sedimi di strade ferrate dismesse e comunque non recuperabili all'esercizio ferroviario, viabilità forestale e viabilità militare radiata, strade di servizio, altre opere infrastrutturali lineari, comprese opere di bonifica, acquedotti, reti energetiche, condotte fognarie, cablaggi, ponti dismessi e altri manufatti stradali;
- h) collegamento ciclabile tra comuni limitrofi, attraversamento di ogni capoluogo regionale e penetrazione nelle principali città di interesse turistico-culturale con il raggiungimento dei rispettivi centri storici;
- i) continuità e interconnessione con le reti ciclabili urbane, anche attraverso la realizzazione di aree pedonali e zone a traffico limitato, nonché attraverso l'adozione di provvedimenti di moderazione del traffico;
- j) l'attribuzione agli itinerari promiscui che compongono la Rete ciclabile stessa della qualifica di itinerario ciclopedonale prevista dall'articolo 2, comma 2, lettera F-bis, del codice della strada, di cui al decreto legislativo 30 aprile 1992, n. 285, ove ricorrano le caratteristiche ivi richieste, e loro assoggettamento in ogni caso a pubblico passaggio.

L'art. 5 è relativo ai **"Piani regionali della mobilità ciclistica" (PRMC)**. Al comma 1 è previsto che "le regioni, nell'ambito delle proprie competenze e nel rispetto del quadro finanziario e dei suoi eventuali aggiornamenti, predispongano e approvino con cadenza triennale, in coerenza con il Piano regionale dei trasporti e della logistica e con il Piano nazionale della mobilità ciclistica, il Piano regionale della mobilità ciclistica. Il PRMC individua gli interventi da adottare per promuovere l'uso della bicicletta come mezzo di trasporto sia per le esigenze quotidiane sia per le attività turistiche e ricreative nel territorio regionale e per conseguire le altre finalità previste dalla legge".

In base al comma 2, "Il piano regionale della mobilità ciclistica disciplina l'intero sistema ciclabile regionale ed è redatto sulla base dei piani urbani della mobilità sostenibile e dei relativi programmi e progetti presentati dai comuni e dalle città metropolitane, assumendo e valorizzando, quali dorsali delle reti, gli itinerari della Rete ciclabile nazionale «Bicitalia»".

Il piano regionale della mobilità ciclistica (PRMC) definisce:

- a) la rete ciclabile regionale, che è individuata in coerenza con la Rete ciclabile nazionale «Bicitalia» ed è caratterizzata dall'integrazione e interconnessione con le reti infrastrutturali regionali a supporto delle altre modalità di trasporto;
- b) la puntuale individuazione delle ciclovie che ricadono nel territorio regionale incluse nella Rete ciclabile nazionale «Bicitalia» e le eventuali proposte di integrazione o modifica della suddetta Rete «Bicitalia»;
- c) nell'ambito della rete di cui alla lettera a), gli itinerari nelle zone rurali finalizzati alla conoscenza e alla fruizione di sentieri di campagna, delle aree circostanti, dei laghi e dei corsi d'acqua nonché dei parchi, delle riserve naturali e delle altre zone di interesse naturalistico comprese nel territorio regionale;
- d) il sistema di interscambio tra la bicicletta e gli altri mezzi di trasporto, pubblici e privati, lungo le infrastrutture di livello provinciale, regionale e nazionale;
- e) il sistema delle aree di sosta, attrezzate e non attrezzate, e i servizi per i ciclisti, con particolare attenzione ai percorsi extraurbani;
- f) gli indirizzi relativi alla predisposizione delle reti ciclabili urbane ed extraurbane, delle aree di sosta delle biciclette, dei provvedimenti relativi alla sicurezza dei pedoni e dei ciclisti, nonché gli interventi necessari a favorire l'uso della bicicletta nelle aree urbane;
- g) la procedura di recepimento degli indirizzi di cui alla lettera f) negli strumenti di pianificazione territoriale e urbanistica, nei regolamenti edilizi e negli interventi di costruzione o ristrutturazione degli edifici pubblici, con particolare riferimento a quelli scolastici;
- h) l'eventuale realizzazione di azioni di comunicazione, educazione e formazione per la promozione degli spostamenti in bicicletta e del trasporto integrato tra biciclette e mezzi di trasporto pubblico.

Nella redazione del Piano Regionale della Mobilità Ciclistica della Campania si è tenuto conto nello scenario normativo di riferimento del Piano Direttore della Mobilità Regionale (PDMR), rispetto al quale sono stati individuati gli Obiettivi Generali e Specifici in linea alle funzioni di tale Piano di settore, oltre a mutuarne la metodologia applicativa che realizza - nel costante aggiornamento delle previsioni del Piano - uno strumento efficace per la programmazione e la realizzazione degli interventi in coerenza con la domanda e lo scenario dell'Offerta rispetto alle fonti di finanziamento disponibili.

Il progetto di fattibilità che dovrà essere redatto dalla rete BSB dovrà proporre modalità di trasporto interne ed esterne alla rete che tengano conto del contesto innanzi descritto.

8. TURISMO DI RITORNO



Il turismo delle radici individua il viaggio di ritorno di persone alla ricerca delle tracce dei propri antenati. Le possibilità che offre questo tipo di viaggio di ricerca sono diverse: dall'incontro e ricongiungimento di nuclei familiari dispersi alla potenziale rivitalizzazione di piccoli centri, quali i borghi, che diventano luoghi di scoperta, di storie intrecciate, di nuovi residenti a tempo parziale o totale. Radici, cioè genealogie, storie raccontate a voce ma anche documentate. Bisogna quindi spingere le comunità locali a raccogliere memorie familiari e memorie di comunità: album fotografici, archivi familiari, lettere, cartoline, quaderni, quadretti di storie familiari; insomma, documenti in cui visivamente il passato si inverte sotto gli occhi dei discendenti.

A livello di comunità e di ente locale, hanno un valore particolarmente importante:

- gli archivi dello stato civile comunale, in cui la linea della discendenza è attestata con valore giuridico imprescindibile;
- gli archivi parrocchiali.

Inoltre, occorre rilevare anche la presenza di

- piccoli musei;
- monumenti in memoria;
- contesti tombali che, dietro l'aspetto tragico, sono i luoghi fisici della conservazione della memoria degli antenati;
- festività religiose ed eventi laici se presenti nella tradizione locale;
- musica, canti e danze tradizionali (tarantelle, canzoni, ecc. anche indicando eventuali supporti che registrano tali evidenze storiche, come ad esempio, filmati, nastri, pellicole, ecc.).

Il progetto dovrà censire la presenza di tutte queste testimonianze della civiltà locale e familiare che, nel loro complesso, costituiscono la storia identitaria della nostra regione, terra ricca di storia, cultura e tradizioni, con particolare riferimento ai paesi di destinazione che possono diventare target bersaglio del Progetto.

In assenza di documentazione locale, si potrà ricorrere a materiali riguardanti la storia e le tradizioni locali presenti:

- negli Archivi di Stato territorialmente competenti, dove sono presenti le seconde copie originali dello Stato Civile comunale versate dai Tribunali, i catasti antichi e le carte della leva militare;
- in archivi, biblioteche e centri di documentazione delle Curie vescovili;
- nei Musei provinciali, nei Musei di interesse regionale, nei Musei ecclesiastici;
- in archivi e biblioteche provinciali e universitarie.

(N.B. In allegato al presente documento la Direzione generale per le politiche culturali offre degli elementi di ricerca a supporto delle attività di progetto riguardante gli Archivi di Stato presenti in Campania).

9. PATRIMONIO IMMATERIALE



Il progetto dovrà individuare gli elementi della cultura immateriale locale presenti nella rete di riferimento secondo i criteri stabiliti dall'IPIC¹, in possesso quindi del requisito della storicità dell'elemento culturale, ossia da almeno cinquant'anni. Per patrimonio immateriale, in particolare, devono intendersi "le prassi, le rappresentazioni, le espressioni, le conoscenze, il saper fare, gli usi sociali, i riti e momenti festivi collettivi, anche di carattere religioso, come pure gli strumenti, gli oggetti, i manufatti e gli spazi culturali associati agli stessi, che le comunità riconoscono in quanto parte del patrimonio culturale campano, trasmettendoli di generazione in generazione, costantemente ricreati in risposta al loro ambiente, alla loro interazione con la natura e alla loro storia in quanto senso d'identità e di continuità, promuovendo in tal modo il rispetto per la diversità culturale e la creatività umana". Sono escluse da tale censimento manifestazioni quali sagre alimentari improvvisate che non posseggano requisiti socioculturali radicati nella profondità della storia e della tradizione locale. La rilevazione, pertanto, riguarderà:

- *Saperi*, ivi inclusi tecniche e processi che identificano una particolare produzione artistica e/o artigianale legata alla storia e alle tradizioni identitarie di una comunità;
- *Celebrazioni*, ivi inclusi riti, feste e le manifestazioni popolari associati; le feste popolari, anche religiose, legate ai cicli lavorativi, all'intrattenimento e ad altri momenti significativi e identitari della vita sociale di una comunità;
- *Espressioni*, ivi incluse le tradizioni orali, le musiche tradizionali e i mezzi espressivi, incluso il linguaggio e le performance artistiche che caratterizzano l'identità di una comunità;
- *Culture agro-alimentari*, ivi incluse le pratiche legate alla tradizionale rurale, gastronomica ed enologica, le feste e le sagre come espressione identitaria di una comunità accertate in modo documentato da almeno cinquanta anni;
- *Spazi culturali*, ivi inclusi i luoghi della cultura tradizionale dove sono costantemente ricreati, interpretati e vissuti elementi propri del patrimonio culturale immateriale.

Nell'ambito dello sviluppo del progetto, al fine di consentire una raccolta razionale di informazioni e materiali coerenti, si dovrà predisporre un *format di rilevazione* il cui utilizzo dovrà consentire letture ed analisi approfondite, sia scientifiche sia divulgative, da condividere con il gruppo di lavoro regionale.



¹ DGR n. 626 del 10.12.2019 e relativo *Disciplinare* allegato

10. COMUNITÀ ENERGETICA RINNOVABILE E SOSTENIBILE



Introdotta in Italia (decreto legge 30 dicembre 2019, n. 162) in ottemperanza della Direttiva (UE) 2018/2001 sulla promozione dell'uso dell'energia da fonti rinnovabili e disciplinate con maggior dettaglio dal DLGS 199/2021 (per tutto quanto non espressamente previsto e disciplinato all'interno del presente documento, si rinvia alle Regole Operative redatte in attuazione dell'art. 11 del Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Sicurezza energetica 7 dicembre 2023, n. 414 e dell'art. 11 alla delibera 727/2022/R/eel dell'Autorità di Regolazione per Energia Reti e Ambiente, alle "Linee guida per i Soggetti attuatori - Misure di competenza del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica per gli interventi del PNRR Italia" e alle procedure del Sistema di Gestione e Controllo - Si.Ge.Co. - per gli interventi PNRR di competenza del MASE, pubblicate sul sito istituzionale del Ministero), le Comunità di energie rinnovabili sono uno strumento per superare l'utilizzo delle fonti fossili diffondendo la produzione e la condivisione "virtuale" di energie generate da fonti rinnovabili, nonché nuove forme di efficientamento energetico e di riduzione dei consumi energetici. L'obiettivo principale è quello di promuovere l'autoconsumo, massimizzare il consumo locale dell'energia e abbattere i costi energetici per cittadini e imprese. Le comunità energetiche e di autoconsumo sono lo strumento adatto a diffondere dal basso la consapevolezza che la produzione di energia da fonte rinnovabile è un metodo democratico, sicuro e pulito di approvvigionamento energetico che contribuisce a rendere l'Italia indipendente dall'energia che oggi acquistiamo dall'estero, inoltre:

- migliora la nostra qualità dell'aria visto che la produzione di energia avviene con zero emissioni di CO₂;
- può essere un contributo reale ed immediato per chi è in povertà energetica.

Le comunità energetiche sono lo strumento "sostenibile" per la lotta alla disuguaglianza sociale, alla povertà energetica, al disagio abitativo. Innescano processi di innovazione sociale e tecnologica dal basso, creando anche posti di lavoro.

È per questo che la Regione Campania, per venire in aiuto delle Amministrazioni Comunali dei piccoli centri delle aree interne e dare loro gli strumenti per poter partecipare al Bando nazionale previsto per la «Misura M2C2 - investimento 1.2 del PNRR, dedicata alla promozione per la realizzazione di comunità energetiche rinnovabili e le configurazioni di autoconsumo collettivo nei comuni sotto i 5.000 abitanti», ha emanato un bando per finanziare l'avvio di nuove comunità energetiche rinnovabili e solidali i cui promotori siano le Amministrazioni Comunali stesse. Con il bando sono stati finanziati 253 piccoli comuni della Campania. Circa il 50% dei comuni della regione. Inoltre, si stanno svolgendo progetti che si basano sulla partecipazione e sul coinvolgimento, oltre che degli amministratori, anche dei cittadini e degli stakeholder locali. Un ruolo utile in questo settore lo stanno svolgendo le Cooperative di Comunità. Istituite dalla Regione Campania (Legge Regionale 1/2020), le Cooperative di comunità sono società cooperative che possono costituire Comunità energetiche e contribuire allo sviluppo sostenibile, alla coesione e alla solidarietà sociale delle comunità locali a rischio di impoverimento sociale e demografico, con particolare riferimento a quelle situate in territori montani e marginali rientranti nella Strategia Nazionale per lo sviluppo delle Aree Interne (SNAI). In questo modo la Regione Campania, con una strategia "dal basso", finanziando interventi per la costituzione di comunità energetiche, favorirà la produzione di energia da fonti rinnovabili, aiutando chi è in disagio sociale, sostenendo le piccole comunità e sostenendo i giovani ad avere fiducia nel futuro. Il 2022, con la guerra in Ucraina e un'estate rovente e senza acqua, ci ha dimostrato che il tema

dell'energia deve essere al centro dell'azione di governo dal Parlamento al piccolo Comune. La transizione ecologica non può più essere scontro ideologico tra chi ritiene una priorità la tutela del paesaggio e l'identità dei luoghi e chi ritiene prioritaria la lotta al cambiamento climatico e l'indipendenza energetica dell'Italia.

Proprio le comunità energetiche e di autoconsumo sono lo strumento adatto a diffondere dal basso la consapevolezza che la produzione di energia da fonte rinnovabile è un metodo democratico, sicuro e pulito di approvvigionamento energetico che rende l'Italia indipendente dall'energia che oggi acquistiamo dall'estero; migliora la nostra qualità dell'aria visto che la produzione di energia avviene con zero emissioni di CO₂; può essere un contributo reale ed immediato per chi è in povertà energetica.

Le comunità energetiche sono lo strumento "sostenibile" per la lotta alla disuguaglianza sociale, alla povertà energetica, al disagio abitativo. Innescano processi di innovazione sociale e tecnologica dal basso, creando anche posti di lavoro.

La CER, Comunità Energetica Rinnovabile, è un soggetto giuridico che si basa sulla partecipazione aperta e volontaria (a condizione che, per le imprese private, la partecipazione alla comunità di energia rinnovabile non costituisca l'attività commerciale e/o industriale principale) ed è autonomo. I suoi azionisti o membri che esercitano potere di controllo sono persone fisiche, piccole e medie imprese (PMI), enti territoriali o autorità locali ivi incluse, ai sensi dell'art. 31, comma 1 lettera b) del D.Lgs. 199/21, le amministrazioni comunali, gli enti di ricerca e formazione, gli enti religiosi, del terzo settore e di protezione ambientale nonché le amministrazioni locali contenute nell'elenco delle amministrazioni pubbliche divulgato dall'Istituto Nazionale di Statistica (di seguito anche: ISTAT) secondo quanto previsto all'articolo 1, comma 3, della legge 31 dicembre 2009, n. 196, situati nel territorio degli stessi Comuni in cui sono ubicati gli impianti di produzione detenuti dalla CER.

La possibilità di aggregarsi per la produzione sino ad 1 megawatt, la distribuzione e il consumo di energia proveniente da fonti rinnovabili rappresentano la base per lo sviluppo della transizione energetica in Italia ed il primo passo verso le smart city.

Il progetto di rete dovrà prevedere specifiche azioni per la promozione e costituzione delle comunità energetiche nei territori della rete.

11. MODELLO IMPRENDITORIALE



In sede di prima applicazione della misura d'incentivazione, la Regione affiancherà gli enti locali nella fase di costituzione delle reti territoriali Borghi Salute e Benessere fissando le modalità di funzionamento e gli obiettivi strategici di ciascuna rete come individuata dagli stessi enti.

La costituzione della rete implica la **creazione di un tavolo strategico** al quale partecipino rappresentanti di tutti i Comuni (assessori alla cultura, al turismo, alla salute). Il Comune capofila propone un programma annuale degli interventi a farsi, in funzione delle attività e dell'organizzazione delle stesse, in modo che sia in fase di progettazione degli eventi sia alla vigilia degli stessi si possa rinnovare lo spirito collaborativo e sinergico del distretto BSB.

Alla presentazione della proposta iniziale da parte dei singoli enti locali dovrà seguire un piano integrato degli interventi da effettuarsi sul territorio della rete, come costituita dagli enti partecipanti, munito di valutazioni circa l'impatto sull'economia locale aggregata.

Il progetto di fattibilità è accompagnato da un'analisi SWOT della rete costituente, come strumento di pianificazione strategica usato preliminarmente a una decisione per il raggiungimento di un obiettivo. L'analisi SWOT opera una valutazione complessiva dei punti di forza (Strengths), punti di debolezza (Weaknesses), delle opportunità (Opportunities) e dei rischi (Threats). L'insieme degli indicatori, come somma delle analisi SWOT della rete dei Comuni, costituiranno la base per una progettazione integrata dei vari ambiti.

La SCABEC curerà il coordinamento del complesso delle reti territoriali come costituite, con l'ausilio di tecnici esperti esterni, curando la predisposizione delle linee complessive del programma tenuto conto delle singole linee di sviluppo del territorio.

La rete BSB si crea, innanzitutto, con una buona **rete di collegamenti** (su ferro, via mare, su strada) per il rilancio del turismo che è oggi uno dei settori di attività a più alta crescita. E al suo interno il turismo "esperienziale" (o "emozionale") è il segmento più dinamico. Un *trend* che ha generato sia offerte innovative (percorsi tematici, B&B, alberghi diffusi) sia il loro progressivo indirizzarsi a *target* specifici (famiglie con bambini, pensionati, escursionisti).

L'incremento delle presenze turistiche produce indubbi vantaggi economici, ma affinché inneschi uno sviluppo globale e, soprattutto, diffuso è necessaria una progettazione attenta dell'offerta, strutturata soprattutto sugli aspetti gestionali. Fattori che non sempre vengono presi nella dovuta considerazione.

Nell'ottica di definire un programma coordinato, le reti dei Comuni dovranno strutturare il dettaglio dei progetti in modo che valutino le seguenti questioni:

- a) settore turistico di riferimento (balneare, culturale, emozionale/esperienziale);
- b) target di riferimento (trekking, famiglie con bambini, terza età);
- c) analisi dei competitors;
- d) con riferimento ai competitors, analisi dei punti di forza/debolezza del sistema locale, quali le opportunità/minacce;
- f) analisi degli eventi qualificanti (programmati, realizzabili, auspicabili);
- g) analisi dei flussi turistici (categorie, temporalità);
- i) analisi dei modelli di gestione della rete (booking, servizi, accessibilità) e relativi costi.

Settori e target

Il settore di riferimento

Definire il settore di riferimento è, ovviamente, questione prioritaria per valutare potenzialità e limiti del sistema locale, per identificare i suoi competitors, per definire il target più promet-

tente. Può essere utile puntare a più settori, ma solo se, per ciascuno di essi, il sistema locale ha risorse competitive e scarsi competitors.

Il target

Identificare il/i *target* aiuta sia a valutare correttamente potenzialità e limiti del sistema locale sia a programmare una offerta concretamente attrattiva (programma mirato di eventi, agevolazioni per categorie particolari).

Competitors

Un'analisi approfondita dei *competitors* consente di correggere l'offerta differenziandola in modo da renderla più attrattiva; di puntare a settori o a segmenti meno affollati; di trasformare gli elementi di debolezza in punti di forza (ad esempio, se due o più reti BSB vantano un fagiolo speciale, alcune possono puntare su un altro prodotto tipico).

L'*appeal* della rete, inoltre, può essere migliorato fornendo informazioni sui servizi (diversi da quelli turistici) localmente disponibili: ospedali, centri dialisi, strutture per fisioterapie, Wi-Fi pubblico comunale, babysitter, docenti per corsi di recupero.

I borghi dovrebbero indicare, inoltre, per ogni elemento dell'offerta turistica (castello, monumento, festa, prodotto tipico) come lo stesso potrà essere fruito (trasporto pubblico di linea, taxi, biglietto/gratuito, acquisto in loco/on line, mezzi privati, ecc.).

L'analisi Swot

L'analisi SWOT aiuterà a tarare le azioni da intraprendere: progettare di rafforzare gli elementi di forza e ridurre quelli di debolezza interni al sistema, programmando di intervenire con le decisioni locali.

Trasformare i punti di debolezza in opportunità

Un'analisi SWOT correttamente svolta consente di individuare quali elementi di debolezza del sistema possono essere trasformati in elementi di forza o in opportunità.

Lo spopolamento, ad esempio, fa crescere la quota di abitazioni non occupate, la cui manutenzione è onerosa, o inesistente. Ma offre anche l'opportunità di avviare un albergo diffuso, con investimenti irrisori. La riduzione della popolazione in età scolare rende inutili le strutture scolastiche esistenti, che però possono essere destinate ad altri usi (alberghi per anziani, ostelli per la gioventù).

Gli eventi qualificanti

Per un turismo "emozionale" gli eventi costituiscono fattori di grande rilevanza. Inventarne di "speciali" è essenziale per aumentare l'attrattività del sistema comunità-territorio.

L'offerta di Salute e Benessere

La specificità dell'offerta delle reti BSB poggia non solo su cibi tipici, consumati sui luoghi di produzione, ma anche su attività che favoriscano il benessere psicofisico. Una passeggiata guidata alla ricerca di asparagi selvatici, o a un torneo di tressette nel bar del paese, è un'attività rilassante, oltre che socializzante. Offre "esperienze" che incidono positivamente su salute e benessere.

Il modello di gestione

Le criticità sopra analizzate non solo implicano una progettazione pluridisciplinare accurata ma, soprattutto, richiedono modalità di gestione congruenti dell'intera offerta: la ricettività, la mobilità, le "esperienze", la comunicazione, la diffusione dei benefici vanno messi in opera in forma coordinata e progettata.

L'albergo diffuso

L'albergo diffuso è una formula di ricettività dal successo crescente, ma non senza qualche limite. Il primo è quello delle prenotazioni: è necessario organizzare un booking h24, ma è un servizio stabile che incide non poco sui costi di gestione. Poi ci sono i pasti: i clienti, in genere, debbono organizzarsi autonomamente. A parte la scomodità, è una soluzione che rende non prevedibile il costo del soggiorno. Una formula sperimentata con successo è quella adottata proprio in uno dei comuni della rete, Morigerati. Qui il Comune ha stipulato una convenzione con i due ristoranti locali per includere colazione e 1 pasto nella tariffa di pensione: i clienti conoscono quindi esattamente il costo del soggiorno, anche scegliendo ogni sera dove cenare. Una formula che, oltretutto, mette i ristoratori in concorrenza tra loro, con evidenti effetti benefici sulla qualità. E oggi i ristoranti coinvolti sono 4.

La mobilità

Per alcuni *target* (anziani, persone a mobilità ridotta) raggiungere strutture lontane dalle reti di trasporto pubblico è spesso complicato, sempre costoso. Organizzare dei servizi di *pick up* collettivi alle stazioni ferroviarie o all'aeroporto e di taxi con percorsi locali programmati (congruenti con gli attrattori e/o con gli eventi) permetterà di offrire elevati livelli di mobilità a costi accettabili.

La comunicazione

La strategia di comunicazione per promuovere le offerte dei Borghi Salute e Benessere (BSB) richiede un approccio mirato, considerando che nell'ambito del turismo emozionale i canali social rivestono un ruolo cruciale. Le esperienze coinvolgenti, come la raccolta degli asparagi seguita da una cena gourmet, saranno sicuramente condivise e celebrate attraverso i social media al termine della vacanza. Tuttavia, è importante riconoscere che raccontare e promuovere attività culturali più tradizionali, come la visita a un museo, potrebbe essere più sfidante in termini di coinvolgimento e condivisione. Pertanto, la strategia di comunicazione dovrebbe essere incentrata sull'evidenziare gli aspetti emozionanti e condivisibili delle esperienze offerte dai BSB, utilizzando i social media come principale veicolo per raggiungere e coinvolgere il pubblico-target.

Ecco alcuni spunti aggiuntivi e dettagli tecnici per una strategia di promozione efficace dei Borghi Salute e Benessere:

- Contenuti coinvolgenti e visivi: si utilizzeranno immagini e video che catturino l'attenzione e trasmettano l'atmosfera unica e rilassante dei Borghi Salute e Benessere, per mostrare momenti emozionanti come le attività di vita rurale o il tramonto su paesaggi suggestivi;
- Collaborazioni con influencer e creator: si coinvolgeranno influencer e creator di viaggi per produrre contenuti che raggiungano un pubblico più ampio e aumentino la visibilità dei BSB sui social media;
- Hashtag e geotagging: si utilizzeranno hashtag rilevanti e geotagging per aumentare la visibilità dei contenuti relativi ai BSB e favorire la scoperta da parte di potenziali visitatori interessati a esperienze di benessere e turismo sostenibile;
- Concorsi e giveaway: saranno organizzati concorsi sui social media che coinvolgano la community e offra premi legati alle esperienze offerte dai BSB, come soggiorni gratuiti o pacchetti benessere. Questo non solo genera interesse e partecipazione, ma anche aumenta la visibilità della destinazione.
- Contenuti generati dagli utenti: si incoraggeranno i visitatori a condividere le proprie esperienze e foto dei Borghi Salute e Benessere utilizzando un hashtag specifico per mostrare testimonianze autentiche e aumentare l'engagement;
- Partner collaborativi: si lavorerà con altre aziende locali, come ristoranti, centri benessere o produttori alimentari, per offrire pacchetti promozionali che includano esperienze complementari e aumentino l'attrattiva dei BSB come destinazione completa per il benessere e il relax.

- Targeting mirato: si utilizzeranno strumenti di targeting avanzati sui social media per raggiungere specifici segmenti di pubblico interessati al benessere, al turismo sostenibile o alle esperienze uniche e autentiche, assicurando che gli sforzi di promozione siano indirizzati in modo efficace;
- Monitoraggio e analisi dei dati: si monitoreranno costantemente le metriche di engagement, condivisione e conversione per valutare l'efficacia delle strategie di promozione e apportare eventuali ottimizzazioni in tempo reale.

La diffusione dei benefici

Una progettazione accurata della gestione dell'offerta può aiutare a diffondere i benefici derivanti dal turismo anche tra attori non direttamente interessati.

12. MODELLI GIURIDICI PER LA GESTIONE EFFICACE DEI BSB

La logica sottesa alla creazione dei Borghi Salute e Benessere è quella di creare una rete interconnessa che faccia relazionare, in modo virtuoso e costante, le istituzioni pubbliche dei territori coinvolti e gli attori privati che operano in quei territori. L'obiettivo, quindi, anche della organizzazione giuridica di tali Borghi deve essere quello di far lavorare congiuntamente soggetti pubblici e privati in modo da mettere a sistemare le migliori pratiche e poter rispondere alle richieste dei turisti e di quanti desiderano fruire i servizi del territorio in modo efficace ed immediato.

Al riguardo si possono evidenziare 3 diversi modelli giuridici che i territori dovrebbero tenere presente per la migliore gestione dei BSB.

Un primo modello giuridico è costituito dai contratti di rete d'impresa. Il contratto di rete di imprese è disciplinato dal Decreto-legge 10 febbraio 2009, n. 5, convertito con modificazioni in Legge 9 aprile 2009, n. 33, (art. 3, commi 4 ter, 4 quater e 4 quinquies). Con il contratto di rete più imprese si uniscono per perseguire, in modo congiunto e coordinato, lo scopo di accrescere, individualmente e collettivamente, la propria capacità innovativa e la propria competitività sul mercato e – a tal fine – si obbligano, sulla base di un programma comune di rete, a collaborare in forme e in ambiti predeterminati attinenti all'esercizio delle proprie imprese, oppure a scambiarsi informazioni o prestazioni di natura industriale, commerciale, tecnica o tecnologica o, ancora, a esercitare in comune una o più attività rientranti nell'oggetto della propria impresa. Questa formula appare essere la migliore specialmente nei contesti in cui sono presenti piccole imprese le quali, da sole, non sono spesso in grado di governare i processi di attrazione dei flussi turistici nonché quelli di marketing né sono spesso capaci di offrire la qualità di servizio richiesta dalla clientela in considerazione di una bassa propensione alla liquidità e all'investimento in tali ambiti. Per ovviare a tali problematiche, le imprese che operano in determinati territori e in settori omogenei tra loro – come quello turistico (si pensi ad alberghi, ristoranti, trasportatori, guide ecc.) – decidono di “allearsi” in modo formale così da affrontare con maggiore efficacia la competizione globale. La rete di impresa, dunque, è un modello di collaborazione tra imprese che consente di realizzare progetti e obiettivi condivisi nell'ottica di incrementare la capacità innovativa e la competitività sul mercato, pur mantenendo ogni impresa la propria indipendenza, autonomia e specialità.

Le imprese che si riuniscono in una rete stabiliscono degli obiettivi comuni, come scambiare *know-how* o prestazioni industriali, commerciali, tecnologiche, collaborare nell'ambito delle rispettive imprese, esercitare in comune attività di impresa.

Il contratto di rete

Il contratto di rete può essere redatto per atto pubblico o per scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente da ciascun imprenditore o legale rappresentante delle imprese aderenti con firme autenticate dal notaio o da altro pubblico ufficiale a ciò autorizzato ai sensi dell'art. 25 D.lgs. 82/2005 (Codice Amministrazione Digitale), e può essere stipulato senza limitazioni relative a:

- forma giuridica: società di capitali, società di persone, imprese individuali, cooperative, consorzi, ecc.;
- dimensione: grandi, medie e piccole imprese;
- numero di imprese: devono essere almeno due;

- luogo: possono partecipare aziende situate in diverse parti del territorio italiano e imprese estere operative in Italia;
- attività: possono operare in settori diversi.

Convenzioni tra comuni

Un secondo modello giuridico è costituito dalle convenzioni tra comuni previste dall'articolo 30 del Testo unico degli enti locali (decreto legislativo n. 267 del 2000).

Se il contratto di rete serve a sistematizzare le imprese del territorio e farle parlare con una voce unica, le convenzioni ex art. 30 servono ai comuni per mettere a sistema lo svolgimento di attività congiunte. Una caratteristica vincente dei BSB è infatti quella di poter fornire servizi senza alcuna interruzione o disuguaglianza dovuta al superamento di un certo confine comunale: in altri termini, tramite la convenzione di cui all'art. 30 TUEL i comuni sono in grado di organizzare congiuntamente determinati servizi per i turisti e i visitatori del BSB quasi fossero un unico soggetto pubblico così da poter costruire percorsi omogenei e funzionali sotto il punto di vista della fruizione.

Qualora i territori ritengano che debbano essere aggregati soggetti pubblici ulteriori rispetto ai comuni (come, ad esempio, università, camere di commercio, ecc.), la formula giuridica più efficace è data dalle convenzioni ex articolo 15 della legge n. 241 del 1990. Gli accordi ex art. 15 L. 241/1990 riguardano tutte le PA e non solo gli enti locali, generalmente ricorrono per l'attuazione di progetti o programmi (azioni di sviluppo, di solidarietà, d'investimento ecc.) e riguardano enti ed organismi diversi per livello e/o per competenze di materia, quindi non solo locali, come ad es. in caso di accordi tra Ministeri, Regioni, Comuni, Province ASL, ARPA, ecc. La disciplina che regola detti accordi non è contenuta negli stessi, applicandosi, ove non diversamente previsto, i principi del codice civile in materia di obbligazioni e contratti in quanto compatibili. La competenza ad approvarli è della Giunta comunale ai sensi dell'art. 48 TUOEL sulla base, comunque, del DUP e della programmazione generale approvata dal Consiglio comunale.

Partenariato pubblico privato

Un ulteriore modello giuridico di riferimento per i BSB è dato dal PPP ovvero dal Partenariato Pubblico Privato che trova ora nell'articolo 176 del Codice degli Appalti (dlgs n. 36 del 2023) il proprio riferimento normativo.

Il partenariato è sostanzialmente un'operazione economica in cui ricorrono congiuntamente le seguenti caratteristiche:

- esso si svolge tra un ente concedente e uno o più operatori economici privati tra i quali si instaura un rapporto contrattuale di lungo periodo per raggiungere un risultato di interesse pubblico;
- la copertura dei fabbisogni finanziari connessi alla realizzazione del progetto proviene in misura significativa da risorse reperite dalla parte privata, anche in ragione del rischio operativo assunto dalla medesima;
- alla parte privata spetta il compito di realizzare e gestire il progetto, mentre alla parte pubblica quello di definire gli obiettivi e di verificarne l'attuazione;
- il rischio operativo connesso alla realizzazione dei lavori o alla gestione dei servizi è allocato in capo al soggetto privato.

Per il loro carattere generale, le norme sul partenariato pubblico-privato (PPP) precedono quindi la disciplina delle figure contrattuali tipiche, quali la concessione, la locazione finanziaria e il contratto di disponibilità.

Il nuovo Codice, inoltre, rispetto al precedente, evidenzia che oltre al partenariato di tipo contrattuale, che si sostanzia nella stipula di un contratto, anche atipico, esiste un'altra tipologia di partenariato: il partenariato di tipo istituzionale.

Il partenariato istituzionale è caratterizzato dalla creazione di una nuova entità giuridica, a cui poi

vengono affidati servizi e attività, come ad esempio una nuova società a partecipazione mista pubblica e privata. Il Codice, con riferimento a tali tipologie di operazioni, rinvia espressamente al testo unico in materia di società a partecipazione pubblica, di cui al decreto legislativo 19 agosto 2016, n. 175, e alle altre norme speciali di settore.

Ad ogni modo si noti che il nuovo Codice riserva il ricorso alle forme di partenariato pubblico-privato (sia contrattuale che istituzionale) unicamente ai soggetti qualificati ai sensi dell'art. 63. Ne consegue che una concessione, anche se di importo inferiore alla soglia di rilevanza comunitaria (per le concessioni la soglia è fissata dall'art. 14 in euro 5.382.000), non potrà essere affidata da una stazione appaltante priva di qualificazione. Del resto, questo pare coerente con un'altra novità rilevante, ovvero la necessità che il partenariato sia preceduto da una attenta valutazione preliminare di convenienza e fattibilità, che richiede competenze professionali adeguate, ai sensi dell'articolo 175 del Codice. Occorre quindi, perché tale strumento sia utile per i BSB, verificare che i comuni riuniti abbiano tale qualificazione.

Infine, un quarto modello giuridico di riferimento, anche se con una forma giuridica di cui ancora si discute, è dato da Gruppi d'Azione Locale (GAL).

I GAL sono raggruppamenti di soggetti pubblici e privati che rappresentano sia le popolazioni, attraverso la presenza di enti pubblici territoriali (comuni, province e comunità montane), sia le organizzazioni degli operatori economici presenti nel territorio. Essi sono strumenti operativi promossi dall'Unione Europea per sviluppare piani e programmi di interventi dedicati al miglioramento socioeconomico delle comunità rurali e dunque sono particolarmente adeguati nei piccoli territori con una dimensione urbana limitata.

Di norma, infatti, i GAL gestiscono fondi europei o realizzazione iniziative finanziate con fondi europei, in contesti urbani medio-piccoli raccogliendo territori con una popolazione minima di circa 10mila abitanti e massima di 150mila abitanti.

Lo sviluppo locale di tipo partecipativo – denominato sviluppo locale Leader – è lo strumento previsto dalle norme comunitarie per promuovere la crescita economico-sociale di territori sub-regionali specifici in modo integrato e multisettoriale. L'approccio Leader ha consentito negli ultimi anni di affrontare le principali sfide poste dai territori più fragili e marginali del nostro paese in termini di rilancio economico, aggregando le realtà economiche e sociali molto frammentate e disperse, caratteristiche di questi territori. Grazie alla valorizzazione delle potenzialità locali in ottica multisettoriale, si è creato un proficuo sistema di relazioni tra gli attori del territorio che ha contribuito al mantenimento della qualità della vita e alla creazione e allo sviluppo di numerose attività imprenditoriali favorendo la costruzione di "reti locali".

Le operazioni che hanno garantito risultati via via migliori nelle ultime fasi di programmazione hanno riguardato principalmente la valorizzazione delle risorse architettoniche e naturalistiche locali, i servizi alla popolazione, la creazione di impresa e lo sviluppo di attività imprenditoriali in un'ottica di filiera e di rilancio turistico.

Da questo punto di vista, dunque, il GAL sembra essere, tra tutti, il modello giuridico più efficace per la promozione e la realizzazione dei BSB perché uniscono soggetti pubblici e privati, con una organizzazione che si danno autonomamente e con una forma giuridica che scelgono tra le tante possibili previste dall'ordinamento.

In Campania lo strumento dei GAL è ampiamente riconosciuto e sostenuto dalla Regione. Basti considerare che il Piano di sviluppo rurale (PSR) della Campania 2014-2020, in applicazione del Capo II del Reg. (UE) n. 1303/13, ha previsto la misura 19 – Sviluppo locale di tipo partecipativo, destinando risorse economiche per l'organizzazione e il funzionamento dei GAL. A valere su questo strumento di programmazione regionale, in Campania sono stati individuati e sostenuti 15 GAL che uniscono, efficacemente, attori pubblici e soggetti privati.

13. PIATTAFORMA DIGITALE



Il progetto prevede la realizzazione di un portale web mirato a promuovere le attività e i servizi dei comuni partecipanti, facilitando la consultazione multimediale e consentendo agli stessi comuni di effettuare aggiornamenti diretti attraverso una piattaforma user-friendly.

La piattaforma si distingue per diverse caratteristiche chiave. Attualmente, è multilingua, accessibile in italiano, inglese, francese, spagnolo e tedesco, al fine di raggiungere un pubblico più ampio e internazionale. L'utilizzo di un CMS come WordPress garantisce una gestione agevole del contenuto, consentendo ai comuni di aggiornare in modo diretto e tempestivo le informazioni relative alle loro attività e servizi.

L'architettura della piattaforma è pensata per rispondere alle specificità delle reti di borghi coinvolte. Una libreria dedicata è creata per ciascuna rete, facilitando la navigazione focalizzata su gruppi specifici di borghi e semplificando la ricerca e la consultazione.

La piattaforma favorisce un aggiornamento continuo dei contenuti, con la possibilità per gli amministratori dei comuni partecipanti di gestire direttamente le informazioni relative ai loro borghi. Questa autonomia è supervisionata da un amministratore di Scabec per garantire coerenza e qualità dell'informazione.

È possibile caricare e fruire di diversi tipi di media, tra cui video, foto e podcast, permettendo una presentazione multimediale delle bellezze e delle attività dei borghi. Inoltre, l'integrazione di una mappa geolocalizzata consente agli utenti di esplorare geograficamente i borghi, agevolando la pianificazione di visite e la scoperta di luoghi di interesse.

Le procedure di gestione prevedono una fase di formazione per gli amministratori locali dei comuni partecipanti, garantendo una corretta gestione degli strumenti di aggiornamento della piattaforma. Un amministratore designato da Scabec è responsabile della supervisione continua della piattaforma, assicurando l'accuratezza delle informazioni e intervenendo in caso di necessità. Le procedure implementano anche sistemi di raccolta feedback dagli utenti e di valutazione continua della piattaforma per garantire un miglioramento costante delle funzionalità e dell'usabilità. In definitiva, il progetto mira a creare un ambiente virtuale dinamico e informativo, permettendo ai comuni della Campania di promuovere attivamente i propri borghi attraverso una piattaforma moderna e accessibile.

Il progetto di rete dovrà proporre una *home page* di reti coerente con l'architettura e gli obiettivi innanzi indicati e che saranno a base del portale regionale BSB.

14. ATTUAZIONI

I contributi assegnati a ciascun borgo (€ 50.000) potranno essere utilizzati per assistenze tecnico-amministrative da parte di laureati magistrali, esperti in project management che dovranno consentire alla RETE BSB di presentare il progetto definitivo di attuazione della Rete dei Borghi Salute e Benessere entro il 31.05.2024.

La progettazione delle reti richiede competenze specifiche acquisite in azioni sul campo rivolte allo sviluppo territoriale, in forma sinergica tra competenze professionali e partecipata pubblico-privato.

Pertanto, per le finalità dei progetti di RETI di BORGHI SALUTE E BENESSERE, le competenze richieste potranno rinvenirsi nelle seguenti figure professionali, in possesso di documentata e almeno quinquennale esperienza:

- a) esperti in valorizzazione dei beni culturali, materiali ed immateriali;
- b) esperti ambientali nel settore agronomico;
- c) esperti nella promozione di pratiche sportive e attività motorie all'aria aperta;
- d) esperti di pianificazione delle reti di trasporto territoriale: pedonali, su gomma e su ferro e in via intermodale;
- e) esperti in marketing territoriale, con esperienze di "Project Manager" di interventi di sviluppo locale;
- f) esperti in progettazione, sviluppo, gestione di servizi per il turismo;
- g) esperti in diritto degli enti locali e diritto societario;
- h) eventuali altri profili professionali, purché motivati in ragione delle peculiarità della specifica rete.

Al fine di ottimizzare i tempi per i relativi affidamenti, si forniscono alcune indicazioni operative. Si richiama, innanzitutto, l'art. 50, comma 1, lett. B, del vigente Codice dei contratti pubblici D. Dgl. 31 marzo 2023, n. 36), secondo cui: "Salvo quanto previsto dagli articoli 62 e 63, le stazioni appaltanti procedono all'affidamento dei contratti di lavori, servizi e forniture di importo inferiore alle soglie di cui all'articolo 14 con le seguenti modalità: a) affidamento diretto per lavori di importo inferiore a 150.000 euro, anche senza consultazione di più operatori economici, assicurando che siano scelti soggetti in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali anche individuati tra gli iscritti in elenchi o albi istituiti dalla stazione appaltante; b) affidamento diretto dei servizi e forniture, ivi compresi i servizi di ingegneria e architettura e l'attività di progettazione, di importo inferiore a 140.000 euro, anche senza consultazione di più operatori economici, assicurando che siano scelti soggetti in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali, anche individuati tra gli iscritti in elenchi o albi istituiti dalla stazione appaltante; c) procedura negoziata senza bando, previa consultazione di almeno cinque operatori economici, ove esistenti, individuati in base a indagini di mercato o tramite elenchi di operatori economici, per i lavori di importo pari o superiore a 150.000 euro e inferiore a 1 milione di euro; d) procedura negoziata senza bando, previa consultazione di almeno dieci operatori economici, ove esistenti, individuati in base a indagini di mercato o tramite elenchi di operatori economici, per lavori di importo pari o superiore a 1 milione di euro e fino alle soglie di cui all'articolo 14, salva la possibilità di ricorrere alle procedure di scelta del contraente di cui alla Parte IV del presente Libro; e) procedura negoziata senza bando, previa consultazione di almeno cinque operatori economici, ove esistenti, individuati in base ad indagini di mercato o tramite elenchi di operatori economici, per l'affidamento di servizi e forniture, ivi compresi i servizi di ingegneria e

architettura e l'attività di progettazione, di importo pari o superiore a 140.000 euro e fino alle soglie di cui all'articolo 14.”

Si richiamano, inoltre, i principi di concorrenza, di imparzialità, di non discriminazione, di pubblicità e trasparenza, di proporzionalità e di rotazione degli affidamenti.

Entro il limite del contributo assegnato e nel rispetto della succitata normativa, dunque, le Amministrazioni potranno procedere al tempestivo affidamento degli incarichi professionali ad esperti nelle materie sopra indicate. La fase degli affidamenti dovrà concludersi entro la data indicata da Scabec.

I rappresentanti dei borghi saranno invitati con cadenza mensile a relazionare sullo stato della progettazione, che dovrà concludersi entro il 31.05.2024, fatto salve specifiche proroghe motivate e comunque, perentoriamente, non oltre il 14.06.2024, pena la decadenza del diritto al contributo.



Perché una schedatura dei dati di contesto?

La conoscenza dei sistemi territoriali che compongono le reti dei Borghi Salute e Benessere, sia nella componente antropica che in quella naturale e in quella culturale, è il punto di partenza per una progettualità che vada a buon fine e che contribuisca realmente allo sviluppo economico regionale, partendo dalla valorizzazione culturale dei territori che concorrono alla rete. Pertanto, è prioritaria una schedatura descrittiva omogenea per ciascun comune che si propone di comporre ciascuna rete dei BSB, che sarà una rete dinamica in quanto potrebbe, in futuro, anche accrescersi con ulteriori territori limitrofi. I dati acquisiti confluiranno in una piattaforma informatica regionale dedicata e concorreranno a creare una base di informazioni fondamentali per progettare sinergie tra Comuni limitrofi, facendo in modo che la singola RETE SBS non sia la somma delle caratteristiche e delle potenzialità di ciascun comune, ma la sintesi sistemica ottimale perché si inneschi un reale comune sviluppo.

ALLEGATO I

ANAGRAFICA DEI COMUNI DELLA RETE BSB

(indicare il nome della rete)

Comune di _____ capofila SÌ NO

(fornire le stesse informazioni per tutti i Comuni della rete)

SEZIONE 1

RISORSE UMANE

A) STRUTTURA DEMOGRAFICA (censimento ISTAT 2022/2023) totale persone censite

_____ 0-14
_____ 15-64
_____ 65-100
_____ oltre 100

età media _____

% uomini _____

% donne _____

% stranieri _____

B) DINAMICA DEMOGRAFICA

(al 31.12, come da DemoISTAT o da Anagrafe comunale)

	Abitanti	Famiglie
2001	_____	_____
2011	_____	_____
2021	_____	_____
2023	_____	_____

Comune in crescita? SÌ NO

Comune in decrescita? SÌ NO

C) COMPOSIZIONE NUCLEI FAMILIARI

numero medio dei componenti delle famiglie _____

D) FLUSSO TURISTICO

stagionale estivo SÌ NO

visitatori annuali _____ n. medio notti permanenza _____

stagionale invernale SÌ NO

visitatori annuali _____ n. medio notti permanenza _____

turismo delle radici SÌ NO

visitatori annuali _____ n. medio notti permanenza _____

non stagionale, continuo SÌ NO

visitatori annuali _____ n. medio notti permanenza _____

E) BORGO DI EMIGRAZIONE? SÌ NO

selezionare: prima metà del '900

dal secondo dopoguerra e attualmente

emigrazione interna in Italia SÌ NO

emigrazione all'estero: verso quali Paesi? _____

gemellaggi SÌ NO con quali Paesi/città? _____

F) ATTIVITÀ ECONOMICHE PREVALENTI espresse in Unità Locali

(indicare al massimo due attività)

agricoltura UL _____

commercio UL _____

industria UL _____

turismo UL _____

artigianato UL _____

terziario (servizi, uffici...) UL _____

G) OCCUPAZIONE GIOVANILE

indicare settori di principale occupazione giovanile:

tasso disoccupazione giovanile: _____

SEZIONE 2

ALTRE RISORSE

H) TERRITORIO COMUNALE

estensione _____

altitudine sul livello del mare, metri slm: massima _____ minima _____

I) RISORSE NATURALI

montagne SÌ NO denominazione? _____

boschi SÌ NO denominazione? _____

corsi d'acqua naturale (fiumi, torrenti...) SÌ NO denominazione? _____

bacini idrografici SÌ NO denominazione?

parchi, giardini storici SÌ NO denominazione? _____

lungomare balneabile SÌ NO denominazione? _____

acque o fanghi termali SÌ NO denominazione? _____

coltivazioni di eccellenza SÌ NO indicare quali _____

L) INFRASTRUTTURE

linee ferroviarie attive SÌ NO

linee ferroviarie dismesse SÌ NO

stazioni ferroviarie attive SÌ NO distanza dal centro _____ km

stazioni ferroviarie dismesse SÌ NO distanza dal centro _____ km

distanza da casello autostradale _____ km

distanza da accesso a strada carrabile a scorrimento veloce (SS o SP) _____ km

piste ciclabili: quanti km? _____ km

percorsi CAI: denominazione e lunghezza percorso sigla _____ km _____

percorsi/cammini montani SÌ NO

rifugi montagna SÌ NO

strade interpoderali utilizzabili come cammini campestri _____ km

aree parcheggio in prossimità del centro urbano SÌ NO capienza auto _____

M) PRESENZA DI GRANDI ATTRATTORI CULTURALI SÌ NO

castelli SÌ NO denominazione: _____

luogo sacro meta di pellegrinaggio SÌ NO denominazione _____

architetture notevoli (architetture di interesse storico-artistico) SÌ NO

denominazione _____

eventuali altri attrattori SÌ NO denominazione _____

N) EDIFICI INUTILIZZATI

Edifici di proprietà pubblica SÌ NO

Scuole n. _____

Caserme n. _____

Case cantoniere n. _____

Altri edifici pubblici non in uso _____

Edifici di proprietà privata

Abitazioni non occupate n. _____

Strutture produttive inutilizzate n. _____

Costruzioni rurali n. _____

ALLEGATO 2



STRUTTURE RICETTIVE NEL COMUNE PARTECIPANTE ALLA RETE BSB

Nel valutare le potenzialità e le occorrenze di ulteriori posti letto per migliorare l'offerta turistica, le reti accompagneranno la previsione di posti letto da attivare a un progetto di fattibilità che indichi le categorie di viaggiatori potenzialmente interessati, supportato da manifestazioni di interesse di agenzie di viaggio o di associazioni per la promozione turistica, culturale e sportiva. Ove occorresse, si individueranno edifici dismessi idonei all'accoglienza dei servizi integrativi agli alloggi extra-alberghieri.

1) STRUTTURE ALBERGHIERE

già disponibili in esercizio SÌ NO

numero _____

camere/posti letto _____

da attivare per la rete BSB SÌ NO

numero _____

camere/posti letto _____

2) STRUTTURE EXTRALBERGHIERE

già disponibili in esercizio SÌ NO

A) Esercizi di Affittacamere: SÌ NO

camere/posti letto _____

B) Case e appartamenti vacanze: SÌ NO

camere/posti letto _____

C) Case per ferie: SÌ NO

camere/posti letto _____

D) Ostelli della gioventù: SÌ NO

camere/posti letto _____

E) Country house: SÌ NO

camere/posti letto _____

F) Rifugi di montagna: SÌ NO

camere/posti letto _____

G) Case religiose di ospitalità: SÌ NO

camere/posti letto _____

H) Alberghi diffusi: SÌ NO

camere/posti letto _____

I) Bed and Breakfast: SÌ NO

camere/posti letto _____

L) Locazioni brevi: SÌ NO

camere/posti letto _____

STRUTTURE EXTRALBERGHIERE da attivare per la rete BSB SÌ NO

Affittacamere: SÌ NO

camere/posti letto _____

Case e appartamenti vacanze: SÌ NO

camere/posti letto _____

Case per ferie: SÌ NO

camere/posti letto _____

Ostelli della gioventù: SÌ NO

camere/posti letto _____

Country house: SÌ NO

camere/posti letto _____

Rifugi di montagna: SÌ NO

camere/posti letto _____

Case religiose di ospitalità: SÌ NO

camere/posti letto _____

H) Alberghi diffusi: SÌ NO

camere/posti letto _____

I) Bed and Breakfast: SÌ NO

camere/posti letto _____

ALLEGATO 2(A)



RICETTIVITÀ: RICONOSCIMENTO TIPOLOGICO DELLE STRUTTURE EXTRALBERGHIERE E PREVISIONI PROGETTUALI

A) ESERCIZI DI AFFITTACAMERE (L.R. 17/2001)

Sono esercizi di affittacamere le strutture composte da **non più di sei camere**, con un **massimo di dodici posti letto**, gestite da privati, ubicate in **non più di due appartamenti** situati nello stesso stabile, purché singolarmente dotati di servizi igienici.

Requisiti e servizi minimi per esercizi affittacamere

- a) Servizio di ricevimento assicurato per dodici ore su ventiquattro;
- b) Servizio di notte a chiamata;
- c) Fornitura e cambio della biancheria, ivi compresa quella del bagno, almeno due volte alla settimana e comunque ad ogni cambio di cliente;
- d) Pulizia quotidiana dei locali;
- e) Un locale bagno completo ogni sei posti letto;
- f) Chiamata di allarme in tutti i servizi;
- g) Fornitura di energia elettrica, acqua calda e fredda, riscaldamento nella stagione invernale;
- h) Sistemazione delle camere;
 - letto, una sedia per letto, illuminazione normale, tavolino, armadio, comodo;
 - specchio con presa di corrente nella camera senza bagno;
 - cestino rifiuti;
- i) linea telefonica con apparecchio per uso comune.

B) CASE E APPARTAMENTI PER VACANZE (L.R. 17/2001)

Sono case e appartamenti per vacanze le case e gli appartamenti dati in locazione ai turisti, senza la prestazione di alcun servizio di tipo alberghiero, ma con obbligo di recapito referente ospiti, per una permanenza massima di novanta giorni.

Le case e gli appartamenti per vacanze devono garantire, compresi nel prezzo, i requisiti e i servizi minimi obbligati.

Requisiti e servizi minimi per case e appartamenti per vacanze

- a) Una superficie minima utile non inferiore a otto mq. per ciascun posto letto;
- b) Fornitura di energia elettrica, acqua fredda e calda, e riscaldamento nella stagione invernale;
- c) Manutenzione dell'immobile e degli arredi;
- d) Pulizia delle unità abitative a cambio di cliente.

C) CASE PER FERIE (L.R. 17/2001)

Sono case per ferie le strutture ricettive attrezzate per il soggiorno di persone o gruppi e gestite, al di fuori dei normali canali commerciali e promozionali, da Enti pubblici, associazioni o enti morali operanti statutariamente senza fini di lucro, per il conseguimento di finalità sociali, culturali, assistenziali, religiose o sportive, nonché da enti o aziende per il soggiorno dei propri dipendenti o loro familiari.

Nelle case per ferie, è altresì consentito il soggiorno di gruppi autogestiti, secondo autonome modalità organizzative, compresa la disponibilità di cucina e punti cottura per uso autonomo, sotto la responsabilità del titolare. Nella disciplina delle case per ferie rientrano anche le case per vacanza per minori, colonie, pensionati studenteschi ed universitari e simili, gestiti senza scopo di lucro da Enti pubblici e privati o da associazioni.

Requisiti e servizi minimi per case per ferie

- a) Una superficie minima delle camere al netto di ogni locale accessorio, di otto mq. per le camere a un letto e di quattordici mq. per le camere a due letti con un incremento di quattro mq. per ogni letto in più, per un massimo di quattro posti letto per camera;
- b) Un wc ogni sei posti letto con un minimo di un wc per piano, un bagno o doccia ogni otto posti letto con un minimo di un bagno o doccia per piano, un lavabo in ogni camera con acqua corrente calda e fredda, uno specchio con presa di corrente in ogni camera. Nel rispetto del rapporto con i posti letto non si computano quelli in camere con servizi privati;
- c) Cucina;
- d) Sala da pranzo;
- e) Locale soggiorno di ampiezza complessiva minima di venticinque mq. per i primi dieci posti letto e 0,5 mq. per ogni posto letto in più;
- f) Adeguato arredamento delle camere da letto comprendente al minimo un letto, una sedia, un comodino, uno scomparto armadio per persona oltre ad un tavolino e un cestino rifiuti per ciascuna camera;
- g) Cassetta di pronto soccorso secondo le norme;
- h) Telefono ad uso degli ospiti;
- i) Chiamata di allarme in tutti i servizi;
- j) Pulizia quotidiana dei locali;
- k) Fornitura e cambio della biancheria, ivi compresa quella del bagno, ad ogni cambio di cliente e, comunque, almeno una volta alla settimana;
- l) Fornitura di energia elettrica, acqua fredda e calda, riscaldamento nella stagione invernale.

D) OSTELLI PER LA GIOVENTÙ (L.R. 17/2001)

Sono ostelli per la gioventù le strutture attrezzate per il soggiorno e il pernottamento, per un periodo massimo di sette giorni per ciascun ospite, dei giovani e degli accompagnatori di gruppi di giovani, gestiti da Enti pubblici, enti morali, ed associazioni operanti nel settore del turismo sociale e giovanile, società di persona o di capitali, anche in convenzione con il Comune di appartenenza, in cui sono fissati anche i criteri tariffari in sintonia con la natura della struttura ricettiva.

Requisiti e servizi minimi per ostelli per la gioventù

- a) Camere, con possibilità di posti letto anche sovrapposti, con un minimo di otto metri cubi a posto letto;
- b) Un wc ogni sei posti letto, con un minimo di un wc per piano, una doccia ogni sei posti letto con un minimo di una doccia per piano, un lavabo ogni quattro posti letto con un minimo di due per piano, uno specchio con presa di corrente in ogni camera. Nel rispetto del rapporto con i posti letto non si computano quelli in camere con servizi privati;
- c) Cucina;
- d) Sala da pranzo;
- e) Locale soggiorno di superficie complessiva minima di venticinque mq. per i primi dieci posti letto e 5 mq. per ogni posto letto in più;
- f) Adeguato arredamento delle camere da letto comprendente al minimo un letto, una sedia, un comodino, uno scomparto armadio per persona oltre ad un tavolino ed un cestino rifiuti per ciascuna camera;
- g) Cassetta di pronto soccorso come da indicazione dell'autorità sanitaria;
- h) Telefono ad uso degli ospiti;
- i) Pulizia quotidiana dei locali;
- j) Fornitura e cambio della biancheria, ivi compresa quella del bagno, ad ogni cambio di cliente;
- k) Fornitura di energia elettrica, acqua fredda e calda, riscaldamento nella stagione invernale;
- l) Chiamata di allarme in tutti i servizi.

E) COUNTRY HOUSE - ATTIVITÀ RICETTIVE IN RESIDENZE RURALI (L.R. 17/2001)

Le attività ricettive in case rurali (o country house) devono essere localizzate in fabbricati esistenti, rurali o case padronali, in comuni con non più di 10.000 abitanti secondo i dati dell'ultimo censimento oppure in comuni che ricadono anche parte nelle delimitazioni di parchi nazionali o regionali, composte da camere con eventuale angolo cottura, situate anche in fabbricati divisi ma facenti parte della stessa pertinenza di terreno.

Requisiti e servizi minimi per residenze rurali

- a) Un lavabo con acqua calda e fredda per ogni camera;
- b) Un locale bagno comune completo di wc, doccia e lavabo ogni due camere;
- c) Una pertinenza di terreno di almeno ottomila mq., eventualmente utilizzata anche per l'animazione sportivo-ricreativa, con le relative attrezzature;
- d) Fornitura e cambio biancheria, ivi compresa quella per il bagno, ad ogni cambio di cliente ed almeno due volte alla settimana;
- e) Pulizia quotidiana dei locali;
- f) Servizio di prima colazione;
- g) Chiamata di allarme in tutti i servizi;
- h) Fornitura di energia elettrica, acqua fredda e calda, riscaldamento nella stagione invernale.

F) RIFUGI DI MONTAGNA (L.R. 17/2001)

Sono rifugi di montagna le strutture ricettive idonee ad offrire ospitalità in zone isolate di montagna, custodite ed aperte al pubblico, sufficientemente attrezzate per la sosta, il ristoro ed il pernottamento degli escursionisti.

I rifugi di montagna devono essere situati a quota superiore a mille metri; eccezionalmente, in relazione a particolari difficoltà di accesso e contemporanea importanza turistica della località, possono essere situati ad altitudine non inferiore a seicento metri.

Durante i periodi di chiusura, i rifugi devono disporre di un locale per il ricovero di fortuna, sempre aperto, e convenientemente dotato.

Requisiti e servizi minimi per rifugi di montagna

- a) Un locale riservato all'alloggiamento del gestore-custode;
- b) Cucina;
- c) Spazio utilizzabile per il consumo dei pasti;
- d) Spazi destinati al pernottamento, attrezzati con letti o cuccette anche sovrapposti;
- e) Servizi igienico-sanitari proporzionati alle capacità ricettive con un minimo di uno per ciascun piano;
- f) Impianto autonomo di chiarificazione e smaltimento delle acque reflue;
- g) Posto telefonico o, in caso di impossibilità di allaccio, di apparecchiature radiotelefono o similari;
- h) Adeguato numero di apparecchi estintori;
- i) Lampada esterna accesa dal tramonto all'alba;
- j) Cassetta di pronto soccorso, nonché di una barella di soccorso;
- k) Fornitura di energia elettrica, acqua fredda e calda, riscaldamento nella stagione invernale.

G) CASE RELIGIOSE DI OSPITALITÀ (L.R. 17/2001)

Sono case religiose di ospitalità le strutture ricettive di proprietà di Enti ecclesiastici, riconosciuti in base alla Legge 20 maggio 1985, n. 222, e caratterizzate da finalità religiose, che offrono ospitalità a pagamento a chiunque lo richieda, nel rispetto del carattere religioso dell'ospitalità stessa e con accettazione delle conseguenti regole di comportamento e limitazioni di servizio.

Requisiti e servizi minimi per case religiose di ospitalità

- a) Accesso indipendente;
- b) Superficie minima delle camere, al netto di ogni locale accessorio, di sei mq. per le camere a un letto e dodici mq. per le camere a due letti;
- c) Un wc ogni sei posti letto con un minimo di un wc per piano, un bagno o doccia ogni sei posti letto con un minimo di un bagno o doccia per piano, un lavabo in ogni camera, uno specchio con presa di corrente in ogni camera. In questo rapporto non si calcolano i posti letto in camere dotate di servizi igienici privati;
- d) Locale soggiorno di ampiezza complessiva minima di venticinque mq. per i primi dieci posti letto e 0,5 mq. per ogni posto letto in più;
- e) Spazio adeguato per eventuale cucina comune;
- f) Adeguato arredamento delle camere da letto comprendente al minimo un letto, una sedia, un comodino, uno scomparto armadio per persona, oltre ad un tavolino e un cestino rifiuti per ciascuna camera;
- g) Cassetta di pronto soccorso secondo le norme;
- h) Telefono ad uso degli ospiti;
- i) Chiamata di allarme in tutti i servizi;
- j) Pulizia quotidiana dei locali;
- k) Fornitura e cambio della biancheria, ivi compresa quella del bagno, ad ogni cambio di cliente e, comunque, almeno una volta alla settimana;
- l) Fornitura di energia elettrica, acqua fredda e calda, riscaldamento nella stagione invernale.

H) ALBERGHI DIFFUSI (L.R. 17/2001 e Regolam. Reg. 4/2013)

Sono alberghi diffusi le strutture ricettive alberghiere situate nei centri storici caratterizzate dalla centralizzazione in un unico edificio dei servizi comuni e dalla dislocazione delle unità abitative in uno o più edifici separati. Le unità abitative sono dotate di arredi, attrezzature e servizi tra di loro omogenei. Gli alberghi diffusi sono definiti nelle caratteristiche e nei requisiti dal Regolamento Regionale 13 maggio 2013, n. 4 di attuazione dell'articolo 8 bis della legge regionale 24 novembre 2001, n. 17.

I) BED AND BREAKFAST (L.R. 5/2001)

Costituisce attività ricettiva di Bed and Breakfast l'offerta di alloggio e prima colazione esercitata da un nucleo familiare utilizzando parte della propria abitazione, per non più di quattro camere e otto posti letto.

L'attività di Bed and Breakfast può essere svolta:

- a) in forma non imprenditoriale: con carattere non professionale, ad integrazione del reddito familiare;
- b) in forma imprenditoriale: con carattere professionale, previa iscrizione nel registro delle imprese del titolare componente del nucleo familiare.

L'attività deve assicurare i seguenti servizi minimi:

- a) fino a due ospiti un servizio bagno anche coincidente con quello dell'abitazione; oltre i due ospiti un ulteriore servizio bagno;
- b) requisiti dimensionali minimi per camera, come segue:
 - 9,00 mq per un posto letto;
 - 12,00 mq per due posti letto;
 - 18,00 mq per tre posti letto;
 - 24,00 mq per quattro posti letto;
- c) pulizia quotidiana dei locali;
- d) cambio della biancheria, compresa quella da bagno, due volte a settimana o a cambio del cliente;

e) fornitura di energia elettrica, acqua calda e fredda, riscaldamento;

f) cibi e bevande confezionate per la prima colazione.

I locali destinati all'attività di "Bed and Breakfast" devono possedere le caratteristiche strutturali ed igienico-edilizie previste per i locali di abitazione dal regolamento igienico-edilizio comunale, nonché l'adeguamento alle normative di sicurezza vigente.

Il soggiorno massimo consentito non può superare i trenta giorni consecutivi.

L'esercizio dell'attività di cui al comma 1 non costituisce cambio di destinazione d'uso dell'immobile e comporta, per i proprietari o i possessori dell'abitazione, l'obbligo di residenza o di stabile domicilio nella stessa.

L) LOCAZIONI BREVI (D.L. 50/2017 conv in L. 96/2017 e L. R. 16/2019, DGR n. 552/2023)

Si intendono per locazioni brevi i contratti di locazione di immobili ad uso abitativo di durata non superiore a 30 giorni, ivi inclusi quelli che prevedono la prestazione dei servizi di fornitura di biancheria e di pulizia dei locali, stipulati da persone fisiche, al di fuori dell'esercizio di attività d'impresa, direttamente o tramite soggetti che esercitano attività di intermediazione immobiliare, ovvero soggetti che gestiscono portali telematici, mettendo in contatto persone in cerca di un immobile con persone che dispongono di unità immobiliari da locare. **Trattasi di tipologia di ospitalità normata da disposizioni di natura civilistica e non da specifiche leggi regionali sulle strutture ricettive.**

ALLEGATO 2(B)



TIPOLOGIE RICETTIVE EXTRALBERGHIERE

Marchio identificativo dell'attività ricettiva di Bed & Breakfast

La Giunta regionale con propria deliberazione autorizza ed approva un apposito **marchio identificativo dei "Bed & Breakfast" in Campania** e provvede, con cadenza biennale, alla pubblicazione di un elenco delle attività di B&B in un apposito Albo. Il marchio è trasmesso ai Comuni e messo a disposizione degli operatori. Il marchio deve essere affisso all'esterno delle unità abitative all'esercizio di attività "Bed & Breakfast" a spese degli interessati.

Obbligo codice CUSR

Al fine di semplificare i controlli dell'offerta turistica regionale da parte delle autorità competenti, è istituito il **Codice Unico Identificativo delle Strutture Ricettive (CUSR)**, alberghiere ed extralberghiere, volto a consentire l'individuazione della tipologia di struttura ricettiva e l'eventuale classificazione.

Il CUSR è obbligatoriamente utilizzato dalle strutture ricettive in tutte le attività di promozione, fonte: <http://burc.regione.campania.it> n. 50 del 5 Luglio 2023 commercializzazione e comunicazione poste in essere ed è elemento indispensabile ai fini della partecipazione a fiere ed altre iniziative promozionali e per ricevere contributi regionali. Le strutture ricettive di cui al comma 1 sono tenute a dare comunicazione mensile, con specifica giornaliera, dei movimenti turistici mediante l'applicazione web regionale denominata "Rilevatore Turistico Regionale" presente all'interno del sito web della Regione Campania.

ALLEGATO 3



GASTRONOMIA - PRODOTTO TIPICI - VINI E OLI

Alcuni esempi di prodotti tipici dei territori campani:

I Prodotti del Cilento e Vallo di Diano

Il Cilento è una terra ricca di tradizione agricola e artigianale. Le attività agricole che si svolgono ancora con metodologie tradizionali e non intensive danno vita a prodotti di genuina qualità che stanno alla base della famosa "Dieta Mediterranea". L'intensa attività artigianale crea prodotti di singolare bellezza e di maestria assoluta.

Formaggi

- Caciocavallo Podolico
- Cacioricotta del Cilento
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Muzzarella co' a murtedda
- Pecorino

Frutta

- Castagne Marrone di Roccadaspide IGP
- Fico bianco del Cilento
- Fico Monnato

Olii

- Olii extra vergini di oliva DOP

Ortaggi e drupe

- Carciofo bianco di Pertosa e Auletta
- Carciofo Tondo di Paestum Igp
- Cece di Cicerale
- Cipolla di Vatolla
- Fagioli di Casalbuono
- Fagiolo di Controne
- Maracuoccio di Lentiscosa
- Oliva saella ammaccata del Cilento

Pescato cilentano

- Pesce azzurro e cefalopodi
- Alici di menaica
- Alici marinate
- Alici in salamoia

Cereali antichi

- Grano Carosella di Pruno
- Grano Russulidda e Ianculidda

Carni

- Soppresata di Gioi
- Soppresata e salsiccia del Vallo di Diano

Vini

- DOC Castel San Lorenzo
- DOC Cilento

I Prodotti del Beneventano

Il Sannio, dove la tradizione, il gusto e la genuinità resistono inesorabili alle temperie del tempo, vanta una ricchezza e una varietà di prodotti enogastronomici le cui virtù sono note fin dall'antichità.

Formaggi

- Caciocavallo Affumicato, di Bufala, Podolico, di Castelfranco
- Pecorino di Laticauda
- Ricotta Fresca ed Essiccata di Capra e Pecora
- Scamosciata
- Caciocavallo di Castelfranco in Miscano
- Provola Affumicata di Vacca e di Bufala
- Ricotta di Laticauda
- Ricotta Fresca ed Essiccata di Bufala
- Caciocavallo silano DOP
- Ricotta Salaprese
- Stracciata
- Treccia

Carni

- Prosciutto di Pietraroja
- Soppresata del Sannio
- Carne Ovina di Laticauda
- Pancetta tesa
- Prosciutto di Monte
- Salsiccia Fresca ed Affumicata
- Salsiccia di Polmone
- Salsiccia sotto Sugna
- Vitellone bianco dell'Appennino centrale

Ortaggi

- Carciofo di Pietrelcina
- Peperoncino Ripieno al Tonno
- Pomodori Secchi sott'olio
- Cicoria Selvatica
- Friariello, Broccolo Friariello di Napoli

Oli

- Olio Extravergine di Oliva Sannio Caudino Telesino
- Olio Extravergine di Oliva Sannio Colline Beneventane

Panetteria - Cereali

- Pane di Saragolla
- Panesillo Ponte
- Scaldatelle
- Taralli intrecciati
- Cappella, Saragolla e Marzellina
- Speuta
- Panzarotti

Dolci

- Pigna
- Puccellato dolce e salato
- Torrone croccantino di San Marco dei Cavoti
- Torrone di Benevento
- Calzoncelli
- Susamielli

Liquori

- Sidro di Mela Limoncella
- Liquore di Amarena
- Nocillo
- Fragolino
- Liquore strega

Frutta

- Melannurca campana igp
- Mela Chianella
- Mela Limoncella e Limoncellona
- Mela Sergente
- Mela Zitella
- Uva Cornicella

Vini

- Taburno e Aglianico del Taburno doc
- Aglianico DOCG
- Taurasi
- Falanghina – Fiano – Coda di Volpe – Greco di Tufo
- Guardiolo doc
- Sannio DOC
- Sant'Agata dei Goti doc
- Solopaca doc

In sintesi, si riportano alcuni esempi di produzioni di eccellenze quali indicatori importanti generali diffusi un po' su tutti i territori tra costa e colline.

Le produzioni agroalimentari

La pasta artigianale di Gragnano IGP

Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria

Il pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino DOP

Le produzioni orticole

Pomodoro del piennolo del Vesuvio DOP

Cipollotto nocerino DOP

Rucola della Piana del Sele IGP

Le produzioni frutticole

Il limone Costa di Amalfi IGP

Il limone di Sorrento IGP

La Melannurca Campana IGP

Il fico bianco del Cilento DOP

Frutta con guscio

Tonda di Giffoni IGP

La castagna di Montella IGP

La castagna di Serino IGP

Il marrone di Roccadaspine IGP

Le produzioni lattiero-casearie

La Mozzarella di Bufala Campana DOP

Formaggi e Caciocavallo dei Monti Lattari

Il miele

I salumi

Bevande analcoliche, distillati e liquori

Il Limoncello Costa d'Amalfi e della Costa Sorrentina

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei Pescato del Golfo di Salerno

Pesce azzurro e cefalopodi

Alici di marinate

Colatura di alici

Alici in salamoia

Filetti di Tonno

Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)

Il COMPARTO ENOICO / I vini con menzione di origine

Uvaggio e zona di produzione dei vini DOCG e DOC

Taurasi DOCG

Greco di Tufo DOCG

Fiano di Avellino DOCG

Aglianico del Taburno DOCG

Ischia DOC

Capri DOC

Vesuvio DOC

Cilento DOC

Falerno del Massico DOC

Castel San Lorenzo DOC

Aversa DOC

Penisola Sorrentina DOC

Campi Flegrei DOC

Costa d'Amalfi DOC

Galluccio DOC

Sannio DOC

Irpinia DOC

Casavecchia di Pontelatone DOC

Falanghina del Sannio DOC

Il COMPARTO OLEICO è rappresentato da 5 aree a Denominazione di Origine Protetta (DOP):

- “Colline Salernitane” DOP: Reg. CE n. 1065/97
- “Cilento” DOP: Reg. CE n. 1065/97
- “Penisola Sorrentina” DOP: Reg. CE n. 1065/97
- “Irpinia - Colline dell'Ufita” DOP: Reg. UE n. 203/10
- “Terre Aurunche” DOP: Reg. UE n. 1361/2011
- In approvazione “Olio Campania IGP”

ALLEGATO 4



PATRIMONIO IMMATERIALE

Breve rilevazione dei materiali utili per ricostruire genealogie e contesti familiari sul territorio campano.

Archivio di Stato di Avellino

Conserva i seguenti fondi: i *registri dello Stato civile* di Avellino per gli anni 1809 - 1970; i *Processetti matrimoniali* (1862-1865) per i comuni che in passato afferivano distretti di Sant'Angelo dei Lombardi e Ariano; le *Liste di leva*, classi 1853-1948, dei comuni del territorio dei distretti di Avellino (1871-1948), Ariano Irpino (1867-1948), Sant'Angelo dei Lombardi (1853-1948); i *Fogli e ruoli matricolari dell'esercito italiano* (classi 1848-1928 e 1939-1948). L'Archivio di Stato è collegato al "Portale della storia degli italiani" (<https://antenati.cultura.gov.it/archivio/archivio-di-stato-di-avellino/>) con la digitalizzazione degli atti di nascita del Comune di Avellino tra il 1809-1850, e a quelli relativi agli Esiti di leva per gli anni 1853-1941.

Sito internet: www.asavellino.cultura.gov.it

Archivio di Stato di Benevento

Conserva i seguenti fondi: *registri dello Stato civile dal 1809 al 1942* dai comuni della provincia; gli *Esiti di leva* ossia le liste di leva e dei renitenti dei giovani delle classi (nati) tra il 1870 e il 1934; i *Fogli e ruoli matricolari* relativi al servizio militare prestato, le campagne di guerra, il corpo di assegnazione fino al definitivo congedo per le classi dal 1874 al 1931. L'Archivio dispone anche di una banca dati dello stato civile tratta dagli atti di nascita dal 1809 al 1860 e delle Liste di leva e Ruoli matricolari consultabili tramite la Homepage del sito ufficiale. L'Archivio di Stato è collegato al "Portale della storia degli italiani" (<https://antenati.cultura.gov.it/archivio/archivio-di-stato-di-Benevento/>).

Sito internet: www.archiviodistatobenevento.beniculturali.it

Archivio di Stato di Caserta

Conserva i seguenti fondi: il fondo *Stato civile* (1808-1865) comprensivo di *processetti matrimoniali* (1809-1864); le *Liste di leva* (classi 1842-1935); *Fogli e ruoli matricolari* (classi 1870-1935). Sul sito dell'Archivio sono già disponibili in libera consultazione elenchi dei ruoli matricolari nel periodo compreso tra il 1866 e il 1933. L'Archivio di Stato è collegato al "Portale della storia degli italiani" (<https://antenati.cultura.gov.it/archivio/archivio-di-stato-di-Caserta/>).

Sito internet: www.ascaserta.cultura.gov.it/home

Archivio di Stato di Napoli

Conserva i seguenti fondi: *Stato civile di Napoli e della sua provincia* dall'anno 1809 all'anno 1865; *Liste di leva* dei giovani chiamati alla visita di leva il 1842 e il 1949; *Fogli e ruoli matricolari* del Distretto militare di Napoli (classi 1853-1910), del Distretto militare di Aversa (classi 1853-1910) del Distretto militare di Nola (classi 1853-1910) in cui i documenti che registrano il servizio militare prestato. Altre fonti per la ricerca genealogica sono: il *Catasto onciario* (seconda metà del '700) che contiene il dettaglio della popolazione residente in tutti i comuni appartenenti al Regno di Napoli fino al 1861; il *Catasto Provvisorio della città di Napoli* (detto *catasto murattiano*), che indica le partite catastali con le generalità del proprietario e la descrizione delle sue proprietà; l'*Archivio della Questura di Napoli*, serie *Passaporti ed Emigrazione*, che conserva i fascicoli riferiti agli emigrati partiti dalla città di Napoli, una delle tre più importanti città portuali d'Italia (<https://antenati.cultura.gov.it/archivio/archivio-di-stato-di-napoli/>).

Sito internet: www.archiviodistatonapoli.it

Archivio di Stato di Salerno

Conserva i seguenti fondi: *Stato civile* ovvero le seconde copie dei registri di nascita, di matrimonio, di morte e degli *Allegati (processetti matrimoniali)* redatti dal 1809 al 1865 dai Comuni della provincia. In tempi recenti sono stati versati gli atti di Stato civile dei distretti di Salerno (fino al 1955) e di Nocera inferiore (fino al 1945); *Liste di leva* dei giovani delle classi (nati) tra il 1837 e il 1949; *Fogli e ruoli matricolari* per le classi di leva 1842-1930; 1939-1943 (<https://antenati.cultura.gov.it/archivio/archivio-di-stato-di-salerno/>).

Sito internet: www.archiviodistatosalerno.cultura.gov.it

N.B. per la storia locale campana e meridionale in genere, di particolare interesse sono anche i seguenti fondi bibliografici: *Sezione Napoletana* della Biblioteca Nazionale di Napoli "Vittorio Emanuele III"; *sezione Napoletana della Biblioteca Universitaria di Napoli* (BUN). Si dovrebbero esplorare anche materiali esistenti presso la Società Napoletana di Storia Patria di Napoli.

ALLEGATO 5



COMUNITÀ ENERGETICA RINNOVABILE E SOSTENIBILE

Raccolta dati

Informazioni relative alla cabina primaria

Referente della Comunità Energetica

Utenti della Comunità Energetica Rinnovabile

Descrizione	Indirizzo	POD	Destinazione d'uso	Consumatore/ Consumer
Utenza pubblica (municipio, scuola, ecc)				
Utenza privata				
(..)				

Produttore terzo

Informazioni relative agli impianti di produzione di energia da fonte rinnovabile presenti sul territorio e potenzialmente utilizzabili in Comunità energetica rinnovabile

Fattibilità Tecnica

Analisi della producibilità elettrica da fonte fotovoltaica

(l'analisi va effettuata solo in relazione alle fonti rinnovabili che si intendono utilizzare nella CER)

Analisi della producibilità elettrica da fonte eolica

Analisi della producibilità elettrica da fonte idroelettrica

Analisi della producibilità elettrica da fonte biomassa

Analisi della producibilità elettrica da fonte geotermica

Analisi dei consumi

Bilancio energetico

Fattibilità economica

Ricav

Remunerazione dell'energia elettrica immessa dagli impianti di produzione

Mancato prelievo dalla rete

Tariffa premio rimborso ARERA su energia condivisa

Spese

Net Present Value e Pay Back Time

Fattibilità sociale

(descrivere se la costituzione della Comunità Energetica Rinnovabile porterà a benefici sociali: contrasto alla povertà energetica, sostegno per servizi alla persona, sostegno alle associazioni senza scopo di lucro, finanziamento di opere pubbliche, ecc)

Scenari

(Indicare anche se nella CER vi è la presenza di infrastrutture di ricarica)

Configurazione della CER

Tipologia di contratto

Atto costitutivo della Comunità Energetica Rinnovabile

Statuto della Comunità Energetica Rinnovabile

Caratterizzazione degli interventi di natura infrastrutturale

Cronoprogramma generale e delle azioni/operazioni



Soggetto attuatore

scabec
società campana
beni culturali

Pantaleone Annunziata
Amministratore Unico

Luigi Riccio
Direttore Generale

–

Giuseppe Ariano
*Direttore Marketing
e Comunicazione*

con:

Ginevra Giannattasio
Project manager

Renata Caragliano
Coordinatore scientifico

Gianluca Durante
Piergiorgio Gambardella
Ufficio stampa

Agnese Tamburrini
*Progetto grafico
pubblicazione*

Contributi scientifici a cura di:

Giuseppe Ariano
Silvestro Caputo
Annamaria Colao
Francesca De Falco
Maria Teresa De Mattia
Paolo Del Gais
Marina Fumo
Ferruccio Ferrigni
Pierluigi Petrillo
Rosanna Romano
Michele Scognamiglio

Progetto programmato e finanziato dalla Regione Campania per la realizzazione di azioni diffuse sulla competitività regionale sul mercato turistico nazionale ed internazionale, a valere su impegni del Fondo Unico Nazionale per il Turismo – FUNT parte corrente 2023 (D.M. n. 8019 del 19 Aprile 2023) con cofinanziamento a valere su risorse del Programma Operativo Complementare – POC Campania 2014-2020

