

Rotta d'Apprendimento Intercontinentale

“Tessendo nodi tra territori dell'America Latina e del Mediterraneo per la creazione di una rete di iniziative innovative di valorizzazione della diversità bioculturale”

- PERCORSO MEDITERRANEO -

26 settembre - 7 ottobre 2011



Organizzata da:



Con il patrocinio di:



In collaborazione con:



Unión Europea
Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Invertimos en su futuro



1. Presentazione

La Rotta d'Apprendimento Intercontinentale "***Tessendo nodi tra territori dell'America Latina e del Mediterraneo per la creazione di una rete di iniziative innovative di valorizzazione della diversità bioculturale***" è concepita come un percorso formativo non convenzionale e di scambio di esperienze nella prospettiva di stabilire una Tela Intercontinentale, i cui nodi siano i territori visitati lungo la rotta tra **America Latina, Europa e Nord Africa**.

La "Rotta di apprendimento" si propone di creare **legami e vincoli tra attori pubblici e privati di differenti territori e paesi** affinché, attraverso spazi reali condivisi, si identifichino interessi comuni, buone pratiche ed esperienze virtuose di sviluppo territoriale e di conservazione e valorizzazione del patrimonio locale di ciascun territorio. Le attività inserite nel programma promuoveranno lo **scambio, l'apprendimento e la messa in opera di strategie congiunte di innovazione**.

¿Perché coinvolgere l'America Latina e il Mediterraneo nello stesso percorso di Apprendimento?

La creazione di una rotta che attraversa l'America Latina e il Mediterraneo risulta particolarmente utile ed efficace se si considerano i seguenti fattori:

- L'Europa e alcune aree del Mediterraneo hanno raggiunto un alto livello di sviluppo rurale, soprattutto in termini di decentralizzazione e valorizzazione dei territori, attraverso diverse esperienze di successo, a partire dal paniere di prodotti tipici, caratterizzate, in generale, dall'alta qualità e dall'innovazione delle tecniche di produzione e trasformazione. Nelle iniziative sviluppate si riscontra un **considerevole coinvolgimento del settore privato**. Il bagaglio di conoscenze ed esperienze acquisite negli ultimi decenni nei paesi delle aree in oggetto costituisce un importante esempio di valorizzazione delle caratteristiche e specificità biologiche e culturali dei territori a diversi livelli.
- L'America Latina si caratterizza per un'immensa ricchezza in termini di diversità culturale e naturale. Oggi (in particolare in Europa) esiste una grande richiesta per tutto ciò che è culturalmente diverso, per i modelli di turismo "alternativo", per ciò che è "autoctono", dal tessile, all'artigianato, alla gastronomia, e via dicendo. Molte delle iniziative che riguardano la promozione delle attività culturali sono legate al **capitale sociale** (comunità indigene, organizzazioni femminili, etnie di discendenza africana, piccole o micro imprese di contadini, gruppi di giovani, comuni e federazioni di centri rurali, ecc).

La "rotta di apprendimento" si svilupperà in **due percorsi**. Questo Bando si riferisce al primo percorso, attraverso il Mediterraneo, che include territori della Spagna, del Marocco e dell'Italia. Il secondo modulo della Rotta Intercontinentale, che si svolgerà in **America Latina (Bolivia e Perù)**, è previsto intorno al **mese di Aprile 2012**. Si consiglia la partecipazione ad entrambi i moduli però sono consentite iscrizioni solo a questa tratta

2. ¿Quali sono gli obiettivi della Rotta?

1. Aprire nuovi **spazi e rafforzare i meccanismi di dialogo e cooperazione** tra America Latina, Europa e Africa nell'ambito delle strategie innovative di sviluppo territoriale.
2. Conoscere, analizzare ed apprendere dalle esperienze in cui la conservazione e la valorizzazione della diversità bioculturale costituiscono **alternative di sviluppo**

utili per i territori rurali, identificando ed analizzando sia i fattori che le facilitano che quelli che le ostacolano.

3. In particolare, la Rotta si propone di identificare le opportunità su due livelli: i) **attività economiche e commerciali tra le piattaforme pubbliche - private** presenti nei diversi territori; ii) **punti di vista, strumenti ed obiettivi** orientati a migliorare l'efficienza e l'efficacia della **governance** territoriale.

3. Quali risultati si attendono?

1. La formazione di un gruppo di leader pubblici e privati che, sulla base delle proprie esperienze e delle conoscenze acquisite durante la Rotta, possa **promuovere cambiamenti e iniziative innovative nei territori di origine**, attivando processi di valorizzazione della diversità bioculturale.
2. La creazione di **partnership strategici tra pubblico e privato bilaterali** (che coinvolgono due territori/paesi) o **multilaterali** (che coinvolgono più territori/paesi), al fine di attrarre investimenti e/o investitori di **varia natura**.
3. L'attivazione di un programma di **scambio e cooperazione** a medio termine, al fine di sviluppare un lavoro congiunto tra i tre continenti, che coinvolga i territori interessati. In futuro saranno sviluppate attività di comunicazione, formazione, laboratori territoriali ed altre "Rotte di Apprendimento" che prevedono il coinvolgimento attivo dei partner a partire da questo evento, stimolando così il processo di appropriazione del progetto nelle sue fasi future.

4. Quali temi saranno sviluppati?

I **temi** sui quali si focalizzerà il percorso sono i seguenti:

1. Esperienze virtuose, attività innovative e strategie locali per la gestione delle risorse naturali e culturali come alternativa per lo sviluppo rurale nei territori interessati. Accesso al mercato locale, barriere e ostacoli alla presenza costante e attiva sul mercato degli attori locali, in particolare chi valorizza prodotti e/o servizi di origine e identità territoriale/culturale.
2. Esperienze inclusive di **marketing territoriale**, compresi i processi di costruzione sociale e creazione/ottenimento dei marchi territoriali, indicazioni geografiche, (auto) certificazione e nuovi modelli di turismo basati nella conservazione/valorizzazione dei patrimoni locali.
3. Iniziative che stabiliscono validi ed efficaci collegamenti tra la **valorizzazione della diversità biculturale**, l'**adattamento ai cambiamenti climatici**, l'**efficienza e la sostenibilità energetica** e la **riduzione della povertà**.
4. Costruzione di modelli di **governance**, **concertazione di attori**, **piattaforme pubblico/private** utili per lo sviluppo territoriale.

5. Quali territori e quali esperienze?

Sono stati identificati **4 territori nel Bacino del Mediterraneo** dove sono stati realizzati, o si stanno realizzando, processi di valorizzazione basati sulla diversità bioculturale.

In ciascuno dei territori interessati sono state identificate esperienze virtuose, realtà interessanti e casi di successo. I protagonisti di queste esperienze, le realtà identificate e

le istituzioni pubbliche e private coinvolte rappresentano i punti centrali della Rotta.

L'itinerario proposto permetterà di accedere a un **ampio ventaglio di iniziative e buone pratiche**, mediante un processo di apprendimento basato sullo **scambio tra le parti e la riflessione collettiva**.

I casi studio e le esperienze prese in esame in questa Rotta sono ubicate nei seguenti territori:

1. Spagna: Serranía de Ronda (Andalusia).
2. Marocco: Regione di Chefchaouen (Tangeri).
3. Italia: Maremma-Amiata-Valdorca (Toscana).
4. Italia: Langhe e Roero (Piemonte).

6. Quando si realizza e per quanti giorni?

La Rotta di Apprendimento ha una durata di **12 giorni**, con inizio **lunedì 26 settembre** e si conclude **venerdì 7 ottobre 2011**.

7. Chi è invitato a partecipare?

Sono invitati a partecipare, in particolar modo:

1. Rappresentanti dei governi locali e regionali.
2. Impresari, produttori, artigiani e guide turistiche.
3. Equipe tecniche e professionisti di enti pubblici e privati, esperti coinvolti in progetti e programmi vincolati allo sviluppo territoriale.
4. Rappresentanti di agenzie di cooperazione e di organizzazioni internazionali.
5. Ricercatori e docenti.
6. Mezzi di comunicazione, in particolare quelli interessati alla produzione di documentari.

Le lingue ufficiali della Rotta (così come del materiale che verrà consegnato ai partecipanti) sono: **spagnolo e inglese**. È prevista la traduzione in simultanea, sul campo e in aula, dalle lingue ufficiali dei territori interessati (**spagnolo, francese e italiano**).

8. ¿Quanto costa?

Il prezzo del Percorso è di **4500\$ USD (3.200 Euro)**. Il valore indicato copre tutti i trasferimenti interni previsti, sia via terra, mare e aerei, vitto, alloggio (in camera doppia se necessario), assicurazione di viaggio per i partecipanti, materiale informativo, servizio di traduzione.

Il **punto di inizio della Rotta sarà Siviglia, in Spagna**, luogo in cui il partecipante dovrà recarsi con i propri mezzi **domenica 25 settembre**, così come per il ritorno, previsto per **sabato 8 ottobre da Torino, in Italia**.

9. ¿Come iscriversi?

Per l'iscrizione è necessario completare ed inviare la domanda di iscrizione in allegato entro e non oltre il **31 Agosto 2011** al seguente indirizzo: rutaterritorios@procasur.org.

10. Per ulteriori informazioni contattare Annibale Ferrini: aferrini@rimisp.org.

Agenda e Itinerario di Apprendimento (Versione provvisoria)

Giorno	Luogo	Attività	Orario
Domenica 25/9 Spagna	Siviglia	<ul style="list-style-type: none"> ● Arrivo dei partecipanti. ● Presentazione del "Percorso" e dei partecipanti. Apertura ufficiale dei lavori con le autorità locali. ● Cena a Siviglia con il Convivium Slow Food Sevilla Sur. ● Pernottamento in hotel a Siviglia. 	19:30 20:30
Luendì 26/9 Spagna	Serranía da Ronda	<ul style="list-style-type: none"> ● Trasferimento Siviglia – Algaba de Ronda (sede di un agro-ecoturismo). ● Workshop introduttivo del Percorso. ● Visita ad una comunità del cibo e presentazione di un prodotto dell'Arca del Gusto (Slow Food). ● Pranzo a Algaba de Ronda. ● Visita all' agro-ecoturismo Algaba de Ronda. Iniziativa socio-economica di gestione integrale del patrimonio culturale, storico, naturale e agro-ecologico. ● Cena a Ronda. ● Pernottamento ad Algaba de Ronda. 	8:00 9:00 11:00 14:00 16:00 20:30
Martedì 27/9 Spagna	Serranía da Ronda	<ul style="list-style-type: none"> ● Partenza per Ronda. ● Visita al <i>Centro de Desarrollo Rural (CEDER)</i> Serranía de Ronda (gestione pubblico/privata del territorio). Presentazione del concetto e delle esperienze di sviluppo territoriale con il Programma Leader/Unione Europea. ● Visita a Ronda. Il patrimonio storico tangibile come risorsa. ● Partenza per Montejaque. Visita ad Al-jaque, Cooperativa di donne produttrici di conserve di verdure ed ortaggi ecologici. ● Partenza per Cortes de la Frontera e pranzo. ● Visita al Centro Visitantes de Cortes de la Frontera e tour nel Parco Naturale. Il patrimonio naturale come risorsa ● Visita al Villaggio Nazarí, progetto voncolato al Grupo de Desarrollo Rural – GDR del CEDER Serranía de Ronda. 	9:30 10:00 11:00 12:00 13:30 16:30 17:30

		<ul style="list-style-type: none"> ● Ritorno a Algaba de Ronda. ● Cena e pernottamento in Algaba de Ronda. 	<p>20:00</p> <p>21:00</p>
<p>Mercoledì 28/9 Spagna</p>	Serranía da Ronda	<ul style="list-style-type: none"> ● Partenza per il municipio de Atajate: Museo del mosto. ● Partenza per Benalaría: visita alle principali iniziative del Municipio (museo, cooperative agroalimentari, de gestione turistica). ● Aperitivo Caña y Tapa – Ristorante e punto vendita di prodotti tipici "La Molienda". ● Pranzo presso il ristorante Kabila di Bennaraba. ● Ritorno ad Algaba. ● Workshop di chiusura dei lavori del Percorso in Spagna, con attori chiave e personalità locali: Apprendimento, contatti e iniziative per il futuro. ● Partenza per Tarifa. ● Cena e pernottamento in hotel a Tarifa. 	<p>9:00</p> <p>11:00</p> <p>13:00</p> <p>14:00</p> <p>16:00</p> <p>17:00</p> <p>19:30</p>
<p>Giovedì 29/9 Marocco</p>	Tangeri	<ul style="list-style-type: none"> ● Trasferimento in nave Tarifa-Tangeri (circa 55 minuti). ● Passeggiata per la medina (parte antica della città) di Tangeri con uno storico (attività di conservazione e valorizzazione del patrimonio storico). ● Incontro con il responsabile della "Cinemateque de Tánger" (iniziativa pioniera nel Nord Africa di promozione della cultura cinematografica e del dialogo interculturale). Incontro sulle relazioni tra cultura, fenomeni migratori e sviluppo. ● Incontro con la Direzione Regionale dell'Agricoltura Tangeri-Tetuan e presentazione delle politiche nazionali e regionali per lo sviluppo dei territori di sviluppo dei prodotti del territorio : i) Piano "Marruecos verde" di appoggio al settore della produzioni di qualità; ii) Promozione delle dinamiche territoriali rurali per lo sviluppo socio-economico delle aree emarginate; iii) Piano strategico tra il Ministero dell'Agricoltura e del Turismo per la promozione dei prodotti del territorio; iv) Presentazione della visione sviluppata intorno alla nuova proposta legislativa di riconoscimento delle indicazioni geografiche in Marocco (con Responsabili Nazionali del Ministero di Agricoltura di Rabat). ● Pranzo con la Direzione Regionale di Agricoltura e Responsabile Nazionale del Ministero. ● Visita al Centro Regionale di Investimento: Discussione 	<p>8:00</p> <p>9:00</p> <p>10:00</p> <p>11:00</p> <p>13:30</p> <p>15:00</p>

		<p>sulle possibilità di investimento nel settore dei prodotti di qualità e turistici nel Nord del Marocco.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Visita ad un centro commerciale della grande distribuzione "Marjane" ed incontro con il direttore: Come integrare i prodotti di qualità nei circuiti della grande distribuzione? (Presentazione dell'accordo di collaborazione con il Ministero dell'Agricoltura). ● Trasferimento in autobus a Chefchaouen. ● Cena e pernottamento presso l'Hotel Darechachouen. 	<p>16:00</p> <p>17:00</p> <p>19:00</p>
<p>Venerdì 30/9 Marocco</p>	<p>Chefchaouen</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Visita della medina con il Presidente della Associazione delle Guide di Chefchaouen. ● Visita alla mostra "Casa de la Memoria Yebala" nella Kasbah de Chefchaouen: Centro di Interpretazione della Memoria Yebala-Gomara, il cui obiettivo è il recupero, la custodia e la rivalorizzazione del patrimonio immateriale del paese (progetto con la Diputación de Granada). Il centro offre- attraverso strumenti multimediali - una visione completa della cultura che unisce il Magreb con Granada attraverso l'elaborazione di un catalogo de di beni materiali e immateriali della zona. ● Incontro con il sindaco di Chefchaouen nel Municipio. Presentazione di: i) Strategie del Municipio sulla conservazione/valorizzazione del patrimonio culturale e naturale del territorio; ii) Strategia Chaouen "Eco-ciudad"; iii) Chaouen comunità emblematica della dieta mediterranea (progetto di creazione di un mercato dei prodotti della terra); iv) Progetto "Escuela taller" de inclusione socio economica per giovani sul recupero del patrimonio architettonico; v) Rete regionale di città cinte da mura; vi) Presentazione del gruppo di ricerca pluridisciplinare sul patrimoni di Yebala (regione del nord del Marocco); vi) Problematiche di governance delle dinamiche territoriali. ● Visita della sede dell'iniziativa Chaouen rurale "rete di case rurali" e luoghi di vendita di prodotti locali. ● Pranzo tipico presso l' Hotel Parador (incontro con il direttore dell'hotel e presentazione delle sue politiche di promozione dei prodotti tipici). ● Tempo libero, incontro con artigiani locali e possibilità di acquistare oggetti di artigianato locale. ● Incontro con la piattaforma delle associazioni locali della parte marocchina <i>Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo</i>: ruolo della società civile e agenti dello sviluppo nella conservazione e valorizzazione delle risorse naturali e culturali del territorio. ● Partenza per Belota (visita ad un'esperienza pioniera di 	<p>9:00</p> <p>10:30</p> <p>13:00</p> <p>14:00</p> <p>15:30 - 16:30</p> <p>17:00</p> <p>19:00</p>

		<p>agro-ecoturismo).</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Visita alla Unione delle Cooperative di Apicoltori di Chefchaouen: iniziativa "miele di Jbala". Problematiche di commercializzazione dei prodotti locali, strategie di mercato adattate al contesto marocchino e del consumo di prodotti locali. Presentazione della strategia di Marketing dell'Unione di Cooperative. Degustazione di miele. ● Arrivo in agriturismo a Belota. Cena con la famiglia. Presentazione del progetto di agro-ecoturismo y educazione ambientale nella zona di Belota. Iniziativa "Accueil paysan", rete di iniziative di agro-ecoturismo. Incontro tematico sul concetto di paniere di beni e servizi. ● Pernottamento in hotel a Chefchaouen. 	<p>19:15</p> <p>21:00</p>
<p>Sabato 1/10 Marocco</p>	<p>Chefchaouen</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Partenza per la visita ad alcune cooperative di produttori del territorio. Giornata organizzata in collaborazione con Slow Food Marocco tra Ouezzane e Chefchaouen: <ul style="list-style-type: none"> - Ouezzane - Cooperativa APIA (iniziativa privata legata alla vendita di prodotti locali di qualità presso negozi di Rabat, Casablanca ed in Belgio); - Asjen-Ouezzane - Cooperativa di produttori di Couscous: Comunità del cibo di Terra Madre e Slow Food Marocco. Incontro con le donne produttrici e le responsabili nazionali di Slow Food Marocco; - Cooperativa di produttrici di Olio di Oliva "GIE femmes du Rif", progetto pilota di attività economica femminile. È la prima cooperativa con certificazione biologica e commercio giusto nel nord del Marocco. Incontro con il responsabile del Programma delle Nazioni Unite per lo Sviluppo Industriale (UNIDO). ● Pranzo con le responsabili di "GIE femmes du RIF". <ul style="list-style-type: none"> - Cooperativa di produttori di fichi secchi Jnan Rif . Incontro con il coordinatore dei progetti di sviluppo rurale dell'Agenzia Marocchina per lo Sviluppo Sociale. - Cooperativa di produttori di formaggio di capra "Ajbane Chefchaouen", primo prodotto a base di latte con denominazione di origine in Marocco. ● Ritorno a Chefchaouen ● Workshop conclusivo della Rotta in Marocco, con attori chiave e rappresentanti delle istituzioni locali: apprendimento, contatti e proposte per attività da sviluppare in futuro. ● Cena tipica basata sui principi della dieta mediterranea con musica tradizionale andalusa e poesie in arabo. ● Pernottamento in hotel a Chefchaouen 	<p>9:00</p> <p>13:00</p> <p>15:00</p> <p>17:00</p> <p>18:30</p> <p>19:00</p> <p>21:00</p>

<p>Domenica 2/10 Italia</p>	<p>Tangeri - Madrid - Roma</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Trasferimento Chefchaouen - aeroporto di Tangeri. ● Aereo Tangeri-Madrid-Roma (pranzo sandwich tipico in aeroporto, Madrid). ● Arrivo a Roma. ● Cena. ● Pernottamento presso Hotel Fiume, centro storico di Roma. 	<p>8:00 13:20 21:00 22:00</p>
<p>Lunedì 3/10 Italia</p>	<p>Toscana (Grosseto)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Trasferimento in treno Eurostar per Orbetello (Grosseto – Toscana). ● Arrivo a Orbetello. ● Visita al Presidio Slow Food della Bottarga e all’iniziativa dei Pescatori di Orbetello: attività integrate di pesca artigianale, trasformazione e vendita di prodotti della pesca, turismo e gastronomia. Visita in barca della laguna di Orbetello y dimostrazione di turismo ittico. Presentazione del progetto Presidi Slow Food, di valorizzazione dei prodotti con identità territoriale. ● Pranzo presso il ristorante dei pescatori. ● Partenza Alberese, Parco Nazionale della Maremma. ● Alberese. Visita alla nuova sede de la Fondazione Slow Food per la Biodiversità. Presentazione delle attività. ● Visita al Granaio Lorenese dell’Azienda Agricola Regionale di Alberese. Incontro con il responsabile dell’Azienda, rappresentanti di Slow Food Toscana, della Provincia di Grosseto e del Gruppo di Azione Locale (GAL) FAR Maremma, piattaforma pubblico-privata incaricata sviluppare il Programma Leader/Unione Europea ● Visita al laboratorio del cuoio e di produzione artigianale delle selle dei Butteri. Visita al Parque de la Maremma. ● Cena en agriturismo a base di prodotti tipici della Maremma. Incontro con un allevatore del Consorzio del Produttori de Carne. ● Pernottamento en agriturismo nel Parco della Maremma. 	<p>8:07 9:24 10:00 13:00 14:30 15:00 16:00 18:00 20:00</p>
		<ul style="list-style-type: none"> ● Partenza da Alberese per Castel del Piano (Monte Amiata). ● Castel del Piano. Visita all’azienda agricola La Poderina, produttrice di olio extra vergine di oliva con marchio DOP (Denominazione d’origine Protetta) di Seggiano e di vino. 	<p>8:00 9:30</p>

Martedì 4/10 Italia	Toscana (Grosseto y Siena)	Membro della Comunità del Cibo ed Energie Rinnovabili, progetto della Regione Toscana e del Progetto Gusto Pulito di Slow Food. L'azienda è energeticamente autosufficiente grazie ad un impianto a energia solare e biomassa alimentata con rifiuti agricoli. Degustazione di olio di oliva e vino. Saranno presenti: il direttore generale del Consorzio che unisce 14 comuni, 4 associazioni di comuni e 3 provincie e che sostiene le iniziative pubblico-private che utilizzano energie rinnovabili nella regione; altre aziende della Comunità del Cibo delle Energie Rinnovabili; il GAL – Gruppo di Azione Locale Senese Amiata e rappresentanti locali di Slow Food.	
		● Partenza per Montepulciano.	11:00
		● Montepulciano. Visita al Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, primo vino ad ottenere, nel 1980, la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG).	12:30
		● Pranzo nel centro storico della città (1500).	13:00
		● Visita a produttori e incontro con i rappresentanti dell'iniziativa pubblico-privata Strada del Vino Nobile di Montepulciano che riunisce produttori di vino, formaggio, marmellate, oli; agenzie di viaggi, ristoranti, hotel ed altri fornitori di servizi. Presentazione del modello Strade del Vino in Italia e delle iniziative locali promosse da questo progetto.	14:30
		● Partenza per Lucignano, borgo di origine medievale	17:30
		● Incontro con Freetuscany, associazione senza fini di lucro, membro del Consorzio Biologico Toscana Qualità e di AgriToscana.net, piattaforma per l'interazione e la negoziazione diretta tra produttori e consumatori, titolare di un GAS (Gruppo d'Acquisto Solidale), attivo delle provincie di Siena, Arezzo e Perugia. Incontro con il Presidente e presentazione delle varie attività.	18:30
		● Workshop di chiusura del Percorso in Toscana, con attori chiave e rappresentanti delle istituzioni locali: apprendimento, contatti e proposte per attività da sviluppare in futuro..	19:30
		● Cena a Terranuova Bracciolini, presso il ristorante Canto del Maggio che propone un menu tradizionale a base di prodotti del territorio.	21:00
		● Pernottamento in hotel ad Arezzo.	

<p>Mercoledì 5/10 Italia</p>	<p>Torino - Langhe</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Trasferimento in treno Arezzo-Firenze-Torino. 8:55 ● Arrivo a Torino. 13:05 ● Pranzo a Eataly e visita all'area ristorazione tematica e di commercializzazione dei prodotti locali. 14:00 ● Incontro con i responsabili di Eataly, iniziativa commerciale per la vendita delle eccellenze gastronomiche italiane, prodotte da piccole aziende artigianali. Presentazione dell'azienda, della sua struttura in Italia e all'estero (Giappone e Stati Uniti), i metodi di selezione, acquisizione e distribuzione dei prodotti, la collaborazione con Slow Food e con altre grandi imprese. 15:00 ● Visita alla Cooperativa Sociale Pausacafé che commercializza prodotti solidali, in particolare caffè, offrendo opportunità di lavoro ai detenuti del carcere di Torino e in collaborazione con cooperative di piccoli produttori di Guatemala, Costa Rica e Messico. Degustazione di caffè e birre artigianali prodotte nel carcere di Saluzzo. 18:00 ● Cena al ristorante Il Consorzio. Presentazione del Progetto Alleanza dei Cuochi e Presidi Slow Food: una rete di chef che promuove i prodotti tradizionali del territorio. Presentazione delle iniziative commerciali con i sostenitori del progetto (The Glen Livet, PhilipSaeco, Franciacorta...). 19:30 ● Partenza per Bra – città natale del Movimento Slow Food e pernottamento. 22:30 	
<p>Giovedì 6/10 Italia</p>	<p>Piemonte (Langhe)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Visita all'Ecomuseo della Pastorizia di Pietraporzio: progetto di rivalorizzazione della pecore Sambucana e della promozione del patrimonio culturale della Valle Stura. Presentazione del progetto Ecomusei in Piemonte a cura del Presidente. 9:00 ● Pranzo a Pietraporzio. 12:30 ● Visita al Presidio della razza Piemontese, in particolare al Consorzio della Granda e ad un allevatore. Visita al progetto di biodigestione dei residui animali per la produzione di energia, in collaborazione con Slow Food e Marcopolo Environmental Group, impresa italiana leader nel settore. 16:00 ● Visita all'Enoteca Regionale del Barolo, vino di eccellenza del territorio. 18:30 ● Cena ad Alba, capitale del tartufo bianco. 20:00 ● Visita della città. 22:00 ● Pernottamento in agriturismo. 	

Venerdì 7/10 Italia	Piemonte (Langhe)	<ul style="list-style-type: none"> ● Visita a Bra ad un ipermercato COOP e presentazione dell'iniziativa di commercializzazione dei Presidi Slow Food (frutta e verdura) nelle filiali di Piemonte e Liguria. Incontro con la Cooperativa di distribuzione Ortofruit Italia che ha permesso ai piccoli produttori di accedere alla grande distribuzione. 	9:00
		<ul style="list-style-type: none"> ● Visita all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Incontro con il Rettore e gli studenti, in particolare quelli provenienti dall'America Latina. 	11:00
		<ul style="list-style-type: none"> ● Pranzo presso il Ristorante dell'Agenzia di Pollenzo. 	12:00
		<ul style="list-style-type: none"> ● Workshop conclusivo del Percorso Intercontinentale Modulo Mediterraneo. Riflessioni e scambio di opinioni sul Percorso; proposte per collaborazioni future post-ruta e iniziative congiunte. 	14:30
		<ul style="list-style-type: none"> ● Cena in un ristorante tradizionale e pernottamento in agriturismo. 	19:30
Sabato 8/10 Italia	Torino	<ul style="list-style-type: none"> ● Ritorno dei partecipanti. 	