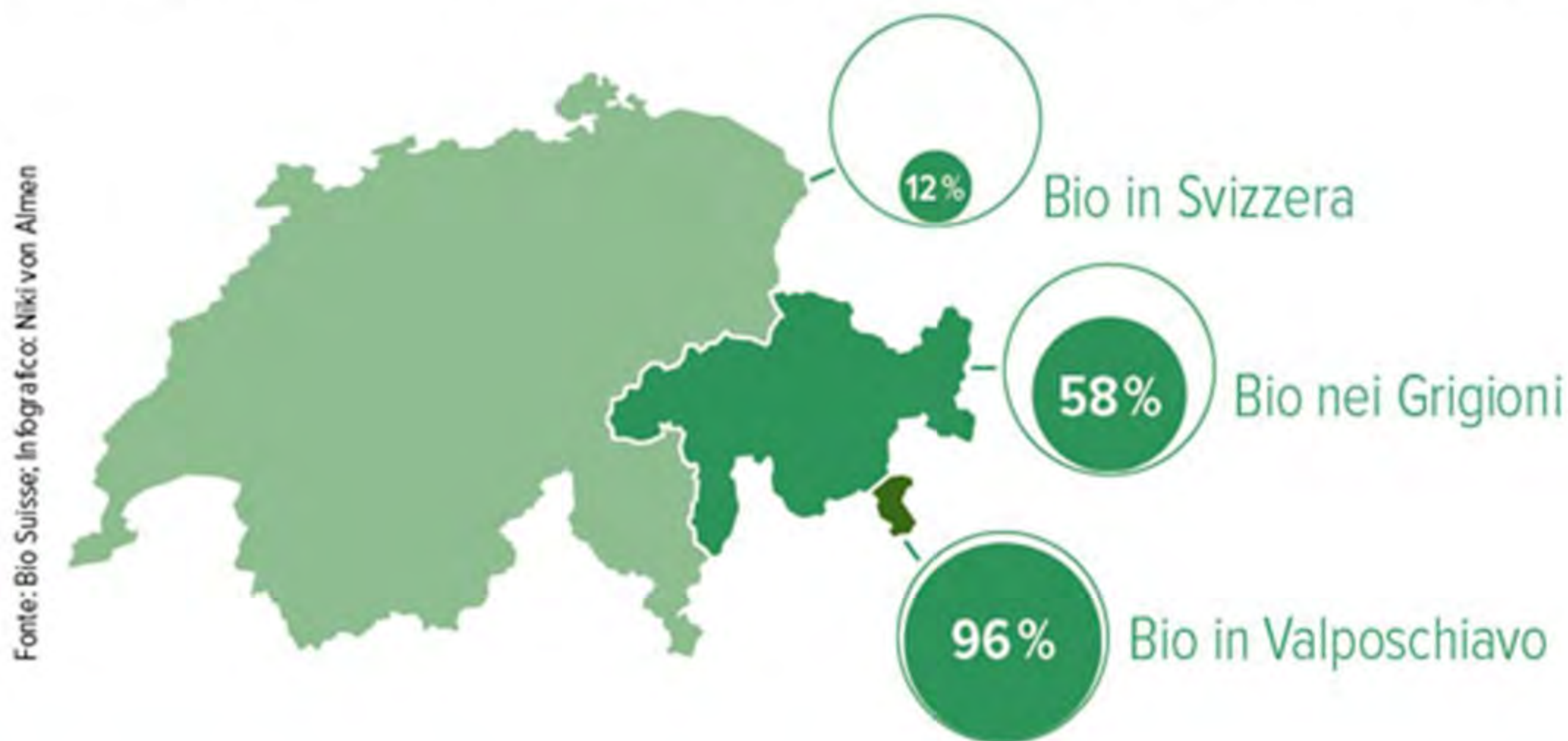


Dove?

BIO: LA VALPOSCHIAVO È LA PIÙ VERDE DELLA SVIZZERA



2004-2008: Candidatura UNESCO

2008: Riconoscimento UNESCO





Smart Valley 100% BIO



- Paesaggio
- Sviluppo di competenze
- Impiego delle risorse
- Mobilità
- Governance

Paesaggio



Paesaggio



Paesaggio



Paesaggio



Paesaggio



1990: l'arrivo dell'Agricoltura BIO



1990: l'arrivo dell'Agricoltura BIO



1990: l'arrivo dell'Agricoltura BIO



1990: l'arrivo dell'Agricoltura BIO



1990: l'arrivo dell'Agricoltura BIO



2007: Caseificio Valposchiavo



2007: Caseificio Valposchiavo



2007: Caseificio Valposchiavo



2007: Caseificio Valposchiavo



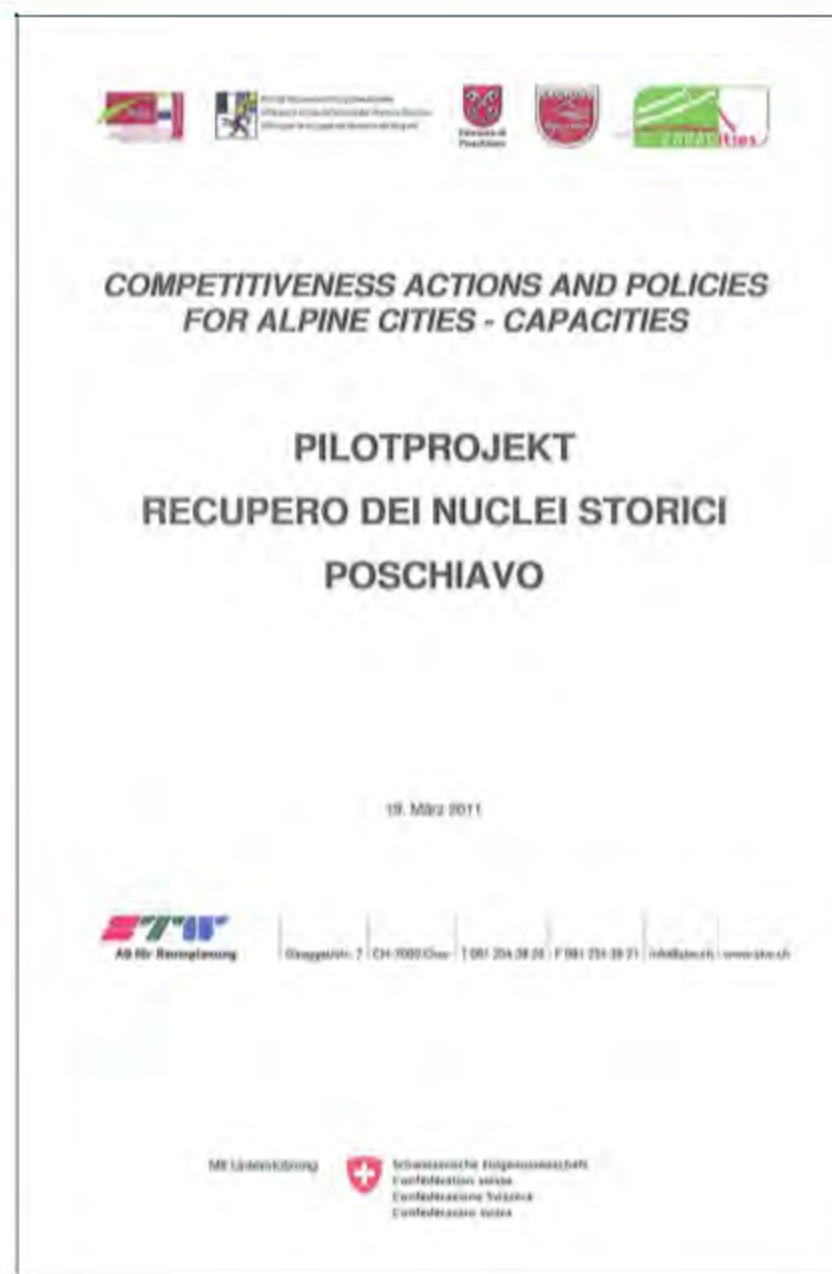
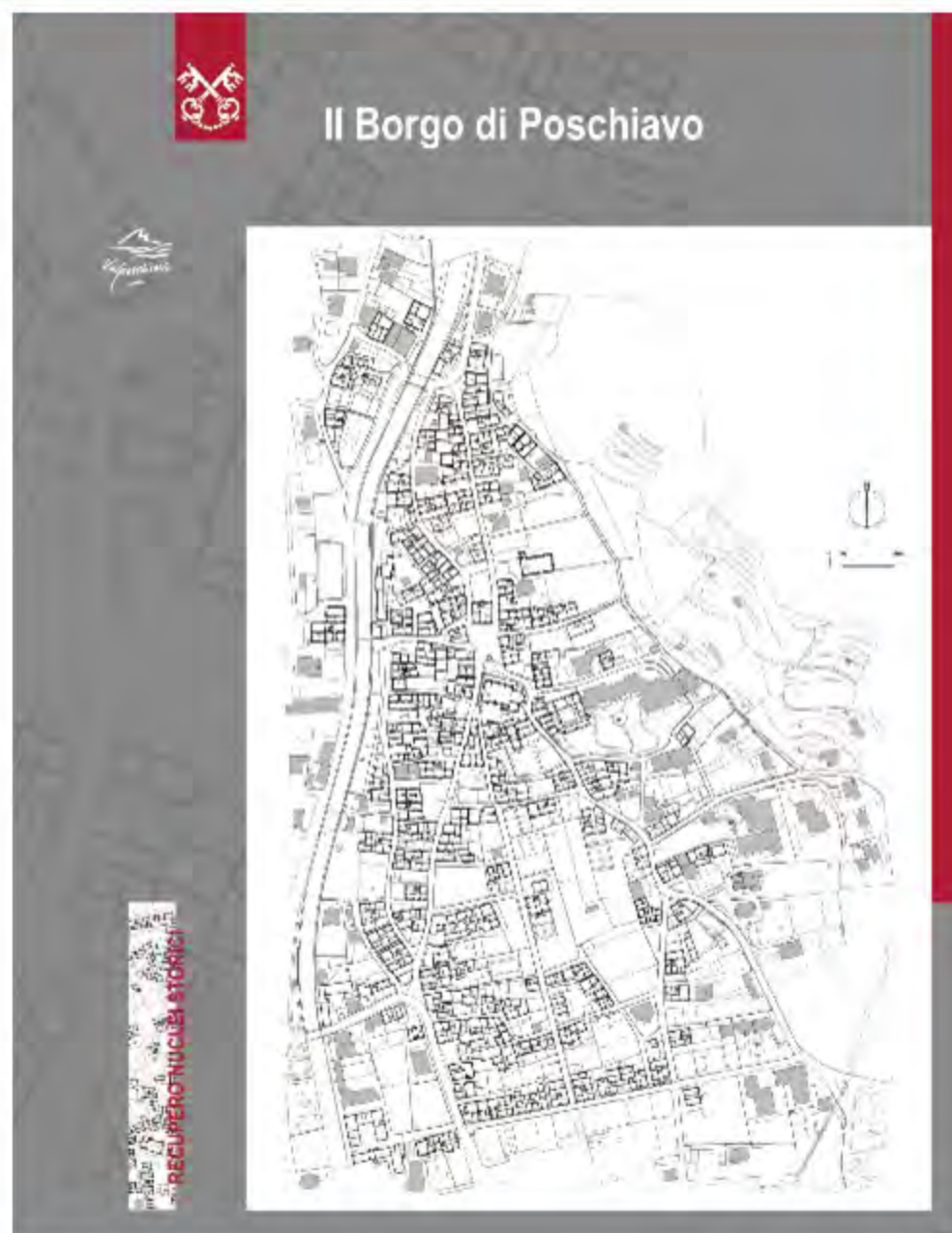
2007: Caseificio Valposchiavo



2000-2015: Recupero muri a secco



2008: Recupero nuclei storici



2011: Pianificazione regionale

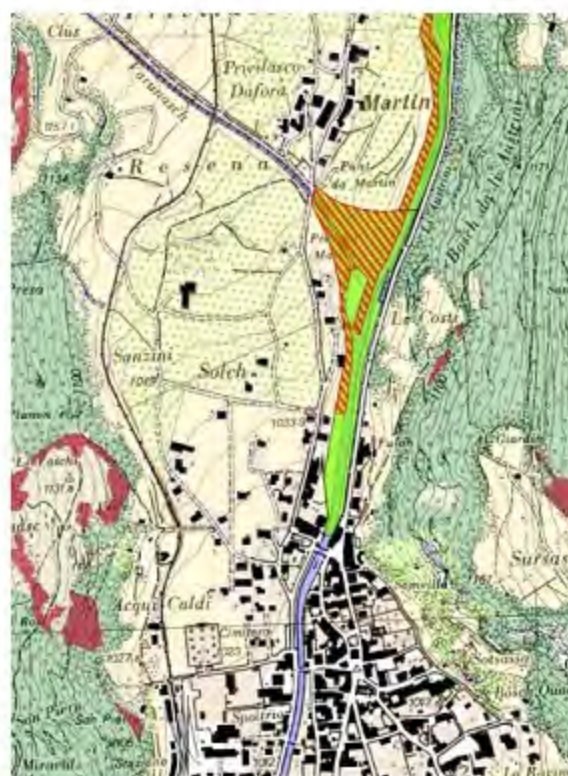


COMUNE DI
BRUSIO
REGIONE
VALPOSCHIAVO

COMUNE DI
POSCHIAVO
KANTON
GRAUBÜNDEN



Concetto d'utilizzo agricolo (CUA) / Landwirtschaftliches Nutzungskonzept (LNK) Valposchiavo



2009: Progetto d'interconnessione

Fondovalle e nucleo

Obiettivi:

Mantenere strutture
e superfici esistenti

Nuovi orti e scarpate
a sfalcio tardivo

Alberi da frutto ad
alto fusto

Fasce di campicoltura
estensiva



Codirosso



Quaglia



Licena virgaureae

2013: Progetto Qualità Paesaggio



Qualità del paesaggio - Regione Valposchiavo

Contributi sulla qualità del paesaggio della Valposchiavo Rapporto di progetto



„Ti saluto dai paesi di domani, che sono visioni di anime contadine in volo per il mondo“
(Fabrizio de André, anime salve, 1996)

Sviluppare competenze



1995-2000: Progetto Poschiavo

2001: Polo Poschiavo





Polo Poschiavo

[Facebook](#) | [Contatti](#) | [Dove siamo](#) | [Impressum](#) | [Login](#)

[Home](#) | [Il Polo Poschiavo](#) | [Progetti](#) | [Corsi](#) | [Convegni & Conferenze](#) | [Centro Studi Energia](#)

Il Polo Poschiavo



Il Polo Poschiavo (PP) è un centro di competenza per la formazione continua e l'accompagnamento di progetti di sviluppo, fondato nel 2002 quale istituzione di diritto pubblico.

Polo Poschiavo

Via da Melga
7742 Poschiavo
081 834 60 91

Articoli recenti

[Vai col computer](#)
[Tedesco e Inglese per principianti](#)
[Strategia Web & SocialMedia per le aziende](#)
[E se "Il vecchio e il mare" di Hemingway fosse una casa? ...](#)

2004: Casa Tomé



COMUNITÀDEUTSCHITALIANO

CASA TOMÉ

MUSEO POSCHIAVINO

CASA TOMÉ

MULINO AINO

ATTIVITÀ

Cerca

f

g+

LA CASA



CASA TOMÉ

FAMIGLIA TOMÉ

Il motivo per cui Casa Tomé si è conservata nel suo stato pressoché originale anche nel corso del Novecento sta ...

28 aprile 2015



CASA TOMÉ

ARCHITETTURA

L'umile edificio, in muratura grezza, risponde a criteri esclusivamente funzionali. La strutturazione interna è molto semplice. Un portone ad arco ...

27 aprile 2015

ARTICOLI RECENTI

➤ Presa di posizione del Museo poschiavino sulla nuova bozza di Legge cantonale sulla promozione della cultura (LPCult)

➤ Il Museo poschiavino vi dà appuntamento alla primavera prossima

➤ Un museo «aperto»

➤ Il Museo poschiavino partner di Expo Valposchiavo 2015

➤ Presentazione del libro I frutti della terra - L'agricoltura poschiavina fra tradizione e innovazione

DAL CAMPO ALLA TAVOLA



2004: Dal Campo alla Tavola



COMUNITÀDEUTSCHITALIANO

ATTIVITÀ

MUSEO POSCHIAVINO CASA TOMÉ MULINO AINO ATTIVITÀ

Cerca

DAL CAMPO ALLA TAVOLA



DAL CAMPO ALLA TAVOLA

ALLA SCOPERTA DEI GUSTI DELLA VALPOSCHIAVO

Il Mulino Aino e il Museo poschiavino offrono l'occasione di conoscere la tradizione culinaria della Valposchiavo. I percorsi didattici partono ...

🕒 29 aprile 2015



DAL CAMPO ALLA TAVOLA

UN PERCORSO SUL TERRITORIO

Un'offerta nata da un progetto di sviluppo per i musei della Valle di Poschiavo. Cinque sono i termini principali su ...

🕒 28 aprile 2015

CONTATTO

Tiziana Dionisio, coordinatrice
7742 Poschiavo
info@dalcampo.ch
T +41 76 292 7502

TARIFFE

I costi dipendono dalla grandezza del gruppo e dalla preparazione/consumazione o meno del pranzo.

- Fino a 10 partecipanti il costo della visita è di 450 CHF
- Scolaresche (minimo 10 partecipanti): 35 CHF p.p.

Per gruppi che superano i 10 visitatori o per richieste particolari, si prega di voler scrivere una mail a info@dalcampo.ch

Sostenibilità e innovazione: l'agricoltura biologica per lo sviluppo rurale • Roma, 5.12.2018

2007: Mediatori culturali



Diploma

Riconosciuto dal Polo Poschiavo

Centro di competenza per la formazione continua riconosciuto a livello cantonale e federale

Cornelia Balzarolo

ha conseguito la qualifica di

Mediatrice Culturale

specializzandosi nell'offerta del progetto

Dal Campo alla Tavola

Contenuti del corso:

- Didattica museale di base
- Modulo locale: I campi
- Modulo locale: L'artigianato rurale
- Modulo locale: La tavola
- Modulo esterno: Musei Civici, Lecco
- Modulo esterno: Alimentarium, Vivay
- Modulo esterno: Museo all'aperto, Salsenberg

Poschiavo, 23 novembre 2007

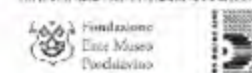
Associazione Polo Poschiavo
Il direttore

Progetto Dal Campo alla Tavola
Il coordinatore

Cesario Luminati

Gianpietro Orsini

Un corso realizzato in collaborazione con la Fondazione Polo Museo Poschiavo e il Complesso Artigianale Prendi alla Mano



2009: Guide del territorio



Diploma

Rilasciato dal Polo Poschiavo

Centro di competenza per la formazione continua riconosciuta a livello cantonale e federale

Annette Albertini

ha conseguito la qualifica di

Guida Valposchiavo

specializzandosi quale Guida del Territorio

Contenuti del corso:

- Arte ed Architettura (nozioni di base)
- Arte ed Architettura in Valposchiavo
- Arte ed Architettura - Ricerca e Approfondimento
- Arte ed Architettura - Prova pratica
- Storia e Cultura (nozioni di base)
- Storia e Cultura in Valposchiavo
- Storia e Cultura - Ricerca e Approfondimento
- Storia e Cultura - Prova pratica
- Tecnologia (nozioni di base)
- Tecnologia in Valposchiavo
- Tecnologia - Ricerca e Approfondimento
- Tecnologia - Prova pratica
- L'ABC della Guida

Poschiavo, 20 maggio 2010

Associazione Polo Poschiavo
Il Presidente

Agostino Lardi

Un corso realizzato in collaborazione con:
Il Polo Museale Valposchiavo, l'Ente Turistico Valposchiavo e la Pg Valposchiavo



Formazione per valorizzare il saper fare







Capire, realizzare e mantenere muri a secco

2° Corso pratico di formazione
e aggiornamento professionale

dal 26 al 30 maggio 2015
Tutti i giorni dalle 8:00 alle 17:30
Valposchiavo, Svizzera
Tirano, Italia



Un corso pratico

Un corso pratico rivolto a muratori, apprendisti, agricoltori, liberi professionisti; per la trasmissione della conoscenza e del sapere legati alla costruzione a regola d'arte dei muri a secco, un patrimonio culturale materiale e immateriale da valorizzare e salvaguardare.

Questo corso di formazione è organizzato dal Polo Poschiavo nell'ambito del **progetto Interreg "C.P.R.E.: La Conservazione Programmata nello spazio comune Retico"** finanziato all'interno del programma di Cooperazione Transfrontaliera Italia Svizzera e coinvolge un partenariato di enti tra i quali la Fondazione di Sviluppo Locale di Sondrio è capofila italiano e la Regione Valposchiavo è capofila svizzero. Il corso è realizzato con la collaborazione della Società Impresari Valposchiavo (SIVP).







Formazione per il progetto 100% Valposchiavo



- Marketing e comunicazione
- Storytelling
- Sviluppo nuovi prodotti
- Utilizzo prodotti
- Guide

Il progetto E.C.H.I. e www.IntangibleSearch.eu



INTANGIBLE SEARCH INVENTARIO DEL PATRIMONIO IMMATERIALE DELLE REGIONI ALPINE

INTANGIBLE SEARCH INVENTARIO MAPPA CERCA ESPLORA COMMUNITY

MAPPA DEI BENI IMMATERIALI

DOCUMENTI: 262

TUTTE LE CATEGORIE

- ARTI E SPETTACOLO
- ESPRESSIONI ORALI
- RITI E PRATICHE SOCIALI
- NATURA E UNIVERSO
- SAPERI TECNICI E ARTIGIANALI

TUTTI I TERRITORI

- LOMBARDIA
- PIEMONTE
- VALLE D'AOSTA
- TRENTINO-ALTO ADIGE
- CANTON TICINO
- CANTON GRIGIONI
- CANTON VALLESE

Mostra permanente agricoltura



Marchi di qualità regionali

100%



FAIT SÜ IN



Charta 100% Valposchiavo Alberghi e Ristoranti



100%



#1 Filosofia

- I firmatari condividono nell'ambito "100% Valposchiavo" e si impegnano ad utilizzare e promuovere i prodotti locali nelle loro attività. Sono disposti a collaborare attivamente ad iniziative comuni del progetto "100% Valposchiavo" e si aiutano a vicenda per aumentare e migliorare le offerte a marchio "100% Valposchiavo".
- Si impegnano a partecipare almeno ad una riunione all'anno del partner "100% Valposchiavo" per lo scambio di idee e informazioni.

#2 Prodotti

- I firmatari si impegnano ad avere almeno 5 prodotti a marchio "100% Valposchiavo" sul menu durante tutto l'anno (o durante il periodo di apertura).
- Un prodotto può essere a marchio "100% Valposchiavo" esclusivamente se il prodotto stesso (nel caso di materie prime come latte, carne, frutta, verdura, ecc.) oppure tutti i suoi componenti (nel caso di prodotti composti come salumi, yogurt di frutta, pane, ecc.) provengono interamente dalla Valposchiavo.
- I firmatari si impegnano ad avere almeno 5 prodotti a marchio "FAIT SÜ IN Valposchiavo" sul menu durante tutto l'anno (o durante il periodo di apertura).
- Un prodotto può essere a marchio "FAIT SÜ IN Valposchiavo" se viene prodotto in Valposchiavo, ma non necessariamente denominato prima dell'uso.
- Sembra suspiciously prodotti sono indicati sul menu o in un punto ben visibile del locale.
- I prodotti, che aderiscono ai criteri dell'Associazione e dell'azienda delle organizzazioni per l'agricoltura biologica Bio Suisse, sono contraddistinti dal logo della Germania secondo le regole della «Cultura dei prodotti Germani». Per i prodotti contraddistinti dalla Germania devono obbligatoriamente essere riportati le regole del programma Germani.

FAIT SÜ IN



#3 Piatti / Menu

- I firmatari si impegnano a proporre almeno 3 piatti / menu a marchio "100% Valposchiavo" durante tutto l'anno (o durante il periodo di apertura).
- Un piatto / menu può essere a marchio "100% Valposchiavo" esclusivamente se è composto da prodotti che provengono interamente dalla Valposchiavo.

#4 Acqua "100% Valposchiavo"

- I firmatari propongono agli ospiti l'acqua "100% Valposchiavo".

#5 Vino

- I firmatari si impegnano a proporre agli ospiti i vini dei produttori locali.

#6 Informazioni sulla Valposchiavo, i suoi prodotti e il progetto "100% Valposchiavo"

- I firmatari si sono obbligati, secondo i criteri degli ospiti sono in grado di dare informazioni generali sulla Valposchiavo, sui prodotti locali in genere e soprattutto sui prodotti "100% Valposchiavo", rispettivamente "FAIT SÜ IN Valposchiavo".
- Conoscenza i produttori e sanno dare informazioni sui punti vendita dei prodotti locali in valle.
- Dispongono materiale informativo sulla Valposchiavo e il progetto "100% Valposchiavo" e includono una breve descrizione del progetto nel loro menu o in un punto ben visibile dell'azienda.

#7 Sella guardia dei marchi

- I firmatari si impegnano a rispettare i criteri di applicazione per i marchi "100% Valposchiavo" e "FAIT SÜ IN Valposchiavo", assicurando i marchi "100% Valposchiavo" e "FAIT SÜ IN Valposchiavo" saranno solo ed esclusivamente in modo corretto e corretto alla filosofia "100% Valposchiavo".
- Non vengono considerati ingredienti come spezie, oli, aceto, paprika, ecc. non prodotti in valle. E' tuttavia di questi ingredienti non può essere il 100% del peso complessivo del composto. Per il 2015 la birra bianca non è disponibile quale prodotto "100% Valposchiavo". Come alternativa importante deve essere utilizzata esclusivamente la birra bianca di Gran Alpi.

Firmato a Poschiavo, il 20.05.2015

M. M. M.

M. M. M.

M. M. M.

M. M. M.

M. M. M.

M. M. M.

M. M. M.

M. M. M.

M. M. M.

M. M. M.

M. M. M.

M. M. M.

Per maggiori informazioni: www.valposchiavo.ch

Impiego delle risorse



Idroelettrico



Solare



Biogas



Progetto Lagobianco



Mobilità



Polo
Poschiavo



Mobilità



Mobilità



Mobilità



Mobilità



Mobilità



Marketing territoriale



Posizionamento turistico

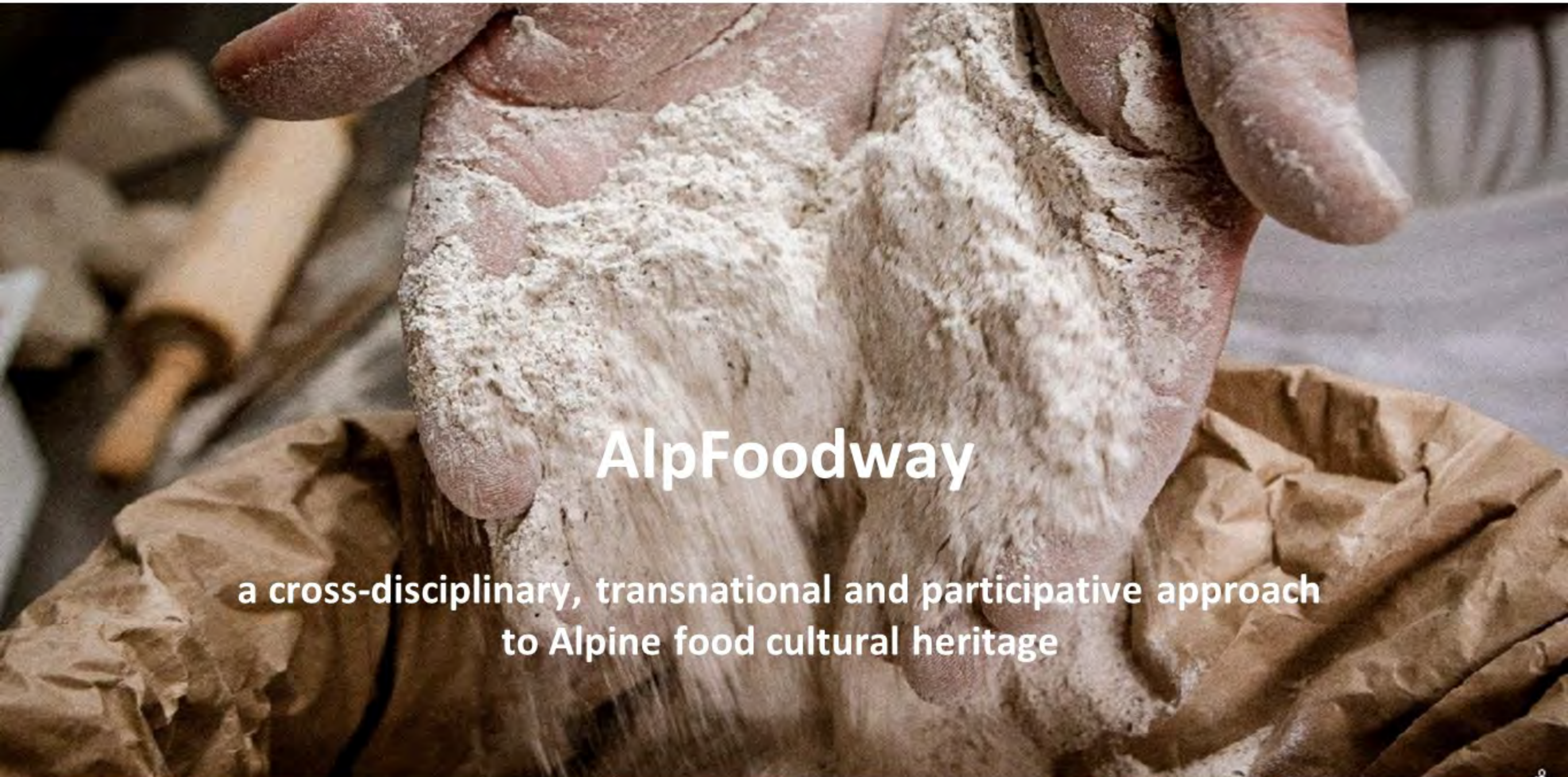


La visibilità ed i riconoscimenti nazionali



La visibilità internazionale



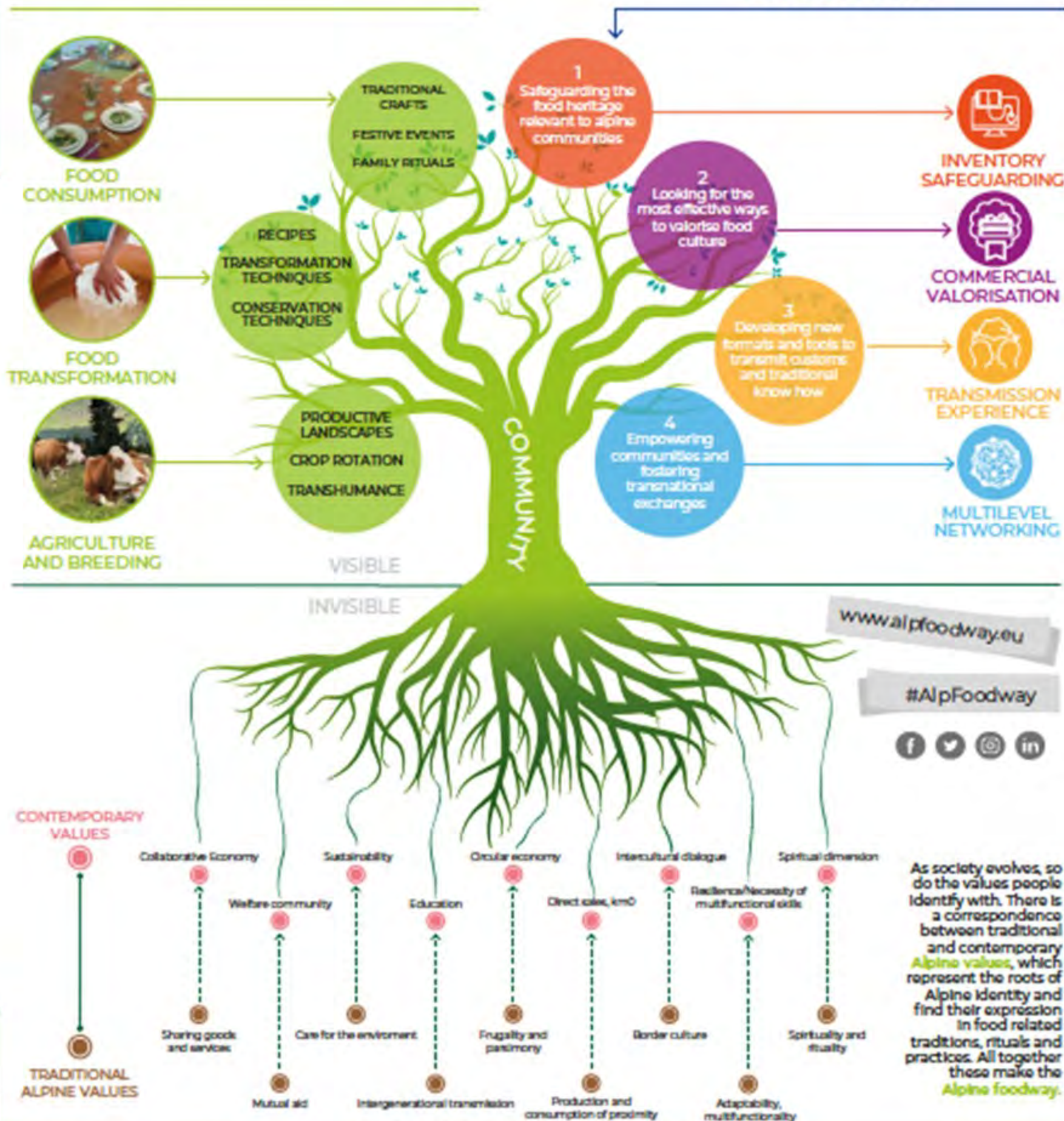


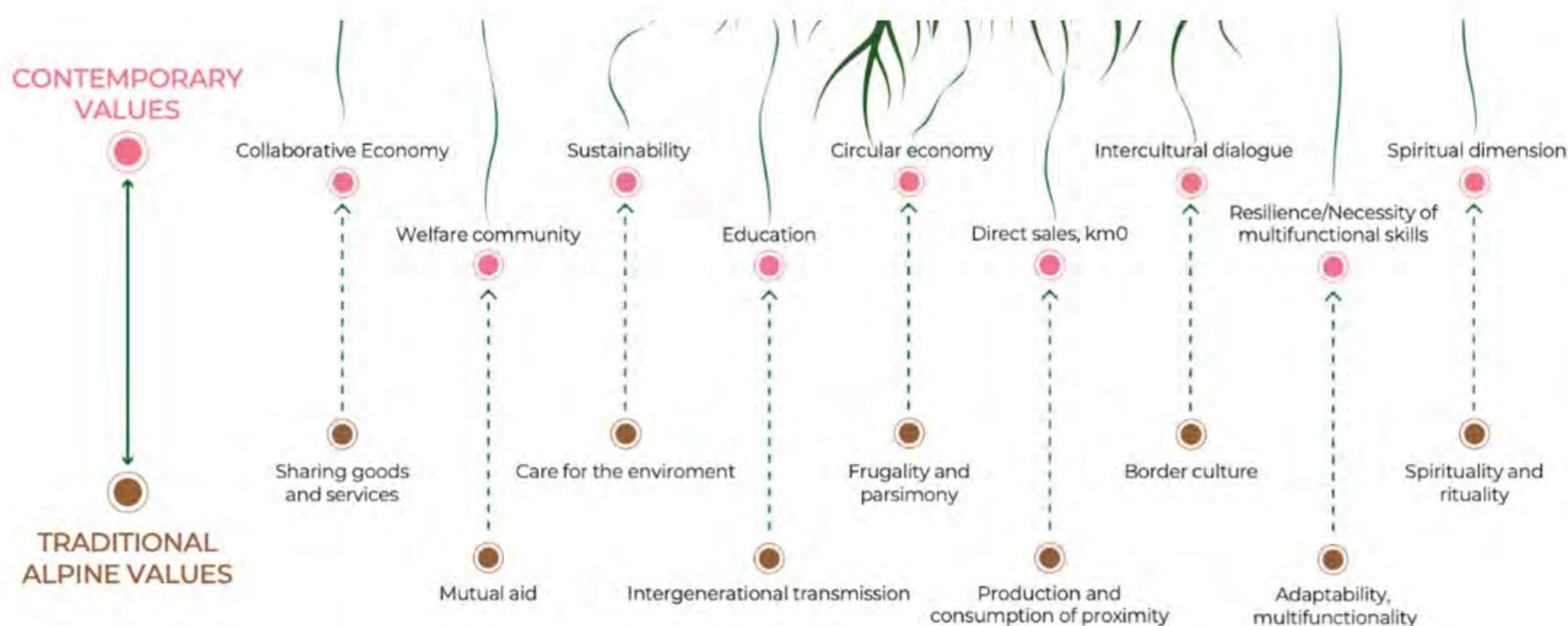
AlpFoodway

a cross-disciplinary, transnational and participative approach
to Alpine food cultural heritage

FOOD CULTURE, A SOURCE OF ALPINE IDENTITY

HOW TO TURN FOOD HERITAGE INTO AN ASSET FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT?

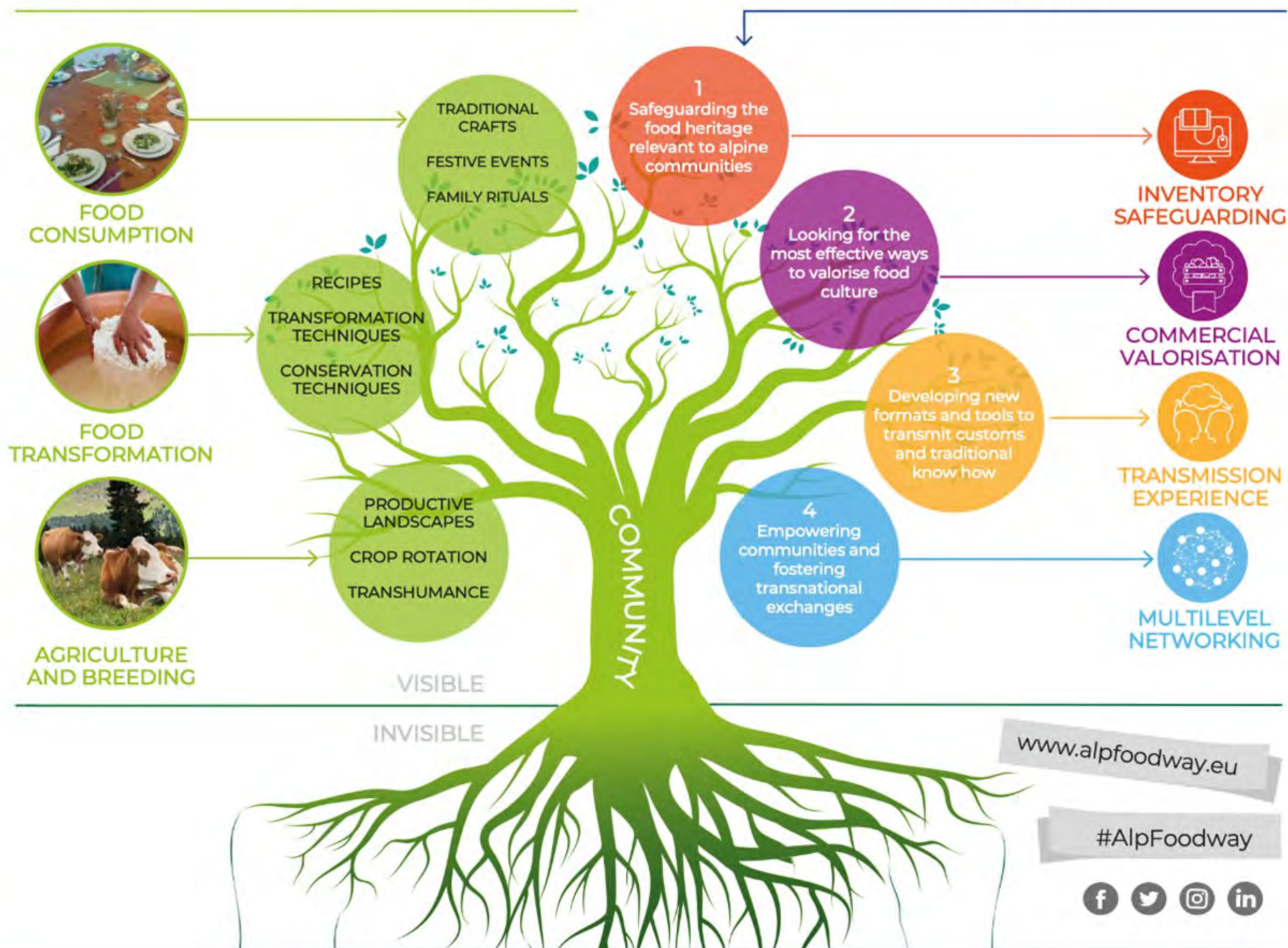




As society evolves, so do the values people identify with. There is a correspondence between traditional and contemporary **Alpine values**, which represent the roots of Alpine identity and find their expression in food related traditions, rituals and practices. All together these make the **Alpine foodway**.

FOOD CULTURE, A SOURCE OF ALPINE IDENTITY

HOW TO TURN FOOD HERITAGE INTO AN ASSET FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT?



www.intangiblesearch.eu



INTANGIBLE SEARCH | INVENTARIO DEL PATRIMONIO IMMATERIALE DELLE REGIONI ALPINE

INTANGIBLE SEARCH INVENTARIO MAPPA CERCA ESPLORA COMMUNITY

MAPPA DEI BENI IMMATERIALI

DOCUMENTI: 262

TUTTE LE CATEGORIE

- ARTI E SPETTACOLO
- ESPRESSIONI ORALI
- RITI E PRATICHE SOCIALI
- NATURA E UNIVERSO
- SAPERI TECNICI E ARTIGIANALI

TUTTI I TERRITORI

- LOMBARDIA
- PIEMONTE
- VALLE D'AOSTA
- TRENTINO-ALTO ADIGE
- CANTON TICINO
- CANTON GRIGIONI
- CANTON VALLESE

#AlpFoodwayUNESCO



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Intangibile
Cultural
Heritage

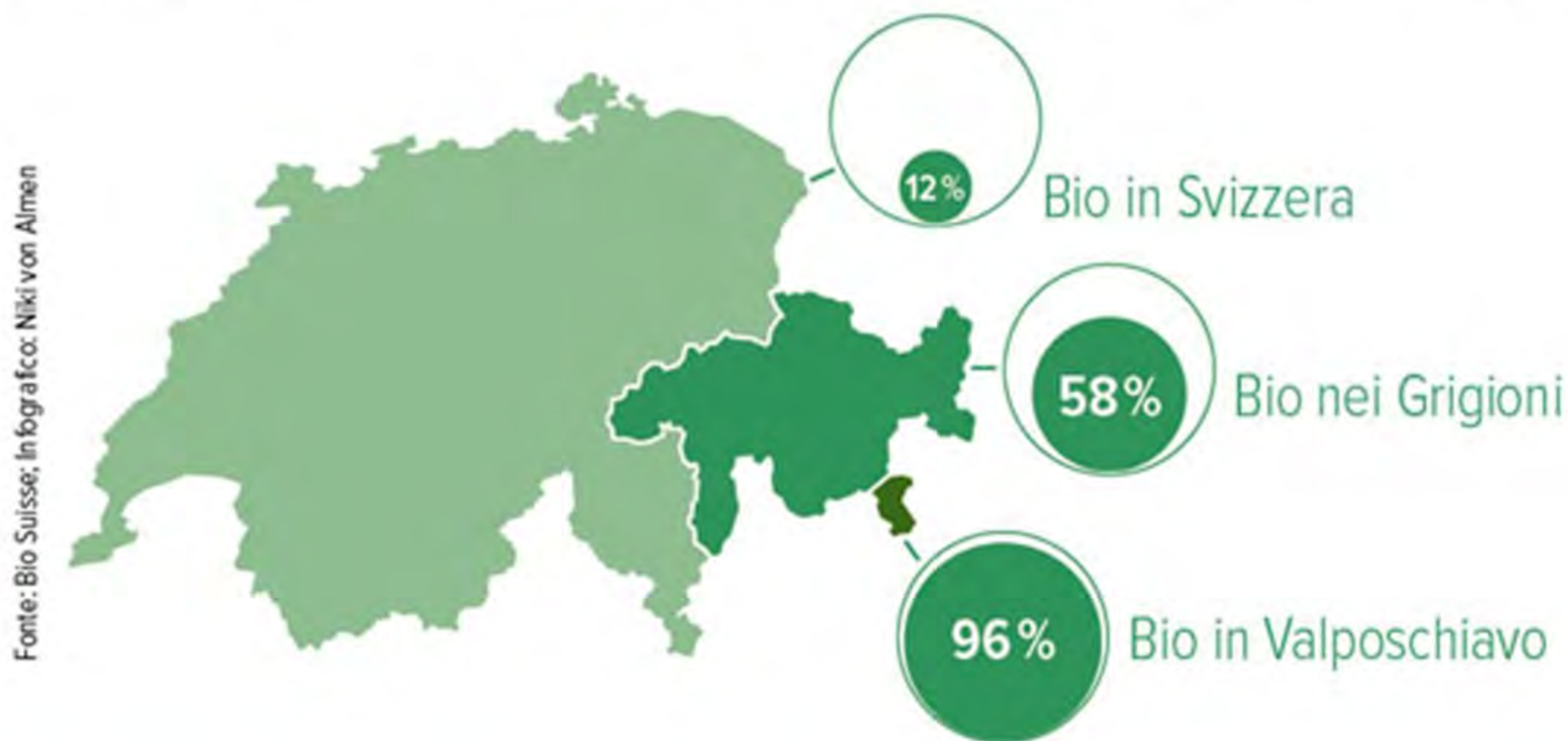
Governance



Smart Valley 100% BIO



BIO: LA VALPOSCHIAVO È LA PIÙ VERDE DELLA SVIZZERA



Q&A



Grazie dell'attenzione

Ferrovia retica

UNESCO
PATRIMONIO
MONDIALE
ALBULA + BERNINA

graubünden

Valposchiavo: una Smart Valley BIO

Un'esperienza di governance multi-livello
in un Patrimonio Mondiale UNESCO

