

Il GAL Maiella Verde, che opera in un'area montana dell'Abruzzo, ha scelto di investire nella realizzazione di una strategia di sviluppo focalizzata sulla valorizzazione del patrimonio gastronomico locale e basata su un approccio partecipativo ispirato al movimento Slow Food denominato «Food communities», le comunità alimentari.

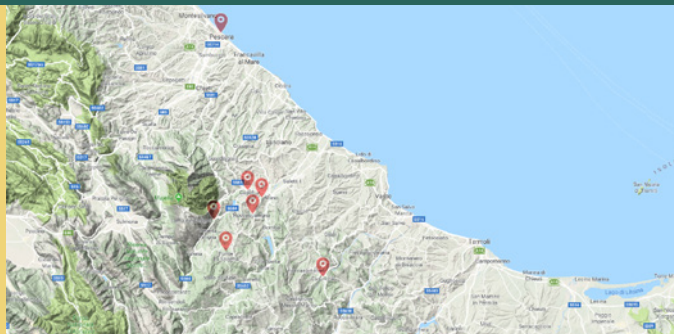
Queste comunità, rappresentate da piccoli gruppi di attori locali, rafforzano il valore di uno specifico prodotto tipico attraverso azioni di:

- caratterizzazione – per migliorare le conoscenze tecniche, scientifiche e culturali relative al prodotto e l'abilità degli attori coinvolti nella catena alimentare;
- protezione – per un uso adeguato del nome del prodotto sulla base di regolamentazione adottata volontariamente dai produttori;
- promozione - per migliorare la reputazione del prodotto attraverso, eventi, pubblicazioni, degustazione corsi di formazione e altre iniziative.

L'esperienza delle «Food communities» condotta sul territorio ha permesso di raggiungere rilevanti risultati economici e sociali. Infatti, hanno consentito la creazione di nuove attività e posti di lavoro, l'incremento della competitività delle piccole imprese locali e la crescita della capacità dell'area di attrarre turisti. Nello stesso tempo hanno rafforzato l'identità territoriale e favorito il coinvolgimento di donne e giovani del territorio.

La visita di studio, si basa su una combinazione di visite presso le imprese coinvolte dal progetto, dimostrazioni pratiche, presentazioni tecniche e, soprattutto, dialogo con i protagonisti dei progetti: agricoltori, artigiani, food blogger, animatori, tour operator e appassionati.

Carlo Ricci
reteleader@crea.gov.it



Programma

Mercoledì 14/11/2018

12:30 Ritrovo dei partecipanti alla stazione di Pescara e trasferimento a Casoli

13:30 Pranzo a Casoli

14:30 Sede del GAL Maiella Verde

- Presentazione della study visit e delle attività del GAL nella valorizzazione del patrimonio gastronomico

- Raccolta dai partecipanti di indicazioni sugli specifici elementi di interesse

16:30 Trasferimento ad Altino

- Presentazione delle «Comunità di Prodotto»: metodologie strumenti, costi, risultati, valutazione
- Passeggiata e racconto dell'esperienza della Comunità del Peperone dolce di Altino

20:00 Trasferimento e cena/degustazione a Roccasalegna Borgo medievale

21:30 Pernottamento a Fara San Martino

Giovedì 15/11/2018

09:30 Trasferimento a Lama dei Peligni, presentazione delle esperienze enogastronomiche nelle aree interne e «I Segreti di donna Anna» (visita aziendale e attività dimostrativa)



11:00 Trasferimento a Montenerodomo presentazione delle esperienze enogastronomiche nelle aree interne, colazione a Fonte la Spogna, visita aziendale e attività dimostrativa

14:00 Pranzo a Montenerodomo

15:00 Trasferimento a Lanciano

- Presentazione dell'esperienza «La Scuola del Gusto Abruzzo» (Azienda agrituristica Caniloro - Lanciano)
- Metodologie e strumenti delle «Scuole del Gusto»: storia attività svolte ed evoluzione attuale, la Figura professionale della Guida del Gusto, il sistema di accreditamento delle Guide, l'analisi del prodotto turistico, gli itinerari nei gusti della cucina popolare frentana; dimostrazione di laboratorio esperienziale

19:00 Cena conviviale e pernottamento a Lanciano

Venerdì 16/11/2018

08:30 Trasferimento a Carunchio

09:30 Carunchio

Presentazione della «Comunità di Prodotto della Ventricina»

- Metodologie e strumenti delle comunità di prodotto: La costruzione di prodotti turistici basati su esperienze enogastronomiche ed esempio di esperienza enogastronomica in catalogo, l'analisi del prodotto turistico, costruzione e commercializzazione delle esperienze, la promozione del territorio sui social, i costi e le tipologie di supporto con Leader

- Incontro con un Tour Operator specializzato in turismo esperienziale
- Laboratorio: valutare i progetti di sviluppo locale basati sulla valorizzazione delle produzioni tipiche

13:00 Pranzo a Carunchio

15:00 Trasferimento presso la Stazione Centrale di Pescara (1h 30 circa)