



ITAT-46-020
Proposta progettuale
CircaCibum

Interreg
Italia-Österreich



Co-funded by
the European Union

Riassunto

IT

Il progetto "CircaCibum" vuole raccontare il patrimonio culturale legato al cibo e alle produzioni locali, come espressione di una comunità che affonda le proprie radici, tutela il paesaggio, si innova e rinnova con creatività.

La principale sfida che il progetto intende affrontare è quindi la valorizzazione delle produzioni tipiche e locali, fornendo contenuti e narrazioni da mettere a disposizione di aziende produttrici e operatori culturali e turistici, al fine di migliorare la qualità del prodotto offerto e rendere le produzioni stesse attrattive in chiave di turismo sostenibile, incentivando percorsi esperienziali e di scoperta del paesaggio e della ruralità, attraverso il racconto e la promozione digitale delle produzioni agroalimentari stesse.

L'intento è quello di promuovere i prodotti, ma soprattutto trasmettere quanto c'è dietro a un cibo: la cultura di una comunità, la cura di un territorio, le tradizioni, le innovazioni.

Per raggiungere tale obiettivo verranno create occasioni di scambio di buone pratiche, organizzati incontri informativi e realizzati adeguati strumenti digitali e non, che stimoleranno un flusso turistico sostenibile e culturale.

DE

CircaCibum will die Geschichte des kulturellen Erbes erzählen, das mit Lebensmitteln und lokalen Produkten verbunden ist, als Ausdruck einer Gemeinschaft, die tief in der Region verwurzelt ist, die Landschaft schützt, innovativ ist und sich mit Kreativität erneuert.

Die größte Herausforderung, der sich das Projekt stellen will, besteht in der Aufwertung typischer und lokaler Produktionen und der Bereitstellung von Inhalten und Erzählungen, die Produktionsfirmen sowie Kultur- und Tourismusbetreibern zur Verfügung gestellt werden, um die Qualität des angebotenen Produkts zu verbessern und die Produktionen durchzuführen sich im Hinblick auf einen nachhaltigen Tourismus attraktiv machen und durch die Erzählung und digitale Förderung der Agrar- und Lebensmittelproduktion selbst Erlebnis- und Entdeckungswege der Landschaft und des ländlichen Raums fördern.

Ziel ist es, Produkte zu fördern, aber vor allem zu vermitteln, was hinter einem Lebensmittel steht: die Kultur einer Gemeinschaft, die Pflege eines Gebiets, Traditionen, Innovationen.

Um dieses Ziel zu erreichen, werden Möglichkeiten für den Austausch bewährter Praktiken geschaffen, Informationstreffen organisiert und geeignete digitale und nicht- Instrumente geschaffen, die einen nachhaltigen und kulturellen Tourismus anregen.

EN

"CircaCibum" project wants to tell the cultural heritage linked to food and local productions, as an expression of a community that has its roots, protects the landscape, innovates and renews itself with creativity.

The main challenge that the project intends to address is therefore the valorisation of typical and local productions, providing contents and narratives to be made available to production companies and cultural and tourism operators, in order to improve the quality of the product offered and make the productions themselves attractive in terms of sustainable tourism, encouraging experiential and discovery paths of the landscape and rurality, through the narration and digital promotion of the agri-food production itself.

The intent is to promote the products, but above all to convey what is behind a food: the culture of a community, the care of a territory, the traditions, the innovations.

To achieve this objective, opportunities will be created for the exchange of good practices, information meetings will be organized and adequate digital and non-digital tools will be created, which will stimulate a sustainable and cultural tourist flow.

Elenco dei Partner

Ruolo	Area	NUTS3	Denominazione	Forma giuridica	Referente
LP	FVG	ITH41	Montagna Leader S.c. a r.l.	Privato	Chiara Aviani
PP1	FVG	ITH42	Università degli Studi di Udine - Dipartimento di Lingue e letterature, comunicazione, formazione e società - DILL	pubblico	Mauro Pascolini
PP2	SAL	AT323	Fachhochschule Salzburg GmbH	Privato	Robert Zniva
PP3	VEN	ITH36	Università degli Studi di Padova	pubblico	Samuele Trestini



ITAT-46-020
Proposta progettuale
CircaCibum

Interreg
Italia-Österreich



Co-funded by
the European Union

Dati generali

ID IDM (cod.org) 1000008564 (1170)	Denominazione Montagna Leader S.c. a r.l.	Indirizzo Via Venezia	Civico 18
CAP 33085	Comune Maniago	Sito web www.montagnaleader.org	
Partita IVA 01228710933	Forma giuridica Privato	Natura giuridica 1.5.20 - Società consortile	

Regime IVA

IVA Non compensabile	Dettagli IVA IVA non compensabile. Contabilità separata ai fini IVA. Attività istituzionale separata dall'attività commerciale.
--------------------------------	--

Contatti

Soggetto con potere di firma
EMANUELE PARPINELLI

Referente
Chiara Aviani
Telefono: 0039042771775
E-mail: chiara.aviani@montagnaleader.org

[omissis]



ITAT-46-020
Proposta progettuale
CircaCibum

Interreg
Italia-Österreich



Co-funded by
the European Union

PP3 - Dettaglio Partner

Dati generali

ID IDM (cod.org) 1000003853 (338)	Denominazione Università degli Studi di Padova	Indirizzo Via 8 Febbraio	Civico 2
CAP 35122	Comune Padova	Sito web www.unipd.it	
Partita IVA 00742430283	Forma giuridica pubblico	Natura giuridica 2.6.20 - Università pubblica	

Regime IVA

IVA Non compensabile	Dettagli IVA IVA non compensabile
--------------------------------	--------------------------------------

Contatti

Soggetto con potere di firma
Daniela Mapelli

Referente
Samuele Trestini
Telefono: 00390498272728
E-mail: samuele.trestini@unipd.it



ITAT-46-020
Proposta progettuale
CircaCibum

Interreg
Italia-Österreich



Co-funded by
the European Union

Motivazione e contributo del partner

Quali competenze ed esperienze tematiche dell'organizzazione sono rilevanti per il progetto?

L'Università di Padova partecipa al progetto in qualità di partner con le sedi distaccate di San Vito di Cadore (BL) e di Conegliano (TV) del Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali.

Le sue attività sono fortemente orientate allo studio, alla conservazione, alla gestione e all'uso sostenibile delle risorse naturali, agricole e forestali. La ricerca e la didattica si fondano su basi di eccellenza qualitativa e su collaborazioni internazionali, nazionali e locali al fine di produrre risultati tangibili e innovativi al servizio della scienza e della società.

In particolare, presso il Centro Studi per l'Ambiente Alpino con sede a San Vito di Cadore vengono svolte attività di didattica e ricerca relative all'ambiente alpino, alla sua vulnerabilità climatico-ambientale e al suo sviluppo socio-economico.

Il TESAF ha una comprovata esperienza di pubblicazioni scientifiche e sviluppo di progetti nazionali ed internazionali nei settori - tra gli altri - delle risorse ambientali, dell'economia energetica, dell'economia e delle politiche agroalimentari e forestali.

Il Dipartimento studia da sempre temi legati allo sviluppo locale e alle filiere agroalimentari, concentrandosi su alcuni aspetti legati ad una produzione alimentare, quali sicurezza, produttività, tracciabilità, qualità e sostenibilità. Ha partecipato a numerose iniziative (finanziate soprattutto con fondi FESR) che riguardano questi aspetti, al fine anche di promuovere il rilancio di alcuni territori regionali.

I ricercatori che saranno coinvolti nel progetto hanno competenze nel campo della valutazione economica delle risorse naturali e dei servizi ecosistemici. Tali competenze sono state utilizzate in progetti passati per coadiuvare le decisioni pubbliche inerenti alla gestione sostenibile delle risorse naturali e la promozione di filiere agroalimentari sostenibili.

A livello nazionale, il Dipartimento gestisce numerosi fondi a sostegno dello sviluppo rurale e dei settori agricolo e forestale, garantendo la gestione sostenibile delle risorse naturali e azioni concrete per la lotta al cambiamento climatico. Inoltre, ha all'attivo diversi progetti di collaborazione nazionale in partenariato con autorità e aziende nazionali.

Se applicabile, descrivere l'esperienza dell'organizzazione nella partecipazione e/o gestione di progetti cofinanziati dall'UE o di altri progetti internazionali.

Il Dipartimento TESAF ha un'ampia esperienza in progetti di ricerca internazionali ed europei avendo gestito circa 50 progetti europei nell'ultimo decennio. Attualmente realizza progetti finanziati dai Programmi Horizon Europe, Life, Interreg ed Erasmus+.

Tra i progetti internazionali a cui ha partecipato, possiamo menzionare esperienze finanziate da FP6 (EXIOPOL, FLOODSITE, HYDRATE), FP7 (NEWFOREX, AGORA, INTEGRAL, STAR TREE), H2020 (ALTERFOR, CARE4C, SIMRA, SINCERE, TerrACE), HE (Intercede, Biofin, Spoilcontrol, Resonate, Wildcard), LIFE+ (CARBOMARK, IRRNR, SvoltaBlu), Interreg (PARAmount, NEWFOR, SedAlp, ROCKtheALPS, Indialps, Wildfire, Mosaic, Reenforce).

In particolare, il progetto SIMRA (H2020) ha promosso la comprensione dell'innovazione sociale e della governance innovativa nell'agricoltura, nella silvicoltura e nello sviluppo rurale, nelle aree rurali emarginate in Europa, con un'attenzione particolare alla regione mediterranea. Per fare questo si sono studiate anche le possibilità offerte da attività come l'agricoltura biologica sostenibile o le catene corte del valore, il turismo di comunità e l'inclusione sociale, viste come occasioni di sviluppare opportunità territoriali e multisettoriali più incentrate sulle capacità e sulle relazioni umane. WILDFOOD (fondi PRIMA) ha promosso l'implementazione di strategie innovative per migliorare le catene del valore dei prodotti mediterranei selvatici e semi-selvatici con il coinvolgimento di diversi attori, migliorando le condizioni e la competitività dei piccoli proprietari, delle PMI e delle comunità locali collegate a questi. Tali prodotti, infatti, hanno proprietà uniche ed esclusive che sono fortemente collegate alle economie locali, ai mezzi di sostentamento rurale, alla fornitura di servizi ecosistemici, alla conservazione della biodiversità, alle conoscenze tradizionali, all'identità territoriale, alla gastronomia e ad altri valori culturali.

INDIALPS (INTERREG Italia-Austria in corso) intende stabilire una collaborazione transfrontaliera turistica, culturale e sostenibile tra il Parco Naturale del Dobratsch (AT), il Parco Naturale delle Prealpi Giulie (IT) e il Parco Nazionale del Triglav (SI) che sarà promossa attraverso un concetto di turismo cooperativo.

Contributi in natura

Costo imprenditore

No

Lavoro volontario

No

[omissis]



ITAT-46-020
Proposta progettuale
CircaCibum

Interreg
Italia – Österreich



Co-funded by
the European Union

Obiettivo generale

Obiettivo generale

Il progetto si pone l'obiettivo di preservare e valorizzare il patrimonio culturale immateriale rappresentato dal cibo e dalle produzioni locali nell'area transfrontaliera, per sviluppare un modello di turismo diversificato, che ne consenta la fruizione ad un numero incrementale di turisti, diversi per età, livello culturale, lingua e canale di accesso (esperienziale tramite le visite in loco, digitale grazie al "Museo Virtuale"). Di fronte a processi di forte massificazione dei servizi che, per opposizione, generano una crescita della domanda di esperienze intrinsecamente personali, si inquadra l'importanza sempre maggiore del binomio territorio-prodotto, per cui le strategie di valorizzazione dei prodotti tipici basate su percorsi enogastronomici oggi costituiscono una delle più importanti forme di "turismo emergente". All'interno di tali percorsi il prodotto tipico diventa un vero e proprio "driver", capace di comunicare al turista-cliente-consumatore tutti i valori produttivi, culturali ed emozionali del territorio.

Il progetto intende quindi promuovere un'offerta turistica improntata alla sostenibilità e alla destagionalizzazione dei flussi, mettendo al centro l'importanza delle produzioni tipiche e di nicchia delle comunità locali attraverso l'organizzazione di eventi e la realizzazione di strumenti digitali, in grado di accrescere il coinvolgimento dei cittadini nella valorizzazione delle produzioni tipiche e locali del territorio e potenziare l'attrattività turistica dello stesso.

Il progetto mira da un lato a individuare (WP2) e mettere in luce le produzioni tipiche dell'area transfrontaliera, tutelando, offrendo occasioni di scambio buone pratiche tra esperienze che fungano da spunti per migliorare le produzioni stesse e promuovendole al pubblico durante un ciclo di eventi transfrontalieri (WP3). Dall'altro lato si vuole custodire tale patrimonio rendendolo eterno nella sua dimensione digitale attraverso la creazione di un archivio rappresentato dal "Museo virtuale del cibo" (WP4).

Come risultato delle azioni intraprese, il progetto porterà a un potenziamento dell'attrattività turistica del territorio, favorendone lo sviluppo economico e sociale, consolidando la competitività complessiva dell'area transfrontaliera quale destinazione capace di attrarre turisti in ogni stagione attenti alla tutela del patrimonio culturale e rafforzando la coesione territoriale.

Rilevanza, contesto

Quali sono le sfide territoriali comuni che saranno affrontate dal progetto?

Descrivere perché il progetto è necessario nell'area del programma e quale rilevanza ha il progetto per l'area del programma in termini di sfide e opportunità comuni.

L'area transfrontaliera su cui opera il progetto è da sempre interessata da considerevoli flussi di visitatori. Il ricco patrimonio culturale costituisce un notevole fattore di attrazione turistica. In particolare, il patrimonio immateriale rappresenta un elemento di grande rilevanza per il territorio, in quanto riflette la ricchezza e la diversità delle comunità locali e delle identità culturali presenti nell'area transfrontaliera. La crisi causata dalla pandemia COVID-19 ha però colpito duramente il settore del turismo, uno dei settori più importanti dell'area di Programma e che impiega un considerevole numero di addetti. La sfida principale che il progetto intende affrontare è dunque la valorizzazione dei prodotti tipici e locali, al fine di sostenere -attraverso la messa a disposizione per tutti di contenuti e informazioni- le imprese produttrici nel migliorare la qualità del prodotto offerto e rendere le produzioni stesse attrattive in termini di turismo sostenibile, favorendo itinerari esperienziali e di scoperta del paesaggio e della ruralità, attraverso la narrazione delle produzioni agroalimentari.

Il progetto intende pertanto stimolare nuove prospettive di sviluppo economico, soprattutto per quanto riguarda i modelli di turismo sostenibile, culturale, esperienziale e a basso impatto ambientale, basati sulla riscoperta delle tradizioni locali e sul coinvolgimento delle comunità, in particolare in luoghi periferici, poco toccati dai grandi flussi turistici. Per cogliere appieno queste opportunità, l'approccio adottato mirerà ad affrontare le seguenti sfide:

- preservare, rivitalizzare e promuovere il patrimonio culturale immateriale presente nell'area di programma tramandandone la conoscenza, anche attraverso un maggior coinvolgimento destinato a tutti gli stakeholder del territorio e degli operatori nella promozione/visibilità dello stesso;
- potenziare le sinergie e l'integrazione tra le diverse dimensioni di "cultura" e di attrattività turistica (integrazione tra attrattive culturali, ambientali, enogastronomiche ecc.);
- rafforzare il coinvolgimento dei cittadini nella tutela del patrimonio culturale;
- potenziare l'accessibilità al patrimonio culturale attraverso forme di digitalizzazione, in grado di garantire da un lato una conservazione nel tempo di tradizioni e saperi a rischio di oblio, dall'altro una più agevole fruizione da parte della popolazione (turisti ma non solo).

[omissis]



Descriva come e da chi verranno utilizzati i Suoi prodotti / servizi dopo la fine del progetto.

Alcuni prodotti / servizi dovrebbero essere utilizzati dai gruppi interessati (partner del progetto o altri) dopo il periodo del progetto per avere un effetto duraturo sull'area del programma e sulla popolazione. Descrivere come e da chi verranno utilizzati i prodotti / servizi dopo la fine del progetto.

I risultati raggiunti (la sottoscrizione del memorandum tra aziende e la realizzazione del museo virtuale del cibo) e i prodotti sviluppati dal progetto (videonarrazioni, ricettario, mappa...) saranno disponibili e potranno venir utilizzati anche dopo la conclusione dello stesso, garantendo effetti duraturi nel lungo periodo.

Le attività volte alla valorizzazione del patrimonio immateriale anche in chiave di promozione turistica e di animazione territoriale potranno proseguire anche dopo la conclusione del progetto grazie al loro inserimento nelle strategie di sviluppo locale delle aree coinvolte, e questo verrà garantito dalla presenza come proponente di un soggetto quale il GAL che ha competenza istituzionale nel settore dello sviluppo locale e dell'animazione territoriale.

In secondo luogo, le attività volte alla valorizzazione in chiave turistica delle produzioni locali potranno rendere possibile, in prospettiva, un maggiore interesse collettivo verso tale tipo di patrimonio, con un potenziale aumento dei flussi turistici nelle aree interessate.

Infine, le attività di animazione, formazione e scambio di buone pratiche per gli operatori attivi sul territorio getteranno le basi per un maggior interesse e una maggiore competitività in termini di conoscenze, sviluppo di possibili collaborazioni in diversi settori a rilevanza turistica (produzione agricola, ricettività, ristorazione, artigianato), con impatti duraturi che renderanno possibile una maggiore attrattività dell'area programma anche dal punto di vista della vivacità imprenditoriale e produttiva.

La creazione di video narrazioni, un ricettario e una mappa digitale che raccontano le produzioni individuate nelle aree di progetto e rimarranno disponibili all'interno del Museo virtuale del cibo, fruibile da tutti, permetteranno di massimizzare la sostenibilità futura delle attività progettuali e le relative ricadute territoriali.

Infine, grazie alla lettera di intenti sottoscritta dalle aziende coinvolte queste ultime si impegnano a condividere le finalità del progetto, a sostenere le produzioni di qualità e a collaborare anche dopo la fine del progetto. Anche la lettera di intenti sarà una modalità per creare connessioni anche con altre produzioni e aziende che nel tempo manifesteranno il proprio interesse ad essere coinvolte.

Trasferibilità

Alcuni degli output / servizi forniti possono essere adattati o sviluppati per essere utilizzati da altri segmenti di pubblico o in altre aree. Cosa verrà fatto per assicurare che i gruppi interessati siano consapevoli dei risultati e possano utilizzarli?

L'esperienza della cooperazione transfrontaliera, la metodologia di lavoro e le soluzioni proposte in materia di valorizzazione delle produzioni tipiche volte a un turismo sostenibile possono essere trasferite verso altre aree e territori caratterizzati dalla presenza di problematiche simili a quelle affrontate dal progetto: produzioni tipiche ancora poco conosciute e valorizzate, poca integrazione tra i produttori di territori tra di loro vicini e con caratteristiche comuni, assenza di strumenti tecnologici in grado di promuovere in maniera unitaria i prodotti e il territorio da cui derivano.

Inoltre, le azioni intraprese a livello di comunicazione, con la definizione di eventi transfrontalieri ripetibili in altri punti di interesse, lo sviluppo di strumenti digitali in grado di essere aggiornati creando un modello orizzontale di raccolta di informazioni, e la possibilità di trasferire anche agli operatori del settore turistico strumenti di comunicazione uguali e trasversali per tutto il territorio sotto un unico brand, sono misure adottabili anche in altri territori transfrontalieri, in quanto permetteranno di rendere consapevoli tutti i target group e i portatori di interesse individuati e coinvolti della disponibilità dei deliverable ed output realizzati e della possibilità di trasferibilità delle soluzioni proposte anche in altri contesti. La mappatura delle produzioni e la loro conseguente valorizzazione potranno divenire "buone pratiche" da utilizzare per estendere l'attività di ricerca anche ad altre produzioni tipiche, in collaborazione con altre realtà che si occupano di sviluppo locale nelle aree rurali, quali ad esempio altri GAL, Ecomusei, Associazioni di produttori, Consorzi, Istituti di ricerca e istituzioni dell'area programma.

Montagna Leader continuerà a collaborare con le Università coinvolte nel progetto al fine di favorire ulteriori raccolte di materiali e ricerche attorno al cibo per aggiornare e implementare l'archivio e il Museo Virtuale del cibo, per aumentare la competitività del territorio e stimolare progettualità che mettano al centro le produzioni e lo sviluppo di itinerari di fruizione culturale, esperienziale e turistica, nel rispetto del paesaggio.