

NUTRIRE IL DOMANI

Costruzione di sinergie tra allevamento e turismo

PREMESSA

Il progetto nasce come continuazione della ricerca di dottorato della Dott.ssa Chiara Massaccesi sul rapporto tra allevamento e turismo, condotta nella primavera 2015 in modo partecipato con alcune realtà economiche e culturali del territorio di Primiero e Vanoi. Tale ricerca si è conclusa con un momento di confronto pubblico dal titolo "*Nutrire il domani. Riflessioni su allevamento, cibo e turismo nel territorio di Primiero e Vanoi*" che si è tenuto nel giugno 2016 con il coinvolgimento di diversi esperti ed accademici e a cui hanno preso parte oltre 200 persone tra allevatori, operatori turistici del territorio e residenti.

A fronte del manifestato interesse da parte delle comunità locale sull'argomento, il Caseificio di Primiero, che da diversi anni svolge la propria attività nel pieno rispetto di un equilibrio tra agricoltura, allevamento e turismo anche in qualità di socio fondatore della Strada dei formaggi delle Dolomiti (altra realtà che si adopera per la creazione di una rete e la valorizzazione delle produzioni locali), ha ritenuto importante porsi in prima linea attraverso un progetto mirato alla realizzazione di precise azioni che hanno l'obiettivo di avviare forme concrete di cooperazione tra allevatori, albergatori e ristoratori locali.

Per la formulazione e lo sviluppo del progetto, anche per un discorso di continuità con la ricerca, il Caseificio si è avvalso della dott.ssa Chiara Massaccesi e della collaborazione della Strada dei formaggi delle Dolomiti.

OBIETTIVI

Nonostante sia fortemente riconosciuta a livello provinciale, nazionale ed europeo l'importanza di favorire una più stretta collaborazione tra questi due settori economici al fine di favorire lo sviluppo delle aree rurali, **sono pochi gli esempi concreti in cui tale collaborazione sia stata effettivamente costruita dagli attori stessi.**

La creazione e la facilitazione di un processo partecipato invece è di fondamentale importanza per garantire la fattibilità e la sostenibilità di lungo periodo della cooperazione stessa; solo con un impegno di consapevolezza e responsabilità da parte dei due mondi economico-culturali coinvolti è possibile costruire quella "ricetta", unica per ogni destinazione, che favorisca una collaborazione concreta tra i due mondi, capace di generare una crescita dell'intero territorio.

Pertanto il presente progetto si pone come obiettivo principale quello di **facilitare un processo partecipato di sviluppo territoriale sostenibile**, basato sullo scambio di idee e competenze degli attori coinvolti, che si focalizzerà su gli elementi principali: **cooperazione tra allevatori ed albergatori/ristoratori** e la **responsabilità degli allevatori**, quali custodi del paesaggio, nei confronti della comunità locale e residente.

Il progetto vuole diventare la base sperimentale per creare un modello operativo di riferimento che possa definire le fasi progettuali e le linee guida per impostare nel futuro e in altre aree del Trentino azioni di collaborazione tra il mondo agricolo e il mondo turistico.

SOGGETTI COINVOLTI

Nella prima fase legata allo start up del progetto, si sono coinvolti:

- **33 allevatori**, di cui 13 aderenti all'azione pilota e al gruppo di lavoro per il miglioramento delle pratiche agricole
- **19 operatori della ricettività**, di cui 10 aderenti all'azione pilota
- **13 operatori della ristorazione**, di cui 11 aderenti alle azioni pilota
- **ASAT - Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche**, sede di Primiero, con un ruolo di supporto al progetto attraverso il coinvolgimento degli albergatori
- **Strada dei formaggi delle Dolomiti** con un ruolo di consulenza progettuale e operativo nello svolgimento dell'azione riguardante la ristorazione
- **Istituto Comprensivo di Primiero** (studenti e loro docenti), parte integrante del progetto con un ruolo di ricerca ed analisi
- **ApT San Martino di Castrozza, Passo Rolle, Primiero e Vanoi**, con un ruolo di supporto attraverso la partecipazione ad alcuni tavoli di lavoro
- **Parco Paneveggi Pale di San Martino** con un ruolo di supporto nella pianificazione dell'azione relativa al miglioramento delle pratiche agricole da parte degli allevatori

- **Ufficio Distrettuale Forestale di Primiero e Vanoi** con un ruolo di supporto nella realizzazione dell'azione relativa al miglioramento delle pratiche agricole

CONTENUTI

Quattro sono gli ambiti tematici di cui si compone il progetto, costruiti sulla base delle relazioni tra le parti e ai quali sono collegate le diverse azioni pilota.

La metodologia adottata è quella della ricerca-azione, che ha visto l'organizzazione incontri collettivi, tavoli di lavoro e focus group per i seguenti ambiti tematici:

- 1) Allevatori – Caseificio – ricettività turistica (alberghi/agritur/rifugi)
- 2) Caseificio – Ristoratori
- 3) Allevatori – Comunità locale
- 4) Caseificio – Istituto Comprensivo di Primiero

STRUMENTI E AZIONI

Per ogni ambito strategico sono state delineate grazie al coinvolgimento dagli stessi attori protagonisti in specifici tavoli di lavori condotti dalla Dott.ssa Massacesi e con il coordinamento tecnico del Caseificio e di altri soggetti che operano sul territorio, come la Strada dei formaggi delle Dolomiti, una o più azioni pilota che a seguire verranno sintetizzate. Le azioni messe in campo su ogni asset mirano ad essere continuative nel tempo.

1) Allevatori – Caseificio – Ricettività turistica (alberghi/agritur/rifugi)

Adotta una stalla: si tratta di un'azione pilota per fare in modo che ogni albergatore possa avere una stalla di riferimento per i propri ospiti e che ogni stalla possa avere un albergo di riferimento dove gli ospiti possano assaggiare i prodotti derivanti dal proprio latte. Questo gemellaggio albergo-stalla offre all'ospite dell'albergo un'esperienza completa su tutta la filiera del latte, dalle materie prime al prodotto finito. Essi potranno visitare la stalla e conoscere gli allevatori del Primiero e del Vanoi e attraverso di loro scoprire i processi per la creazione delle materie prime; poi di ritorno in albergo potranno degustare i prodotti del Caseificio - che rappresentano la trasformazione di queste materie prime - che saranno loro presentati da un operatore del Caseificio.

Per procedere alla costruzione di questa azione è stata organizzata dagli allevatori una visita alla stalla rivolta alle strutture ricettive aderenti al progetto e seguirà anche un momento dove le strutture ricettive illustreranno agli allevatori la loro attività e il modo in cui i loro prodotti vengono proposti a tavola. Tali momenti formativi e di scambio necessari per creare un tessuto di reciproca conoscenza e fiducia confluiranno nella creazione di un servizio da proporre agli ospiti delle strutture aderenti che prevede una visita periodica presso la stalla gemellata ed una degustazione di formaggi presso l'hotel.

2) Caseificio – Ristoratori

Luogo che vai, formaggio che trovi: ogni ristoratore aderente al progetto si impegnerà ad adottare due prodotti del Caseificio all'anno e a proporre una ricetta ad essi associata da inserire nel proprio menù. Il Caseificio si impegnerà a recarsi presso la Vs struttura e seguire il cuoco durante la realizzazione del piatto per creare una video/foto ricetta finale di facile consultazione e graficamente accattivamente (ricetta in passaggi). Le ricette elaborate e le relative strutture verranno promosse attraverso il sito ed i canali social del Caseificio, un qr code che verrà riportato nelle etichette dei rispettivi prodotti, negli schermi TV presenti nel negozio del caseificio.

Dai valore alla tua proposta: utilizzare i formaggi locali è una scelta che bisogna saper valorizzare al meglio nella comunicazione verso il proprio ospite. Si è pensato quindi di supportare le strutture aderenti in questo aspetto tramite un'azione che non si limiti alla sola formazione, ma anche alla formulazione di alcuni spunti operativi finalizzati all'obiettivo che vanno nella direzione di una consulenza personalizzata. Tale azione è resa possibile grazie alla collaborazione della Strada dei formaggi delle Dolomiti e si compone di un primo incontro plenario in Caseificio con visita e degustazione guidata a cui faranno seguito gli incontri in azienda.

3) Allevatori – Comunità locale

Questa azione si rivolge soprattutto agli allevatori e ha come obiettivo quello di favorire una riflessione interna indirizzata a realizzare un miglioramento nella gestione del territorio da parte degli allevatori aderenti al progetto. La creazione di un modello di allevamento più sostenibile e attento al territorio è un aspetto importante sia per la creazione di un rapporto positivo tra gli allevatori e la comunità locale e sia per migliorare ulteriormente la qualità dei prodotti del Caseificio.

Per costruire insieme agli allevatori tale azione pilota, sono state realizzate delle interviste con alcuni attori chiave della comunità locale per conoscere il loro punto di vista sul lavoro degli allevatori sul territorio e quindi individuare possibili ambiti di azione. Si sono intervistati il direttore dell'Ufficio Distrettuale Forestale di Primiero e Vanoi e alcune guardie forestali, il direttore del Parco di Paneveggio e Pale di San Martino e alcuni membri dell'Associazione Slow Food.

I risultati di queste interviste sono stati sottoposti all'attenzione degli allevatori durante un tavolo di lavoro a seguito del quale si è deciso di coinvolgere un esperto dell'Università di Padova per l'individuazione di un ambito agricolo dove gli allevatori si impegneranno a migliorare le proprie pratiche e di conseguenza i propri comportamenti. A questo primo incontro perlustrativo ne seguirà uno più tecnico sul campo, dove gli allevatori verranno concretamente formati su come gestire le proprie pratiche.

Questo percorso concreto verrà presentato a tutti gli allevatori della valle per favorire l'adesione dell'intera categoria a tale azione pilota e poi verrà presentata in un confronto pubblico finale dove verranno invitate le amministrazioni locali e gli enti e le associazioni interessate a queste tematiche.

4) Caseificio – Istituto comprensivo di Primiero

Ricerca (interviste e questionario)

Gli studenti dell'Istituto Comprensivo di Primiero, classe IV indirizzo turistico (TUR) e amministrativo (AFM), sono stati coinvolti per la creazione di un questionario rivolto sia ai turisti che alla comunità locale in merito alle tematiche di allevamento e turismo.

Sono stati realizzati quattro incontri presso la scuola e verranno realizzati tre incontri sul campo dove verranno somministrati i questionari al pubblico (vedi allegato). Durante il primo incontro gli studenti sono stati introdotti non solo alla storia e al ruolo del Caseificio nei successivi tre incontri la Dott.ssa Massacesi ha fornito loro una panoramica teorica dei metodi di ricerca quantitativi e qualitativi per poi entrare nel vivo della creazione dei questionari che saranno alla base del progetto di indagine. Somministrati i questionari, verranno analizzati e come conclusione dell'attività verrà redatto un report finale di sintesi della percezione da parte della popolazione residente e dei turisti sul mondo agricolo del Primiero e Vanoi. Questo report servirà come base per il Caseificio per la pianificazione di azioni di marketing, commerciale e narrativo.

Web writing

Alcuni studenti, durante l'estate, nell'ambito dell'attività di Alternanza Scuola-Lavoro, verranno coinvolti in uno stage formativo presso il Caseificio e in particolare si occuperanno di alcune attività di comunicazione e marketing del progetto. Gli studenti saranno infatti coinvolti nella raccolta di informazioni circa le strutture alberghiere e ristorative coinvolte e nella successiva elaborazione di testi "narrativi" al fine di creare delle "schede-racconto" da inserire all'interno del sito web del Caseificio, dando così ulteriore visibilità alle strutture turistiche aderenti al progetto.

TIMING

Il progetto ha una sua prima fase di attuazione nel periodo da novembre 2016 a maggio 2017 che ha portato alla definizione ed un primo avvio delle azioni pilota.

La seconda fase, di medio lungo periodo, invece riguarda la conclusione delle azioni pilota, che verrà comunque garantita per l'inizio dell'estate 2017, il consolidamento delle sinergie create nella fase di start up, ed una loro possibile evoluzione, con i soggetti aderenti e lo sviluppo di nuove sinergie con nuovi attori che vorranno far parte di questo processo di cooperazione tra turismo e agricoltura. Nella seconda fase sarà comunque necessario individuare un soggetto che possa mantenere, a nome del Caseificio, il coordinamento progettuale.

ALLEGATI: FOTO E MATERIALE PROMOZIONALE

Allegato 1. Locandina di presentazione dell'incontro pubblico "Nutrire il Domani" del 10 giugno 2016



ORGANIZZATO DA:

Unione Allevatori Primiero-Vanoi



CON IL PATROCINIO DI:

Centro di Studi Avanzati del Turismo dell'Università di Bologna - Campus di Rimini



Tsm-step Scuola per il Governo del Territorio e del Paesaggio di Trento



Cassa Rurale Valli Primiero e Vanoi

PER L'ELABORAZIONE DEI CONTENUTI DELL'INCONTRO SONO STATI COINVOLTI CINQUE TAVOLI DI LAVORO, RISPETTIVAMENTE:



Unione Allevatori Primiero-Vanoi



Caseificio Sociale di Primiero



Slow Food Primiero



Strada dei formaggi delle Dolomiti



Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche - Primiero

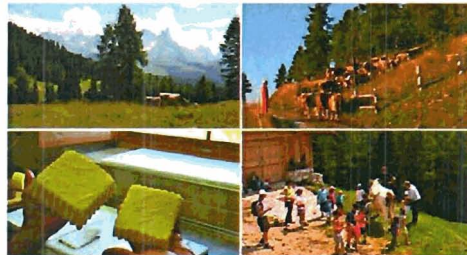


NUTRIRE IL DOMANI

RIFLESSIONI SU ALLEVAMENTO,
CIBO E TURISMO
NEL TERRITORIO DI PRIMIERO E VANOI

*"Dietro ogni formaggio c'è un pascolo
d'un diverso verde sotto un diverso cielo",
scriveva Italo Calvino nel suo romanzo Palomar.*

E non solo: dietro ogni formaggio c'è un concetto,
un equilibrio, una storia, delle persone,
delle relazioni, un territorio ... e un domani.



10 GIUGNO 2016
ore 20:00

TEATRO ORATORIO PIEVE

Programma dell'evento

ORE 20:00

**BUFFET DI BENvenuto
CON I PRODOTTI DEL TERRITORIO**

Organizzato e offerto dal Caseificio Sociale di Primiero.

ORE 20:30

**TAVOLA ROTONDA
SU ALLEVAMENTO, CIBO E TURISMO
NEL TERRITORIO DI PRIMIERO E VANOI**

INTRODUCE

Dott.ssa Chiara Massaccesi

Dottoranda all'Università di Otago (Nuova Zelanda)
e Visiting Student al Centro di Studi Avanzati
sul Turismo dell'Università di Bologna
con una ricerca su allevamento e turismo in Primiero e Vanoi.

MODERA I LAVORI

Prof.ssa Alessia Mariotti,
Direttore del Centro di Studi Avanzati
sul Turismo dell'Università di Bologna.

I rappresentanti di Unione Allevatori Primiero-Vanoi,
Caseificio Sociale di Primiero, Associazione Albergatori e
Imprese Turistiche - Primiero, Slow Food - Sezione di Primiero
e Strada dei Formaggi delle Dolomiti

DIALOGANO CON

Prof. Andrea Segre'

Presidente Fondazione Edmund Mach e Professore Ordinario di
Politica Agraria Internazionale e Comparata
dell'Università di Bologna.

Prof. Annibale Salsa

Antropologo e Membro del Comitato Scientifico di tsm-step
Scuola per il governo del territorio e del paesaggio di Trento.

Prof. Umberto Martini

Professore Ordinario in Marketing Turistico e Territoriale
dell'Università di Trento.

ORE 21,45

DIBATTITO CON IL PUBBLICO

La partecipazione è aperta a chiunque sia interessato a queste
tematiche. E' possibile presentarsi il giorno dell'evento ma si
consiglia di riservarsi un posto, mandando un email
con il proprio nome e cognome a nutrireildomani@gmail.com.



Allegato 2. Foto dell'incontro pubblico del 10 giugno 2016



Sala piena durante la presentazione del progetto "Nutrire il Domani"



Il tavolo di confronto pubblico: attori locali e accademici dialogano



Folta partecipazione della comunità locale, tra cui la presenza di molti giovani.

Allegato 3: Progetto Istituto Comprensivo di Primiero

Alternanza-scuola-lavoro con Caseificio Sociale di Primiero nell'ambito del progetto "Nutrire il Domani": rafforzare la collaborazione tra il mondo del turismo e dell'agricoltura nel territorio di Primiero e Vanoi.

Possibile strutturazione progetto:

FORMAZIONE IN AULA – fine gennaio e febbraio

1° incontro: fine gennaio

Si tratta di un incontro di introduzione teorica nel quale vengono forniti informazioni circa il Caseificio, la sua storia, l'attuale organizzazione e gli aspetti legati sia al mondo della trasformazione del latte che quelli della commercializzazione e del marketing del prodotto.

A conclusione di questa panoramica, viene fornito un focus sul progetto "Nutrire il Domani" inteso come una delle strategie di marketing del Caseificio.

Si riflette con un'attività partecipativa sul ruolo del cibo sia come elemento agricolo che come elemento turistico.

2° incontro: febbraio

Questo incontro prevede una prima fase di formazione nella quale vengono forniti elementi base sulla ricerca quantitativa e qualitativa e sull'uso del questionario e dell'intervista come tecniche di indagine per ricerche di mercato.

Nella seconda parte dell'incontro si passa a fornire indicazioni concrete su come costruire un questionario. Queste informazioni vengono applicate al caso concreto: si definiscono gli obiettivi del questionario da somministrare per il progetto "Nutrire il Domani" e il suo campionamento. Infine, con un'attività di brainstorming, i ragazzi ipotizzano alcune domande dello stesso.

3° incontro: febbraio

In questo incontro viene presentato il questionario finale, si riflette sulle modalità pratiche di somministrazione dello stesso e si fanno delle simulazioni in classe. Inoltre, si anticipa come strutturare l'organizzazione della raccolta dati in modo che i ragazzi possano provvederle in modo autonomo a seguito delle giornate sul campo.

TIROCINIO SUL CAMPO – marzo ed aprile

3 incontri sul campo in occasione di appuntamenti e eventi della valle (es. Craspamagna, giorni di Pasqua di fronte al Caseificio, Primavera in Val Canali). Gli studenti saranno coinvolti attivamente nella somministrazione dei questionari.

4° incontro: fine aprile, primi di maggio

Questo incontro rappresenta la restituzione della parte sul campo. Serve agli studenti per rendersi conto della valenza e delle potenzialità dello strumento da loro utilizzato. Durante l'incontro gli studenti saranno supportati nell'organizzare i dati raccolti durante il tirocinio sul campo e nella loro finale elaborazione attraverso la creazione di grafici e di conclusioni scritte.

Allegato 4: Foto della visita in Caseificio del 15 marzo 2017 rivolta ai ristoratori



I 13 ristoratori durante la visita in Caseificio dove hanno potuto conoscere da vicino i processi di lavorazione del latte



Ristoratori durante la visita in Caseificio dove hanno potuto conoscere da vicino il processo di stagionatura dei formaggi del Caseificio



Ristoratori durante la degustazione accompagnata dei formaggi del Caseificio

Allegato 5: foto della visita in stalla del 16 marzo 2017 rivolta agli albergatori



Visita in stalla promossa dagli allevatori e rivolta ai 10 albergatori aderenti



Momenti legati degustazione dei formaggi del Caseificio

ALLEGATI: STAMPA

Voce del NordEst / 3 giugno 2016

REDAZIONE METEO TRIVENETO 5 MONDO 5 ALBO TRENINO ALBO VENETO ALBO FRIULI LA PIAZZA DEL NORDEST
ARCHIVIO LA VOCE DEL NORDEST 2008/2016 #VIVINORDEST

“Nutrire il domani”, venerdì 10 giugno a Primiero con Andrea Segre’, Annibale Salsa e Umberto Martini

Condividi 

La tavola rotonda, introdotta dalla ricercatrice Chiara Massacesi e moderata dalla Prof.ssa Alessia Mariotti, verterà sul rapporto tra allevamento, cibo e turismo nel territorio di Primiero e Vanoi



Primiero (Trento) – Sarà l'occasione per raccontare il territorio: immaginando nuove prospettive future di sviluppo e di sinergia tra turismo, agricoltura e montagna. Cibo e turismo, allevamento e storie di vite incrociate. Perché è proprio vero: "Dietro ogni formaggio c'è un pascolo da scoprire", una storia da conoscere, una famiglia da vivere ed un'emozione che trasforma la vacanza in esperienza unica per grandi e piccoli.

L'incontro del prossimo 10 giugno a Primiero servirà per aprire gli occhi su un nuovo mondo possibile, su un nuovo "marketing esperienziale" come direbbero gli esperti, ma partendo da quello che il territorio offre già concretamente. Il nuovo turismo abbraccia oggi la visione del consumo come esperienza, in cui i processi si fondono con gli stimoli percettivi, sensoriali ed emozionali: esperienze da vivere in prima persona però, tra mucche e pascoli, galline e contadini di montagna; non nascosti dietro ad una pagina facebook.

Nutrire il Domani a Primiero

L'incontro di Primiero nasce da una importante esperienza sul campo della ricercatrice Chiara Massacesi che in questi mesi ha vissuto fianco a fianco di operatori e allevatori, conoscendo da vicino il territorio. L'incontro del 10 giugno sarà quindi una sintesi di sostanza, con un dialogo tra gli attori direttamente interessati – allevatori, caseificio, soci della Strada dei Formaggi, soci di Slow Food e albergatori – particolarmente attesi gli interventi degli esperti il Prof. Andrea Segre', il Prof. Annibale Salsa e il Prof. Umberto Martini, veri punti di riferimento per le politiche di sviluppo della montagna, dell'agricoltura di qualità e del turismo in quota.

La partecipazione è aperta a tutti. E' possibile presentarsi il giorno dell'evento ma si consiglia di riservarsi un posto, mandando un email con il proprio nome e cognome a nutrireildomani@gmail.com. L'appuntamento è fissato per VENERDI 10 GIUGNO ALLE ORE 20 presso il teatro Oratorio di Pieve sarà aperto con un buffet a base di prodotti del territorio.

NUTRIRE /DOMANI
RIFLESSIONI SU ALLEVAMENTO,
CIBO E TURISMO
NEL TERRITORIO DI PRIMIERO E VANOI

Dietro ogni formaggio c'è un pascolo
per questo dietro ogni piatto c'è
un territorio. Ogni formaggio è un territorio.
E, viceversa, dietro ogni territorio c'è un formaggio.
Un territorio, una storia, una famiglia,
un'emozione, un'esperienza. E un destino.



10 GIUGNO 2016
ore **20:00**
TEATRO ORATORIO PIEVE

Cibo e turismo

PRIMIERO Venerdì

PRIMIERO - Venerdì 10 giugno, alle 20, al teatro oratorio di Pieve si terrà la tavola rotonda «Nutrire il domani. Riflessioni su allevamento, cibo, turismo nel territorio di Primiero e Vanoi» organizzata dalla locale Unione Allevatori. L'incontro sarà introdotto da **Chiara Massacesi**, dottoranda all'università neozelandese di Otago con una ricerca su allevamento e turismo in Primiero Vanoi, e moderato da **Alessia Mariotti**, direttore del centro di studi avanzati sul turismo dell'università di Bologna. I rappresentanti di Unione Allevatori Primiero-Vanoi e del Caseificio Sociale di Primiero, i soci della Strada dei Formaggi e di Slow Food e l'associazione albergatori e imprese turistiche di Primiero dialogheranno con **Andrea Segrè**, presidente della fondazione Mach, l'antropologo Annibale Salsa e Umberto Martini, docente in marketing turistico dell'università di Trento. In chiusura ci sarà un buffet con i prodotti del territorio organizzato e offerto dal Caseificio Sociale di Primiero.



La voce del Nord Est - Primiero / 10 giugno 2016

REDAZIONE METEO TRIVENETO 5' MONDO 5' ALBO TRENINO ALBO VENETO ALBO FRULI LA PIAZZA DEL NORDEST
ARCHIVIO LA VOCE DEL NORDEST 2008/2016 #VFNORDEST

Primiero Vanoi, oltre 100 aziende agricole e più di 90 strutture alberghiere per "Nutrire il Domani"?

Condividi 

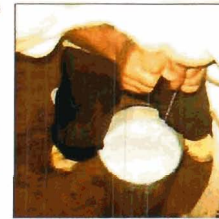
L'appuntamento è fissato per venerdì 10 giugno alle 20 all'Oratorio di Pieve di Primiero con **Andrea Segre**, **Annibale Salsa** e **Umberto Martini**. Per prenotare la partecipazione gratuita: nutrireildomani@gmail.com



di Chiara Massacesi*

Primiero Vanoi (Trento) - Nel Primiero e Vanoi la principale attività agricola è l'allevamento: delle **105 aziende agricole del Primiero e Vanoi**, **82 sono aziende zootecniche** e anche il turismo gioca un ruolo molto importante nelle vallate offrendo **5.582 posti letto tramite le 90 strutture alberghiere presenti e 2.862 posti** in altri esercizi complementari: B&B, agriturismo, strutture alpinistiche, campeggi.

La tavola rotonda di venerdì "Nutrire il domani. Riflessioni su allevamento, cibo e turismo nel territorio di Primiero e Vanoi" metterà in comunicazione il settore agricolo con quello turistico e nasce come evoluzione concreta di un progetto di ricerca di dottorato. Sono arrivata nel Primiero e Vanoi lo scorso giugno con l'idea di indagare il rapporto tra agricoltura e turismo in questa zona. Sembrerebbe che l'agricoltura di montagna per poter "sopravvivere" debba trovare un nuovo alleato: il turismo.



Agricoltura e Turismo, sinergia vincente

L'idea di partenza della mia ricerca era di capire come questo binomio agricoltura-turismo funzionasse in queste zone, quali difficoltà, ma anche quali potenzialità si nascondessero dietro la collaborazione di due settori, che da un lato hanno obiettivi anche molto diversi, ma che dall'altro sono fortemente legati nel loro rapporto intrinseco con il territorio. Toccando il tema del territorio, e della sua tutela, si incontrano altri attori che trasformano questo binomio in un complesso ma interessante mosaico di relazioni.

La Tavola rotonda

Da queste premesse nasce il percorso che ha portato alla tavola rotonda e che ha visto il coinvolgimento attivo di 5 gruppi di lavoro, composti da 30 attori tra allevatori, soci del **Caseificio Sociale di Primiero**, soci della **Strada dei Formaggi delle Dolomiti**, soci di **Slow Food** e **Albergatori**. I risultati di questo lavoro verranno presentati venerdì sera a Primiero insieme a tre importanti relatori esperti di politica agraria: il **Prof. Andrea Segre**, di **cultura delle alpi**, il **Prof. Annibale Salsa**, e di **marketing turistico e territoriale** - **Prof. Umberto Martini**, si discuterà sulle sfide che ognuno è chiamato a cogliere per la creazione di un'immagine territoriale di Primiero e Vanoi capace di mettere in comunicazione ambiti che sembrano distanti ma non lo sono.

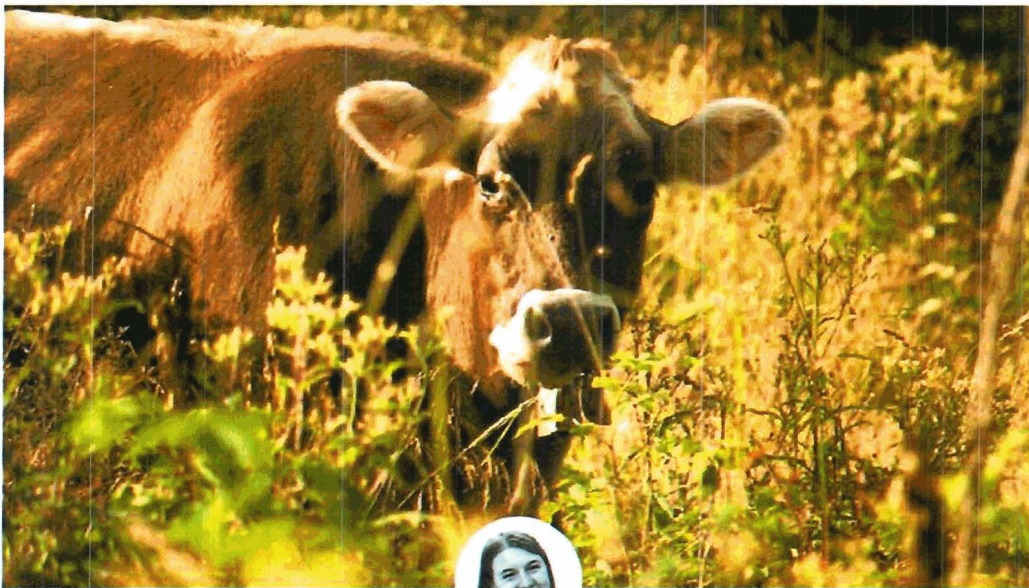
Chiara Massacesi*

Dottoranda all'Università di Otago (Nuova Zelanda) e visiting student al Centro di Studi Avanzati sul Turismo dell'Università di Bologna con una ricerca su allevamento e turismo in Primiero e Vanoi

Economia • Turismo

Turismo e allevamento: Primiero lancia la sfida

3 giorni fa • 616 Visualizzazioni • 6 minuti di lettura



Scritto da **Greta Ruaro**

È stato fatto il primo passo del percorso che vedrà un fruttuoso sodalizio tra allevatori ed albergatori di Primiero.

Siamo stati gentilmente invitati ad essere testimoni del momento di unione tra queste due categorie che a un primo approccio sembrano non avere nulla in comune ma con uno sguardo più attento si capisce che il denominatore

CartaPesta.news utilizza i cookie per offrirti la migliore esperienza possibile. [Cookie Policy](#)