

Premessa: Viviamo in un'epoca storica che potremmo definire FAST, ossia incentrata dalla continua ricerca e valorizzazione del tempo. Ritmi sempre più serrati di lavoro hanno portato ad assumere dei comportamenti socio-economici poco positivi e generato una tendenza all'omologazione dei prodotti e dei consumi.

Per fortuna alcune indagini di mercato evidenziano come una parte dei consumatori, quando opportunamente stimolata, sia disposta e desiderosa di adottare un approccio differente, maggiormente consapevole. Ciò è testimoniato ad esempio dalla diffusione dei GAS (gruppi di acquisto solidale), dalle reti Slow Food, dalla penetrazione nel mercato di alcuni prodotti di nicchia (ad esempio le birre artigianali e le tipicità locali), nonché i prodotti km 0 e biologici. Purtroppo questo cambio di mentalità sta però avvenendo con dei tempi dilatati e non coinvolge tutti gli ambiti in modo trasversale.

Perché: Lavorando quotidianamente assieme alle imprese turistiche del territorio e con i ragazzi che ambiscono a diventare i nuovi ambasciatori della gastronomia e dell'ospitalità trentina, ci siamo resi conto che vi è poca consapevolezza dell'importanza della biodiversità e poca conoscenza nel modo e negli strumenti volti a valorizzare tali elementi al pubblico.

C'è quindi una conoscenza "superficiale" del territorio, delle sue risorse, delle sue peculiarità specifiche. Una conoscenza che quindi difficilmente si traduce poi in prodotti finiti comunicati e venduti.

Scopo: Rompere gli schemi e costruire un progetto fortemente innovativo che vada a creare maggiore cultura e consapevolezza e che permetta ai ragazzi di sviluppare nuove competenze. Il tutto sarà svolto in modo attivo; i ragazzi impareranno a conoscere, valorizzare e far conoscere i propri territori di origine. In particolare verranno studiate le Valli di Fiemme, Fassa, Cembra e Non. I ragazzi saranno coinvolti nello sperimentare, studiare e toccare con mano le tipicità dei propri territori di origine, l'importanza delle tipicità territoriali, il ruolo dell'agricoltura e delle aziende sparse nei vari territori.

Verrà attivato un percorso didattico ad hoc che coinvolgerà per l'intero anno scolastico 2016/2017 le classi IV A (percorso gastronomia ed arte bianca) e IV B (percorso accoglienza ed ospitalità) del CFP Enaip Alberghiero di Tesero.

Il percorso, in parte già svolto, o in svolgimento, o in fase di pianificazione sarà così strutturato:

1. COINVOLGIMENTO DI ESPERTI PER LA REALIZZAZIONE DI MODULI FORMATIVI RIVOLTI AGLI STUDENTI

sui seguenti temi:

- Evoluzione territoriale dal punto di vista antropologico ed ambientale;
- Trasformazione della biodiversità del territorio;
- Elementi ancora visibili ma da valorizzare dell'ambiente circostante;
- Modalità di valorizzazione della biodiversità all'interno della filiera agro-alimentare;
- Trasmissione del Valore e dei prodotti all'interno del comparto turistico;

- Turismo accessibile e la creazione di format inclusivi.

2. VISITE DELLE 4 VALLI CONVOLTE: FIEMME, FASSA, CEMBRA E NON:

- Aziende agricole;
- Aziende agroalimentari (Acetificio, Birrificio, Caseificio, Melinda, Trentingrana, ...);
- Visite sul territorio per analizzare la biodiversità presente (piante monumentali, terrazzamenti, zone alluvionate nel 1966, ...)

3. CREAZIONE DI UN LABORATORIO DI CUCINA E DI OSPITALITA' SPERIMENTALE che opererà sui seguenti temi:

- Creazione di ricette, piatti e bevande volti a valorizzare territorio, tradizioni, prodotti di nicchia, specie autoctone;
- Creazione di ricette, prodotti e bevande coerenti con il Turismo Accessibile, ossia adatti a persone con intolleranze alimentari ed allergie;
- Creazione di una piccola produzione di conserve, sciroppi e altri prodotti sotto vetro coerenti con il territorio, le produzioni autoctone, etc.;
- Strutturazione di strumenti di visual marketing e marketing sensoriale volti a valorizzare le specie autoctone.

4. CREAZIONE DI STRUMENTI DIVULGATIVI che saranno strutturati così da garantire l'accesso ai contenuti del progetto a tutti gli interlocutori, indipendentemente da eventuali deficit sensoriali. Tali strumenti, volti ad evidenziare gli elementi emersi nel progetto, saranno strutturati nel rispetto di un approccio multisensoriale ed esperienziale per i diversi target.

Scopo degli strumenti divulgativi è attirare il maggior numero di visitatori alla fiera/evento (vedi punto 4).

- **Volantini e brochure:** ideati e realizzati dai ragazzi con l'aiuto di esperti di grafica e di design per ciascun prodotto studiato ed a utilizzare durante la fiera/evento (in 3 lingue);
- **Cartelloni e depliant:** per sponsorizzare la fiera/evento con il programma delle giornate;
- **Inviti:** ideati dai ragazzi da spedire agli invitati;
- **Video:** per sponsorizzare la fiera/evento;
- **Radio:** ideazione di slogan da divulgare su Radio Fiemme.

5. CREAZIONE DELL'EVENTO "TEMPUS FUGIT": FIERI DI ESSER FIERA

Premessa: crediamo sia fondamentale restituire quanto sviluppato con gli studenti alla popolazione locale, ai turisti ed agli operatori del settore alimentare delle Valli coinvolte. Ciò per aumentare la consapevolezza delle potenzialità del proprio territorio e di quelli limitrofi, favorire la trasmissione di cultura e, ci

auguriamo, un approccio diverso al tema della biodiversità e alla sua valorizzazione anche da un punto di vista turistico.

Cosa proponiamo: la creazione di un evento di 3 giornate (28-30 aprile 2017 denominato “Tempus fugit: fieri di essere fiera”) presso il PalaFiemme di Cavalese.

L'evento prevede:

- **Allestimento di un villaggio con 13 stand eno-gastronomici.** Ogni casetta proporrà in varie modalità i prodotti agroalimentari dei 4 territori studiati.

Per quanto riguarda la classe di gastronomia ed arte bianca verranno proposti 9 stand gastronomici: ciascuno con un prodotto specifico che verrà utilizzato sia in modo tradizionale che rivisitato in chiave innovativa. Ci saranno inoltre 5 stand enologici e inerenti al settore del beverage.

Il villaggio alla scoperta dei prodotti del territorio sarà aperto per l'intera giornata di venerdì, sabato e domenica.

Il venerdì mattina sarà destinato alla visita da parte delle scuole elementari, medie e superiori in quanto crediamo che la conoscenza del proprio territorio e della ricchezza della biodiversità dei prodotti agroalimentari ivi presenti sia un valore fondamentale da trasmettere alle future generazioni.

- **Pianificazione ed attuazione di un Apericena** il venerdì sera che sarà aperto agli operatori del settore alimentare ed ai produttori dei 4 territori coinvolti. L'evento verrà organizzato dalle classi 3 del CFP Alberghiero di Tesero che durante l'anno scolastico hanno approfondito il tema dei prodotti tipici dei propri territori di origine e bene si collega all'attività svolta dai ragazzi di IV. Quest'ultimi contribuiranno comunque alla serata preparando presso i loro stand fingerfood con i prodotti da loro studiati. L'Apericena si svolgerà all'interno del villaggio. Se possibile si allieterà la serata con musica.
- **Pianificazione ed attuazione di un ristorante didattico** aperto il sabato e la domenica sera dove i ragazzi di IV cucineranno i prodotti tipici del territorio ai partecipanti.
- **Show cooking** con i prodotti del territorio ad opera degli Chef e dei ragazzi di IV.

Il tutto sarà organizzato con il massimo coinvolgimento della popolazione locale, dei turisti presenti in Valle, delle reti imprenditoriali, dei produttori e di altri soggetti in grado di dare visibilità all'evento.

Importante sarà dare un'immagine forte delle Valli in questione dal punto di vista della biodiversità, della produzione agroalimentare volte a promuovere la loro conoscenza turistica.

Con chi: nella costruzione di questo evento agiremo assieme alla rete di partner che saranno coinvolti, a vario titolo, all'interno del progetto per assicurare il successo dell'iniziativa. Un ruolo di particolare rilievo avranno: CFP Enaip di Tesero, Comune di Cavalese, ApT Fiemme, Associazioni di categoria (Albergatori, Ristoratori, etc.), Comunità Territoriale, Melinda, Trentingrana, Cembrani DOC, ...