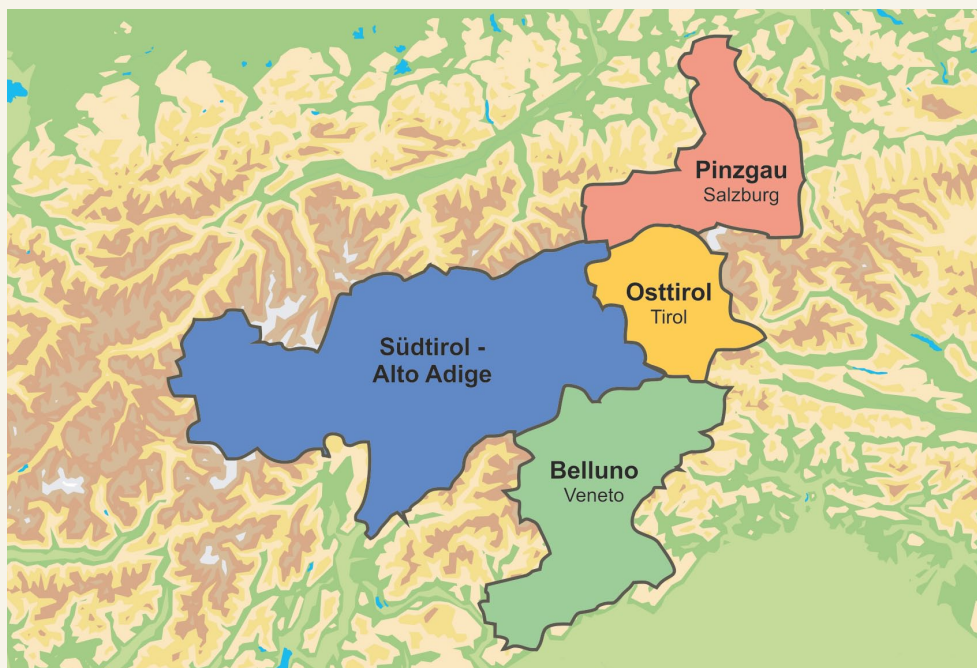




SaporiAlpini AlpenGenuss

**Azioni di formazione per la realizzazione di valore aggiunto
in un'innovativa collaborazione tra agricoltura & turismo**

**Bildungsmaßnahmen zur Realisierung neuer Wertschöpfungsketten im
innovativen Zusammenwirken von Landwirtschaft & Tourismus**



Risultati del progetto 2009–2013



Programma di finanziamento Interreg IV Italia-Austria, bando 2009
 Progetto approvato dall'Autorità di progetto in data
 28/29.03.2009
 Fascicolo n. 4702-2009

Durata del progetto: 09/2009–08/2012
 Estensione del progetto: di 05/2013
www.interreg.at

Indice

Introduzione.....	3
1. Progetto “SaporiAlpini / AlpenGenuss”	4
2. Risultati del progetto.....	6
3. Regioni partner.....	8
4. Prodotti interregionali di punta	10
5. Prodotti regionali di punta.....	11
6. Libro didattico di cucina.....	12
7. Google-Maps – www.alpengenuss.net	12
8. Corsi e seminari.....	13
9. Viaggi studio ed escursioni.....	14
10. Partecipazione a fiere.....	16
11. Manifestazioni.....	17
12. Contatti dei partner di progetto e di cooperazione.....	19

Colophon

Editore: Partner 3 SIR, Salzburger Institut für Raumordnung & Wohnen, Gemeindeentwicklung, www.sir.at; www.gemeindeentwicklung.at

Coordinamento redazione brochure: Christine Stadler (partner di progetto 3)

Redazione: Stefan Walder, Eva Thaler Gridelli (responsabile del progetto), Florian Kirchler, Martin Ebert (lead partner)

Hanno partecipato alla redazione:

Lead partner: Provincia Autonoma di Bolzano - Alto Adige, Formazione professionale, agricola, forestale e di economia domestica, www.provincia.bz.it/formazione-agridomestica/default.asp

Partner 1: Provincia di Belluno, Servizio sviluppo agricolo, www.provincia.belluno.it

Partner 2: Osttirol, Landwirtschaftskammer Tirol Bezirkslandwirtschaftskammer, www.lk-tirol.info

Partner 3: Salisburgo/Pinzgau, SIR Institut für Raumordnung und Wohnen, Gemeindeentwicklung, www.sir.at; www.gemeindeentwicklung.at

Partner di cooperazione: v. pag. 19

Copyright: l'editore è a disposizione per fornire informazioni sulle fonti testuali e iconografiche. Contatto: christine.stadler@salzburg.gv.at

Traduzioni tedesco/italiano: Traduzioni STR su incarico del lead partner

Progetto grafico: bigfoot design.at GmbH – www.bigfoot-design.at; su incarico del partner 3 SIR, Salzburger Institut für Raumordnung & Wohnen, Gemeindeentwicklung

Stampa: DDM Druck und digitale Medien GmbH, Salisburgo

Tiratura: 1000 brochure (tedesco), 500 brochure (italiano); pubblicazione: 2013, unica

Acquisto: gratuita, disponibile anche in formato PDF all'indirizzo www.interreg.at e sui siti web dei partner, v. pag. 19

Editore: 3-85426 SIR Salzburger Institut für Raumordnung & Wohnen

ISBN 978-3-85426-036-3

Salisburgo-Bolzano, gennaio 2013

“Nel presente opuscolo abbiamo cercato di rivolgerci ai nostri lettori e lettrici nel rispetto dell'identità di genere. Al tempo stesso però ci premeva proporre alla cittadinanza un testo quanto più leggibile e chiaro possibile. Per questa ragione ci siamo visti costretti ad adottare la sola variante maschile nei periodi caratterizzati da elencazioni di titoli e qualifiche professionali, dove non erano possibili formulazioni alternative. Teniamo a sottolineare che i contenuti del testo sono diretti in ogni caso anche al pubblico femminile. Ci scusiamo con le nostre lettrici per questa scelta obbligata e confidiamo nella loro comprensione.”



Introduzione

L'agricoltura incontra il turismo e il commercio: era questo l'intento alla base del progetto UE Interreg "SaporiAlpini / AlpenGenuss", realizzato con il coordinamento della Provincia Autonoma di Bolzano-Alto Adige e con la partecipazione dei partner di progetto Belluno, Tirolo Orientale e Salisburgo. Con il finanziamento del programma UE Interreg Italia-Austria, le 4 regioni alpine hanno deciso di muoversi insieme e di contribuire concretamente, mediante la valorizzazione di prodotti agricoli regionali, al miglioramento dei rapporti transfrontalieri, alla salvaguardia del paesaggio culturale e dei posti di lavoro, alla destagionalizzazione di prodotti e servizi e all'incremento della competitività. Molte iniziative sono riuscite a unire le persone che si occupano di agricoltura, turismo e commercio a Salisburgo, nel Tirolo Orientale, a Belluno e in Alto Adige e a convincerle a battersi per un unico obiettivo. Siamo particolarmente lieti del fatto che, per il tramite delle scuole, a questo progetto abbiano potuto prendere parte anche i nostri ragazzi: saranno loro, infatti, a costruire il futuro delle nostre regioni.

Il progetto "SaporiAlpini / AlpenGenuss" è un felice esempio di come, in tempi di profonda trasformazione, le organizzazioni sappiano imparare l'una dall'altra e supportarsi vicendevolmente, cogliendo le sfide e affrontandole uniti, cercando insieme le soluzioni ai problemi, ideando e attuando progetti comuni: tutte prove che il progetto "SaporiAlpini / AlpenGenuss" ha brillantemente superato.

Il libro didattico di cucina, il materiale multimediale, l'opuscolo sull'intero progetto, la digitalizzazione in "Google Maps" delle sedi delle azioni formative e le escursioni e i seminari organizzati sono prova della validità del lavoro svolto. Questi risultati sono anche espressione della creatività e del potenziale innovativo messo in campo dagli abitanti di queste regioni dell'arco alpino.

Un particolare ringraziamento va all'Assessore uscente Hans Berger che ha avviato questo progetto con l'obiettivo di rafforzare la collaborazione tra agricoltura, turismo e commercio, a tutto il personale docente della scuola professionale agraria e di economia domestica di Salern, alla Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare di Teodone e alla scuola alberghiera di Brunico. Ringraziamo tutti i partecipanti e auguriamo loro un proficuo lavoro per il futuro delle nostre regioni.



Alto Adige
Dott. Luis Durnwalder
Presidente della Provincia e
Assessore all'agricoltura



Belluno
Dott. Vittorio Capocelli
Commissario straordinario



Tirolo
Ökonomierat
Anton Steixner
Vice-Presidente



Salisburgo
Dr.ssa Tina Widmann
Assessora del Land



1. Progetto “SaporiAlpini / AlpenGenuss”

Missione

Con il progetto “SaporiAlpini / AlpenGenuss – Azioni di formazione per la realizzazione di valore aggiunto in un’innovativa collaborazione tra agricoltura e turismo” i partner di progetto intendono offrire un contributo concreto al consolidamento delle tradizioni e del principio della regionalità e al miglioramento dello scambio di esperienze a livello interregionale e locale, per rafforzare la collaborazione tra strutture formative e gruppi d’interesse del settore agricolo, turistico, in particolare alberghiero, e il commercio locale.

Obiettivi

Attraverso attività progettuali mirate si intende offrire un contributo concreto al consolidamento dei rapporti socio-economici a livello interregionale e locale. Con lo sviluppo regionale si intende altresì salvaguardare il patrimonio culturale e le sue tradizioni e sensibilizzare le persone su questo tema, allo scopo di contrastare lo spopolamento delle regioni montane e preservare questi luoghi, ponendo inoltre particolare attenzione alla “destagionalizzazione” di prodotti e servizi e all’incremento della competitività. Sensibilizzando soprattutto i giovani ad adottare sane abitudini alimentari e a promuovere procedure di produzione, lavorazione e somministrazione degli alimenti, che siano ancorate alla tradizione e improntate a criteri di sostenibilità, si intendono salvaguardare gli attuali posti di lavoro e creare future opportunità occupazionali nei settori agricolo, turistico e commerciale.

Visione e valori

Dall’attaccamento al territorio, alla cultura e alle tradizioni nasce una cucina composta da piatti preparati con prodotti locali. E proprio la riscoperta e la conoscenza diffusa di questa cultura e in particolar modo delle tradizioni agricole e gastronomiche delle regioni alpine danno vita al progetto transnazionale “SaporiAlpini / AlpenGenuss”. Questo progetto copre una vasta area rappresentata da diverse nazioni presenti nel territorio alpino, in cui i settori economici agroalimentare, del turismo e della gastronomia presentano la propria offerta in armonia con questa cultura, per la tutela e la salvaguardia delle tradizioni.

Il progetto interregionale “SaporiAlpini / AlpenGenuss” si occupa dei valori culturali della vita alpina e li utilizza come linee guida per l’attuazione delle diverse strategie e attività:

- **Identità tradizionale:** per la riscoperta e la valorizzazione delle tradizioni culturali locali nell’ambito dell’ospitalità, dell’agricoltura e dell’allevamento, della gastronomia e della vita sociale, allo scopo di sviluppare un turismo qualificato.
- **Sostenibilità ambientale:** per la riscoperta della cultura dell’impiego funzionale di tutti gli alimenti e delle risorse ambientali (attraverso pratiche agricole e di allevamento sostenibili, un’alimentazione equilibrata basata su prodotti locali, piatti della cucina tradizionale che rivalutano il valore degli alimenti a disposizione) e il rifiuto della superficialità dello spreco palese.
- **Rispetto della natura e del paesaggio alpino** (attraverso adeguate attività agricole e di tutela del territorio ma anche mediante un modello di turismo consapevole e culturalmente più elevato).
- **Sviluppo economico, salvaguardia della cultura e delle tradizioni** (attraverso un lavoro unitario e coerente tra tutti i partecipanti al progetto).



Partenariato e cooperazione

Con il coordinamento della Provincia Autonoma di Bolzano - Alto Adige, Ripartizione Formazione professionale, agricola, forestale e di economia domestica, i partner di progetto (Provincia di Belluno – Servizio per lo sviluppo socio-economico e culturale, Tirolo Orientale – Bezirkslandwirtschaftskammer Lienz e Salzburger Institut für Raumordnung und Wohnen, Fachbereich Gemeindeentwicklung, con la regione del Pinzgau) hanno dato vita nel 2009 al progetto “SaporiAlpini / AlpenGenuss”.

La pianificazione e l'attuazione dei contenuti operativi sono avvenute in stretta collaborazione con le strutture formative locali, in particolare scuole e istituti professionali per l'agricoltura, l'economia domestica e l'alimentazione e gli operatori del settore alberghiero e della ristorazione, ma anche cooperando con i gruppi d'interesse più significativi e il supporto del mondo scientifico.

Strategia

Con il programma UE INTERREG IV Italia-Austria la Commissione Europea persegue l'obiettivo strategico di migliorare i rapporti socio-economici tra le regioni alpine e tutelare il patrimonio culturale locale e l'occupazione. Il progetto “SaporiAlpini / AlpenGenuss” è stato approvato nel settembre 2009 per un periodo di 36 mesi.

Le attività di progetto prevedono la valutazione da un punto di vista globale dei circuiti regionali che si occupano dell'origine e della qualità dei generi alimentari, della loro produzione e lavorazione e delle strategie di commercializzazione e di somministrazione. In tale ambito mirano a promuovere l'approfondimento delle competenze, il miglioramento della professionalità e l'aumento della disponibilità all'innovazione da parte dei giovani e degli adulti per assicurare un “apprendimento continuo e trasversale” (Strategia di Lisbona, 2000).

Il core team di progetto, costituito dal lead partner Alto Adige e dalla provincia di Belluno, dal Tirolo Orientale e dalla regione del Pinzgau/Salisburgo, ha lavorato in stretta collaborazione con partner locali e gruppi d'interesse per raggiungere gli obiettivi prefissati e realizzare le previste attività, ponendo particolare enfasi sul coinvolgimento attivo di insegnanti, studenti, produttori e operatori agricoli, turistici e commerciali a livello locale.

Obiettivi del progetto e compiti principali

Per raggiungere i risultati attesi sono stati definiti e attuati cinque obiettivi e altrettanti compiti principali (cosiddetti work packages):

- analisi della situazione effettiva nelle regioni partner e individuazione di buone pratiche (work package 1: analisi della situazione effettiva e individuazione di buone pratiche)
- sviluppo e implementazione di materiale didattico bilingue e digitalizzato (work package 2: sviluppo di modelli di formazione)
- sviluppo e implementazione di corsi, seminari, tirocini, viaggi studio ed escursioni per giovani e adulti (work package 3: implementazione di offerte formative)
- diffusione del sapere per sensibilizzare la popolazione sull'importanza dei circuiti regionali che si occupano dell'origine e della qualità dei generi alimentari, della loro produzione e lavorazione e delle strategie di commercializzazione e di somministrazione (work package 4: diffusione del sapere)
- cooperazione interregionale per il conseguimento dei risultati (work package 5: gestione del progetto)



2. Risultati del progetto

Sulla base degli obiettivi del progetto sono state congiuntamente sviluppate e attuate attività di cooperazione a livello interregionale e locale tra gli studenti e i loro insegnanti, gli esperti del mondo scientifico e del lavoro, sotto la guida dei quattro partner di progetto, ottenendo i seguenti risultati nell'ambito degli obiettivi formativi:

MATERIALI DIDATTICI	OFFERTE FORMATIVE	DIFFUSIONE DEL SAPERE
<ul style="list-style-type: none"> • Libro didattico di cucina • Materiale didattico 	<ul style="list-style-type: none"> • Corsi, seminari • Scambio di esperienze, viaggi studio ed escursioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Materiale multimediale • Partecipazione a fiere, manifestazioni

Libro didattico di cucina

Selezionati istituti professionali e tecnici delle regioni partner, coordinati dalla rete di formazione professionale ENAIP, incaricata dalla Provincia di Belluno, hanno scelto, sulla base dei prodotti regionali e interregionali di punta, ricette tradizionali, reinterpretandole e raggruppandole in un libro didattico di cucina interregionale bilingue. Il libro di cucina è disponibile gratuitamente anche come e-book.

Materiale didattico

Sotto la guida della Scuola professionale per l'agricoltura e di economia domestica Salern, gli insegnanti delle Scuole professionali per l'agricoltura e di economia domestica di Teodone e Salern e della Scuola alberghiera del centro di formazione di Brunico hanno predisposto una cartella bilingue con materiali didattici per lo svolgimento delle lezioni negli istituti agrari e del turismo. La cartella didattica è gratuitamente a disposizione di tutti gli interessati all'indirizzo www.fachschule-salern.it.



Corsi, seminari

Con il coordinamento dei quattro partner di progetto sono stati organizzati in tutte le regioni corsi e seminari per insegnanti delle scuole professionali del settore agricolo, alberghiero e della ristorazione, per i produttori agricoli e i fornitori di servizi alberghieri e turistici, soprattutto cuochi e aziende di vendita diretta. Questi gruppi hanno perciò potuto scambiarsi esperienze in un contesto interregionale, approfondire capacità e abilità sotto la guida di esperti del settore e sviluppare scenari futuri per l'innovazione della propria regione e la cooperazione interregionale. Le informazioni sulle singole offerte sono messe a disposizione dai rispettivi partner di progetto.





Scambio di esperienze

Tirocini. Per gli studenti delle scuole della Provincia di Belluno partecipanti al progetto “SaporiAlpini / AlpenGenuss” sono stati organizzati tirocini professionalizzanti nelle regioni del Pinzgau/Salisburgo. I giovani hanno potuto quindi apprendere non solo la lingua ma anche la cultura e le tradizioni del luogo e instaurare rapporti di natura sociale ed economica.

Viaggi di studio ed escursioni. Tutti i partner di progetto hanno organizzato per gli insegnanti e gli studenti, i produttori agricoli e i fornitori di servizi – nello specifico cuochi del settore alberghiero e della ristorazione – viaggi studio ed escursioni per conoscere la cultura e le tradizioni delle regioni vicine, per scambiarsi esperienze nei campi della biologia, della botanica, della zoologia e dell'alimentazione e approfondire le competenze sui prodotti di punta previsti dal progetto, le conoscenze sui relativi valori nutrizionali, l'importanza dei luoghi di produzione, i processi produttivi, di lavorazione, vendita e somministrazione. Ad alcuni è stato così trasmesso l'input per l'attuazione di nuove idee creative e innovative. Le informazioni sulle singole offerte sono messe a disposizione dai rispettivi partner di progetto.

Materiale multimediale

Google Maps delle sedi di azioni formative. Con il coordinamento dell'istituto partner di Salisburgo – Institut für Raumordnung und Wohnen, Fachbereich Gemeindeentwicklung, allo scopo di trasferire le conoscenze acquisite sull'origine, l'importanza, la qualità e la lavorazione degli alimenti regionali, sia a livello di scuole professionali che nell'ambito della formazione professionale continua, e di sensibilizzare titolari di imprese e consumatori, le sedi delle azioni formative sono state digitalizzate per visualizzarle con Google Maps – www.alpengenuss.net.

Corso e-learning. Sotto la guida della Scuola professionale per l'agricoltura e di economia domestica Salern, gli insegnanti delle Scuole professionali per l'agricoltura e di economia domestica di Teodone e Salern e la Scuola alberghiera del centro di formazione di Brunico hanno strutturato il materiale didattico messo a punto presentandolo anche in forma di corso online, raggiungendo un effetto costi-benefici sostenibile soprattutto grazie alla possibilità di aggiornare i contenuti con poca spesa e uno sforzo contenuto. Il corso e-learning è gratuito per tutti gli interessati e disponibile all'indirizzo www.fachschule-salern.it.

E-book. Il libro didattico di cucina elaborato sotto la guida della Provincia di Belluno in collaborazione con tutti i partner di progetto è a disposizione gratuita anche come e-book.

Filmati. Tutti i partner di progetto dispongono di filmati sulle attività svolte. Il lead partner Alto Adige mette a disposizione un filmato sull'intero progetto “SaporiAlpini / AlpenGenuss”. Per informazioni: land-hausbildung@provinz.bz.it

Partecipazione a fiere e manifestazioni

Le ricette create con i prodotti di punta del progetto “SaporiAlpini / AlpenGenuss” sono state reinterpretate sulla base di ricerche storico-scientifiche, portandole a conoscenza di un vasto pubblico nell'ambito di fiere e manifestazioni, coinvolgendo attivamente le scuole, i produttori agricoli e i fornitori di servizi alberghieri e di ristorazione. Con presentazioni, manifesti e incontri è stato quindi mostrato quali sono i presupposti necessari per offrire prodotti regionali di alta qualità. Il grande apprezzamento manifestato dal pubblico nei confronti di queste attività dimostra la necessità di una sempre maggiore professionalizzazione dei giovani e degli adulti nell'ambito dei percorsi di formazione e aggiornamento. Le informazioni sulle singole offerte sono messe a disposizione dai rispettivi partner di progetto.



3. Regioni partner

Al progetto “SaporiAlpini / AlpenGenuss” hanno partecipato quattro regioni italiane e austriache: Alto Adige, Belluno/Vicenza, Tirolo Orientale, Pinzgau/Salisburgo.

Alto Adige

La Provincia Autonoma di Bolzano - Alto Adige è la provincia più settentrionale d'Italia e forma insieme alla Provincia di Trento la Regione Autonoma Trentino Alto Adige. L'Alto Adige ha un'estensione complessiva di 7.400 km², con una popolazione di 507.657 abitanti (2010), un quinto dei quali vive nel capoluogo, il resto nelle vallate principali percorse dall'Isarco, dall'Adige e dalla Rienza e nelle maggiori valli laterali come la Val d'Ultimo, la Val Sarentino, la Val Passiria e la Valle Aurina. La maggior parte degli insediamenti si trova tra i 300 e i 1.200 metri s.l.m. In Alto Adige vi sono numerosi alpeggi d'alta montagna con uso stagionale del terreno da pascolo ed estese aree boschive situate tra gli 800 e i 1.800 metri di quota. In Alto Adige convivono tre gruppi linguistici: tedesco 69,41 %, italiano 26,06 % e ladino 4,53 % (2011).

L'economia dell'Alto Adige è basata soprattutto sul settore dei servizi e in particolar modo del turismo. L'agricoltura occupa il 6,6 % (2010) della popolazione attiva dell'Alto Adige. Accanto all'industria casearia e zootecnica, in Alto Adige hanno una lunga tradizione la coltivazione delle mele e la viticoltura. Per maggiori informazioni sui prodotti altoatesini: www.altoadige.info/prodotti.

I circuiti regionali tra agricoltura, turismo e commercio rivestono un ruolo centrale nella struttura economica: la gastronomia offre oggi più di 1400 prodotti locali provenienti dalle aree rurali, attraverso i quali si propagano anche cultura e tradizione. Per preservare l'attrattiva socio-economica e culturale della provincia, i fattori principali di successo da tenere in considerazione sono l'istruzione e formazione professionale di alto livello e la promozione continua dell'innovazione.

Belluno

La provincia di Belluno, con una superficie di 3.678 km², si estende dal Monte Peralba, dove nasce il fiume Piave, al Monte Grappa che dista oltre 100 km. La provincia confina a nord con l'Alto Adige e l'Austria, a ovest con il Trentino, a est con il Friuli e a sud con le province di Treviso e Vicenza. Il paesaggio montano è costituito dalle straordinarie Dolomiti, riconosciute dall'UNESCO come Patrimonio Naturale dell'Umanità, e dalle Prealpi Bellunesi. Il territorio è inoltre caratterizzato dalla presenza di numerosi corsi d'acqua e da laghi, formati spesso a seguito della costruzione di dighe di sbarramento per la produzione di energia idroelettrica.

La montuosità della provincia ha da sempre favorito le attività tipiche dell'ambiente alpino come la lavorazione del legno, l'alpicoltura, la pastorizia e l'artigianato. Oggi il settore primario riveste ancora un ruolo predominante nella preservazione dell'ambiente e del paesaggio.

Se nelle aree montane si concentra buona parte dell'attività turistica – legata soprattutto agli sport invernali e all'escursionismo – nel fondovalle si sono concentrati gli insediamenti industriali, ma sono fiorite anche numerose aziende agricole, molte delle quali hanno percorso la strada dell'agriturismo sfruttando il potenziale dei terreni coltivabili.

Il fagiolo di Lamon, il miele e i due presidi Slow-Food (un'antica varietà d'orzo proveniente dalle valli bellunesi e l'agnello di Alpagò) rappresentano, insieme ai prodotti lattiero-caseari di malga, alcune delle specialità del Bellunese che, accanto alle risorse naturali, paesaggistiche e culturali, costituiscono opportunità fondamentali per lo sviluppo economico e turistico del territorio.



Tirolo Orientale

Gli Alti Tauri a nord e le Dolomiti a sud offrono al Tirolo Orientale una grande varietà paesaggistica e climatica. I “versanti sottovento” delle più alte vette austriache favoriscono un clima mite e soleggiato. Il Tirolo Orientale, con una superficie di 2020 km², copre quasi un sesto dell’area complessiva del Tirolo. Le zone sfruttate in modo intensivo occupano l’8,2% dell’intera superficie del distretto, mentre la superficie occupata da colture di tipo estensivo a pascolo e dal bosco è superiore alla media nazionale. Una parte del territorio della regione è coperta dal Parco Nazionale degli Alti Tauri.

L’area ha conservato una cultura improntata ai valori della tradizione e al legame con la natura ed è considerata una delle riserve più incontaminate dell’Europa centrale.

Il Tirolo Orientale è caratterizzato da un’economia agricola di tipo tradizionale con piccole aziende. Questa forma di agricoltura frena il processo di abbandono delle campagne, contribuisce alla conservazione del paesaggio culturale e alla protezione dalle catastrofi naturali, oltre a costituire un elemento essenziale per il turismo e la qualità della vita nell’area. La regione del Parco Nazionale degli Alti Tauri, l’Alta Val Pusteria e le Dolomiti di Lienz sono le tre aree vacanza che offrono la possibilità di trascorrere le ferie a contatto con la natura, praticando un’ampia gamma di attività sportive. Dal punto di vista gastronomico il Tirolo Orientale offre numerose specialità, tra cui la patata “Oskar” e l’agnello di montagna, grappe selezionate ai frutti locali conosciute ben oltre confine, ma anche miele, speck, salumi, formaggi e molte altre prelibatezze, il tutto offerto direttamente nei masi, nelle fattorie, nei mercati cittadini e nei numerosi ristoranti che rendono questa regione e il suo capoluogo Lienz dall’atmosfera mediterranea una meta molto apprezzata dai turisti.

Pinzgau/Salisburgo

La regione del Pinzgau coincide con il distretto politico di Zell am See. Con un’estensione di 2.640 km² il Pinzgau è il più grande distretto del Salisburghese.

La regione ha una popolazione di 84.570 abitanti (2009). I più popolati tra i 28 comuni sono Zell am See (capoluogo di distretto, 9.638 ab.), Saalfelden (15.884 ab.) e Mittersill (5.445 ab.).

La regione è in fase di ristagno demografico, il tasso di emigrazione è più alto rispetto ad altri distretti salisburghesi ma il tasso di natalità riesce tuttora a compensare questo squilibrio. Sono tuttavia molti i giovani che dopo aver studiato abbandonano la regione, con conseguente invecchiamento della società.

Il Pinzgau è una delle regioni turistiche più importanti del Salisburghese. Il turismo – con una stagione intensa in inverno e più debole in estate – costituisce la principale fonte di reddito della regione. Ne derivano forti oscillazioni stagionali sul mercato del lavoro e il trend generale dei viaggi di più breve percorrenza e durata si osserva ormai anche in quest’area.

Per le caratteristiche proprie del territorio, l’agricoltura non è improntata alla produzione di massa e presenta particolarità regionali e prodotti di alta qualità. La regione è dedita alle attività di produzione primaria e di approvvigionamento di materie prime e prodotti alimentari e alla loro lavorazione. L’allevamento, la conservazione e la tutela delle razze bovine antiche, particolarmente adattate al contesto, come il manzo del Pinzgau, e la tutela del paesaggio e quindi la preservazione delle coltivazioni tipiche, hanno un’importanza decisiva anche per il turismo.



4. Prodotti interregionali di punta

Tutte le attività del progetto “SaporiAlpini / AlpenGenuss” hanno un denominatore comune che si concretizza in cinque prodotti interregionali di punta e quattro prodotti regionali di cui di seguito viene data una breve presentazione.

Il manzo

Nell’area interessata dal progetto sono state approfondite la pratica dell’allevamento linea vacca-vitello, la produzione e la lavorazione della carne di vitellone. Grazie alle buone caratteristiche delle madri e alla particolare qualità della carne, la linea vacca-vitello riveste un’importanza crescente. La carne di vitellone è prodotta nella linea vacca-vitello classica. La carne è di colore rosa scuro, ha un profumo gradevole e aromatico e grazie alla fine marmorizzazione è molto succosa. In confronto a quella di manzo è inoltre più ricca di omega e di acido linoleico coniugato.

La pecora

Un tempo, nelle regioni alpine, i pascoli magri di media e alta montagna venivano utilizzati per far pascolare le pecore. Oggi invece le pecore vengono tenute in stalla in inverno, mentre in primavera, al risveglio della vegetazione, vengono fatte pascolare nei pascoli limitrofi. In estate le greggi vengono trasferite sui pascoli d’altura e contribuiscono così alla conservazione del paesaggio culturale alpino. La carne d’agnello è un alimento importante poiché ricca di vitamine, minerali e proteine.

Il formaggio

Nell’arco alpino la produzione del formaggio ha una lunga tradizione. Sin dai primi insediamenti, nelle valli alpine non adatte alle colture agrarie, gli animali venivano allevati per lo sfruttamento dei prati. Latte e formaggio sono da sempre una componente importante dell’alimentazione. Il formaggio non è solo apprezzato per la sua grande varietà di sapori, ma anche per la presenza di sostanze nutritive importanti per l’organismo. La proteina del latte contenuta nel formaggio è di alta digeribilità ed essenziale per la vita dell’uomo.

Le patate

Le patate sono originarie del Nuovo Mondo, dove da più di 6000 anni costituiscono l’alimento di base. Portata in Europa dai navigatori spagnoli in tempi relativamente recenti, questa coltura agraria – appartenente alla famiglia delle solanacee e una delle più recenti tra quelle introdotte nel nostro continente – è oggi uno dei più importanti alimenti della dieta dell’uomo di cui non si può fare a meno.

Il miele

Nel corso dei millenni l’uomo non è riuscito ad addomesticare le api. Ancora oggi infatti, nonostante l’allevamento e le cure degli apicoltori, l’ape è un insetto selvatico. Con il miele, la propoli, la pappa reale e soprattutto il prezioso polline, l’ape rende disponibili per l’uomo questi nutrienti di origine vegetale. I prodotti delle api delle regioni alpine non sono solo gustosi ma sono considerati anche un ottimo rimedio per alcuni disturbi e forniscono energia per il corpo, la mente e lo spirito.





5. Prodotti regionali di punta

Grano saraceno – Alto Adige

Il grano saraceno o “polenta nera”, come viene anche chiamato nell’arco alpino, è un’antica coltura dell’agricoltura di montagna. Il breve periodo vegetativo e le modeste esigenze in relazione al clima e al terreno, lo rendono ideale per le difficili condizioni di coltivazione delle valli alpine di alta quota. Negli ultimi anni la coltivazione di grano saraceno è tuttavia drasticamente diminuita parallelamente a quella dei cereali in genere. Oggi è coltivato solo in alcune vallate dell’Alto Adige, del Tirolo Orientale e della Stiria. Esistono due teorie sull’origine del nome “grano saraceno”: da un lato si fa riferimento all’origine della pianta, portata in Europa da terre “non cristiane”, e dall’altro alla colorazione scura del chicco e della farina, che ricorda i campi bruciati dagli eserciti turchi durante le invasioni. Quando il grano è maturo, le piante vengono tagliate, trebbiate e setacciate. Successivamente i chicchi vengono essiccati, pelati e macinati. Il grano saraceno può essere utilizzato come un vero “cereale” ed è per questo motivo che innumerevoli ricette locali possono essere preparate con questa farina “nera”.

Legumi – Belluno e Vicenza

Nel territorio bellunese i fagioli arrivarono verso il 1530, grazie all’umanista e teologo Pietro Valeriano (Giovan Pietro Dalle Fosse), al servizio di Papa Clemente VII, che da lui ebbe in dono una certa quantità di questi legumi provenienti dalla corte di Spagna. In realtà l’introduzione non fu facile né rapida, soprattutto per via delle credenze legate alla scarsa digeribilità dei legumi secchi: il fagiolo riuscì a imporsi in queste vallate soprattutto perché consentiva la consociazione con altre colture, permettendo agli agricoltori di ricavare dallo stesso appezzamento un maggior volume di prodotto. Venendo ai giorni nostri: dal secondo dopoguerra in poi il fagiolo del Feltrino, meglio conosciuto con il nome del paese nel quale viene prevalentemente prodotto, Lamon, si è conquistato spazi sempre più importanti nella cucina e nella letteratura gastronomica sia a livello nazionale che internazionale. Il Consorzio di Tutela, istituito nel 1993, sta portando avanti una serie di iniziative per recuperarne l’immagine, la quantità e la qualità, tant’è che gli è stato riconosciuto il marchio I.G.P. (indicazione geografica protetta), che ne attesta la tipicità e l’origine.

Cereali – Tirolo Orientale

La segale appartiene alla famiglia delle graminacee, può raggiungere un’altezza di 1,5–2 metri e presenta sfumature di colori che vanno dal blu al verde-grigio. Essendo una coltura particolarmente adattabile cresce anche su terreni poveri; sopporta la siccità, il freddo e l’umidità meglio di altri cereali, per cui è molto adatta per la coltivazione nelle zone montuose. All’inizio degli anni ’60 la coltivazione dei cereali sui pendii e nelle valli in quota del Tirolo Orientale è quasi completamente scomparsa e oggi è praticata per lo più nel fondovalle di Lienz. Oltre alla segale autunnale si coltivano frumento autunnale e marzuolo, orzo marzuolo, farro, piccoli appezzamenti di avena e in particolare triticale (un incrocio tra frumento e segale) e mais. Oggi sono pochi i terreni dedicati alla coltivazione di questo cereale, usato tipicamente per fare il pane. A Dölsach, un comune situato nel fondovalle di Lienz, si trovano tuttavia ancora dei contadini che coltivano la segale e che vendono nei loro masi sia la farina che il gustoso pane che se ne ricava.

Mele – Pinzgau

Nel XIX secolo il Pinzgau, e in particolare i comuni di Bramberg am Wildkogel e Niedernsill, rappresentavano una zona modello per la coltivazione della frutta di montagna. In documenti storici sullo sviluppo della frutticoltura nella regione del Pinzgau, Bramberg è citata come “il miglior posto per la coltivazione di alberi da frutto”. Intorno al 1850 è documentata la coltivazione delle seguenti varietà di mele: Zwiebler, Borsdorfer, Weinling e Spitzling. Anche se l’apprezzamento della popolazione per i prodotti regionali in passato è calato, sono rimasti ben saldi valori quali l’autenticità e l’identità. In definitiva si tratta pur sempre dei sapori tipici di una regione. Le attività dei consorzi frutticoli del Pinzgau dotati di presse per l’estrazione di succo hanno ridestato l’entusiasmo di molte persone per la frutta locale, l’apprezzamento per il paesaggio in fiore e per il succo di mela artigianale e i prodotti dell’apicoltura regionale. Il particolare pregio di questi prodotti risiede nel fatto che la maggior parte degli alberi da frutto della regione è coltivata senza uso di concimi chimici e pesticidi.



6. Libro didattico di cucina

Scopo e obiettivi. Il libro didattico di cucina vuole essere un contributo concreto alla tutela della tradizione e cultura di prodotti tipici regionali delle regioni alpine, all'educazione alimentare, soprattutto delle giovani generazioni, e uno strumento al fine di migliorare i servizi di ristorazione e quindi aumentarne la competitività.

Destinatari. Il libro didattico di cucina si rivolge a docenti e studenti delle scuole professionali dei settori dell'agricoltura, dell'economia domestica, dell'alimentazione e della gastronomia, ma anche a tutti gli interessati all'alimentazione con prodotti tipici regionali che perseguono lo scopo di migliorare le proprie conoscenze e competenze in materia di produzione, preparazione, somministrazione degli alimenti e sviluppo delle capacità d'innovazione.

Struttura e contenuto. Il libro didattico di cucina, elaborato sotto la guida della Provincia di Belluno, ha carattere interregionale e tiene conto della tipicità territoriale, della qualità e disponibilità sul mercato locale dei prodotti nonché della possibilità di collegamento diretto tra azienda agraria e azienda di trasformazione. I partner hanno posto l'attenzione su prodotti fortemente rappresentativi della tradizione locale e interregionale. Il libro di cucina, disponibile nelle lingue italiana e tedesca, racchiude in oltre 184 pagine a colori 54 ricette corredate da informazioni su modalità di preparazione, storia e cultura del territorio di provenienza, descrizione dei prodotti utilizzati in ogni regione, informazioni di tipo nutrizionale, foto illustrative di piatti scelti. Il libro didattico di cucina è disponibile gratuitamente anche come e-book.

7. Google-Maps – www.alpengenuss.net



Scopo e obiettivi. Grazie al rilevamento digitale delle sedi di azioni formative è possibile acquisire notizie in ordine all'origine, l'importanza, la qualità e la trasformazione dei prodotti alimentari regionali e trovare in Internet le informazioni necessarie per contattare gli enti di istruzione e formazione, i titolari delle aziende agricole che fungono da fattorie didattiche e altre sedi di azioni formative, ad esempio i centri visita dei parchi naturali.

Destinatari e categorie delle sedi di azioni formative

Le informazioni richiamabili rivestono interesse per gli enti di formazione, gli specialisti del settore agricolo, del turismo e del commercio ma anche per categorie target di turisti e per le visite di rappresentanza.

Le sedi di azioni formative rappresentate sono:

- Scuole professionali partecipanti al progetto “SaporiAlpini / AlpenGenuss”
- Aziende agricole e malghe che offrono programmi per far conoscere ai visitatori i prodotti alimentari regionali
- Strutture che offrono programmi per visitatori e iniziative per trasmettere conoscenze concernenti i prodotti alimentari regionali, la loro origine, qualità, importanza e trasformazione

Mappa e accesso. La Google Map e le immagini satellitari relative alle sedi delle azioni formative propongono “street views” (riprese panoramiche a livello del terreno effettuate in loco), “zoom” (mappa dettagliata), “directions” (pianificazione dei percorsi per arrivare a destinazione), “Panoramio” (banca dati fotografica geo-referenziata) e siti web delle destinazioni per informazioni concernenti le offerte di “itinerari didattici e del gusto”.

Accesso alla mappa: www.alpengenuss.net



8. Corsi e seminari

All'insegna del motto "CIRCUITI REGIONALI – GRANDE IMPATTO" si sono tenuti in tutto l'Alto Adige, tra aprile e maggio 2012, diversi seminari specialistici per operatori del settore agricolo, turistico e del commercio, nei quali l'attenzione principale è stata dedicata allo scambio di esperienze e di conoscenze teoriche e pratiche, al fine di consentire lo sviluppo di possibili scenari operativi per la promozione di circuiti per la creazione di valore aggiunto, dai quali ricavare misure da adottare nel nuovo periodo di programmazione UE 2014–2020. Elemento cruciale dei seminari specialistici è stato l'aver voluto sottolineare che l'innovazione e il costante miglioramento della produzione e dei servizi contribuiscono all'aumento della competitività. In questo processo, lo scambio di esperienze e l'apprendimento reciproco costituiscono un fattore determinante di successo.

Per informazioni: land-hauswbildung@provinz.bz.it

Belluno e Vicenza: corsi di formazione sul posto di lavoro per tecnici

Con il coinvolgimento delle reti di formazione professionale dell'Enaip Veneto-Feltre e Vicenza, Calalzo di Cadore e della Scuola alberghiera di Asiago sono stati organizzati, tra dicembre 2011 e aprile 2012, dodici corsi nelle Provincie di Belluno e di Vicenza per oltre cinquanta tecnici. Sotto la guida di un esperto di settore o di prodotto sono state illustrate le tecniche con cui preparare e servire le pietanze del libro didattico di cucina "Sapori Alpini / AlpenGenuss". Relatori dei corsi gli chef dell'associazione Alto Gusto, che in provincia di Belluno sono ai vertici del settore gastronomico, e rappresentanti di ristoranti a cinque stelle Michelin. Particolare attenzione è stata dedicata all'abbinamento pietanza/vino, un tema che ha riscosso grande consenso tra gli specialisti del settore sempre alla ricerca di nuove idee.

Tirolo Orientale: Master "AlpineGenüsse"

Tra l'autunno 2012 e la primavera 2013 sarà organizzato, con il coordinamento della Camera dell'Agricoltura del Tirolo, sezione distrettuale di Lienz, in cooperazione con diversi istituti di formazione delle regioni partner, un master.

Pinzgau/Salisburgo: seminari specialistici

A partire dall'anno scolastico 2009/10 le scuole del Pinzgau partecipanti al progetto hanno organizzato seminari specialistici condotti da esperti esterni, contribuendo così al potenziamento delle competenze di studenti e insegnanti.

La scuola professionale agraria e di economia domestica di Bruck (www.lfs-bruck.at) si è concentrata sui formaggi (sviluppo di innovazioni in ambito caseario e presentazione al pubblico; laboratorio di scrittura dedicato al formaggio). Grazie al progetto UE la scuola di Bruck si è trasformata in un centro di competenza in tema di innovazione casearia.

I seminari delle classi di italiano della scuola HBLW Saalfelden (www.hbla-saalfelden.at) erano orientati alle relazioni transnazionali tra la cucina del Nord Italia e quella del Pinzgau e prevedevano la creazione di un libro di cucina, un percorso di educazione sensoriale per i ragazzi ("La valigia del gusto" e la rappresentazione teatrale "Genusshäschen") e lo sviluppo di programmi d'animazione (come "Cucinare con i bambini").





9. Viaggi studio ed escursioni

Alto Adige: escursioni per le scuole professionali Salern e Teodone

Nel marzo 2012 le terze classi delle scuole professionali agrarie provinciali hanno effettuato due uscite didattiche di tre giorni. Gli obiettivi formativi dei viaggi a Salisburgo e nel Tirolo Orientale sono stati definiti dagli insegnanti della scuola professionale di Teodone.

Nel Tirolo Orientale gli studenti hanno visitato l'azienda "Villgrater Natur", dove la lana di pecora locale viene trasformata in letti, materassi e materiali isolanti. A Matrei, invece, è stata effettuata una visita alla "Kräuterwirthshaus Strumerhof", un'azienda agricola con trattoria, in cui si trasformano soprattutto i prodotti di propria produzione, come le erbe coltivate in azienda. Nel corso della visita allo "Strumerhof" agli studenti è stato spiegato con quali strategie una fattoria possa prosperare anche in condizioni estreme. A Fusch an der Großglocknerstraße era in programma la visita di una segheria museo, mentre a Weißbach e a Maishofen sono state visitate due aziende di trasformazione del latte. Soprattutto la prima visita presentava uno stretto collegamento con la scuola di Teodone: infatti da molti anni l'azienda del Pinzgau offre a uno degli studenti di Teodone la possibilità di svolgere un tirocinio. Il viaggio si è concluso con una visita all'Istituto di ricerca zootecnica Raumberg-Gumpenstein, che si occupa prioritariamente dello sviluppo di forme di coltivazione biologica per gli allevamenti e del miglioramento dei sistemi di pascolo per aziende biologiche.

Belluno: escursioni nelle regioni del Pinzgau e del Tirolo Orientale

Le attività previste sono state svolte nel mese di ottobre 2011 con esperti in materia di turismo e agricoltura. Nel corso delle visite i partner locali hanno fatto conoscere alcune aziende produttive, alberghiere e agricole delle regioni del Pinzgau e del Tirolo Orientale. Nel Pinzgau sono state illustrate le tecniche locali di allevamento dei bovini e l'offerta gastronomica collegata, la produzione e la trasformazione delle mele e infine il settore della ricettività turistica di alto livello. Nel Tirolo Orientale la visita è stata dedicata a un allevamento caprino modello, a un ristorante decisamente orientato all'uso esclusivo di prodotti locali e a un'azienda leader nella produzione di essenze e oli essenziali ricavati da prodotti naturali.

Gli studenti hanno preso parte a due eventi che hanno costituito le pietre miliari della fase conclusiva del progetto. Prima di proseguire per Lienz, il gruppo di Vicenza ha visitato, nell'aprile 2012 dopo un incontro con gli studenti della Scuola professionale per l'agricoltura e di economia domestica Salern, la fiera Tipworld a Brunico.

Il gruppo della Provincia di Belluno ha preso attivamente parte all'organizzazione dell'evento transnazionale che si è tenuto a Bressanone il 19 maggio 2012, contribuendo alla preparazione dei cibi offerti in degustazione. Come i loro colleghi hanno concluso la visita proseguendo poi per Lienz.





Tirolo Orientale: escursioni nelle regioni di Belluno e dell'Alto Adige per scuole, produttori e ristoratori

Le escursioni rappresentano un'occasione formativa per dare vita a catene di creazione di valore grazie a sinergie innovative tra agricoltura e turismo. Offrono molte possibilità di apprendere le lingue straniere e la cultura e la civiltà di un luogo. Inoltre studenti e produttori hanno la possibilità di conoscere dal vivo potenziali "ambiti d'attività" e modelli che funzionano.

La scuola alberghiera di Lienz e la scuola agraria di Lienz, scuole partner della regione, i produttori e i ristoratori della regione del Tirolo Orientale, compiranno nell'ambito del progetto escursioni nelle regioni partner di Belluno e dell'Alto Adige.

Oltre a far nascere partnership transfrontaliere e a consentire lo scambio di conoscenze specifiche, questo tipo di offerta formativa può incrementare la motivazione delle persone coinvolte e suscitare l'interesse a lungo termine a collaborare.

Pinzgau/Salisburgo: escursioni nelle regioni di Belluno e dell'Alto Adige per scuole e tecnici

Le scuole Höhere Bundeslehranstalt und Bundesfachschule für wirtschaftliche Berufe (HBLW) di Saalfelden e Landwirtschaftliche Fachschule (LFS) di Bruck an der Großglocknerstraße nella regione Pinzgau/Salisburgo partecipano al progetto "SaporiAlpini / AlpenGenuss" dall'autunno 2009.

Nell'estate 2010 le studentesse e le insegnanti della scuola HBLW Saalfelden si sono recate in Alto Adige e in provincia di Belluno. In programma c'erano la visita alla scuola professionale IPSSAR di Falcade, la visita alla latteria sociale di Agordo con lo spaccio della cooperativa e – in Alto Adige – alla Scuola professionale per l'agricoltura e di economia domestica Salern. Le studentesse sono rimaste colpite anche da Castel Trauttmansdorff e a Merano hanno intervistato i passanti sulle loro abitudini alimentari.

Clou dell'escursione effettuata in Alto Adige nel 2011 dalla scuola di agricoltura ed economia domestica di Bruck an der Großglocknerstraße con esperti del Pinzgau, sono state le visite a Versciaco per studiare la produzione di formaggio grigio e burro, a Lutago alle coltivazioni di piante officinali e aromatiche, a Campo Tures per osservare la lavorazione della lana di pecora, a Naturno alla bottega del contadino, alla produzione di succo di mela, aceto e frutta secca, la visita all'azienda DEGUST a Varna/Salern (affinatore di formaggi) e la visita alla Scuola professionale per l'agricoltura e di economia domestica Salern.





10. Partecipazione a fiere

Alto Adige: giornate a tema alla fiera specializzata Tipworld, Brunico 2012

Tipworld è un'importante occasione d'incontro per gli operatori del settore alberghiero e della ristorazione e attira ogni anno molti visitatori provenienti da tutto l'arco alpino. Il palcoscenico di Tipworld offre ai visitatori un programma in ambito gastronomico sul tema "L'agricoltura incontra il turismo".

La Scuola professionale per l'agricoltura e di economia domestica Salern, la Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare di Teodone e la Scuola alberghiera di Brunico hanno organizzato diverse giornate a tema dedicate ai prodotti di qualità dell'Alto Adige. Studenti, insegnanti ed esperti del settore hanno presentato i prodotti agricoli locali e li hanno offerti in degustazione.

L'obiettivo principale dell'evento Tipworld era la sensibilizzazione di un vasto pubblico in relazione a tematiche legate al mondo dell'agricoltura e del turismo, con la trasmissione ai visitatori di informazioni e conoscenze concrete concernenti le sinergie tra produttori del settore agricolo, modelli di commercio regionale e ristorazione.

Nel corso delle giornate a tema sono state approfondite le seguenti tematiche:

- Alto Adige, terra di cultura e di sapori;
- carne di qualità dell'Alto Adige con degustazione di prodotti regionali a base di carne;
- formaggio e miele dell'Alto Adige con degustazione di formaggio altoatesino di latterie, caseifici e malghe selezionate e di diversi tipi di miele.

Belluno: fiera di Longarone "Sapori Italiani", ottobre 2011

La Provincia di Belluno, in collaborazione con la rete di formazione professionale dell'Enaip Veneto, ha presentato, dal 15 al 17 ottobre 2011 alla fiera dell'alimentazione "SAPORI ITALIANI" a Longarone, il progetto "SaporiAlpini / AlpenGenuss" e il relativo stadio di avanzamento. Le ricette tradizionali finora reinterpretate sono state illustrate mediante istruttive presentazioni delle creazioni di chef dell'Associazione Italiana Cuochi. La spiegazione della scelta dei prodotti e delle loro caratteristiche è stata affidata a Enaip Veneto in collaborazione con Slow Food e l'Associazione Italiana Sommelier. Al termine delle preparazioni sono stati distribuiti assaggi a un pubblico selezionato perché giudicasse le proprietà organolettiche del piatto e l'abbinamento con il vino.

La fiera ha fatto registrare una grande partecipazione di pubblico nelle giornate di sabato e domenica e una presenza comunque cospicua anche nella giornata di lunedì, giornata riservata agli operatori del settore.





11. Manifestazioni

Impronta ecologica regionale, TAURISKA, Bramberg 2010

Un mercatino settimanale davvero speciale! Nell'agosto 2010 il mercatino settimanale che da tre anni si teneva presso la Samplhaus di Bramberg am Wildkogel si è trasformato in piattaforma della manifestazione "Impronta ecologica regionale". L'associazione "TAURISKA", che ha organizzato l'evento, ha così concesso al progetto UE "SaporiAlpini / AlpenGenuss" la possibilità di una presentazione nel Pinzgau, in cooperazione tra Salisburghese e Alto Adige. Oltre ai produttori della zona sono stati presentati anche altri prodotti regionali, come la razza bovina Pinzgauer, il succo di frutta di Bramberg, la patata "Lungauer Eachtling" e il modello di commercializzazione altoatesino "Ahrntal Natur". Ai visitatori sono stati proposti numerosi assaggi, tra cui la "zuppa di fieno", preparata secondo una ricetta altoatesina dal presidente della locale associazione frutticoltori e che ha stupito molti per la sua bontà.

Il mercatino settimanale piace sia ai residenti che ai turisti. I visitatori apprezzano l'alta qualità dei prodotti, la possibilità di interagire con i produttori e la popolazione locale e le informazioni sulla provenienza degli alimenti. La varietà della manifestazione e la possibilità di incontro tra le persone costituiscono un esempio di traduzione pratica del credo di Leopold Kohr "thinking globally with local examples".



L'Assessore all'agricoltura del Land Salisburgo in visita in Alto Adige, 2010

Nell'autunno 2010, l'Assessore all'agricoltura del Land Salisburgo Sepp Eisl e una delegazione del Pinzgau – associazione TAURISKA e aziende partner della Obstpresse Bramberg (azienda di lavorazione della frutta) – hanno visitato la Valle Aurina in Alto Adige, incontrando anche l'Assessore provinciale altoatesino Hans Berger.

L'attenzione dei rappresentanti salisburghesi è stata richiamata sull'iniziativa "Ahrntal Natur" grazie alla presentazione effettuata in occasione della manifestazione "Impronta ecologica regionale" di Bramberg am Wildkogel (Pinzgau).

L'amministratore Michael Oberhollenzer ha spiegato al pubblico il concetto alla base di "Ahrntal Natur", che si occupa della commercializzazione di oltre 300 prodotti di 50 fornitori regionali. Ci si è poi spostati a maso Kleinstahlhof, che fornisce formaggio di capra ad "Ahrntal Natur", successivamente a malga Schwarzbachalm, dove vengono serviti i prodotti commercializzati dall'iniziativa, e infine al supermercato Pircher di Campo Tures, dove si vendono prodotti "Ahrntal Natur".



Coordinando i processi di commercializzazione dei prodotti contadini regionali si può contribuire all'aumento del valore aggiunto creato dalla produzione agricola e all'instaurarsi di rapporti duraturi di collaborazione tra agricoltura, turismo e commercio.



Escursione con gusto al Passo dei Tauri, 2011

L'obiettivo primario dell'incontro al confine al Passo dei Tauri (Austria/Italia), a 2634 m di altitudine tra le quattro regioni partner, era quello di promuovere lo scambio di prodotti agricoli al di qua e al di là dei confini. Cosa c'era dunque di meglio che "esaltare il gusto" sulla storica via dei contrabbandieri? Gli abitanti del Pinzgau sono saliti dalla Krimmler Achental, gli altoatesini dall'altro lato, la Valle Aurina. Un incontro decisamente non baciato dal sole, dato il tempo inclemente, piovoso e freddo, ma per i partner di progetto un vero non plus ultra per la reciproca collaborazione. Una ventina di ospiti per ciascun "fronte", tutti ben imbacuccati, hanno gustato i prodotti portati da tutti. Una breve deviazione ha portato quelli del Pinzgau dal contadino ottantenne Johann Leiter, che d'estate ancora produce il formaggio grigio e lo vende ad acquirenti altoatesini. I predecessori di Leiter avevano a suo tempo acquistato – come altri abitanti della Valle Aurina – pascoli nella Krimmler Achental, più redditizi di quelli della ripida e stretta Valle Aurina. Questo contadino altoatesino conosce un sacco di storie di bracconaggio e contrabbando e nel 1947 ha visto passare, mentre custodiva il bestiame, fiumi di persone. "Povera gente", diceva suo padre. Si trattava di ebrei dell'Europa dell'Est che passavano clandestinamente la frontiera per l'Italia. È nata per commemorare questo evento storico la manifestazione annuale "Alpine Peace Crossing" lungo questa via dei Tauri, che si snoda in un suggestivo paesaggio alpino e che doveva la sua importanza al fatto di costituire da secoli un punto di passaggio sulla via di collegamento tra Salisburgo e Venezia. Persino i Romani passavano di qui con le loro legioni provenendo dalla Provincia del Norico. Nel Medioevo utilizzavano questa via pastori, contadini, cacciatori, governanti e funzionari, corrieri, soldati, rifugiati, religiosi, pellegrini, artigiani, contrabbandieri, uomini che conducevano bestie da soma cariche di "oro bianco" che salivano dal Salisburghese, mercanti di vino e acquavite dall'altra direzione.

Il retroscena dell'iniziativa: in tutte e quattro le regioni partecipanti al progetto l'agricoltura sta perdendo costantemente terreno. Il latte e la carne dei contadini vengono conferiti, i cereali non vengono quasi più coltivati, la produzione propria scompare. Il progetto "SaporiAlpini/AlpenGenuss" intende stringere legami, avvicinare sempre più agricoltura e turismo, mettere in risalto la cucina regionale e darle visibilità e quindi contribuire a evitare la chiusura delle aziende e porre un freno alla fuga dei giovani. Su questo incontro al confine è stato realizzato un filmato della durata di 20 minuti.

Evento in Piazza Duomo a Bressanone, Alto Adige, 2012

Il 19 maggio 2012 Piazza Duomo a Bressanone si è trasformata in una cucina a cielo aperto. Negli stand, allestiti da studenti e insegnanti delle scuole coinvolte (per l'Alto Adige le Scuole professionali per l'agricoltura e di economia domestica Salern e Teodone e la Scuola alberghiera del centro di formazione professionale di Brunico; per Salisburgo la Scuola professionale agraria di Bruck e l'istituto HBLW di Saalfelden; per Belluno Enaip Veneto e IIS Feltre) e da partecipanti al progetto provenienti dalle regioni partner, i visitatori interessati hanno potuto assaggiare i prodotti di qualità dell'Alto Adige, di Salisburgo, del Tirolo Orientale e di Belluno. A detta dell'allora Assessore provinciale Hans Berger "l'obiettivo è quello di valorizzare i prodotti e creare così nuove opportunità per le zone rurali". L'obiettivo è di lungo termine e la cooperazione con le scuole delle regioni partner ne rappresenta la base necessaria, sostiene Berger, la cui Ripartizione (Formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica) coordina il progetto. Anche il progetto Interreg è assunto come base dell'iniziativa. Tutti i partner hanno già esplicitato la loro volontà di cooperare oltre la durata del progetto. L'Assessora del Land salisburghese Tina Widmann ha sottolineato che solo insieme si può sopravvivere sul mercato globale. È inoltre necessario considerare da un punto di vista globale i modelli di mercato regionale: dall'origine e qualità degli alimenti, alla produzione e lavorazione, alla loro commercializzazione e somministrazione.



12. Contatti dei partner di progetto e di cooperazione

Organizzazione / Istituzione	www	Contatto e-mail
Lead Partner Alto Adige		
Provincia Autonoma di Bolzano-Alto Adige, Formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica, Bolzano/Italia	www.provinz.bz.it/land-hauswbildung	land-hauswbildung@provinz.bz.it stefan.walder@provinz.bz.it eva.thaler@provinz.bz.it
PARTNER DI COOPERAZIONE		
Scuola professionale per l'agricoltura ed economia domestica Salerno	www.fachschule-salern.it	fs.salern@schule.suedtirol.it juliane.gasser@schule.suedtirol.it marianne.nepraunig@schule.suedtirol.it
Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Teodone	www.fachschule-dietenheim.it	fs.dietenheim@schule.suedtirol.it gertrud.nussbaumer@schule.suedtirol.it
Scuola alberghiera presso il Centro di formazione professionale di Brunico	www.bruneck.berufsschule.it/ ausbildung/hotelfachschule.asp	sigfried.steinmann@schule.suedtirol.it konrad.gartner@schule.suedtirol.it
EURAC, Istituto per lo sviluppo regionale e il management del territorio	www.eurac.edu	info@eurac.edu; lenamarie.lun@eurac.edu miriam.weiss@eurac.edu sabine.pichler2@eurac.edu
Centro Culturale Grand Hotel Dobbiaco	www.grandhotel-dobbiaco.com	info@grandhotel-dobbiaco.com hj.viertler@grandhotel-toblach.com
Cooperativa per lo sviluppo regionale e la formazione –Sarentino	www.grw.sarntal.com	info@grw.sarntal.com
Cooperativa per lo sviluppo regionale e la formazione –Wipptal	www.grwwipptal.it	info@grwwipptal.it joachim.hofmann@grwwipptal.it
Comune Valle Aurina	www.gemeinde-ahrntal.net	info@ahrntal.eu, info@ahrntalnatur.com
Partner di progetto 1 Belluno		
Provincia di Belluno, Economia e politiche comunitarie, Servizio sviluppo agricolo, (BL), Italia	www.provincia.belluno.it	attivita.produttive@provincia.belluno.it
PARTNER DI COOPERAZIONE		
Enaip Veneto, Agenzia Servizi Formativi della Provincia di Belluno, Feltre (BL), Italia	www.enaip.veneto.it	feltre@enaip.veneto.it
Enaip Veneto, Agenzia Servizi Formativi della Provincia di Vicenza, Vicenza (BL), Italia	www.enaip.veneto.it	vicenza@enaip.veneto.it
Istituto Istruzione Superiore Tecnico, Professionale, Formazione Professionale, per l'Agricoltura, l'Ambiente e le Foreste "Antonio Della Lucia" di Feltre, (BL)	www.agrariofeltre.it	preside@agrariofeltre.it
Slow Food Veneto	www.slowfoodveneto.it	presidente@slowfoodveneto.it
Federazione italiana cuochi - Associazione Belluno	www.fic.it/	info@fic.it
Comunità Montana Feltrina	www.feltrino.bl.it/web/CMFeltrina	tecnico.comunita@feltrino.bl.it
Partner di progetto 2 Tirolo Orientale		
Bezirkslandwirtschaftskammer Lienz/Austria	www.lk-tirol.info	martin.diemling@lk-tirol.at elisabeth.obernosterer@lk-tirol.at
KOOPERATIONSPARTNER		
Regionsmanagement Osttirol	www.rmo.at	h.brunner@rmo.at, g.streit@rmo.at
Höhere Bundeslehranstalt für wirtschaftliche Berufe und Hotelfachschule, Lienz	www.hlw-lienz.tsn.at	hlw-lienz@lrs-t.gv.at
Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Lienz	www.lla-lienz.tsn.at	lla.lienz@tsn.at, h.frank@tsn.at
Genussregion Osttiroler Kartoffel, Lienz	www.genussregion-osttirol.at	franz.klocker@lk-tirol.at
Genussregion Osttiroler Berglamm, Lienz	www.genussregion-osttirol.at	chrisoph.peintner@rgo.at
Partner di progetto 3 Pinzgau/Salisburgo		
Salzburger Institut für Raumordnung & Wohnen – SIR, Fachbereich Gemeindeentwicklung, Salzburg/Austria	www.sir.at www.gemeindeentwicklung.at	sir@salzburg.gv.at christine.stadler@salzburg.gv.at
PARTNER DI COOPERAZIONE		
Regionalmanagement Pinzgau, Zell am See	www.regpi.at	michael.payer@salzburg.gv.at
LFS Bruck – Landwirtschaftliche Fachschule Bruck	www.lfs-bruck.at	christian.dullnigg@lfs-bruck.at
HWS Bruck – Hauswirtschaftliche Fachschule Bruck	www.lfs-bruck.at	ulrike.winding@lfs-bruck.at
HBLW Saalfelden – Höhere Bundeslehranstalt und Bundesfachschule für wirtschaftliche Berufe	www.hbla-saalfelden.at	imittendorfer@salzburg.at margit.brauneder@sbg.at
WK Wirtschaftskammer Zell am See	www.wko.at/sbg/pinzgau	d.hufnagl@wks.at
AMS Arbeitsmarktservice Zell am See	www.ams.at	hermann.unterberger@ams.at
BBK Bezirksbauernkammer Zell am See	www.agrar-net.at	hubert.lohfeyer@lk-salzburg.at
TAURISKA, Kulturverein	www.tauriska.net	ch.voetter@tauriska.at
Leopold-Kohr-Akademie	www.leopold-kohr-akademie.at	s.voetter-dankl@tauriska.at
Genussregion Bramberger Obstsaft	www.obstpresse.at www.tauriska.net	toni.lassacher@sbg.at office@tauriska.at
Genussregion Pinzgauer Rind, ARGE Pinzgauer Rind	www.pinzgauerrind.at	arge-pinzgauer@rinderzuchtverband.at



ALTO ADIGE



BRIXEN
BRESSANONE



Grand Hotel Toblach Centro Culturale Grand Hotel Dobbiaco Kulturzentrum Grand
zentrum Centro convegni Tagungszentrum Centro conveg

BELLUNO



OSTTIROL



PINZGAU/SALISBURGO

