CARTA EUROPEA DEL TURISMO SOSTENIBILE - FORUM PERMANENTE

VERBALE INCONTRO DEL TAVOLO TEMATICO 4 – 31.03.2011

In data 31.03.2011 si tenuto a Visso, presso la sede del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, l'incontro del Tavolo tematico 4: Sapori del Parco, i cui presenti sono sotto elencati:

NOME E COGNOME	ENTE / STRUTTURA/ ASSOCIAZIONE RAPPRESENTATA
Carlo Bianconi	Federalberghi
Giampiero Ferranti	Federalberghi MC
Barbara Aureli	Agriturismo Sapori di campagna
Ketty Lupi	Cooperatica il Chirocefalo / Associazione turistica segreti e sapori
Maria Laura Talamè	Funzionario del Parco Nazionale dei Monti Sibillini

Apre i lavori Carlo Bianconi, Coordinatore del tavolo e si da avvio alla discussione relativa all'organizzazione del tavolo ed alle sue finalità.
Dalla discussione emerge quanto segue.
OBIETTIVI

- Individuare le produzioni locali e favorire il consumo e la vendita a kilometri 0
- Qualificare la gastronomia locale anche attraverso l'utilizzo delle produzioni locali
- Favorire la creazione della filiera corta per la ristorazione
- Creare un'offerta di "soggiorno con gusto", basata sulla valorizzazione dell'identità gastronomica locale e sulla qualità dei prodotti

METODOLOGIA

Fase 1: Inventario delle risorse.

In tale fase si prevede di raccogliere tutte le informazioni disponibili inerenti:

- Prodotti tipici o tradizionali presenti sul territorio
- Prodotti con certificazione europea e biologici
- Produzioni locali di largo consumo (per es. latte)
- Piatti tipici offerti dalla ristorazione

Fase 2: interventi

La fase prevede vari interventi, nel complesso mirati:

- ad un maggior consumo in loco delle prodotti agroalimentari di qualità presenti sul territorio
- A migliorare l'offerta turistica facendo leva anche sul settore agroalimentare

FILIERA CORTA

Si provvederà innanzitutto a coinvolgere le Associazioni agricole al fine di facilitare il contatto con le aziende produttrici del territorio. Anche mediante la collaborazione con le Associazioni di categoria, si provvederà ad individuare le aziende agricole, le aziende di trasformazione agroalimentare ed i ristoratori che intendono avviare la filiera corta. Verrà quindi organizzato un incontro volto alla creazione di una rete commerciale tra i diversi attori. Sulla base di tale incontro verranno definite le azioni successive volte al raggiungimento dell'obiettivo.

MENU' DELLA SIBILLA

È un'azione descritta nella strategia (azione 3.2.5) che prevede:

- Individuazione dei ristoratori interessati ad essere inseriti nel progetto "menù della Sibilla".
- Individuazione, per ciascun ristorante, di un piatto tipico, realizzato con prodotti locali,
- Realizzazione del menù che raccoglie tutte le proposte
- Distribuzione del menù nei diversi locali, in modo da suggerire ai clienti tutti i ristoranti della rete "Menù della Sibilla", in cui poter degustare pietanze particolari preparate con prodotti a Km. 0

WEB

Aggiornamento e integrazione della sezione web dedicata ai "sapori del parco", secondo quanto previsto nella strategia, anche sulla base delle informazioni raccolte nell'inventario delle risorse

SOGGIORNO CON GUSTO

La fase prevede l'elaborazione di proposte di soggiorno fortemente caratterizzate dalla componente gastronomica.

Fase 3: promozione e commercializzazione

Le attività di promozione e commercializzazione, verranno definite ed inserite nel piano generale che verrà elaborato dal Gruppo di Coordinamento.

I presenti concordano sulla necessità che il Parco incontri le Associazioni agricole al fine di poter presentare loro le azioni che si intendono avviare e per valutare la loro disponibilità ad organizzare degli incontri con i produttori dell'agro-alimentare.
Di quanto sopra è redatto il presente verbale che viene inviato ai partecipanti del tavolo di lavoro e, per conoscenza a tutti gli iscritti al Forum.

Il verbalizzante
Dott.ssa Maria Laura Talamè