



SAVE THE DATE

“Telling a story”

WORKSHOP PER LO
SCAMBIO DI BUONE PRASSI



SCUOLA CENTRALE FORMAZIONE



È lieta di invitarvi a:

“Telling a story”: il racconto come chiave di un’esperienza di Turismo culturale e gastronomico

EVENTO NAZIONALE AMFORHT



QUANDO

23 Novembre 2018



DOVE

PORTOGRUARO (VE) – PRAMAGGIORE (VE)

L’evento tratterà le competenze chiave per lo storytelling nel Turismo eno-gastronomico e culturale e presenterà alcune buone prassi.

È parte di un ciclo di iniziative collegate al progetto “KeyQ+: Culture and tourism as keys for quality cross border development of Italy and Croatia” (KeyQ+: Cultura e Turismo come chiavi dello sviluppo di qualità di Italia e Croazia), che è un progetto di cooperazione territoriale finanziato dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale nell’ambito del PROGRAMMA INTERREG V A ITALIA-CROAZIA.

L'evento, promosso da Scuola Centrale Formazione insieme al suo associato Lepido Rocco, affronta il tema dell'identità, esperienza autentica e storytelling per migliorare l'attrattiva di destinazioni turistiche e valorizzare beni culturali meno conosciuti, spostando la leva

- DA Turismo di massa low-cost A Turismo esperienziale di alto profilo (in termini di valore culturale)
- DA destinazioni marittime popolari A siti di patrimonio meno conosciuti
- DA esperienza passiva di turismo A esperienza attiva di turismo.

L'evento è parte del progetto KeyQ+, la cui sfida è contribuire alla protezione e conservazione della cucina che ha radici nella storia del territorio e dei siti di patrimonio meno conosciuti, promuovendo l'economia transfrontaliera attraverso i pacchetti di turismo esperienziale KeyQ+.

Lo scopo è supportare la differenziazione dell'offerta turistica su segmenti di un itinerario attorno a sette luoghi emblematici, che rappresentano il punto di incontro ideale tra storia, cibo locale e architettura di diversi periodi storici, da Forlimpopoli, Emilia Romagna (IT) a Lussinpiccolo, Quarnaro (HR), offrendo proposte tematiche per ogni stagione, basate sulla valorizzazione del patrimonio materiale e immateriale.

KeyQ+ è un progetto di capitalizzazione del precedente progetto KeyQ, realizzato da AZRRI, CIVIFORM, Scuola Centrale Formazione e dall'Ente del Turismo del Cantone Occidentale dell'Erzegovina (BiH), tra il 2011 e il 2013 nell'ambito del programma IPA Adriatic CBC.



“Telling a story”: il racconto come chiave di un’esperienza di turismo culturale e gastronomico

Con il contributo di



BOZZA DI PROGRAMMA

mattino

Portogruaro (VE) – Sala del Consiglio Comunale

9:30 -10:00 Registrazione partecipanti

10:00- *Saluti di benvenuto*

- Comune di Portogruaro
- Emilio Gandini, Presidente di Scuola Centrale Formazione
- Roberto Zampieri, Presidente della Fondazione Lepido Rocco

10:20 *Introduzione*

Presentazione del progetto KeyQ+ a cura del Lead Partner AZRRI: Agenzia per lo Sviluppo Rurale della Regione Istria (HR)

10:30 *Interventi:*

- Giampiero Rorato – giornalista ed esperto di eno-gastronomia
- Martine Ferry – Responsabile per i Programmi Master all’Istituto Paul Bocuse - ECULLY (FR)
- Maria Pia Favaretto, Direttore didattico del Master Food & Wine 4.0 – Web Marketing & Digital Communication – IUSVE: Istituto Universitario Salesiano di Venezia e Verona

12:15 *Una prospettiva sulle politiche internazionali per il Turismo a livello mondiale*

- Helene Verdet – Delegata Generale di AMFORHT: Association Mondiale pour la Formation Hoteliere et Touristique



23/11/2018

“Telling a story”

WORKSHOP PER LO
SCAMBIO DI BUONE PRASSI



BOZZA DI PROGRAMMA

pranzo e pomeriggio

Pramaggiore (VE)

13:00 – 14:30 Visita e presentazione della Mostra Nazionale Vini – Pramaggiore (VE)

Pranzo a buffet preparato e servito dagli studenti del Centro di Formazione Professionale Lepido Rocco, membro di Scuola Centrale Formazione

14:30 - 16:00 Visite per gli stakeholder

14:30-16:00: KeyQ+ Laboratorio di cucina per chef/aiuto-cuochi/camerieri, insegnanti e formatori nel settore ristorativo. Il workshop è tenuto da uno chef del Lepido Rocco e da Robert Peric, chef di AZRRI (insegnate alla Scuola di Ristorazione di Pola)

16:00: 17:30 Show cooking e degustazione a Pramaggiore (VE)

17:30 Brindisi finale e saluti