

Una buona cooperazione dà buoni frutti.
24 I Settembre I 2019 | Venezia, Italia

Comunicato stampa – Il progetto KeyQ+ racconta i suoi risultati

Giunge alla sua conclusione l'intenso percorso del **progetto KeyQ+ Culture and tourism as keys for quality cross border development of Italy and Croatia**, avviato a gennaio 2018 da 9 organismi partner. Ventuno mesi di lavoro che hanno vista coinvolta tutta la compagine per capitalizzare l'esperienza del precedente progetto IPA Adriatic CBC KeyQ (<http://keyq.azrri.hr>; annualità 2011-2013) sul programma **INTERREG V-A Italy – Croazia**, in un'area geografica che spazia dalla **Romagna all'isola di Lussino in Croazia**.

Grazie a KeyQ+ buone prassi, approcci e strategie che si erano mostrate di successo con il progetto "madre" sono state trasferite e attuate su **cinque territori: Romagna, Veneto Orientale, Friuli Venezia Giulia, Istria e Lussino**, puntando alla promozione e sviluppo del patrimonio naturale/culturale, valorizzando i siti turistici meno noti, promuovendo i prodotti locali e le ricette identitarie attraverso l'abbinamento di eventi enogastronomici, culturali e momenti di formazione rivolti a operatori turistici (camerieri e cuochi) sui prodotti locali e le ricette tradizionali.

Scuola Centrale Formazione – partner di progetto con il ruolo di Communication Manager - coordina le azioni di diffusione per condividere **i risultati di KeyQ+ il 24 Settembre (dalle 10 alle 13)**, a Venezia, nel **convegno conclusivo di progetto a Cà Foscari**.

L'idea di **valorizzare le cucine didattiche**, oggetto del primo progetto KeyQ, è stata messa in pratica con interessanti risultati. Così il Centro di Cultura gastronomico creato a Pisino nel 2013 ispirandosi all'esperienza di Casa Artusi a Forlimpopoli è stato messo in rete con altre cucine didattiche in altri punti dell'area transfrontaliera (appositamente create o rinnovate). Queste cucine sono diventate **luoghi di animazione del territorio**, attraverso **show-cooking, formazione specialistica per cuochi, camerieri e manager di ristoranti, attività di intrattenimento educativo** per il pubblico (locale e turisti).

*"I fondi del programma Italia-Croazia sono serviti ad **ampliare il numero e le funzioni delle cucine didattiche** e a **creare, collegati ad esse, KeyQ+ Points, ovvero punti di informazione e volani di attività** in grado di contribuire alla **promozione di beni culturali meno conosciuti, alla crescita delle competenze degli operatori del turismo e della ristorazione (dalla formazione iniziale alla formazione continua), alla differenziazione dei percorsi turistici, anche fuori dalle rotte più battute"** precisa Giovanni Zonin, direttore nazionale di Scuola Centrale Formazione.*

Questo al fine di rendere più sostenibile il turismo offrendo alternative che possano aiutare a ridurre la pressione verso le principali destinazioni e ideando e realizzando eventi/opportunità di turismo esperienziale in diversi periodi dell'anno.

Così, i **partner** del progetto KeyQ+ (**AZRRI, Agenzia di Sviluppo della Regione Istriana, Scuola Centrale Formazione in collaborazione con il suo ente socio Lepido Rocco, CIVIFORM, Casa Artusi, Mercato di Pola, Città di Pola, Ente del Turismo della Città di Lussino, Comune di Cividale del Friuli**) hanno costruito un **itinerario turistico gastronomico – culturale**, illustrato attraverso diverse **pubblicazioni** e condiviso / promosso attraverso un **ricco calendario di eventi ed attività**.

“È stato un lavoro intenso e complesso”, sottolinea Alberto Visentin, direttore del Lepido Rocco, “ma strategico per i territori incantevoli come quelli della Venezia Orientale, che tanto ha ancora da esprimere in questo ambito”.

Di queste attività sono stati esempi pilota **7 Festival culturali-gastronomici** realizzati nell'ultimo semestre di progetto, uno per KeyQ+ Point. L'ultimo di questi si è svolto il **13 e 14 Settembre, a Opicina (TS)** presso CIVIFORM – Villaggio del Fanciullo.

L'itinerario è articolato in **5 segmenti (uno per regione)** e riassunto nella **mappa interattiva** di progetto (<http://tasteculture.azrri.hr>) che guida i visitatori a scoprire questi territori, le loro radici culturali, la loro biodiversità e produzione agroalimentare tradizionale, attraverso una **selezione tematica di prodotti agroalimentari**, di **ricette** ispirate all'**influenza culturale** di un particolare **periodo storico** in ciascuna area e di **punti di interesse culturale** (musei, mercati, giardini, beni architettonici...) tutta da scoprire e sperimentare.

Il patrimonio naturale e culturale legato alla storia del territorio è raccontato nelle **cinque monografie della “Guida Gastronomica e itinerari turistici”**, con un focus molto originale sul periodo Artusiano (cioè il periodo in cui è stata completata l'unificazione nazionale nel Regno di Italia) per il territorio del Veneto Orientale e della Romagna, del periodo della dominazione Asburgica per il Friuli Venezia Giulia, dell'Impero Austro- Ungarico per l'Istria e sull'Antichità Classica per l'isola di Lussino.

*“Il viaggio è formazione e pratica esperienziale e l'idea di mettere la cucina al centro dell'animazione dei vari territori non poteva non trovare in Casa Artusi un partner entusiasta. Onorati quindi di rappresentare non solo un caso di buone pratiche, ma anche il tramite per far comunicare le eccellenze della Romagna con altri territori così ricchi di storia e di potenzialità” dice Laila Tentoni, Presidente di Casa Artusi “ **confidiamo nel prosieguo di questo progetto**”.*

Cataloghi dei prodotti, delle ricette e degli itinerari suggeriti, ma anche **20 video-tutorial** in Italiano, Inglese e Croato per la realizzazione delle ricette emblematiche di tali periodi corredano la produzione intellettuale di progetto.

Per scoprire tutti i dettagli di questa grande esperienza, l'appuntamento di approfondimento è per il prossimo **24 settembre**, in **Aula Mario Baratto – Cà Foscari** (Dorsoduro) a partire **dalle ore 10.00**. L'accesso è gratuito (previa registrazione:) fino a esaurimento dei posti disponibili.

IL PROGETTO

KeyQ+ è un progetto finanziato dal programma di cooperazione territoriale INTERREG V A ITALIA – CROAZIA per la capitalizzazione del precedente progetto KeyQ finanziato dal programma IPA Adriatic CBC.

Il progetto KeyQ+ è iniziato il 1 gennaio 2018 e si concluderà il 30 settembre 2019.

Sono partner del progetto organizzazioni pubbliche e private delle province/contee adriatiche di Italia e Croazia: AZRRI (Agenzia di Sviluppo Rurale della Regione Istriana), SCUOLA CENTRALE FORMAZIONE (associazione nazionale di enti di formazione che raggruppa circa 100 sedi in 11 regioni, con circa 25.000 studenti complessivamente), il Comune di Cividale del Friuli (UD), il Comune di Pola (HR), l'Ente del turismo della Città di Lussinpiccolo (HR), il Mercato di Pola (HR), CASA ARTUSI (Centro di cultura gastronomica dedicato a Pellegrino Artusi) e l'ente di formazione professionale CIVIFORM.

Il progetto ha un valore complessivo di 871.925 €, di cui 741.136 € provenienti dal FESR (Fondo Europeo di Sviluppo Regionale).

La sfida di KeyQ+ è contribuire alla protezione e conservazione della cucina che ha radici nella storia del territorio e dei siti di patrimonio meno conosciuti e 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 (FC) a Lussino (HR), offrendo proposte basate sulla valorizzazione del patrimonio materiale e immateriale.

Per ulteriori informazioni contattare:

Progetto KeyQ+: Cultura e Turismo, chiave per lo sviluppo transfrontaliero di qualità di Italia e Croazia

Lorena Sassi, Scuola Centrale Formazione – Communication Manager di progetto

Corso del Popolo 146 C – Mestre (VE)

m: + 39 393 541 98 62

sassi.l@scformazione.org

<https://www.italy-croatia.eu/web/keyqplus>

www.facebook.com/keyqplus

<https://www.youtube.com/channel/UCjg4VBUZFYeVkhTca2lqzkw>





Interreg
Italy - Croatia
KeyQ+

European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION

