



## SIGERIC SUMMER SCHOOL

### Una scuola di Turismo Responsabile

Prima edizione

### TURISMO RURALE ED ENOGASTRONOMICO

Il Turismo Responsabile è una scelta di business sostenibile, “attuato secondo i principi di giustizia sociale ed economica e nel pieno rispetto dell’ambiente e delle culture” (AITR). Nel territorio della Lunigiana, considerato sottosviluppato dal punto di vista economico, il Turismo Responsabile è diventata un’economia trainante, che ha creato impresa e lavoro, rispettando le caratteristiche culturali, gastronomiche, ambientali e sociali e anzi facendone una ricchezza.

*Per questo, una scuola di Turismo Responsabile può essere un’ottima occasione per imparare a fare impresa senza incidere negativamente sull’ambiente: un turismo nuovo, sostenibile e responsabile che può diventare opportunità di sviluppo territoriale e di lavoro per i giovani, a impatto zero.*

Chi siamo?

**Sigeric - soc. Coop.** è una cooperativa di professionisti nel settore del turismo, guide turistiche e ambientali, nata per fornire servizi turistici di alto livello, rivolti a turisti, scuole, aziende, agenzie di viaggio, Tour Operator. Il nostro obiettivo è quello di accompagnare il viaggiatore alla scoperta della Lunigiana Storica (e non solo!) ponendo l’attenzione sulla storia, la cultura, le bellezze naturali, le tradizioni e le eccellenze enogastronomiche.

Sigeric nasce dall’esperienza decennale di **Farfalle in cammino**, Associazione di Turismo Responsabile che organizza e sostiene eventi di tutela, promozione e valorizzazione del territorio attraverso forme di turismo sostenibile, “a passi lievi come battiti di ali”.

#### SIGERIC SUMMER SCHOOL - Di cosa si tratta?

La cooperativa Sigeric, con la direzione scientifica del Centro studi e ricerca della Fondazione Campus di Lucca, propone un corso intensivo di Turismo Responsabile, con lezioni teoriche, workshop e laboratori, uscite didattiche ed esperienze.

Per la prima edizione, Settembre 2019, il tema scelto è quello del **Turismo Rurale ed Enogastronomico**, un tipo di turismo che può essere lento e rispettoso, capace di favorire l’incontro incontro con piccoli imprenditori e di conoscenza di realtà artigianali, non soltanto passivo ma partecipato e attivo. Il Turismo Rurale ed Enogastronomico si sta sviluppando in tutta la penisola italiana, e rappresenta ad oggi uno dei trend in maggiore ascesa del nostro Paese, che trova la propria forza nelle piccole eccellenze, nei piccoli imprenditori, nei piccoli borghi, dove si ha ancora la voglia e la passione di portare avanti tradizioni agricole e culinarie di nicchia, ma anche di trasmettere queste conoscenze al viaggiatore. Scegliere un tipo di viaggio rurale ed enogastronomico non significa semplicemente “fare una vacanza in campagna”, ma è una ricerca di autenticità, un’immersione nella cultura e nelle tradizioni di un luogo: partecipare ad un pascolo, ad una vendemmia, alla raccolta delle olive, preparare ricette tradizionali, entrare in contatto con chi sceglie una vita diversa.

Grazie alla Sigeric Summer School, chi si propone di lavorare in ambito turistico non solo avrà l’opportunità entrare in contatto con realtà virtuose, ma potrà apprendere **le tecniche economiche, relazionali e promozionali che sono alla base di un business responsabile**, che crede che la ricchezza di un paese non sia soltanto nell’industria “tradizionale” ma che possa essere ritrovata anche in contesti rurali.

## PROGRAMMA

### **GIORNO 1 - mercoledì 4 settembre**

Sede: Centro didattico "Pieve di Sorano", Filattiera

9.30 - 10.00: Registrazione dei partecipanti, Saluti e Introduzione

10:00 - 11:30: Inaugurazione del corso con ospiti speciali:

**Luca Natale** - Responsabile Comunicazione del Parco Nazionale delle Cinque Terre" intervista **Dario Vergassola**, comico e presentatore di programmi televisivi legati al tema del viaggio, come "Kilimangiaro" e "Sei in un Paese Meraviglioso".

#### **SEZIONE 1: NARRATIVA - COMUNICAZIONE**

12.00 - 13:00: Lo storytelling enogastronomico-rurale. Raccontare la propria storia per farsi conoscere. Lezione in aula per imparare le tecniche di comunicazione migliori per avviare/promuovere un business sostenibile.

Relatori: **Guido Bosticco** e **Andrea Bocconi**

13.00-13.30: Presentazione del laboratorio e divisione in gruppi di lavoro. Assegnazione dei diversi gruppi di lavoro ad aziende agrituristiche, agricole, di ristorazione, prodotti tipici del territorio della Lunigiana.

*Pranzo a base di prodotti del territorio.*

#### *Sessione Pomeridiana*

Laboratori di esercitazione - progettazione sul tema. La classe sarà divisa in tre gruppi di lavoro che si sposteranno in diverse aziende del territorio della Lunigiana per una visita e poi si ritroveranno per lavorare con i docenti.

14:30 - 16.30: Visita alle aziende aderenti.

Le aziende coinvolte sono l'Agriturismo "Montagna Verde", produttore di Farina di Castagna della Lunigiana DOP, la cooperativa "Il Pungiglione", produttrice di Miele della Lunigiana DOP, e l'Azienda Agricola "Il Posticcio" di Lusuolo, produttore di Olio Extra Vergine d'Oliva.

17.00 - 19.00: Rientro al Centro Didattico "Pieve di Sorano" per attività laboratoriali con i docenti e i professionisti di Sigeric e del Centro Studi.

### **GIORNO 2 - giovedì 5 settembre**

Sede: Agriturismo Montagna Verde

#### **SEZIONE 2 LEGISLAZIONE ED ECONOMIA**

9:00-11.00: Pianificazione economica e gestionale di un'azienda agrituristica rurale: il modello dell'Albergo Diffuso.

Relatrice: **Barbara Maffei**

11:30 - 13:00: Turismo rurale ed enogastronomico nell'economia italiana: occupazione, valore aggiunto, prospettive. Un approfondimento sul Business Plan come strumento operativo per immaginare un'impresa di turismo rurale

Relatore: **Marco Missaglia**

*Pranzo tipico*

15:00 - 19:00: Laboratorio di esercitazione - progettazione sul tema.

### **GIORNO 3 - venerdì 6 settembre**

Sede: Museo Archivio della Memoria di Bagnone

#### **SEZIONE 3 COMMERCIALE - MARKETING**

9.00 - 11.00 Raccolta, lettura e interpretazione dei dati e dei flussi turistici. Come interpretare e cogliere le opportunità del mercato turistico.

Relatore: **Sandro Billi** - CTS

Sigeric - Servizi per il turismo

Via Pietro Bologna 4, 54027 Pontremoli MS

+39 331 8866241 - [www.sigeric.it](http://www.sigeric.it)

11.30 - 13.00 L'uso dei social media e dei principali canali dell'informazione digitale per realizzare/migliorare e targhettizzare la comunicazione turistica.

Relatrice: **Roberta Milano**

*Pranzo a base di prodotti tipici*

15:00 - 19:00: Laboratorio di esercitazione - progettazione sul tema.

**GIORNO 4 - sabato 7 settembre**

Sede: Biblioteca Naturale "Albino Fontana" - Castello di Terrarossa (Licciana Nardi)

09:30-12:30 Lectio magistralis: **Silvio Barbero**, Vice presidente Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Fondatore Slow Food, a seguire Saluti istituzionali del Parco Nazionale dell' Appennino Tosco Emiliano.

Di fronte alle istituzioni e alle aziende del territorio, presentazione dei lavori svolti dai gruppi nel corso del laboratori.

Consegna degli attestati di partecipazione.

Con il patrocinio di

*Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano  
Riserva MAB Unesco - "Biosfera Appennino"  
Centro Studi e Ricerche - Fondazione Campus di Lucca  
Comune di Bagnone  
Parco Valle del Bagnone  
Comune di Filattiera  
Comune di Licciana Nardi  
Associazione "Farfalle in Cammino"  
Slow Food Italia  
Condotta Slow Food Lunigiana-Apuana  
Confcooperative Cultura Turismo Sport Toscana  
Coldiretti  
CIA - Confederazione Italiana Agricoltori  
Lyons Club Pontremoli - Lunigiana  
Rotary Club Lunigiana  
Associazione Operatori Turistici Lunigiana  
Associazione Italiana Turismo Responsabile  
Agriturismo "Montagna Verde"  
Cooperativa "Il Pungiglione"  
Azienda agricola "Il Posticcio"*