

PROBIODIV WP 3.2

Corso didattico – formativo

per operatori economici del Parco Nazionale Gran Paradiso




**Le Terre
dei Savoia**

IL CORSO DIDATTICO – FORMATIVO

Nel quadro delle azioni di Probiodiv (WP 3.2) sarà attivato un corso didattico – formativo per scambio di buone pratiche e incontri a favore degli operatori economici del territorio del Parco Nazionale Gran Paradiso.

Il corso si terrà presso realtà attive nel campo della produzione e trasformazione delle erbe officinali in Piemonte, in modo particolare nel territorio della Riserva della Biosfera transfrontaliera del Monviso (MAB Unesco) - www.parcomonviso.eu/ e segnatamente nell'area di Racconigi, Savigliano e nella Val Varaita.

L'obiettivo del corso è di stimolare le competenze e le conoscenze dei partecipanti, mettere in rete le aziende locali con quelle del territorio del Parco Nazionale Gran Paradiso, favorire la conoscenza di modelli aziendali di successo in modo da sviluppare la crescita economica.

PRIMO GIORNO 29 MARZO 2022

Punto di incontro Ivrea:

Parcheggio del Centro Commerciale Pavone, Via Circonvallazione, 95/35, 10018 Pavone Canavese TO

Punto di incontro Torino:

Hotel TO, Sesta Strada Interporto Sito Sud, 10040 Rivalta di Torino TO

Melle, Valle Varaita

www.visitmelle.it

- **Ore 10:00 Visita didattica cooperativa Valverbe (www.valverbe.it)**
Valverbe è un connubio tra l'antica tradizione erboristica e la ricerca avanzata di nuove tecnologie di produzione. Nasce nel 1985 a Bellino – 1500 m slm in alta Val Varaita – un luogo incontaminato, gioiello di architettura alpina, dove uomo e natura trovano il giusto equilibrio gli uni nel rispetto degli altri.
- **Ore 12:30 Pranzo presso il Birrificio Antagonisti (www.antagonistimelle.com)**
- **Ore 14:00 Presentazione Modello di Business a cura di Antagonisti**
Una BrewFirm nel paese di Melle, Antagonisti perché l'azienda sfida l'idea che fosse impossibile fare impresa in un piccolo paese della Valle Varaita.
- **Ore 17.00 sede del Parco del Monviso – Saluzzo**
Saluti del Presidente.
- **Sistemazione in hotel a Saluzzo**
- **Ore 20.00 – Cena**

SECONDO GIORNO 30 MARZO 2022

Savigliano

MÚSES Accademia Europea delle Essenze

www.musesaccademia.it

- **Ore 9.00 – Workshop Tecniche innovative per lo sviluppo della filiera transfrontaliera delle piante aromatiche** presso aula sensoriale del MÚSES.

Segue visita e dimostrazione pratica presso ESSICALAB.

www.letterredeisavoia.it/essica-laboratorio

Equipaggiato con macchinari all'avanguardia, il laboratorio ESSICA è un luogo di scambio e confronto, aperto alle aziende produttrici del territorio e dedicato alla sperimentazione di alto profilo nel campo delle erbe aromatiche in alcuni ambiti chiave.

Intervengono:

Elena Cerutti, Direttore Terre dei Savoia www.letterredeisavoia.it

Dott.ssa Lucia Zaquini, tecnico ESSICALAB www.letterredeisavoia.it/essica/

Prof. Giuseppe Zeppa, DISAFA UNITO www.disafa.unito.it/do/home.pl

Dott. Dario Vallauri, responsabile Polo Agrifood Regione Piemonte, vicedirettore MIAC

www.poloagrifood.it/site/homepage

- **Terre della Seta di Racconigi.** *Presentazione del progetto di filiera dell'azienda agricola Terre della Seta di Racconigi di Marco Allasia, che trasforma le more di gelso in confetture, composte e succhi. Nel 2019 ha ottenuto la Denominazione Comunale (De.Co) come uno dei tre prodotti agroalimentari della tradizione di Racconigi.*
- **Seguirà un coffee break con degustazione di prodotti a base di more di gelso offerto da Le Terre dei Savoia**

Al termine è prevista una visita del **MÚSES**.

Il MÚSES è un polo museale techno-sensoriale che parte dalla riscoperta della tradizione delle erbe aromatiche in Piemonte, per offrire un viaggio attraverso i saperi dell'arte profumiera, le essenze e i sapori dei territori.

Racconigi

Castello di Racconigi

- **Ore 12.30 – Visita didattica Azienda agricola Agriberroni (www.agriberroni.it)**
AGRIBERRONI è un progetto di recupero architettonico e agricolo degli edifici e dei terreni che compongono le pertinenze della Tenuta I Berroni. Come nel Settecento, a fianco ed a supporto della vita signorile nel palazzo, la produzione interna di prodotti di eccellenza è parte integrante della vita del piccolo borgo. Da non perdere i gelati a base di erbe aromatiche e prodotti tipici del territorio.
- **Ore 13.30 – Degustazione sensoriale di prodotti tipici**
- **Ore 15.00 – Visita didattica Aulina (www.aulina.it)** *A pochi passi dal Castello Reale di Racconigi, Aulina s.r.l. ha saputo valorizzare le tradizioni e i frutti del territorio con un'esclusiva linea di cosmesi naturale che usa preziosi prodotti come la Menta Piperita di Racconigi, la Canapa di Carmagnola, la Nocciola Tonda Gentile delle Langhe, il Miele, l'Uva Nebbiolo del Roero e le more di gelso.*
- **Ore 16:00 Rientro**