

PROPONENTE	Associazione CFP CNOS-FAP Manfredini
42.	Valorizzazione della cultura enogastronomica
ASSE DI AZIONE	Saperi e sapori
PRINCIPIO CETS DI RIFERIMENTO	7. Migliorare la conoscenza dell'area protetta e gli aspetti di sostenibilità tra tutti quelli legati al turismo
OBIETTIVO	Proponendo o garantendo programmi di formazione per gli operatori delle aree protette, di altre organizzazioni e delle imprese turistiche, sulla base di una valutazione delle esigenze formative
ALTRI PRINCIPI BERSAGLIO	1, 5, 6, 9
DESCRIZIONE	<p>Lo sviluppo del territorio dei Colli Euganei è da riferirsi tanto alle peculiarità ambientali e alla collocazione nel territorio regionale, quanto alle numerose attività che da sempre vi si svolgono: la dimensione enogastronomica ne è regina, anche grazie alle feste e alle sagre legate agli eventi locali e alle produzioni agricole caratteristiche.</p> <p>Dal rapporto con il territorio ed in particolare con l'Ente Parco, partner del progetto, emerge l'esigenza di interventi formativi di aggiornamento e perfezionamento tematico per operatori del territorio, per soddisfare la curiosità del turista che richiede di completare il quadro della propria visita con la valorizzazione della cultura enogastronomica.</p> <p>Obiettivo dell'azione proposta dal Centro di Formazione Professionale Manfredini è quella di riscoprire e divulgare le peculiarità e le specificità dei prodotti stagionali, dei piatti tipici locali e la loro storia. Verranno quindi attivati i seguenti corsi:</p> <p>A) "Trasformazione dei prodotti agroalimentari del territorio: ricette tradizionali dei Colli Euganei": corso di formazione rivolto a operatori di agriturismo del territorio per ripercorrere le storia, tradizione e la cultura dei piatti tipici, ripercorrendo e valorizzando ingredienti, tipicità e stagionalità. Realizzato in collaborazione con il Parco, l'Associazione Slow Food e la rivista "Sapori d'Italia".</p> <p>B) "Addetto ai servizi di ristorazione: cucina tradizionale dei Colli Euganei": progetto rivolto a disoccupati con l'obiettivo di creare aiuto-cuochi in grado di proporre piatti come trasformazione diretta di prodotti tipici locali legati alla stagionalità, alla cultura ed alla storia del territorio (vini tipici, appropriati abbinamenti tra vini e pietanze tipiche).</p> <p>C) "Corsi di cucina": brevi percorsi culinari teorico-pratici rivolti a utenti privati che desiderano imparare la cucina legata ai piatti tipici del territorio per far emergere maggior consapevolezza dell'identità e del legame dei loro prodotti con l'ambiente protetto del Parco.</p>
INDICATORI	Numero di utenti coinvolti nell'iniziativa maggiore o uguale al minimo indicato dalla Regione Veneto.
TEMPI	2012 - 2016
BUDGET	0 - Attività finanziate dalla Regione Veneto o dai privati cittadini
SCHEDA A CURA DI	Gianfranco Zotta