

## 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

Le attività si svolgeranno tra il **4 e il 7 settembre**, in diverse sedi nel territorio della Lunigiana e della Riserva MAB Unesco Appennino - con base Centro Didattico "Pieve di Sorano" di Filattiera. Alcuni incontri e workshop saranno tenuti direttamente in aziende agrituristiche. Alla Mattina si svolgeranno lezioni frontali inerenti le tre sezioni: Narrativa e Comunicazione, Legislazione ed Economia, Commerciale e Marketing, tutte declinate sul tema del Turismo Enogastronomico e Rurale. Al pomeriggio gli studenti, suddivisi in gruppi di lavoro, svilupperanno, seguiti dai docenti e dai tutor, un prodotto turistico sul tema del corso. Il progetto dovrà prevedere: una sezione narrativa, con scopo promozionale, caratterizzata da un apparato testuale ed iconografico; una sezione legislativo-economica, con lo scopo di reperire fondi per la promozione e la valorizzazione del prodotto; una sezione commerciale, che preveda la messa in vendita del prodotto turistico stesso. Verrà portato avanti per i tre pomeriggi di scuola e presentato nella mattina di sabato 7 settembre. I prodotti su cui i gruppi lavoreranno sono: Miele di Lunigiana DOP; Farina di Castagne di Lunigiana DOP; Olio Extra Vergine di Oliva.

### Partecipanti

Il corso è a numero chiuso, per un massimo di 25 studenti, in partenza al raggiungimento del numero minimo di 15 partecipanti. Per richiedere la partecipazione, è necessario compilare apposito modulo in allegato.

Sono ammessi:

- Guide turistiche e Guide ambientali ed escursionistiche abilitate.
- Studenti universitari o laureati triennali e magistrali (entro due anni dalla laurea).
- Diplomatici entro due anni.
- Operatori del Settore turistico, agrituristico e ristorativo.

La selezione avverrà sulla base del Curriculum Vitae, del percorso di studio, delle valutazioni scolastiche e accademiche accompagnato da una lettera motivazionale che spieghi le ragioni che spingono il candidato a voler partecipare ai corsi.

Alla fine del corso, sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

Il modulo di candidatura compilato e il CV dovranno essere inviati via mail all'indirizzo [segreteria@sigeric.it](mailto:segreteria@sigeric.it) entro il **15 luglio 2019**. Tra gli ammessi alla scuola saranno selezionate le 8 Borse di Studio in base ai criteri indicati al paragrafo dedicato.

La graduatoria dei candidati ammessi sarà comunicata via mail entro il 25 luglio 2019. Gli ammessi dovranno dare riscontro entro 5 giorni lavorativi dalla data di avvenuta comunicazione della graduatoria e non oltre il 31 luglio.

### Partners

L'organizzazione è a cura di **Sigeric Servizi per il Turismo**, in collaborazione con **Associazione Farfalle in Cammino, Parco Nazionale Appennino Tosco Emiliano, Riserva MaB Unesco Biosfera Appennino, Comuni di Pontremoli, Filattiera, Bagnone e Licciana Nardi**.

La Direzione scientifica è del **Centro Studi e Ricerche della Fondazione Campus di Lucca**.

Collaborano alla realizzazione del programma **Slow Food Italia e Condotta Slow Food Lunigiana-Apuana, Centro Studi Turistici, Agriturismo Montagna Verde**.

Sostengono il programma **Confcooperative Cultura Turismo Sport Toscana, Coldiretti, CIA - Confederazione Italiana Agricoltori, Lions Pontremoli - Lunigiana, Rotary Lunigiana, Associazione Operatori Turistici Lunigiana, Associazione Italiana Turismo Responsabile**.

### Borse di studio

Saranno messe a bando borse di studio a totale copertura delle spese del corso finanziate da Associazioni, Università, Enti e istituzioni, sulla base del Curriculum Studiorum e delle Lettere motivazionali.

- **Fondazione Campus di Lucca riserva 2 borse di studio** agli studenti del Campus.
- **Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano riserva 2 borse di studio** ai neodiplomati (entro 2 anni dal diploma) residenti nei Comuni aderenti alla Riserva MAB Unesco Appennino.

- **Lyons Club e Rotary Club riservano 1 borsa di studio ciascuno** a studenti universitari o laureati triennali e magistrali (entro due anni dalla laurea).
- **L'Associazione "Farfalle in Cammino" riserva 1 borsa di studio** ad operatori turistici, ristoratori, titolari di aziende agricole.
- **Confcoop Toscana riserva 1 borsa di studio** a favore di una Guida Turistica o Ambientale.

Le 8 borse di studio saranno assegnate da una commissione composta dai soci della cooperativa Sigeric e dal Centro Studi e Ricerche della Fondazione Campus di Lucca.

### *Prezzo*

270 euro da versare attraverso Bonifico Bancario entro il 31.07.2019. In caso di impossibilità di partecipazione la quota sarà parzialmente rimborsata (50 %) o, in caso di sostituzione con altro candidato, totalmente rimborsata.

Nei costi sono inclusi:

- Tutte le lezioni
- Tutte le attività fuori sede
- I pranzi dal mercoledì al venerdì

Non sono inclusi:

- Alloggio (possibilità di soggiornare presso l'Ostello La Stele di Treschietto a prezzo convenzionato, rivolgersi alla segreteria per tutti i dettagli)
- Viaggio a/r per le sedi del corso e per raggiungere le aziende che saranno visitate
- Tutti i pasti non indicati

### *Alloggio convenzionato*

Sarà possibile alloggiare al costo convenzionato presso l'Ostello La Stele di Treschietto, in camere singole, multiple o matrimoniali assegnate in ordine di prenotazione.

## 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". (confermati)

#### 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.

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.

Relatore: 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: Centro Didattico "Pieve di Sorano" - Filattiera

#### 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

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

Relatore: **Roberta Milano**

*Pranzo a base di prodotti tipici*

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

**GIORNO 4 - sabato 7 settembre**

Sede: Teatro Quartieri di Bagnone

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 Appennino Tosco Emiliano. Di fronte alle istituzioni e alle aziende del territorio, presentazione dei lavori svolti dai gruppi nel corso del laboratorio.

Consegna degli attestati di partecipazione.