



**PRESENTAZIONE
PROGETTO
“PARCHI DA GUSTARE”**

Febbraio 2019

“PARCHI DA GUSTARE” 2019

Cosa è “Parchi da gustare”

È un progetto promosso dalla Regione Piemonte e avviato nel 2015 con un censimento dei prodotti tipici dei parchi piemontesi (raccolti nel numero speciale di Piemonte Parchi "Parchi da gustare - I prodotti" insieme a una breve descrizione dei produttori) e proseguito con una raccolta di ricette 'tipiche' pubblicate nel numero speciale successivo "Parchi da gustare - Le Ricette", una preziosa guida che documenta in modo suggestivo e puntuale il lavoro dei parchi nel salvaguardare una ricchezza di saperi e sapori.

Dal 2015 è stato organizzato, ogni anno, 'Il Menu del Parco', un appuntamento fisso in tutti i parchi del Piemonte, che si inaugura ogni anno in corrispondenza della Giornata europea dei parchi il 24 maggio nel quale tutti i ristoratori aderenti possono offrire piatti cucinati con i prodotti del territorio e in particolare con le specialità dei produttori aderenti al progetto.

Quali sono gli obiettivi di “Parchi da Gustare”

1. Favorire la fruibilità dei Parchi attraverso la creazione di una rete tra i diversi soggetti che sono presenti sul proprio territorio
2. Valorizzare i rapporti tra gli attori economici che hanno relazione con i Parchi
3. Promuovere la Biodiversità attraverso un linguaggio semplice e immediato

Perché aderire al progetto

1. Per rendere più visibile la propria azienda sfruttando un progetto regionale che valorizza il territorio attraverso i suoi sapori e profumi
2. Per inserire i propri prodotti e i propri servizi in una comunicazione legata alla biodiversità e alla valorizzazione delle tradizioni del territorio
3. Per sfruttare al meglio gli eventi o le attività organizzati dal Parco

Chi può aderire?

Il progetto è costruito per rendere più efficace ed efficiente la collaborazione tra Ente Parco, Ristoratori e Produttori, proprio per questo tutti i ristoratori e produttori che rispettino i principi del protocollo potranno aderire.

Come si aderisce

Firmando il protocollo e iniziando a partecipare alla comunità di “Parchi da Gustare”.

Cosa è il protocollo di “Parchi da Gustare”

E' un percorso in cui i partecipanti possono ritrovarsi per sviluppare la propria attività in linea con le proprie capacità e volontà di crescita all'interno di una comunità legata al Parco e alla valorizzazione della sua biodiversità.

E' un "decalogo" di buone prassi a cui aderire, nel quale si evidenziano gli obiettivi di sviluppo, ma anche alcune procedure richieste ai partecipanti al fine di rendere "Parchi da Gustare" un progetto che possa portare realmente un vantaggio in chiave di visibilità e riconoscibilità.

È lo strumento principale per partecipare attivamente al progetto "Parchi da Gustare".

Quali sono gli ambiti a cui si riferisce il protocollo

Chi aderisce si impegna a partecipare al progetto "Parchi da Gustare" rispetto ad alcuni ambiti specifici per la valorizzazione della propria attività e nella promozione dell'ambiente e del territorio in cui si trovano.

Per aderire bisogna rispettare i seguenti principi:

1. Principio di Relazione con il Parco
2. Principio di Condivisione di prodotti e servizi tra ristoratori e produttori
3. Principio di Partecipazione al progetto
4. Principio di Sostenibilità
5. Principio di Valorizzazione del territorio e del Parco

Principio di relazione con il parco

1. Per aderire al progetto "Parchi da Gustare" i ristoratori e i produttori devono avere o sviluppare una relazione con i Parchi e con le aree ad essi collegati.
2. Possono essere all'interno del Parco, nelle vicinanze, nei comuni dove sono presenti le aree del Parco o in aree che abbiano una rilevanza per sviluppare una relazione con il Parco
3. Possono partecipare anche ristoratori e produttori che abbiano particolari relazioni con i Parchi come proposte dedicate collegate ad eventi o attività organizzate dai Parchi, utilizzo dei prodotti dei Parchi, volontà di valorizzare i «prodotti bandiera» in relazione allo sviluppo del territorio e delle sue specificità

Principio di Condivisione di prodotti e servizi tra ristoratori e produttori

1. Al fine di valorizzare il «condividere» i propri prodotti per la crescita del territorio i Ristoratori e i Produttori si impegnano vicendevolmente ad utilizzare e promuovere alcuni prodotti provenienti dagli aderenti al protocollo.
2. I Ristoratori si impegnano a individuare nel proprio Menu quei piatti che utilizzano i prodotti provenienti dai Produttori aderenti a "Parchi da Gustare" definendo così un ideale "Menu del parco" da promuovere durante il periodo del progetto.
3. I Produttori si impegnano a vendere alcuni dei loro prodotti ai Ristoratori aderenti al progetto divenendo così "Produttori del Parco".
4. I Ristoratori e Produttori si impegnano ad avere un rapporto reciproco di promozione, comunicazione e utilizzo dei prodotti e dei servizi di ristorazione al fine di valorizzare le

loro attività e sfruttare la partecipazione al progetto per incrementare la propria visibilità.

Principio di partecipazione

1. Per rendere il progetto realmente fattivo e utile a tutti gli aderenti si richiede di partecipare a un piano di comunicazione comune e all'utilizzo di alcuni strumenti di comunicazione come base per far aumentare la visibilità del progetto e quindi delle attività di ogni singolo partecipante.
2. Rispettare le norme del vademecum per la promozione del progetto che sarà fornito
3. Utilizzare il materiale cartaceo che sarà fornito dalla Regione.

Principio di sostenibilità

1. Chi partecipa al progetto "Parchi da Gustare" si impegna a perseguire una politica di attenzione in merito alla valorizzazione della Biodiversità e alla salvaguardia del patrimonio ambientale.
2. Promuove attività virtuose per la gestione dei rifiuti, oltre che nei rispetti della normativa vigente, al fine di migliorare la divisione dei rifiuti e il loro reale recupero o riciclo.
3. Si impegna a ridurre gli sprechi alimentari sia nella produzione sia promuovendo attività specifiche con i propri clienti.
4. Si impegna a preferire, nell'approvvigionamento delle materie prime, la filiera corta, dove questa possa essere rispettata e sempre nel quadro di una scelta di ogni singola attività rispetto alla propria proposta alimentare.
5. Si impegna a preferire materie prime e alimenti prodotti nel rispetto dell'ambiente circostante e che limitino l'utilizzo di particolari prodotti chimici e sintetici anche oltre i limiti previsti dalle normative vigenti.
6. Promuove un'attenzione al consumo delle risorse (acqua, elettricità, gas) cercando di utilizzare procedure e strumenti che ne possano razionalizzare l'utilizzo.

Principio di Valorizzazione del territorio e del Parco

1. Chi partecipa al progetto promuove esempi di eccellenza del territorio e quindi diviene attore della sua valorizzazione.
2. Promuove e condivide le proprie buone prassi in merito al rapporto con il territorio del Parco e con le sue attività
3. Partecipa a iniziative di valorizzazione del territorio inerenti la promozione della biodiversità, sostenibilità, promozione della cultura locale
4. Sviluppa una relazione con il Parco in merito a particolari iniziative soprattutto usufruendo dei rapporti che gli Enti Parco hanno con il mondo della Scuola e della formazione.

Alcune precisazioni sui termini utilizzati nel protocollo

“Menu del Parco”: è un modo per i Ristoratori per promuovere i piatti preparati con almeno un prodotto dei Produttori del Parco. Non è un menu specifico ma un modo per valorizzare una parte della propria offerta culinaria. Si realizza indicando nel proprio menu, nel periodo del progetto (maggio-settembre 2019), i piatti che rispettino il principio sopra esposto.

“Produttori del Parco”: sono tutti i produttori che aderiscono al progetto e quindi partecipanti alla comunità di “Parchi da Gustare”.

“Prodotto Bandiera”: Ogni Parco ha definito un prodotto che possa contraddistinguere la propria storia e tradizione. È uno strumento per raccontare più facilmente storie del territorio e della propria biodiversità, per parlare di altri prodotti tipici e di come questi possano essere trasformati e cucinati.

Tempi del Progetto

Il progetto partirà il 24 maggio (Giornata Europea dei Parchi) e si concluderà il 29 settembre ma il piano di comunicazione previsto avrà una durata annuale permettendo a tutti i soggetti di valorizzare al meglio la propria stagionalità e migliorarne la visibilità.

Cosa riceverà chi partecipa

Entro l’avvio del progetto ogni aderente riceverà il vademecum per la promozione del progetto, il materiale di comunicazione (storie e contenuti da utilizzare per la comunicazione web o cartacea), il materiale cartaceo previsto e alcuni layout per la stampa di ulteriore materiale da utilizzare in base alle scelte di comunicazione della propria azienda o agli eventi eventualmente organizzati.

Ente: Ente di gestione aree protette Alpi Cozie
Parco: Parco naturale del Gran Bosco di Salbertrand
Referente: Simona Molino
Tel. 0122854720
E-mail: molino@alpicozie.eu