



**Interreg**  
**ALCOTRA**

Fonds européen de développement régional  
Fondo europeo di sviluppo regionale



## I PRODOTTI TIPICI DI MONTAGNA

**AL VIA IL PROGETTO “TURISMO DEL GUSTO” TRA ITALIA E FRANCIA PER LA VALORIZZAZIONE E  
PROMOZIONE DEL PATRIMONIO CULINARIO E DELLA GASTRONOMIA TRADIZIONALE DELLE  
RISPETTIVE VALLI ALPINE**

Si è svolta oggi, martedì 17 aprile a Pinerolo, la presentazione del progetto **TDG TOURISME DU GOÛT/TURISMO DEL GUSTO** finanziato dall'Unione europea - Programma Alcotra-Interreg V-A Francia-Italia 2014-2020, sull'Asse 3: Attrattività del territorio - Obiettivo specifico 3.1: Patrimonio naturale e culturale, incrementare il turismo sostenibile sul territorio ALCOTRA – che coinvolge le valli alpine della provincia di Torino (Val Pellice, Val Chisone, Val Germanasca, Val di Susa, Valli di Lanzo, valli Orco e Soana, Valchiusella) la Savoia e l'Alta Savoia.

Il "*Prodotto tipico, patrimonio gastronomico e turismo*", "*Il digitale nel ricettivo e nella ristorazione*" "*Slow Food e l'esperienza di Slow Food Travel*", la case history "*Come essere un ecoristorante in montagna*" e come coinvolgere le strutture ricettive e i ristoranti per vendere i loro prodotti in piattaforme locali sono le tematiche presentate e che hanno introdotto il progetto, partito il 15 gennaio 2018 e che si svolgerà nel corso dei prossimi 3 anni.

Molteplici gli obiettivi: rafforzare l'attrattività e l'identità del territorio transfrontaliero attraverso la valorizzazione dei prodotti agricoli locali e la formazione dei ristoratori sul corretto utilizzo in termini di trasformazione per permettere ai visitatori di assaporare una cucina di territorio di qualità; apportare innovazione in campo tecnologico per una corretta messa in rete dell'offerta gastronomica; creare prodotti turistici per la promozione dei rispettivi territori ed eccellenze gastronomiche. I turisti sono infatti sempre più interessati a conoscere le particolarità e le unicità della cucina locale e di conseguenza assaporare piatti tipici nel rispetto della tradizione e della genuinità. A tal fine lo scambio di conoscenze tra i territori limitrofi è prezioso per conoscerne il patrimonio che da secoli unisce l'Italia e la Francia.

Come sottolinea **Jean Pierre Jorcin** - Capofila del progetto e Presidente della Chambre Syndicale de l'Industrie Hôtelière de Savoie (FAGIHT 73) – "*Turismo del Gusto è un progetto di valorizzazione, innovazione e di tutela del patrimonio gastronomico del territorio. Il progetto è basato sulla valorizzazione dei prodotti agricoli locali e sulla formazione dei ristoratori nella lavorazione dei prodotti, in un'ottica di sviluppo sostenibile. Obiettivi del progetto sono la crescita professionale di tutti gli attori della filiera, l'innalzamento della qualità dell'accoglienza e della ristorazione negli hotel e nei ristoranti e la creazione di una rete di cooperazione transfrontaliera Francia-Italia per uno sviluppo turistico sostenibile dei territori di montagna. Le azioni di sensibilizzazione e di formazione previste dal progetto sono finalizzate allo sviluppo delle competenze degli albergatori, dei ristoratori*

*e degli operatori turistici e alla realizzazione di prodotti turistici gastronomici supportati da un piano di promozione e comunicazione rivolto ai media e al pubblico.*

*L'approccio transfrontaliero è fondamentale in quanto esiste una cultura condivisa tra la Savoia, l'Alta Savoia e questa parte di Piemonte, dovuta alla storia comune dello Stato di Savoia e alla forte connotazione storica, geografica e sociale di questo territorio delle Alpi del Nord".*

Il **progetto si avvale di 8 partner**, di cui 3 in Francia: il capofila del progetto, la Chambre Syndicale de l'Industrie Hôtelière de Savoie (FAGIHT 73), il FAGIHT Formation, Réservation en Direct (RED) e 5 in Italia: l'ATL Turismo Torino e Provincia, il Consorzio per la Formazione, l'Innovazione e la Qualità (CFIQ) di Pinerolo, Turismo Alpméd, ASCOM Confcommercio Torino e Provincia, il Gruppo di Azione Locale Escartons e Valli Valdesi (GAL EVV).

Nei prossimi mesi sono previste **attività di formazione** destinate ai professionisti della ristorazione (sia in cucina che in sala) e dell'accoglienza alberghiera, con il supporto delle competenze degli chef dei due versanti delle Alpi. Sarà inoltre realizzata in Francia una **scuola di cucina** per i professionisti della ristorazione e dell'accoglienza, una **piattaforma di prenotazione** on line dei servizi turistici della zona transfrontaliera, un **portale informativo** per i ristoratori destinato al grande pubblico e una **piattaforma** che mette in rete i produttori e i ristoranti per un reciproco scambio e conoscenza.

Toccherà infine all'ATL Turismo Torino e Provincia - con il supporto di Savoie Mont Blanc Tourisme - creare una **serie di appuntamenti** per valorizzare l'offerta ristorativa montana e portarla a conoscenza dei cittadini e dei turisti nei rispettivi territori. Una delle prime azioni vede l'organizzazione di **appuntamenti gastronomici nei rifugi, di pranzi o cene in movimento sui battelli del Lago di Bourget in Savoia** e sui **tram storici a Torino**, utilizzando la città come "vetrina" della cucina e dei prodotti tipici.

Per seguire il progetto:

<https://www.facebook.com/Tourismedugout/about/>

Turismo Torino e Provincia, Ufficio Stampa

Silvia Lanza, 3498504589, [s.lanza@turismotorino.org](mailto:s.lanza@turismotorino.org)

