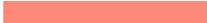




PROGETTO KEYQ+

**CULTURE AND TOURISM AS KEYS FOR
QUALITY CROSS-BORDER DEVELOPMENT
OF ITALY AND CROATIA**




FINANZIATO CON IL CONTRIBUTO DEL
FONDO EUROPEO DI SVILUPPO REGIONALE



DICHIARAZIONE DI LIMITAZIONE DI
RESPONSABILITÀ

QUESTA PUBBLICAZIONE È STATA PRODOTTA
CON IL SUPPORTO FINANZIARIO DEL
PROGRAMMA INTERREG V A ITALIA-CROAZIA
DELLA COMMISSIONE EUROPEA. I CONTENUTI
DI QUESTA PUBBLICAZIONE SONO ESCLUSIVA
RESPONSABILITÀ DELL'AUTORE E NON
POSSONO ESSERE IN NESSUN MODO RITENUTI
RIFLETTERE IL PUNTO DI VISTA DELLA
COMMISSIONE EUROPEA.



QUESTO MATERIALE È DISTRIBUITO CON
LICENZA CREATIVE COMMONS ATTRIBUZIONE -
NON COMMERCIALE - CONDIVIDI ALLO STESSO
MODO 4.0 INTERNAZIONALE.

KeyQ+



UN PROGETTO DI CAPITALIZZAZIONE



Il progetto "KEYQ+: Culture and Tourism as keys for quality cross-border development of Italy and Croatia" (Cultura e Turismo come chiavi per lo sviluppo transfrontaliero di qualità di Italia e Croazia), finanziato dal programma INTERREG V A ITALIA CROAZIA, è un progetto di capitalizzazione del precedente progetto KEYQ, svoltosi tra il 2011 e il 2013 con il contributo del Fondo Europeo di Sviluppo Regionale attraverso il programma di cooperazione transfrontaliera IPA Adriatico.

KeyQ+: la chiave del progetto

KEY: CHIAVE per (ri)scoprire il cibo locale, tipico, autentico

KEY: CHIAVE per il turismo esperienziale basato sulla storia e la cultura

KEY: CHIAVE per lo sviluppo e la crescita attraverso il turismo sostenibile



FINALITÀ

Il progetto è volto a conservare la tradizione gastronomica radicata nella storia e a valorizzare siti di patrimonio culturale meno conosciuti.

Il progetto mira a promuovere lo sviluppo economico transfrontaliero grazie a pacchetti di turismo esperienziale KeyQ+. Sarà inoltre sviluppata un'offerta formativa su misura per i professionisti, i turisti e i cittadini.





LA NOSTRA SFIDA

PRESERVARE E VALORIZZARE L'IDENTITÀ E IL PATRIMONIO CULTURALE DELL'AREA DI INTERESSE DEL PROGETTO CON UNA OFFERTA TURISTICA BASATA SULLA RICCHEZZA DEI BENI CULTURALI E DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA, ABBINANDO E RAFFORZANDO RECIPROCAMENTE L'ATTRATTIVA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI LOCALI, LA CUCINA, I BENI CULTURALI E I LUOGHI EMBLEMATICI CHE RACCONTANO LA STORIA DEL TERRITORIO

L'obiettivo generale del progetto è la differenziazione dell'offerta turistica lungo diversi segmenti di un itinerario che si snoda da **Forlimpopoli (FC)** a **Lussino (Croazia)**, passando per **Pramaggiore (VE)**, **Cividale del Friuli (UD)**, **Opicina (TS)**, **Pisino (Croazia)** e **Pola (Croazia)**. In particolare, saranno sviluppate proposte per ciascuna stagione, centrate sulla valorizzazione del patrimonio tangibile ed intangibile. La nuova offerta turistica sarà articolata attorno a luoghi emblematici

Tali luoghi emblematici, definiti "**KeyQ+ Points**" rappresentano un punto di incontro ideale tra storia, cibo locale e architettura di diversi periodi, ove i turisti potranno ricevere informazioni e iniziare il loro percorso esperienziale di viaggio e scoperta attorno a: **CIBO** - locale e stagionale **TRADIZIONE** - ricette dalle culture di differenti periodi storici **CULTURA** - beni culturali che rappresentano la storia del territorio.

I PRODOTTI DI PROGETTO

I PARTNER COLLABORERANNO IN GRUPPI DI LAVORO TRANSFRONTALIERI PER LA REALIZZAZIONE DI DIVERSI PRODOTTI



- **Guida gastronomica** di ricette tipiche e storiche
- **Mappa** on line di punti di interesse
- **Itinerari turistici** e proposte di **attività esperienziali** KeyQ+ articolata attorno a **7 destinazioni da scoprire e valorizzare**
- **Network di cucine didattiche**
- **Video tutorial e formazione** per cuochi e personale di sala
- **7 Festival culturali-gastronomici** di due giorni in bassa stagione
- **Restyling e qualificazione di beni culturali meno conosciuti** in 7 KeyQ+ Points

PRODOTTI, RICETTE,
CULTURA, ARCHITETTURA
E TRADIZIONI DI DIVERSI
PERIODI STORICI, ANIMATI
DA PUNTI INFORMATIVI,
FESTIVAL, EVENTI,
ATTIVITÀ DI
INTRATTENIMENTO
EDUCATIVO ATTORNO A 7
DESTINAZIONI DA
CONOSCERE MEGLIO E
VISITARE IN OGNI
STAGIONE

I LUOGHI EMBLEMATICI KEYQ+



**CENTRO DI CULTURA
GASTRONOMICA ISTRIANA**
PISINO (CROAZIA)



**NAVE DELLA LIBERTÀ CHE
SVOLSE VERSO EST**
OPICINA (TS) - ITALIA



**MERCATO
AUSTROUNGARICO**
POLA (CROAZIA)



CASSETTA MEDIOEVALE
CIVIDALE DEL FRIULI (UD) -
ITALIA



MOSTRA NAZIONALE VINI
PRAMAGGIORE (VE) - ITALIA



CASA ARTUSI
FORLIMPOPOLI (FC) - ITALIA



MUSEO APOXYOMENOS
LUSSINPICCOLO (CROAZIA)

DOVE SIAMO



VALORE DEL PROGETTO

TOTALE	DI CUI CONTRIBUTO FESR
871.925 €	741.136,25 €

LE RADICI DEL PROGETTO

IL PROGETTO NASCE DA UNA LUNGA STORIA DI COLLABORAZIONI E RELAZIONI ASSOCIATIVE



Il progetto di capitalizzazione KeyQ+ nasce da una lunga storia di collaborazione tra Scuola Centrale Formazione e l'Istria Croata, che ha visto susseguirsi in continuità dal 2009 diversi progetti con partner croati: Regione Istria, AZRRI (Agenzia di Sviluppo Rurale della Regione Istria), Università di Pola, Scuole di Turismo e Ristorazione di Pola, Parenzo e Rovigno, Città di Pola, Ospedale Generale di Pola, Casa della Salute della regione Istriana...

Tra questi progetti, citiamo:

- TEMPUS IV "TRE: The Road to Europe"
- IPA Adriatic CBC "Key Q"
- IPA Adriatic CBC "LOVE YOUR HEART"
- Erasmus+ KA2 "CAVA: Competenze per micro-produzioni Agroalimentari a Valore Aggiunto: sviluppo imprenditoriale nelle aree rurali"
- Erasmus+ Partnership collaborative nel settore Sport "3SP: Special Sports for Special People"
- PARADISO: Pane, Racconti, Dialogo e Solidarietà - finanziato dal Dipartimento per le Politiche Giovanili
- Erasmus+ KA2 "DROP APP"

PARTNER

IL PROGETTO È REALIZZATO DA UN PARTENARIATO
TRANSFRONTALIERO PUBBLICO-PRIVATO DA ITALIA E CROAZIA

ORGANIZZAZIONE	CITTÀ	PAESE
CAPOFILA AZRRI: AGENZIA DI SVILUPPO RURALE DELLA REGIONE ISTRIA	PISINO	CROAZIA
CIVIFORM COOPERATIVA SOCIALE	CIVIDALE DEL FRIULI (UD) OPICINA (TS)	ITALIA
CITTÀ DI POLA	POLA	CROAZIA
COMUNE DI CIVIDALE DEL FRIULI	CIVIDALE DEL FRIULI (UD)	ITALIA
MERCATO DI POLA	POLA	CROAZIA
SCUOLA CENTRALE FORMAZIONE e il suo ente associato LEPIDO ROCCO	MESTRE (VE) PRAMAGGIORE (VE)	ITALIA
ENTE DEL TURISMO DI LUSSINPICCOLO	LUSSINPICCOLO	CROAZIA
CASA ARTUSI	FORLIMPOPOLI (FC)	ITALIA
SLOW FOOD FRIULI VENEZIA GIULIA	UDINE	ITALIA

AZRRI

www.azrri.hr



AZRRI (AGENCIJA ZA RURALNI RAZVOJ ISTRE D.O.O. PAZIN) è una agenzia regionale di sviluppo rurale istituita con lo specifico scopo di connettere i settori pubblico e privato, implementare progetti e coordinare la produzione nelle aree rurali della Contea Istriana.

AZRRI supporta e coordina programmi di sviluppo fondamentali per mantenere vitali le aree rurali e migliora la qualità di vita della popolazione rurale attraverso l'unione dei settori della produzione primaria agricola, della trasformazione agroalimentare locale e dei servizi in un cluster economico, in particolare nel campo della promozione, protezione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari regionali, tipici, autoctoni e a valore aggiunto.

AZRRI è stata istituita nel 2003 dalla Regione Istriana (Croazia) che ne detiene il 100% delle quote societarie.

L'Agenzia ha maturato un'esperienza decennale nella gestione di progetti europei, attraverso diversi programmi comunitari, soprattutto di cooperazione territoriale (tra cui SEE-Transnational Cooperation Programme, IPA Adriatic CBC Programme 2007-2013, IPA Slovenia- Croatia 2007-2013; MED Programme 2007-2013; MED Programme 2014-2020) ma anche nel settore dell'Istruzione e Formazione (Comenius Regio partnership, Erasmus + KA2 2014-2017), sia come Capofila sia come Partner di progetto.

Il Centro di Educazione Gastronomica sito a Gortanov Brijeg, nei pressi di Pisino, finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del progetto KEY Q, è stato fondato come parte di AZRRI ed è divenuto, dal 2013 ad oggi, un centro di eccellenza volto alla salvaguardia e allo sviluppo di prodotti agroalimentari di alta qualità attraverso il rafforzamento delle sinergie tra agricoltura, gastronomia e turismo.

Nel progetto KEYQ+ sarà responsabile del KeyQ+ Point di Pisino (HR).



CIVIFORM

www.civiform.it



CIVIFORM è un Centro di Formazione professionale accreditato dalla Regione Friuli Venezia Giulia a gestire attività di formazione finanziate dai Fondi Regionali (L.R. 76/1982) e dal FSE. La sua mission è la formazione di giovani e adulti per l'acquisizione delle competenze necessarie per entrare /rientrare nel mercato del lavoro o, nel caso di occupati, per aggiornare e mantenere le proprie competenze. CIVIFORM è stato fondato nel 1955 da EFA e ha due sedi: Cividale del Friuli (UD) e Trieste, che erogano formazione in diversi settori professionali, tra cui quello della ristorazione, in cui CIVIFORM è attivo da oltre 20 anni, offrendo corsi per diventare cuochi, camerieri o pasticceri. Il target prevalente sono i giovani tra 14 e 17 anni, ma anche adulti (occupati o disoccupati).

CIVIFORM ha un organico di 180 dipendenti ed eroga 60.000 ore di formazione all'anno. Relativamente al settore ristorativo, le due sedi di CIVIFORM sono dotate di cucine e ristoranti didattici, pizzeria, pasticceria, forno e laboratorio per la produzione di gelato.

CIVIFORM ha una consolidata esperienza nei progetti europei, essendo stato coinvolto nella progettazione, coordinamento e implementazione di circa 40 progetti negli ultimi 5 anni. I principali progetti Europei nel settore della ristorazione includono: Key Q - A Key for the Quality in the development and responsible value build up of agro-food resources from both Adriatic coasts" (cod. 1° ord/137) - finanziato dal primo bando per progetti standard IPA Adriatic CBC (avendo CIVIFORM legalmente acquisito il Villaggio del Fanciullo, la sua sede, il suo personale e le sue conoscenze, competenze, esperienze), "CHEF" finanziato dal programma LLP Comenius, "I sapori della tradizione, i saperi della formazione", finanziato nell'ambito del programma Interreg IV Italia-Austria per Small Projects 2010, "F2F From Farm to Fork" finanziato dal programma LLP Grundtvig.

Nel progetto KEYQ+ sarà responsabile del KeyQ+ Point di Opicina (TS).



COMUNE DI CIVIDALE DEL FRIULI

www.cividale.net



Il Comune di Cividale del Friuli, con i suoi circa 12.000 abitanti, si adagia nella Valle del fiume Natisone, immersa nell'armonioso paesaggio circostante in cui i vigneti si alternano a boschi e prati, lungo i pendii delle colline che conducono verso i monti delle Prealpi Giulie. Il suo accogliente centro storico, elegante e suggestivo, mostra il fascino senza tempo della Cividale Longobarda, patrimonio UNESCO dell'Umanità con il suo celebre Tempietto Longobardo, il Monastero, il museo cristiano e quello archeologico, l'Ipogeo Celtico, il Ponte del Diavolo, il Duomo, le chiese e i raffinati palazzi.

Sebbene l'amministrazione comunale di Cividale del Friuli ricordi con orgoglio la propria storia, essa guarda al futuro come una città moderna.

L'Amministrazione comunale ha promosso come Capofila una iniziativa culturale intitolata "Longobardi in Italia. I luoghi del potere 568-774 D.C.", coinvolgendo i sette più importanti monumenti Longobardi dell'intero Paese.

I suoi tesori Longobardi sono stati dichiarati siti di Patrimonio Mondiale UNESCO nel 2011.

L'Amministrazione Comunale attribuisce grande importanza alla cultura: gestisce direttamente il Monastero di Santa Maria in Valle e l'annesso Tempietto Longobardo, visitato da oltre 40.000 visitatori paganti ogni anno. Inoltre, da diversi anni l'Amministrazione Comunale organizza direttamente mostre d'arte di successo per tutto l'anno, ospitate in diverse strutture.

Il Comune di Cividale del Friuli ha una buona esperienza di progetti europei, e ha acquisito in particolare competenze nei progetti transfrontalieri Italia-Slovenia 2007-2013.

Nel progetto KEYQ+ sarà responsabile del KeyQ+ Point di Cividale del Friuli (UD).



MERCATO DI POLA

www.trznica-pula.hr



Il Mercato di Pola è una società posseduta al 100% dalla Città di Pola. L'edificio del Mercato di Pola si trova nel centro della città vecchia ed è collocato in una zona inserita nell'area del centro storico culturale di Pola, ai sensi della legge nazionale sulla tutela e conservazione del Patrimonio Culturale. La superficie totale del Mercato è 8.682 m², dei quali 6.708 m² all'aperto e 1.973 m² al coperto.

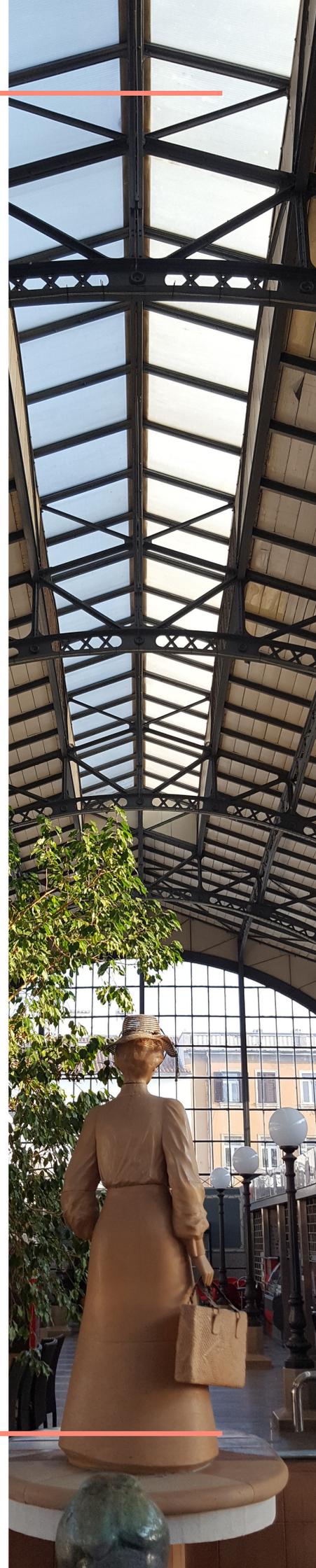
Ogni anno, il Mercato di Pola, con l'Associazione Nazionale dei Mercati, organizza la Certificazione dei Produttori Locali, sulla base della congruità con determinati requisiti.

Il Mercato di Pola è stato spesso un luogo di promozione di progetti Europei, quali WellFood e altri progetti simili: EDIC, Giornate Europee, Giornate della Mobilità, ecc.

Molti media seguono le attività del Mercato e le disseminano al grande pubblico.

L'obiettivo della partecipazione del Mercato di Pola al progetto KeyQ+ è accrescere le attività del mercato pubblico connesse al patrimonio culturale dell'area tutelata in cui si colloca il mercato e che rappresenta un enorme potenziale per una nuova offerta turistica. Sono previsti investimenti di piccola scala e in particolare l'allestimento di un Info Point Kitchen Box - cucina didattica che sarà utilizzata per l'attività educative rivolte ai turisti, visitatori e cittadini, utilizzando i prodotti locali per realizzare ottime ricette mettendo in contatto il consumatore/turista con il produttore, la storia locale, il patrimonio culturale-storico e creando in questo modo un servizio turistico veramente nuovo, apprendendo gli usi locali, coinvolgendo produttori e differenziando l'offerta di servizi e prodotti turistici.

Nel progetto KEYQ+ sarà responsabile del KeyQ+ Point di Pola (HR).



SCUOLA CENTRALE FORMAZIONE

www.scformazione.org



Scuola Centrale Formazione (SCF) è una associazione privata no-profit, **riconosciuta dal Ministero del Lavoro come Ente nazionale di Formazione** ai sensi della Legge 40/87.

Raggruppa **45 Enti di formazione professionale** sul territorio nazionale, da **11** diverse **regioni** italiane, con un numero complessivo di circa **100 sedi** tra Piemonte, Liguria, Lombardia, Provincia autonoma di Trento, Emilia Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Marche, Puglia Basilicata e Sicilia.

I Centri di formazione professionale associati a Scuola Centrale Formazione offrono ogni anno formazione a oltre **23.000 studenti**, per la maggior parte **giovani tra 15 e 24 anni**, ma anche **adulti** (prevalentemente disoccupati con situazioni di svantaggio sociale).

Da oltre **15 anni** Scuola Centrale Formazione partecipa a **progetti finanziati dai Fondi Europei** attraverso diversi programmi, tra cui: Leonardo da Vinci, Lifelong Learning Programme, Grundtvig, Daphne III, Progress, Tempus, IPA Adriatic, INTERREG ITALIA - SLOVENIA, INTERREG ITALIA-CROAZIA, Erasmus+ KA1 e KA2, Erasmus+ Sport)

SCF dal 2015 ha ottenuto la **Carta della Mobilità Erasmus+ VET**, grazie alla sua esperienza (possiamo dire la più significativa in Italia in termini di continuità e di **numero di beneficiari - oltre 2400 in totale**) nei progetti di mobilità internazionale ai fini dell'apprendimento e dell'aumento dell'occupabilità.

La **formazione professionalizzante** e le **attività educative** nel **settore del turismo, ospitalità** e ristorazione rappresenta uno dei settori di principale interesse di SCF e della sua rete associativa. Per tale ragione, ampio è l'impegno di SCF in progetti di sviluppo, partnership collaborative, mobilità e cooperazione territoriale.

Nel progetto KeyQ+, SCF interviene attraverso la propria sede nazionale a Mestre (VE) e le sedi dei suoi enti associati sul territorio di progetto. In particolare, il suo associato **FONDAZIONE LEPIDO ROCCO** (www.lepidorocco.it) sarà responsabile delle attività di progetto per il segmento di itinerario attorno al KeyQ+ Point di Pramaggiore (VE).



ENTE DEL TURISMO DI LUSSINO

www.visitlosinj.hr



L'Ente del Turismo della città di Lussinpiccolo è impegnato nella conservazione dell'arcipelago di Lussino e delle sue tradizioni in ogni periodo storico. Il suo approccio innovativo e creativo rende la destinazione attrattiva e affascinante per gli ospiti da tutto il mondo per tutto l'anno.

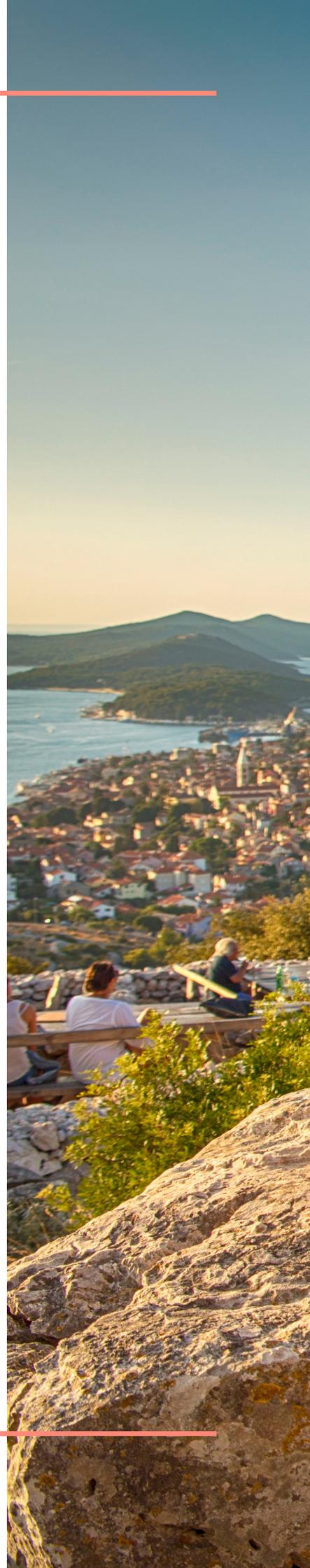
Riconoscendo la cultura e il patrimonio come forti motori di crescita sociale ed economica, la strategia dell'Ente del Turismo è basata su sviluppo del turismo sostenibile, tecnologie moderne, partecipazione della comunità locale nei progetti, artigianato tradizionale, agricoltura, programmi educativi per bambini, cittadini locali e ospiti, alto livello di qualità, originalità, innovazione, creatività. L'Ente del Turismo organizza o co-organizza oltre 250 eventi all'anno. I suoi programmi sono fruiti direttamente circa 300,000 ospiti nazionali o internazionali che soggiornano ogni anno nell'arcipelago per un totale di oltre 2 milioni di pernottamenti. Con l'arrivo della statua dell'Apoxyomenos e l'apertura del museo ad essa dedicato, la Città di Lussinpiccolo e l'Ente del Turismo hanno collaborato

con molti partner per avviare il progetto Apoxyomenos sull'isola della vitalità, collegando il ricco patrimonio culturale dell'isola di Lussino dai tempi antichi al giorno d'oggi.

Molti nuovi prodotti e servizi ispirati all'Apoxyomenos e alla cultura dell'antica Grecia sono stati introdotti, quali la Cucina antica dell'Apoxyomenos con menù speciali nei ristoranti, souvenir, linea di cosmetici naturali, antichi utensili da cucina.

Professionalità, innovazione, partnership pubblico-private, accoglienza inclusiva, così come benefici per la comunità locale e i cittadini sono gli elementi chiave del progetto Apoxyomenos sull'isola della vitalità.

Partecipando come partner nel progetto KeyQ+, l'Ente del Turismo della Città di Lussinpiccolo crea opportunità per lo sviluppo di itinerari tematici per gli ospiti in cui essi avranno la possibilità di visitare il Museo dell'Apoxyomenos, di essere coinvolti nella realizzazione delle ricette speciali dell'isola, così come di sperimentare la cucina antica dell'Apoxyomenos e vivere una esperienza indelebile. Nel progetto KEYQ+ sarà responsabile del KeyQ+ Point di Lussinpiccolo (HR).



CITTÀ DI POLA

www.pula.hr



GRAD PULA
CITTÀ DI POLA

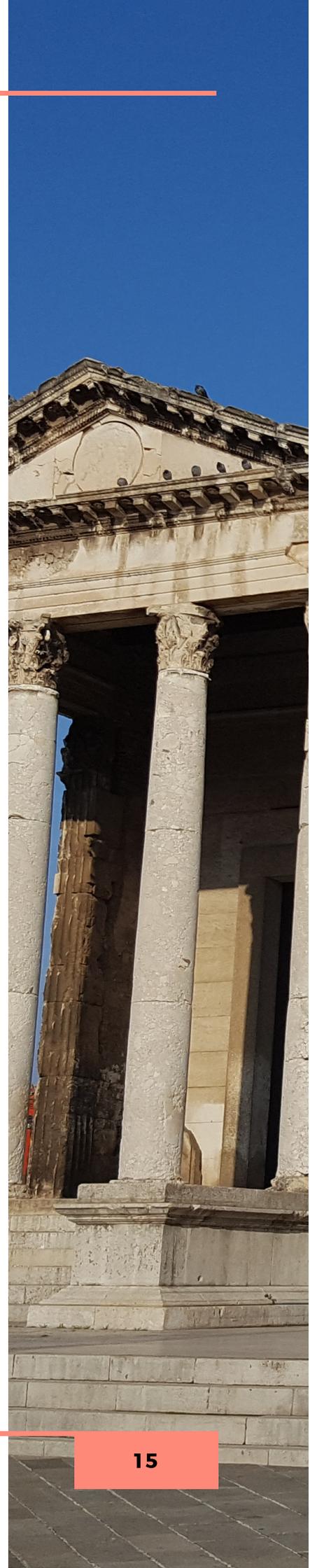
La Città di Pola, con i suoi circa 60.000 abitanti (censimento 2011) è la città più grande della Contea Istriana, di cui è il maggiore centro economico e culturale. Si distingue, soprattutto, per uno dei più conservati anfiteatri romani del mondo, nonché simbolo della città – la celebre Arena di Pula, oggi palcoscenico in cui si svolgono eventi culturali di diverso tipo, quali concerti, proiezioni, festival, etc. Essendo un importante centro urbano, Pula offre numerose esposizioni d'arte nei numerosi musei e nelle gallerie.

Secondo la leggenda, Pola ha circa tremila anni di storia e la sua fondazione è legata al mito degli Argonauti. Conserva testimonianze dell'architettura, arte e cultura di diversi periodi storici, dall'epoca romana, all'epoca bizantina, alla Serenissima Repubblica di Venezia, all'impero austro-ungarico, fino ai più recenti periodi storici.

La Città di Pola ha partecipato a numerosi progetti tra il 2007 ed oggi, finanziati dall'Unione Europea, come Capofila, Partner o Partner Associato.

Il Dipartimento per l'Informazione, la Cooperazione Internazionale e le politiche UE è responsabile del supporto di tutti gli enti municipalizzati nella preparazione e implementazione delle proposte progettuali. Ha anche il ruolo di coordinatore nella definizione delle priorità di intervento.

Nella definizione dei bisogni della Città di Pola sul programma INTERREG Italia-Croazia, la Città ha individuato nella municipalizzata „Tržnica“ ltd. (Mercato di Pola) il soggetto con il maggiore potenziale, per lo sviluppo delle attività del mercato cittadino collegate con il patrimonio culturale e aree protette che rappresentano una grande risorsa per una nuova offerta turistica. Oltre a supportare le altre unità della Città di Pola, crea anche direttamente progetti nel campo della promozione, visibilità, informazione pubblica.



CASA ARTUSI

www.casartusi.it



Casa Artusi è il centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana.

Presente anche nella rete dei Musei del Gusto dell'Emilia-Romagna, Casa Artusi è aperta ad appassionati e curiosi, donne e uomini di casa, professionisti e cultori, studiosi e ricercatori, che vogliono approfondire la cultura e la pratica della cucina domestica. Gli spazi di Casa Artusi, che comprendono biblioteca, museo, sale convegni, scuola di cucina con aula didattica a postazioni di cucina individuali, ristorante e bottega, rappresentano un continuum ideale e materiale, attraverso un percorso coerente legato al cibo. Ciò per contribuire alla promozione della cucina di casa, in particolare di quella romagnola, degli ottimi prodotti del nostro territorio - quelli di stagione in primis - ma soprattutto di una Regione, l'Emilia-Romagna, che basa il proprio successo anche sullo straordinario mix di bellezze storiche e naturali, tradizionale ospitalità, cucina di grande appeal, che trova le proprie basi in una solida produzione agro-alimentare di qualità.

Casa Artusi appartiene all'Associazione Nazionale Case della Memoria.

I Soci di Casa Artusi sono il Comune di Forlimpopoli e la Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì.

La sede di Casa Artusi è il complesso museale dell'antico convento "Chiesa dei Servi", nel centro storico di Forlimpopoli, città natale di Pellegrino Artusi.

Pellegrino Artusi, scrittore e gastronomo, è il padre riconosciuto della cucina italiana. Il suo manuale cucina e raccolta di ricette "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", pubblicato nel 1891, è il frutto della conoscenza acquisita in numerosi di viaggi nel nord e centro Italia e delle sperimentazioni delle ricette stesse ad opera dei cuochi della sua casa, Francesco Ruffilli e Marietta Sabatini.

Nel progetto KEYQ+ sarà responsabile del KeyQ+ Point di Forlimpopoli (FC).



SLOW FRIULI VENEZIA GIULIA

www.slowfoodfvg.it



L'Associazione regionale SLOW Friuli Venezia Giulia fa parte di una rete nazionale - mondiale, SLOW FOOD, che promuove una visione del mondo come di un luogo in cui tutti possano avere accesso al cibo e godere di esso, compresi coloro che lo producono, in maniera sostenibile. I principi di SLOW FOOD possono essere riassunti in tre parole: BUONO (qualità e salubrità del cibo), PULITO (prodotto in maniera rispettosa dell'ambiente) e GIUSTO (equo prezzo per i consumatori e per i produttori).

A livello mondiale, la rete SLOW FOOD ha sviluppato un enorme database di prodotti storici, tradizionali e a rischio di essere dimenticati o estinti.

Negli ultimi anni, SLOW Friuli Venezia Giulia ha gestito e preso parte a diversi progetti finanziati dall'Autorità Regionale del Friuli Venezia Giulia. Tali progetti si sono concentrati sui prodotti tipici e sulla qualificazione dei produttori, nonché sulla promozione dei prodotti e dei produttori alle fiere e manifestazioni regionali, nazionali e internazionali.

Nel progetto KeyQ+ ha la responsabilità del coordinamento dell'attività di ricerca sui prodotti locali, le ricette storiche e i ristoranti che offrono prodotti locali, menù tradizionali e tipicità agroalimentari.

CONTATTI

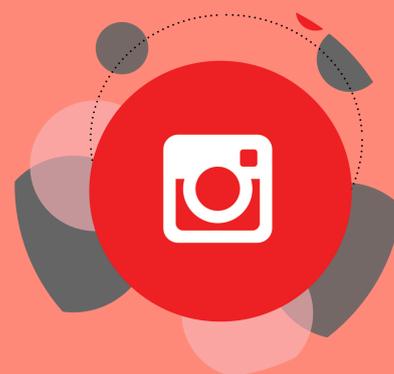
SEGUI LE NOSTRE ATTIVITÀ E PARTECIPA ALLE AZIONI



INFO@AZRRI.HR
WWW.ITALY-CROATIA.EU



@KEYQPLUS
WWW.FACEBOOK.COM/KEYQPLUS/



#KEYQPLUS
HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/KEYQPLUS/



TOURISM BOARD OF THE TOWN OF MALI LOŠINJ



www.visitlošinj.hr

Tourist Board of the town of Mali Lošinj is committed to the preservation of the Lošinj archipelago and its tradition at all times. Its innovative and creative approach makes the destination attractive and appealing to guests from all over the world all year long. Recognizing culture and heritage as a strong generator of social and economic growth, the strategy of the Tourism Board is based on sustainable tourism development, modern technologies, participation of the local community in projects, traditional crafts, agriculture, educational programmes for children, locals and guests, high level of quality, originality, innovation, creativity. The Tourist Board organizes or co-organizes over 250 events throughout the year. Its programmes are directly used by, i.e. approx. 300,000 domestic and foreign guests staying in the archipelago each year with over two million overnights. Following the arrival of the Apoxyomenos statue and the opening of the Museum of Apoxyomenos, Town of Mali Lošinj and the Tourism Board collaborated with many partners to initiate the

Apoxyomenos on the Island of Vitality project, creating a link between the rich cultural heritage of the island of Lošinj since the ancient times to present day.

Many new products and services inspired to Apoxyomenos and the culture of the antique Greece were introduced, such as Apoxyomenos Ancient Cuisine with special menus in restaurants; souvenirs; natural cosmetics line; ancient cookware.

Professionalism, innovation, public-private partnership, education, inclusion of everyone in the destination as well as benefits for the locals and tourists are key elements of the Apoxyomenos on the Island of Vitality project. Participating as a partner in KeyQ+project, Tourist Board of the Town of Mali Lošinj creates an opportunity for the development of thematic routes for guests where they will have a chance to visit unique Museum of Apoxyomenos; to be involved in creating special island's cuisine as well as trying Apoxyomenos antique cuisine and to live an indelible experience.

