



UNIONE EUROPEA
Fondi strutturali e di investimento europei

[Home](#) > [Europa](#) > [Fondi europei](#) > KeyQ+ , la chiave giusta per turismo e cultura

[AGROALIMENTARE](#)

[FONDI EUROPEI](#)

[TURISMO E CULTURA](#)

KeyQ+ , la chiave giusta per turismo e cultura

Scritto da [Redazione Econerre](#) il 30 Settembre 2019.



E' giunto al termine KeyQ+ il progetto di 21 mesi per lo sviluppo dell'economia transfrontaliera che ha legato partner di Italia e Croazia su patrimonio gastronomico-culturale, turismo esperienziale e formazione

di **Giuseppe Sangiorgi**

Un turismo dell'esperienza, consapevole, diffuso sui territori in particolare nei siti storici meno conosciuti, basato su una offerta che conserva e valorizza il patrimonio culturale e la ricchezza della tradizione gastronomica, con attenzione all'aspetto della formazione professionale. E' questa la complessa sfida che ha affrontato il **progetto KeyQ+** Culture and tourism as keys for quality cross border development of Italy and Croatia.

KeyQ+ è una iniziativa finanziata dal programma di cooperazione territoriale INTERREG V A Italia-Croazia.

Avviato il 1 gennaio 2018, si conclude il 30 settembre 2019.

Ventuno mesi di intenso percorso che ha coinvolto partner italiani e croati, impegnati in squadra compatta a capitalizzare l'esperienza del precedente progetto KeyQ finanziato dal programma IPA AdriaticCBC KeyQ (<http://keyq.azrri.hr>; annualità 2011-2013) sul programma INTERREG V-A Italy-Croazia, in un'areageografica che spazia dalla Romagna all'isola di Lussino in Croazia.

Grazie a KeyQ+ buone prassi, approcci e strategie che si erano mostrate di successo con il progetto "madre" sono state trasferite e attuate su **cinque territori**: Romagna, Veneto Orientale, Friuli Venezia Giulia, Istria e Lussino, puntando alla promozione e sviluppo del patrimonio naturale-culturale, valorizzando i siti turistici meno noti, promuovendo i prodotti locali e le ricette identitarie attraverso l'abbinamento di eventi enogastronomici, culturali e momenti di formazione rivolti a operatori turistici, quindi camerieri e cuochi, sui prodotti locali e le ricette tradizionali.

Key Q+ Turismo esperienziale basato sul binomio storia&cultura, e sostenibile

La sfida di KeyQ+ è stata di contribuire alla protezione e conservazione della cucina che ha radici nella storia del territorio e dei siti di patrimonio meno conosciuti e supportare la differenziazione dell'offerta turistica su segmenti di un itinerario attorno a **luoghi emblematici**, che rappresentano il punto di incontro ideale tra storia, cibo locale e architettura di diversi periodi storici, da Forlimpopoli (in provincia di ForlìCesena) a Lussino (in Croazia), offrendo proposte basate sulla valorizzazione del patrimonio materiale e immateriale.

Key Q+ , una buona cooperazione dà buoni frutti



Incontro a Casa Artusi

A portare avanti come partner, il progetto, sono state organizzazioni pubbliche e private delle province/contee adriatiche di Italia e Croazia, in una logica e strategia di squadra fortemente integrata. Si tratta di **AZRRI** (Agenzia di Sviluppo Rurale della Regione Istriana) di Pazin, e altre tre realtà croate **Città di Pola**, Ente del turismo della **Città di Lussinpiccolo**, il **Mercato di Pola**, e delle italiane **Scuola Centrale Formazione** (associazione nazionale, con sede centrale a Venezia, di enti di formazione che raggruppa circa 100 sedi in 11 regioni, con circa 25.000 studenti in totale), **Comune di Cividale del Friuli** (Ud), **Casa Artusi** (il Centro di cultura gastronomica dedicato a Pellegrino Artusi) di Forlimpopoli e l'ente di formazione professionale **CIVIFORM**.

A una prima fase aveva partecipato anche Slow Food Friuli Venezia Giulia.

Il progetto ha un valore complessivo di 871.925 euro, di cui 741.136 euro provenienti dal FESR (Fondo Europeo di Sviluppo Regionale).



convegno finale a Venezia

I risultati di KeyQ+ sono stati condivisi il 24 settembre a Venezia, nel convegno conclusivo di progetto a Venezia all'Università Cà Foscari (Dorsoduro) nell'aula Mario Baratto.

L'idea di valorizzare le cucine didattiche, oggetto del primo progetto KeyQ, è stata messa in pratica con interessanti risultati.

Così il **Centro di Cultura gastronomico** creato a **Pisino** nel 2013 ispirandosi all'esperienza di **Casa Artusi** a Forlimpopoli è stato **messo in rete con altre cucine didattiche** in altri punti dell'area transfrontaliera (appositamente create o rinnovate). Queste cucine sono diventate luoghi di animazione del territorio, attraverso show-cooking, formazione specialistica per cuochi, camerieri e manager di ristoranti, attività di intrattenimento educativo per il pubblico (locale e turisti).



Come spiega **Giovanni Zonin**, direttore nazionale di Scuola Centrale Formazione. *“I fondi del programma Italia-Croazia sono serviti ad ampliare il numero e le funzioni delle cucine didattiche e a creare, collegati ad esse, KeyQ+ Points, ovvero punti di informazione e volani di attività in grado di contribuire alla promozione di beni culturali meno conosciuti, alla crescita delle competenze degli operatori del turismo e della ristorazione (dalla formazione iniziale alla formazione continua), alla differenziazione dei percorsi turistici, anche fuori dalle rotte più battute”*.

L'obiettivo è di creare di fatto un **turismo più sostenibile** offrendo alternative che possano aiutare a ridurre la pressione verso le principali destinazioni e ideando e realizzando eventi/opportunità di turismo esperienziale in diversi periodi dell'anno.

I partner del progetto hanno costruito un **itinerario turistico gastronomico-culturale**, illustrato in diverse pubblicazioni. E' stato promosso attraverso un ricco calendario di eventi ed attività.

*“Un lavoro intenso e complesso – sottolinea **Alberto Visentin**, direttore del Lepido Rocco – ma strategico per i territori incantevoli come quelli della Venezia Orientale, che tanto ha ancora da esprimere in questo ambito”*. Di queste attività sono stati esempi pilota **7 Festival culturali-gastronomici realizzati** nell'ultimo semestre di progetto, uno per KeyQ+ Point.

L'itinerario è articolato in 5 segmenti (uno per regione) e riassunto nella **mappa interattiva di progetto** (<http://tasteculture.azrri.hr>). Una mappa on line dei punti di interesse che guida i visitatori a scoprire questi territori, le loro radici culturali, la loro biodiversità e produzione agroalimentare tradizionale, attraverso una selezione tematica di prodotti agroalimentari, di ricette ispirate all'influenza culturale di un particolare periodo storico in ciascuna area e di punti di interesse culturale (musei, mercati, giardini, beni architettonici...) tutta da scoprire e sperimentare.



Chef italiani e croati a Casa Artusi

Il patrimonio naturale e culturale legato alla storia del territorio è raccontato nelle **cinque monografie** della “Guida Gastronomica e itinerari turistici”, con un focus molto originale sul **periodo Artusiano** (quando è stata completata l'unificazione nazionale nel Regno di Italia) per il territorio del Veneto Orientale e della Romagna, del periodo della dominazione Asburgica per il Friuli Venezia Giulia, dell'Impero Austro-Ungarico per l'Istria e sull'Antichità Classica per l'isola di Lussino.



Dice **Laila Tentoni**, presidente di Casa Artusi *“Il viaggio è formazione e pratica esperienziale e l'idea di mettere la cucina al centro dell'animazione dei vari territori non poteva non trovare in Casa Artusi un partner entusiasta. Siamo stati onorati di rappresentare non solo un caso di buone pratiche, ma anche il tramite per far comunicare le eccellenze della Romagna con altri territori così ricchi di storia e di potenzialità. Confidiamo nel prosieguo di questo progetto”*

Cataloghi dei prodotti, delle ricette e degli itinerari suggeriti, ma anche **20 video-tutorial** in Italiano, Inglese e Croato per la realizzazione delle ricette emblematiche dei periodi considerati, corredano la produzione intellettuale di progetto.

KeyQ+, la produzione intellettuale di progetto: dettaglio



Il lavoro del progetto ha puntato a sviluppare una esperienza di viaggio tra Cibo, locale e di stagione – Tradizione, ricette di diversi periodi storici – Cultura, beni culturali che rappresentano il territorio.

Sono stati realizzati diversi strumenti di concreta utilità.

In lingua italiana, croata e inglese, **tre cataloghi**:

Uno comprendente **20 prodotti** (4 per area) agroalimentari locali e tradizionali emblematici dei territori selezionati e catalogati nell'azione di mappatura del patrimonio agroalimentare.

Un secondo su altrettante **ricette storiche** dimenticate e riscoperte da chef italiani e croati

Un terzo su **itinerari** suggeriti per esplorare percorsi originali e sperimentare esperienze uniche tra Italia e Croazia.



Cinque monografie della “Guida Gastronomica e itinerari turistici”, con prodotti, ricette e punti di interesse che raccontano la storia e la cultura dei territori. Si può compiere un itinerario KeyQ+ articolato su sette destinazioni.

Una **mappa interattiva di progetto** (<http://tasteculture.azrri.hr>). Una mappa on line dei punti di interesse che guida i visitatori a scoprire questi territori,



Pure nelle tre lingue italiano, Inglese e Croato, sono stati prodotti 20 **video-tutorial** per la realizzazione delle ricette emblematiche dei periodi considerati, illustrate passo passo da chef professionista.

Oltre a questi materiali, sono stati realizzati Festival di due giorni in periodi di bassa affluenza turistica.

Materiali video

Slideshow con le foto delle attività di animazione dei KeyQ+ point: <https://youtu.be/QLM0Dv2J-FI>

Le video ricette e il video promozionale del progetto sono accessibili sul canale youtube di progetto: <https://www.youtube.com/channel/UCjg4VBUZFYeVkhTca2lqzkw>

Le guide e i documenti di progetto sono scaricabili da qui (dalla LIBRARY): <https://www.italy-croatia.eu/web/keyqplus>

La mappa interattiva è accessibile da questo link: <http://tasteculture.azrri.hr>

Condividi l'articolo sui social



Facebook
0



Twitter
1



Google+
0



Like 0

0 Commenti econerre

1 Accedi ▾

♥ Consiglia

🐦 Tweet

f Condividi

Ordina dal più recente ▾




Inizia la discussione...

ENTRA CON

O REGISTRATI SU DISQUS ?

Nome

Commenta per primo.

✉ Iscriviti  Aggiungi Disqus al tuo sito web



Agenda

ARCHIVIO



Eventi

09

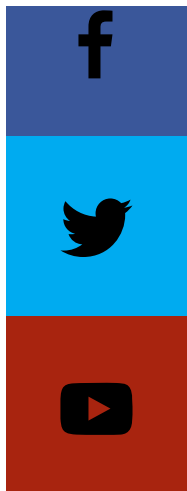
OTT

Un bilancio sul GDPR: seminario a Bologna

Unioncamere Emilia-Romagna viale Aldo Moro, 62 Bologna

ARCHIVIO

Seguici sui social



@EconerreUCER

@econerreonline

Econerre

Temi Ricorrenti

[agroalimentare](#) *[alternanza scuola-lavoro](#)* *[bandi](#)* *[contributi](#)* *[emiliaromagna](#)* *[export](#)* *[formazione](#)*
[imprese](#) *[innovazione](#)* *[internazionalizzazione](#)* *[pmi](#)* *[ricerca](#)* *[settori](#)* *[turismo](#)*

Potrebbe interessarti anche...

Nessun articolo correlato

Direttore responsabile: Claudio Pasini
Segreteria di redazione c/o Unioncamere
Viale Aldo Moro, 62 – 40127 Bologna (BO)

Tel. 051 637 70 26

Fax. 051 637 70 50

Email: comunicazione@rer.camcom.it

“Econerre-economia Emilia-Romagna” (Autorizzazione del Tribunale di Bologna n. 6285 del 27 aprile 1994 –
Iscrizione ROC – Registro Operatori Comunicazione n. 26898)

[Chi siamo](#)

[Informativa sulla privacy](#)

[Cookie policy](#)

[Note legali](#)

[Sito accessibile](#)

[Area riservata](#)



NEWS

BANDI E CONTRIBUTI

INNOVAZIONE

SETTORI

LAVORO E PROFESSIONI

MONDO E MERCATI

