

Progetto - L'eredità e l'esperienza gastronomica del Mediterraneo: come creare destinazioni turistiche sostenibili.

Acronimo: MEDFEST

Durata del Progetto: 36 mesi

Programma: Interreg Mediterranean

Priorità Asse 3: Proteggere e promuovere le risorse naturali e culturali del Mediterraneo

Obiettivo Specifico 3.1.: Migliorare in modo sostenibile le politiche di sviluppo per una valorizzazione più efficiente delle risorse naturali e culturali nelle aree costali e nelle adiacenti zone marittime e per un turismo marittimo e costiero più sostenibile e responsabile nello spazio MED.

Tipologia di progetto: Studio e sperimentazione

Budget del progetto: 2.218.473,66 €

Obiettivi del progetto, risultati attesi e principali output

MEDFEST è un progetto europeo co-finanziato dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale. Il fine è quello di creare nuove destinazioni turistiche sostenibili utilizzando il ricco patrimonio gastronomico del Mediterraneo, per rafforzare la prosperità delle comunità locali e migliorare la qualità della vita nelle aree rurali dell'entroterra.

Per rafforzare il turismo sostenibile sulla base del patrimonio gastronomico all'intero dello spazio MED, MEDFEST promuove l'utilizzazione di conoscenze tradizionali, tecniche di produzione agricole locali e di consumo, ampliando l'offerta turistica tradizionale e rafforzando l'identità Mediterranea tra la popolazione, che trarrà benefici dall'impatto economico generato dal progetto.

L'obiettivo generale di MEDFEST è di creare o migliorare strategie esistenti relative allo sviluppo del turismo sostenibile all'interno del tradizionale settore gastronomico del Mediterraneo. Ciò significa sviluppare esperienze gastronomiche sostenibili, soprattutto nell'entroterra rurale costiero, come strumenti innovativi in grado di promuovere destinazioni turistiche alternative e sostenibili nello spazio MED. Sono esperienze gastronomiche sostenibili i prodotti turistici alimentari tradizionali, che rispettano l'ambiente, i produttori locali e che suscitano l'interesse dei turisti per la loro autenticità.

Le attività del progetto, implementate dagli otto partners coinvolti, partono da uno studio che permetterà la creazione di una strategia comune sull'integrazione del patrimonio gastronomico nello sviluppo sostenibile dei territori MED. Delle sperimentazioni pilota saranno realizzate in contesti locali e regionali per validare questa strategia. Sulla base di quest'ultima, lo scopo principale sarà l'ideazione di nuove esperienze gastronomiche sostenibili e una costante valutazione della strategia stessa per una sua diffusione nell'area MED e in altri territori.

Visto che le iniziative relative al patrimonio gastronomico dello spazio MED sono in genere scollegate, il progetto adotta un approccio condiviso con lo scopo di integrare il patrimonio culinario MED a un'offerta turistica sostenibile. La metodologia di MEDFEST è basata su di un piano d'azione partecipativo, dove sono coinvolti tre principali stakeholders (i produttori, le organizzazioni turistiche e i policy makers) i quali saranno, per tutta la durata del progetto, responsabili per le azioni previste in modo tale da assicurare la durata dei risultati.

L'obiettivo del progetto è di creare strumenti per ideare nuove esperienze gastronomiche sostenibili, che saranno offerte ai turisti per:

1. Diversificare il settore turistico in termini di prodotti e stagionalità
2. Sviluppare il turismo nell'entroterra costiero
3. Salvaguardare il patrimonio culinario per le generazioni future

MEDFEST affronta la sfida della diversificazione dell'offerta turistica tradizionale incentrata sul binomio "mare e sole", con nuovi prodotti sostenibili creati grazie al ricco e rinomato patrimonio gastronomico del Mediterraneo. In questo modo sarà possibile migliorare la sostenibilità e qualità della vita dello spazio MED.

Obiettivi di MEDFEST:

- Creare strumenti per il rafforzamento delle destinazioni turistiche sostenibili utilizzando il patrimonio gastronomico come risorsa
- Promuovere la creazione di otto nuove destinazioni turistiche sostenibili nello spazio MED
- Sviluppare una strategia transnazionale comune per la gestione e pianificazione del turismo gastronomico nell'area MED

Capofila:

ZRC SAZU – Centro di Ricerca dell'Accademia Slovena di Scienze e Arti (Slovenia)

Altri partner:

ASR – Associazione Sviluppo Rurale (Italia)

EI PURPAN – Purpan Scuola d'Ingegneria (Francia)

UB – Università di Barcellona (Spagna)

In Loco – Associazione In Loco. Interventi, Formazione e Studi per lo sviluppo locale (Portallo)

AZRRI – Agenzia per lo sviluppo rurale dell'Istria Ltd. Pazin (Croazia)

TIHC – Istituto Tecnico di Heraklion, Camera del Commercio e dell'Industria (Grecia)

DITHEKET – Troodos, Network di Centri Tematici (Cipro)