



# A S T A

ALTA SCUOLA di TURISMO AMBIENTALE

In collaborazione con



UNIONE DEI COMUNI DEL MONTALBO

PERCHÉ



# Scenario

## IL TURISMO AMBIENTALE

- € 360 milioni è il numero stimato di vacanzieri europei.
- € Il 50% torna nelle stesse località spinto da motivazioni di tipo ambientale.
- € L'ambiente, la natura e le bellezze paesaggistiche sono fattore di scelta di una vacanza per il 58% degli italiani.
- € La generica domanda di natura si sviluppa spesso in un raggio molto corto di mobilità, diventando turismo di prossimità.
- € La modalità di fruizione, anche nelle aree protette, è ancora superficiale («*mordi e fuggi*») e il più delle volte poco consapevole delle potenzialità dei parchi.



# L'opportunità



- € L'Italia è la nazione universalmente riconosciuta per le sue bellezze storiche, artistiche e paesaggistiche.
- € Il turismo in Italia corrisponde a circa il 9% del PIL nazionale (dati 2011 riferiti all'intero indotto)
- € Mentre il turismo di massa risente della crisi, il turismo ambientale ha coefficienti di crescita a due cifre.

## *Dal turismo di massa alla massa dei turismi*

- € Il trend in crescita dei turismi natura (cicloturismo, trekking, escursionismo, enogastronomico, ecc.) è un'ulteriore dimostrazione di come il turismo sia una enorme risorsa a portata di mano.
- € Le Amministrazioni insieme ai piccoli centri, le piccole e medie imprese, i cittadini hanno l'opportunità, partendo dai territori e dalle loro peculiarità e bellezze, di rilanciare un'economia *green* e sostenibile.
- € È necessaria una visione a medio-lungo termine degli scenari e l'ideazione di strategie per la valorizzazione e la promozione che abbiano contemporaneamente la conservazione e lo sviluppo come elementi portanti.



# Cos'è ASTA



- € È la **prima scuola di Alta Formazione sul Turismo Ambientale** rivolta a quanti vogliono perfezionare il proprio percorso formativo e le proprie competenze nel settore: studenti, laureati o professionisti.
- € **Fornisce nuovi e diversi strumenti operativi** a chi già opera in posizioni strategiche e decisionali.
- € È il **luogo di condivisione e divulgazione** di buone pratiche ed esperienze rivolte ad un target nazionale ed europeo.
- € È un **laboratorio di idee e progetti** da sviluppare in Italia.
- € È un **corso intensivo e residenziale**, fortemente incentrato sul metodo *learning by doing* e *collaborative learning*.
- € È **esperienza diretta sul territorio e attività d'aula**.
- € La **durata standard è di 8 giorni**, ma sono **possibili moduli formativi di diversa durata**.
- € **ASTA è realizzata in collaborazione con il**

Master Turismo e Territorio



# Un modello di riferimento



*L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche*, nata e promossa nel 2004 dall'associazione internazionale *Slow Food* con la collaborazione delle regioni Piemonte ed Emilia Romagna, è un'università non statale legalmente riconosciuta dallo stato italiano.

L'obiettivo è di creare un centro internazionale di formazione e di ricerca, al servizio di chi opera per un'agricoltura rinnovata, per il mantenimento della biodiversità, per un rapporto organico tra gastronomia e scienze agrarie.

Ad oggi gli studenti che hanno frequentato e frequentano l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo sono oltre 1000.

<http://www.unisg.it/>

The screenshot shows the homepage of the University of Gastronomic Sciences. At the top, there is a dark navigation bar with links for 'Ateneo', 'Sostenitori', 'Staff &amp; Docenti', 'Corsi', 'Iscrizioni', 'Ricerca', 'Servizi', 'Media &amp; Press', and 'Login'. On the right side of this bar is a language selector for 'English'. Below the navigation bar is the university's logo on the left, which includes a circular emblem with a globe and the text 'UNIVERSITY OF GASTRONOMIC SCIENCES' and 'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE'. To the right of the logo is a secondary navigation menu with links for 'About UNISG', 'Vita UNISG', 'Alumni', 'Career Office', and 'Contatti'. The main content area features a large orange banner with the headline 'Nasce la Scuola di Cucina di Pollenzo!' and a sub-headline: 'La Scuola di Cucina di Pollenzo, ideata dall'UNISG in collaborazione con Slow Food, ospiterà due Corsi Avanzati di Cucina Italiana della durata di un anno ciascuno'. Below the text are navigation arrows and a button labeled '...CONTINUA'. To the right of the banner is a large photograph of the university's main building, a large brick structure with two prominent towers, set in a green landscape. At the bottom of the page, there is a search bar with the word 'CERCA' and a row of social media and event links: '&gt; EVENTI', '&gt; THE NEW GASTRONOMES', and '&gt; SEGUICI SUL WEB' followed by icons for Facebook, Twitter, and YouTube.

LA PRIME DUE EDIZIONI DI



# Cosa è successo



ASTA è nata per sensibilizzare una nuova leva di operatori verso le regole del turismo ambientale e responsabile, attento cioè alle aspettative ed alle esigenze delle comunità locali e che possano essere protagonisti e guide sensibili di questo settore nel panorama nazionale.

Abbiamo puntato su una formula che prevede un mix di esperienze pratiche, laboratori sul territorio e attività in aula con testimonianze autorevoli che possano far toccare con mano le migliori pratiche di buona economia turistica.

Governance di sistema, creazione del prodotto turistico e promo-commercializzazione sono i tre grandi filoni con cui si sono misurati i partecipanti.

L'obiettivo dei corsi ASTA è far comprendere il percorso di costruzione di un turismo durevole in territori complessi, sintesi di relazioni nevralgiche quali: tutela del paesaggio, agricoltura e prodotto tipico; sviluppo turistico e qualità di vita dei residenti; responsabilità condivise e interessi di parte; dissesto idrogeologico e pressione turistica; identificazione fra Enti Parco e comunità locali.

Un primo passo importante verso la creazione di sensibilità e competenze fondamentali per il turismo di domani e per la salvaguardia dei territori e delle loro ricchezze.



# Alcuni numeri del Corso



- € 16 giornate di studio e lavoro
- € oltre 130 ore di formazione erogata
- € 50 studenti iscritti (neolaureati, imprenditori, guide ambientali e turistiche, funzionari di P.A.)
- € Età media degli studenti 30 anni
- € 10 docenti d'aula che si sono alternati
- € 1 tutor e un'assistente d'aula fissi per l'intera durata del corso
- € 20 relazioni documentate da altrettanti protagonisti del turismo ambientale
- € 45 testimonianze e racconti di rappresentanti di imprese, associazioni e istituzioni
- € 20 partner di progetto per l'organizzazione e la realizzazione del corso.

# Il nostro ufficio stampa



Alcune delle testate che ci hanno supportato prima, durante e dopo gli appuntamenti:



# Alcuni momenti





## IL PROSSIMO APPUNTAMENTO ASTA NEI COMUNI DEL PARCO DI TEPILORA

**ASTA**  
ALTA SCIUOLA di TURISMO AMBIENTALE



**TEPILORA**  
PARCO NATURALE REGIONALE  
POSADA TORPÈ LODÈ BITTI

# Parco di Tepilora: un territorio che fa scuola



- € Il territorio compreso nell'istituendo **Parco Regionale di Tepilora** è un territorio di pregio i cui amministratori hanno dimostrato di voler contribuire a formare e sensibilizzare i giovani e gli operatori economici locali al rispetto e alla salvaguardia dell'ambiente e, più in generale, ai temi legati allo sviluppo sostenibile delle risorse.
- € Posada è certamente tra i comuni che più hanno scommesso e investito sull'istituzione del Parco e sullo sviluppo che potrebbe portare all'intero territorio.
- € Riteniamo il territorio del **Parco Regionale di Tepilora**, ed in particolare quello del Comune di Posada, una sede ideale per un nuovo corso ASTA: per il percorso avviato e per l'attenzione e impegno profuso nello sviluppo del turismo ambientale; per la sua posizione strategica al centro della Sardegna; per le possibilità che il territorio naturalmente offre per realizzare sessioni di studio anche all'aperto in contesti ambientali differenti (mare, stagno, fiume, montagna); perché il marchio del parco sta cominciando a farsi conoscere per l'impegno dimostrato verso questi temi e potrebbe sempre più diventare un **“TERRITORIO CHE FA SCUOLA”**.



# A chi è rivolto e quali temi affrontiamo



“ASTA nel Parco di Tepilora” è il corso rivolto agli operatori turistici dell’accoglienza, della ristorazione e dei servizi, ai neo laureati e a quanti, residenti o operanti nei territori dei comuni del parco, vorranno approfondire i temi legati al turismo ambientale e prepararsi a cogliere le opportunità imprenditoriali che si potranno sviluppare in seguito all’istituzione del nuovo Parco.

L’obiettivo degli appuntamenti ASTA è far comprendere il percorso di costruzione di un turismo durevole in territori complessi e fornire gli strumenti utili a proporre e strutturare servizi adeguati e nuovi prodotti turistici legati al turismo ambientale nel territorio del Parco.

## IL TARGET

Laureati e laureandi in materie economiche, ambientali, turistiche

Imprenditori del settore e della filiera turistica (albergatori, ristoratori, operatori nel settore dei servizi al turismo, ecc.)

Guide turistiche e ambientali

Tour Operator e manager del turismo

Funzionari di amministrazioni e istituzioni pubbliche e private

Responsabili di aree protette ed esperti in pianificazione ambientale e del territorio

## I PRINCIPALI ARGOMENTI

Il turismo ambientale e il turismo responsabile

La Governance del turismo e dei territori

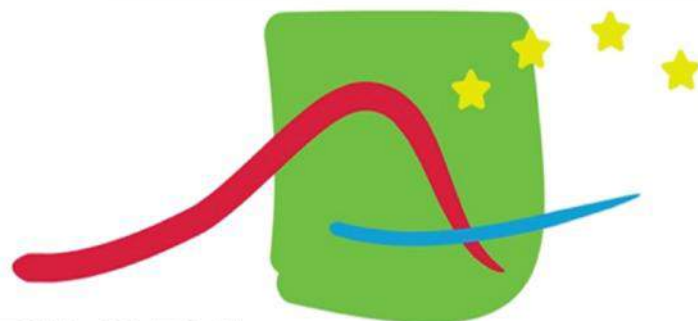
Il Marketing turistico

La creazione di impresa turistica e di servizi (anche in forma cooperativa)

Creazione, promozione e commercializzazione di prodotti turistici

La comunicazione nel turismo: l’ufficio stampa, gli eventi e i media digitali

Le reti e i club di prodotto nelle aree protette



**TEPILORA**

PARCO NATURALE REGIONALE  
POSADA TORPÈ LODÈ BITTI

# Alcuni docenti ASTA



**Paolo Grigolli**, *Direttore Trentino School of Management*

**Flavia Coccia**, *Direttore Operativo ISNART*

**Sebastiano Venneri**, *Presidente Vivitalia*

**Roberta Milano**, *consulente e docente esperta in web marketing per il turismo*

**Patrizio Scarpellini**, *Direttore del Parco Nazionale delle Cinque Terre*

**Mario Orlandini**, *La riviera dei Sogni Travel – La promo-commercializzazione del prodotto turistico.*

**Vittorio Alessandro**, *Presidente Parco Nazionale delle Cinque Terre*

**Stefano Landi**, *Vicepresidente Vivitalia e docente MTT Luiss Guido Carli.*

**Fabrizio Chiavaroli**, *Responsabile CEA “Il Grande Faggio”, Parco della Majella*

**Gianluigi Granero**, *Presidente Legacoop Liguria*

**Cathrine Schwenoha**, *Naturefriends International ([www.nfi.at](http://www.nfi.at))*

**Gianfranco Ciola**, *Direttore Parco Regionale delle Dune Costiere*

**Angelo Gentili**, *Responsabile Legambiente Turismo*

**Alessio di Giulio**, *esperto in turismo ambientale e formatore*

**Xavier Roget** *Capo Direzione Territoriale Occidentale Diputació Barcelona*

**Reca Vidiella** *Coordinatore Generale Area de Territorio e Sostenibilità - Diputació Barcelona*

**Joan Francesc Baltierrez** *Segretario D.O.C. Pla de Bages - Barcelona*

**Nino Martino**, *già Direttore del Parco delle Dolomiti Bellunesi e Arcipelago Toscano*

**Maurizio Davolio**, *Presidente AITR*

**Luca Natale**, *Responsabile comunicazione e ufficio stampa Parco delle Cinque Terre*

**Enrico Ferrero**, *Amministrato Delegato Ideazione srl*



## ASTA NEL PARCO DI TEPILORA PER CRESCERE BENE



### CONTATTI

Sebastiano Venneri - Presidente Vivitalia

Email: [s.venneri@legambiente.it](mailto:s.venneri@legambiente.it)

Mobile: 349 4597 991