



The agricultural cultural heritage in the UNESCO World Heritage Landscape of Valposchiavo



graubünden

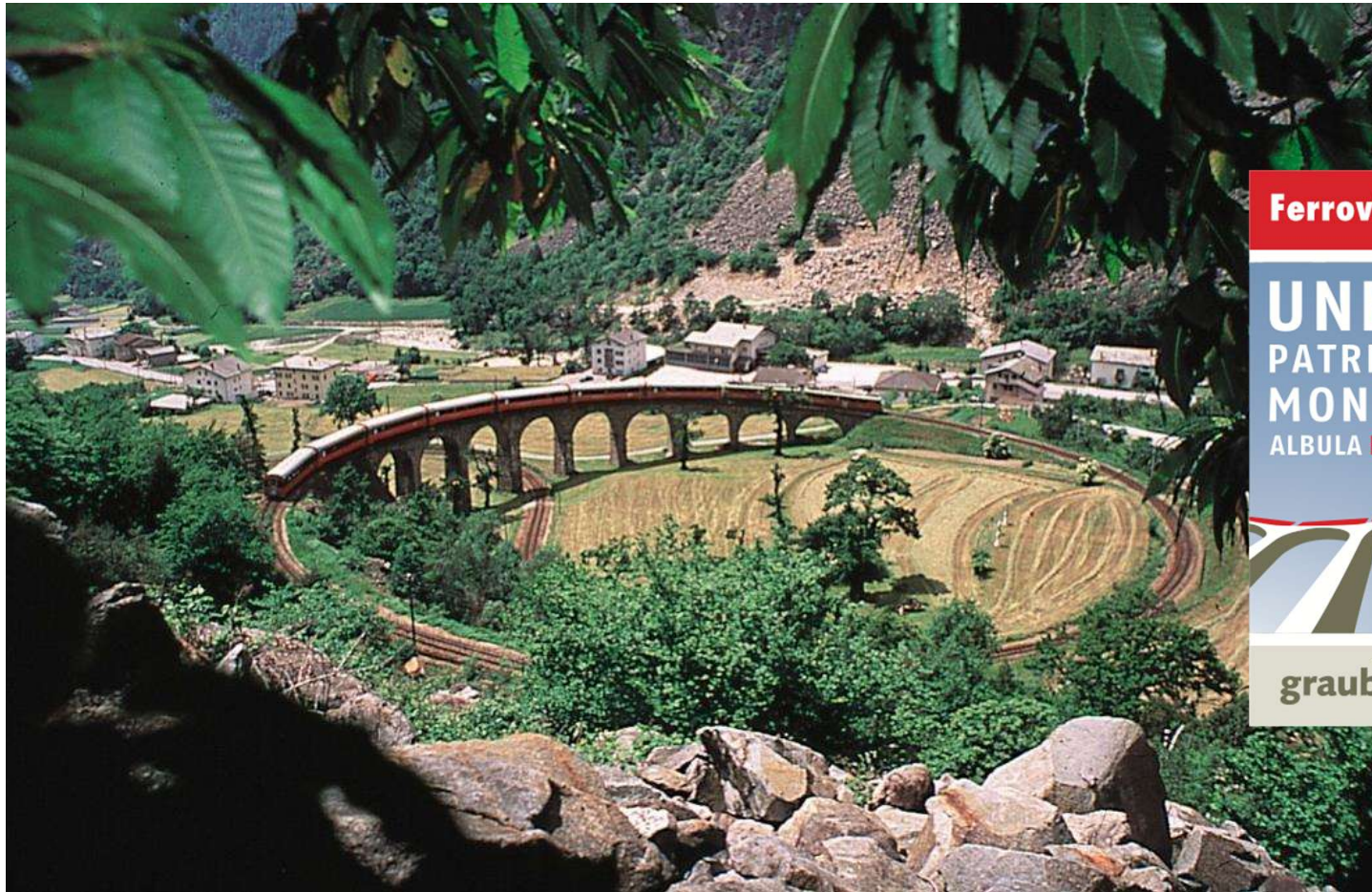
ISCAR Workshop
Exploring Alpine Landscapes as Potential Agricultural Heritage Systems and Their Contribution to Human Wellbeing
Tolmin, 7.9. 2017

Where?



ISCAR Workshop
Exploring Alpine Landscapes as Potential Agricultural Heritage Systems and Their Contribution to Human Wellbeing
Tolmin, 7.9. 2017

2004-2008: UNESCO Candidature 2008: UNESCO World Heritage





Smart Valley 100% BIO



- Landscape
- Development of competences
- Sustainable use of resources
- Mobility
- Governance

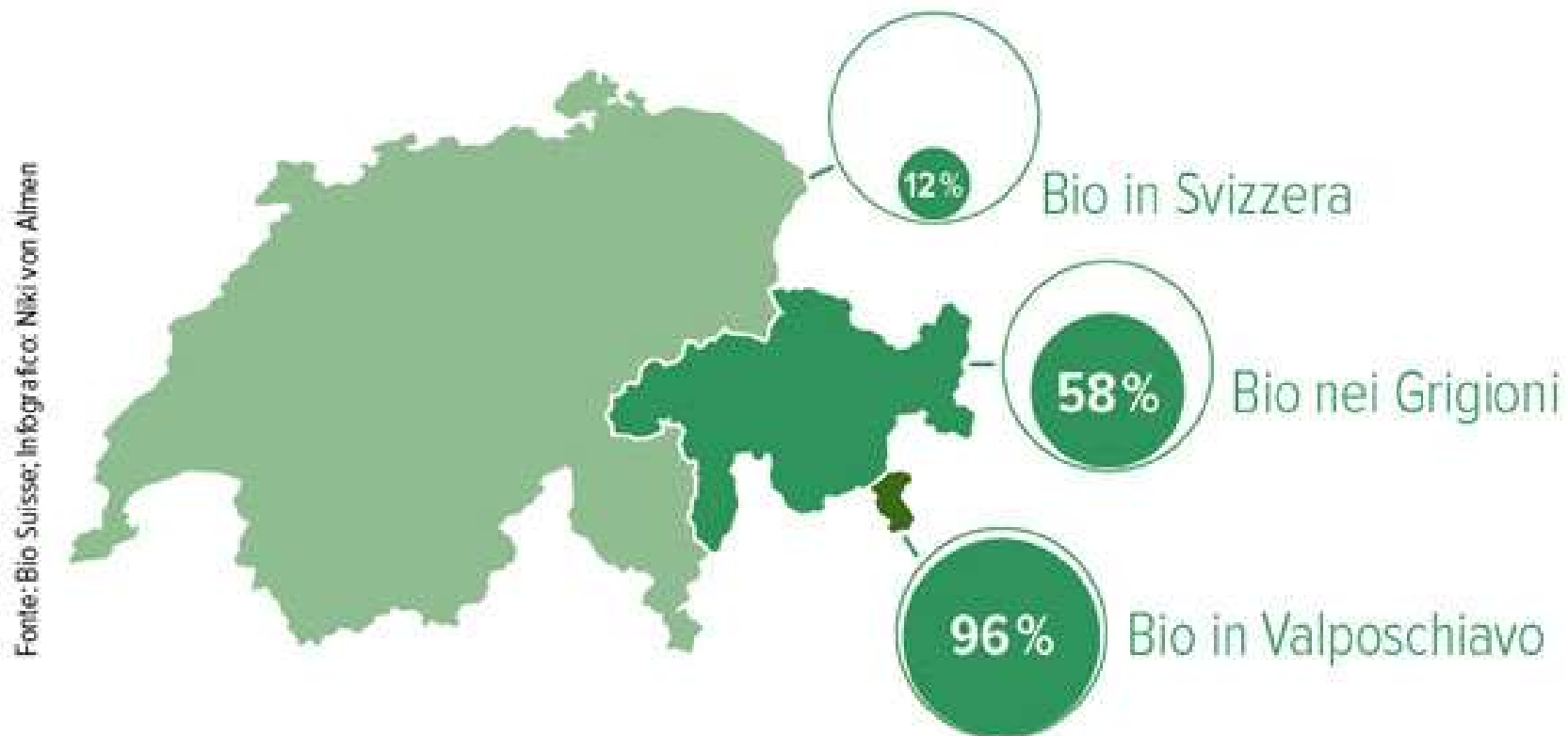
2012: Smart Valley 100% BIO



Smart Valley 100% BIO



BIO: LA VALPOSCHIAVO È LA PIÙ VERDE DELLA SVIZZERA



Landscape



Landscape



Landscape



Landscape



Landscape



1990: Organic Agriculture arrives



1990: Organic Agriculture arrives



1990: Organic Agriculture arrives



1990: Organic Agriculture arrives



1990: Organic Agriculture arrives



2007: Caseificio Valposchiavo



ISCAR Workshop
Exploring Alpine Landscapes as Potential Agricultural Heritage Systems and Their Contribution to Human Wellbeing
Tolmin, 7.9. 2017

2007: Caseificio Valposchiavo



2007: Caseificio Valposchiavo



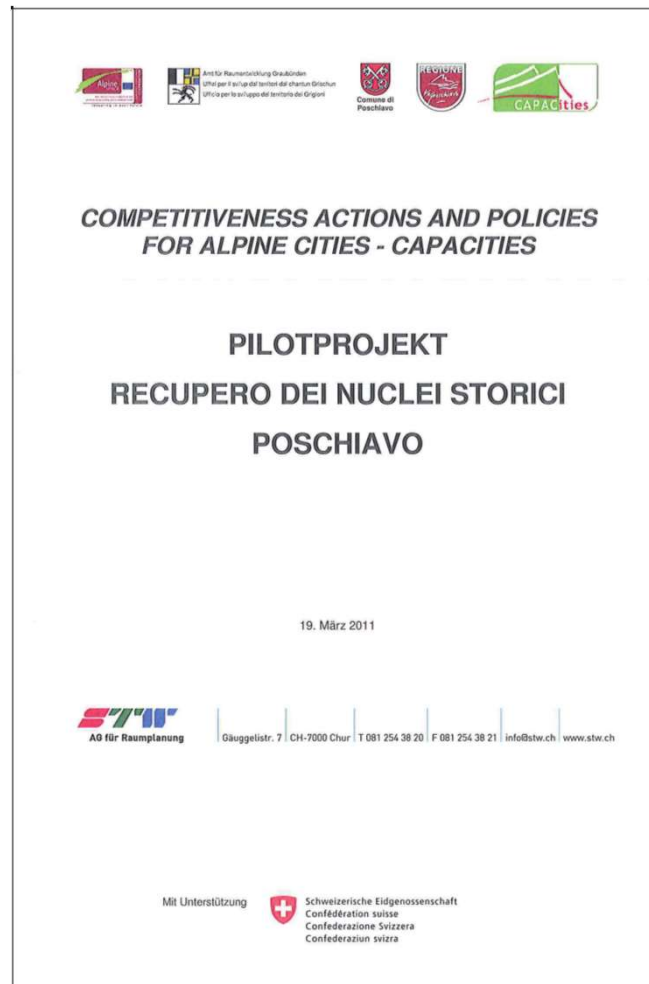
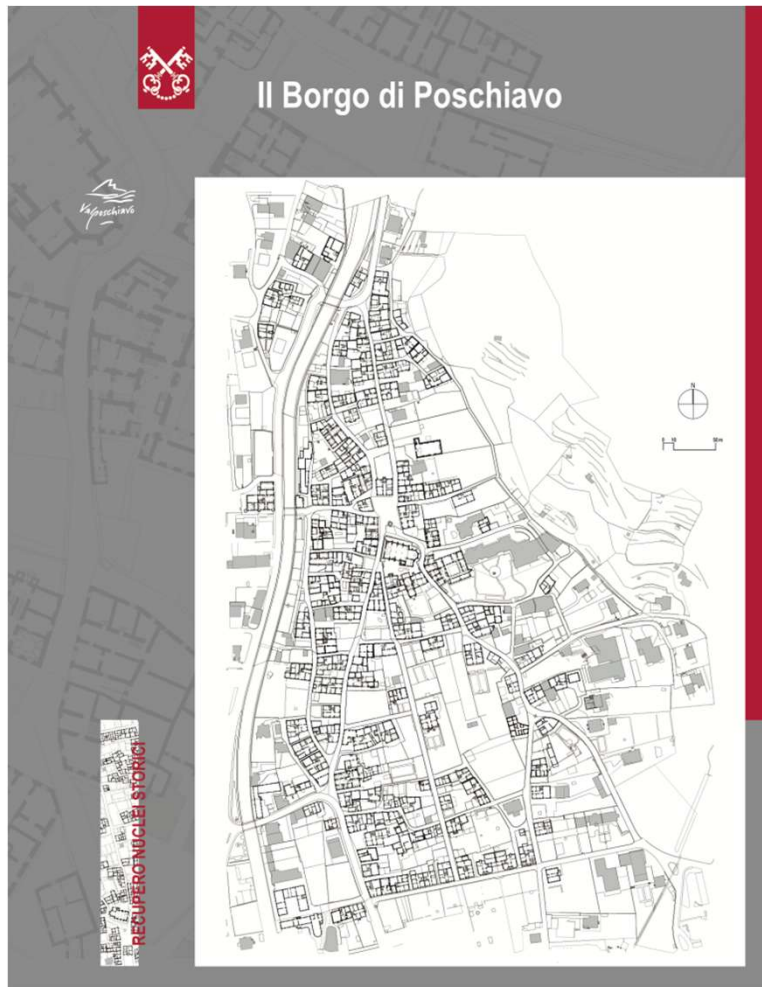
2007: Caseificio Valposchiavo



2007: Caseificio Valposchiavo



2008: Recupero nuclei storici



2000-2015: Dry stone walls



2009: Ecological Interconnection



Fondovalle e nucleo

Obiettivi:

Mantenere strutture e superfici esistenti

Nuovi orli e scarpate a sfalcio tardivo

Alberi da frutto ad alto fusto

Fasce di campicoltura estensiva



Codirosso



Quaglia

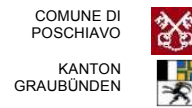


Licena virgaureae

2011: Regional planning

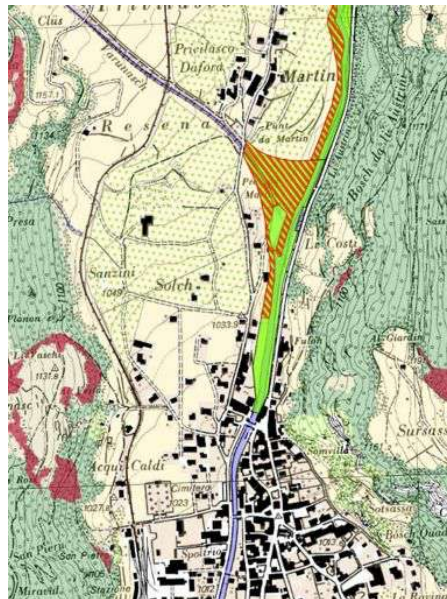


COMUNE DI
BRUSIO
REGIONE
VALPOSCHIAVO



COMUNE DI
POSCHIAVO
KANTON
GRAUBÜNDEN

Concetto d'utilizzo agricolo (CUA) / Landwirtschaftliches Nutzungskonzept (LNK) Valposchiavo



2013: Landscape Quality Project



Qualità del paesaggio - Regione Valposchiavo

Contributi sulla qualità del paesaggio della Valposchiavo Rapporto di progetto



„Ti saluto dai paesi di domani, che sono visioni di anime contadine in volo per il mondo“
(Fabrizio de André, anime salve, 1996)

Develop competences



ISCAR Workshop
Exploring Alpine Landscapes as Potential Agricultural Heritage Systems and Their Contribution to Human Wellbeing
Tolmin, 7.9. 2017

1995-2001: Progetto Poschiavo

2002: Polo Poschiavo



**Polo Poschiavo**

Facebook | Contatti | Dove siamo | Impressum | Login

Home | Il Polo Poschiavo | Progetti | Corsi | Convegni & Conferenze | Centro Studi Energia

Il Polo Poschiavo



Il Polo Poschiavo (PP) è un centro di competenza per la formazione continua e l'accompagnamento di progetti di sviluppo, fondato nel 2002 quale istituzione di diritto pubblico.



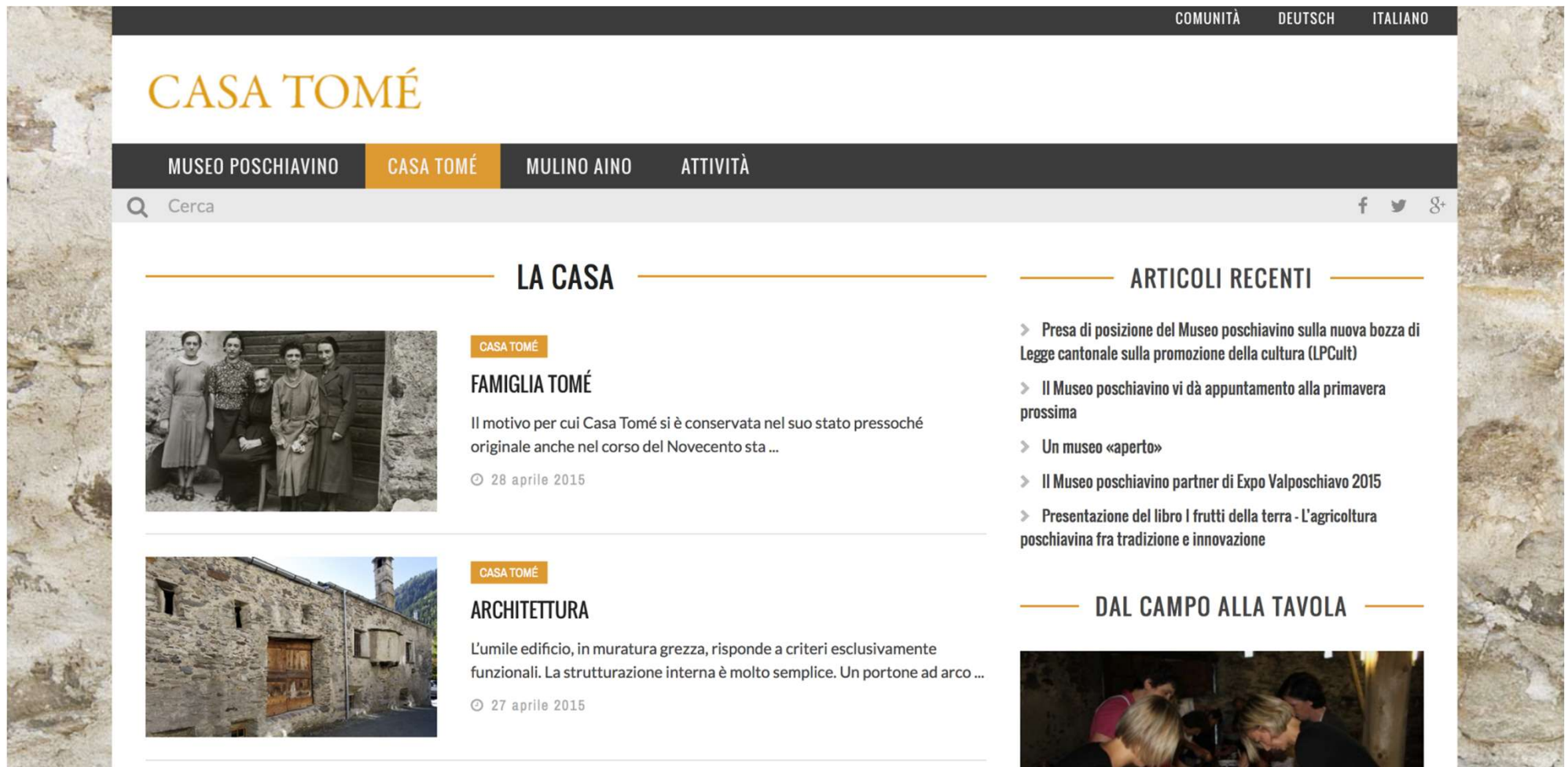
Polo Poschiavo

Via da Melga
7742 Poschiavo
081 834 60 91

Articoli recenti

- Vai col computer
- Tedesco e Inglese per principianti
- Strategia Web & SocialMedia per le aziende
- E se "Il vecchio e il mare" di Hemingway fosse una casa? ...

2004: Casa Tomé



2004: From the Field to the Table



COMUNITÀDEUTSCHITALIANO

ATTIVITÀ

MUSEO POSCHIAVINO CASA TOMÉ MULINO AINO ATTIVITÀ

Cerca

DAL CAMPO ALLA TAVOLA

ALLA SCOPERTA DEI GUSTI DELLA VALPOSCHIAVO

Il Mulino Aino e il Museo poschiavino offrono l'occasione di conoscere la tradizione culinaria della Valposchiavo. I percorsi didattici partono ...

29 aprile 2015

DAL CAMPO ALLA TAVOLA

UN PERCORSO SUL TERRITORIO

Un'offerta nata da un progetto di sviluppo per i musei della Valle di Poschiavo. Cinque sono i termini principali su ...

28 aprile 2015

CONTATTO

Tiziana Dionisio, coordinatrice
7742 Poschiavo
info@dalcampo.ch
T +41 76 292 7502

TARiffe

I costi dipendono dalla grandezza del gruppo e dalla preparazione/consumazione o meno del pranzo.
- Fino a 10 partecipanti il costo della visita è di 450 CHF
- Scolaresche (minimo 10 partecipanti): 35 CHF p.p.
Per gruppi che superano i 10 visitatori o per richieste particolari, si prega di voler scrivere una mail a info@dalcampo.ch

ISCAR Workshop
Exploring Alpine Landscapes as Potential Agricultural Heritage Systems and Their Contribution to Human Wellbeing
Tolmin, 7.9. 2017

2007: Cultural mediators



Diploma

Riconosciuto dal Polo Poschiavo

Centro di competenza per la formazione continua riconosciuto a livello cantonale e federale

Cornelia Balzarolo

ha conseguito la qualifica di

Mediatrice Culturale

specializzandosi nell'offerta del progetto

Dal Campo alla Tavola

Contenuti del corso:

- Didattica museale di base
- Modulo locale I campi
- Modulo locale L'artigianato rurale
- Modulo locale La tavola
- Modulo esterno Musei Civici, Lecco
- Modulo esterno Alimentarium, Vevay
- Modulo esterno Museo all'aperto, Ballenberg

Poschiavo, 23 novembre 2007

Associazione Polo Poschiavo
Il direttore

Progetto Dal Campo alla Tavola
Il coordinatore

Cassiano Luminati

Giampietro Cramer

Un corso realizzato in collaborazione con la Fondazione Ente Museo Poschiavino e il Complesso Artigianale Preindustriale Aino



2009: Territorial Guides



Diploma

Rilasciato dal Polo Poschiavo

Centro di competenza per la formazione continua riconosciuto a livello cantonale e federale

Annette Albertini

ha conseguito la qualifica

Guida Valposchiavo

specializzandosi quale Guida del Territorio

Contenuti del corso:

- Arte ed Architettura (nozioni di base)
- Arte ed Architettura in Valposchiavo
- Arte ed Architettura - Ricerca e Approfondimento
- Arte ed Architettura - Prova pratica
- Storia e Cultura (nozioni di base)
- Storia e Cultura in Valposchiavo
- Storia e Cultura - Ricerca e Approfondimento
- Storia e Cultura - Prova pratica
- Tecnologia (nozioni di base)
- Tecnologia in Valposchiavo
- Tecnologia - Ricerca e Approfondimento
- Tecnologia - Prova pratica
- L'ABC della Guida

Poschiavo, 20 maggio 2010

Associazione Polo Poschiavo
Il Presidente

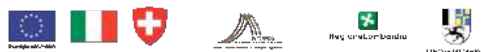
Agostino Lardi

Un corso realizzato in collaborazione con
il Polo Museale Valposchiavo, l'Ente Turistico Valposchiavo e la Pgi Valposchiavo

POLO MUSEALE VALPOSCHIAVO



Education to valorize traditional know-how



Capire, realizzare e mantenere muri a secco



2° Corso pratico di formazione
e aggiornamento professionale

dal 26 al 30 maggio 2015
Tutti i giorni dalle 8:00 alle 17:30

Valposchiavo, Svizzera
Tirano, Italia



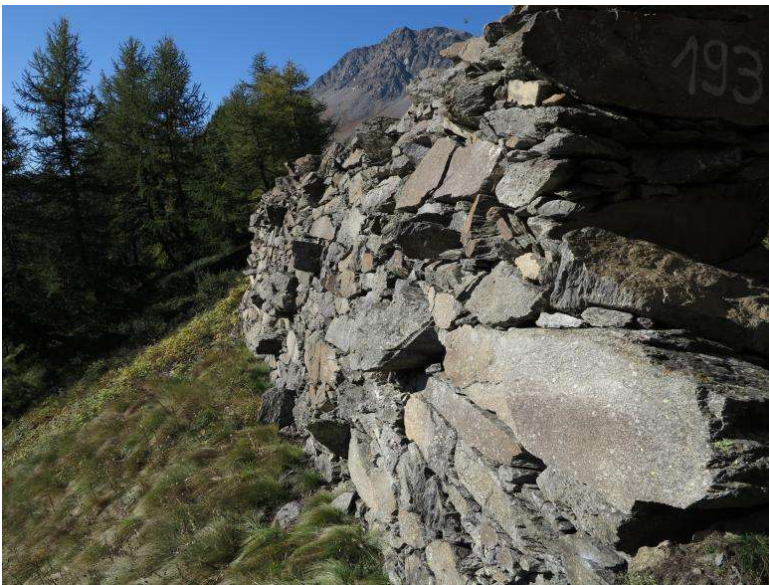
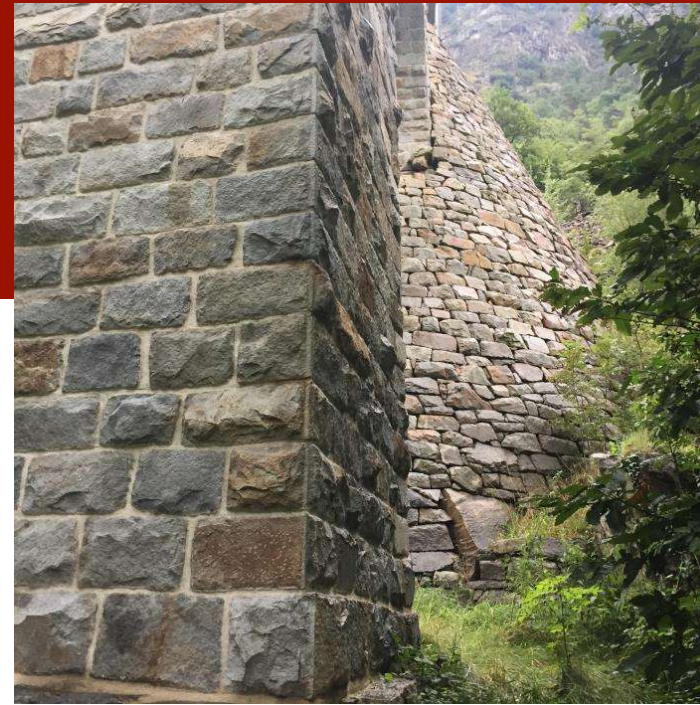
Un corso pratico

Un corso pratico rivolto a muratori, apprendisti, agricoltori, liberi professionisti; per la trasmissione della conoscenza e del sapere legati alla costruzione a regola d'arte dei muri a secco, un patrimonio culturale materiale e immateriale da valorizzare e salvaguardare.

Questo corso di formazione è organizzato dal Polo Poschiavo nell'ambito del progetto Interreg "C.P.R.E: La Conservazione Programmata nello spazio comune Retico" finanziato all'interno del programma di Cooperazione Transfrontaliera Italia Svizzera e coinvolge un partenariato di enti tra i quali la Fondazione di Sviluppo Locale di Sondrio è capofila italiano e la Regione Valposchiavo è capofila svizzero.

Il corso è realizzato con la collaborazione della Società Impresari Valposchiavo (SIVP).





E.C.H.I. and www.IntangibleSearch.eu



INTANGIBLE SEARCH | INVENTARIO DEL PATRIMONIO IMMATERIALE DELLE REGIONI ALPINE

INTANGIBLE SEARCH INVENTARIO MAPPA CERCA ESPLORA COMMUNITY

MAPPA DEI BENI IMMATERIALI

DOCUMENTI: 262

TUTTE LE CATEGORIE

- ARTI E SPETTACOLO
- ESPRESSIONI ORALI
- RITI E PRATICHE SOCIALI
- NATURA E UNIVERSO
- SAPERI TECNICI E ARTIGIANALI

TUTTI I TERRITORI

- LOMBARDIA
- PIEMONTE
- VALLE D'AOSTA
- TRENTINO-ALTO ADIGE
- CANTON TICINO
- CANTON GRIGIONI
- CANTON VALLESE

ISCAR Workshop
Exploring Alpine Landscapes as Potential Agricultural Heritage Systems and Their Contribution to Human Wellbeing
Tolmin, 7.9. 2017

Permanent exhibition about Agriculture



Furmagin da Cion / SlowFood



Regional quality brands



Charta 100% Valposchiavo
 Alberghi e Ristoranti

#1 Filosofia

- I firmatari condividono la filosofia "100% Valposchiavo" e si impegnano ad usare e promuovere i prodotti locali nella loro attività. Sono disposti a collaborare attivamente ad iniziative comuni del progetto "100% Valposchiavo" e si aiutano a vicenda per aumentare e migliorare le offerte a marchio "100% Valposchiavo".
- Si impegnano a partecipare almeno ad una riunione all'anno dei partner "100% Valposchiavo" per lo scambio di idee e informazioni.

#2 Prodotti

- I firmatari si impegnano ad avere almeno 5 prodotti a marchio "100% Valposchiavo" sul menu durante tutto l'anno (o durante il periodo di apertura).
- Un prodotto può essere a marchio "100% Valposchiavo" esclusivamente se il prodotto stesso (nel caso di materie prime come latte, carne, frutta, verdura, ecc. oppure tutti i suoi componenti) (nel caso di prodotti composti come salumi, yogurt di frutta, pane, ecc.) provengono interamente dalla Valposchiavo.
- I firmatari si impegnano ad avere almeno 5 prodotti a marchio "FAIT SÜ IN Valposchiavo" sul menu durante tutto l'anno (o durante il periodo di apertura).
- Un prodotto può essere a marchio "FAIT SÜ IN Valposchiavo" se viene prodotto in Valposchiavo, ma non unicamente da materie prime della valle.
- Sarebbe auspicabile che i prodotti siano indicati sul menu o in un punto ben visibile dell'esterno.
- Prodotti, che soddisfano le criteri dell'Associazione Svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica Bio Suisse, sono contraddistinti dal logo della Gemma secondo le regole della «Culina con prodotti Gemma». Per i prodotti contrassegnati dalla Gemma devono obbligatoriamente essere rispettate le regole del promemoria Gemma.

#3 Piatti / Menu

- I firmatari si impegnano a proporre almeno 3 piatti / menu a marchio "100% Valposchiavo" durante tutto l'anno (o durante il periodo di apertura).
- Un piatto / menu può essere a marchio "100% Valposchiavo" esclusivamente se è composto da prodotti che provengono interamente dalla Valposchiavo.

#4 Acqua "100% Valposchiavo"

- I firmatari propongono agli ospiti l'acqua "100% Valposchiavo".

#5 Vino

- I firmatari si impegnano a proporre agli ospiti i vini dei produttori locali.

#6 Informazioni sulla Valposchiavo, i suoi prodotti e il progetto "100% Valposchiavo"

- I firmatari e i loro collaboratori a contatto con gli ospiti sono in grado di dare informazioni generali sulla Valposchiavo, sui prodotti locali in genere e soprattutto sui prodotti "100% Valposchiavo", rispettivamente "FAIT SÜ IN Valposchiavo".
- Conoscono i produttori e sanno dare informazioni sui punti vendita dei prodotti locali in valle.
- Espongono materiale informativo sulla Valposchiavo e il progetto "100% Valposchiavo" e inducono una breve descrizione del progetto nel loro menu o in un punto ben visibile dell'esterno.

#7 Salvaguardia dei marchi

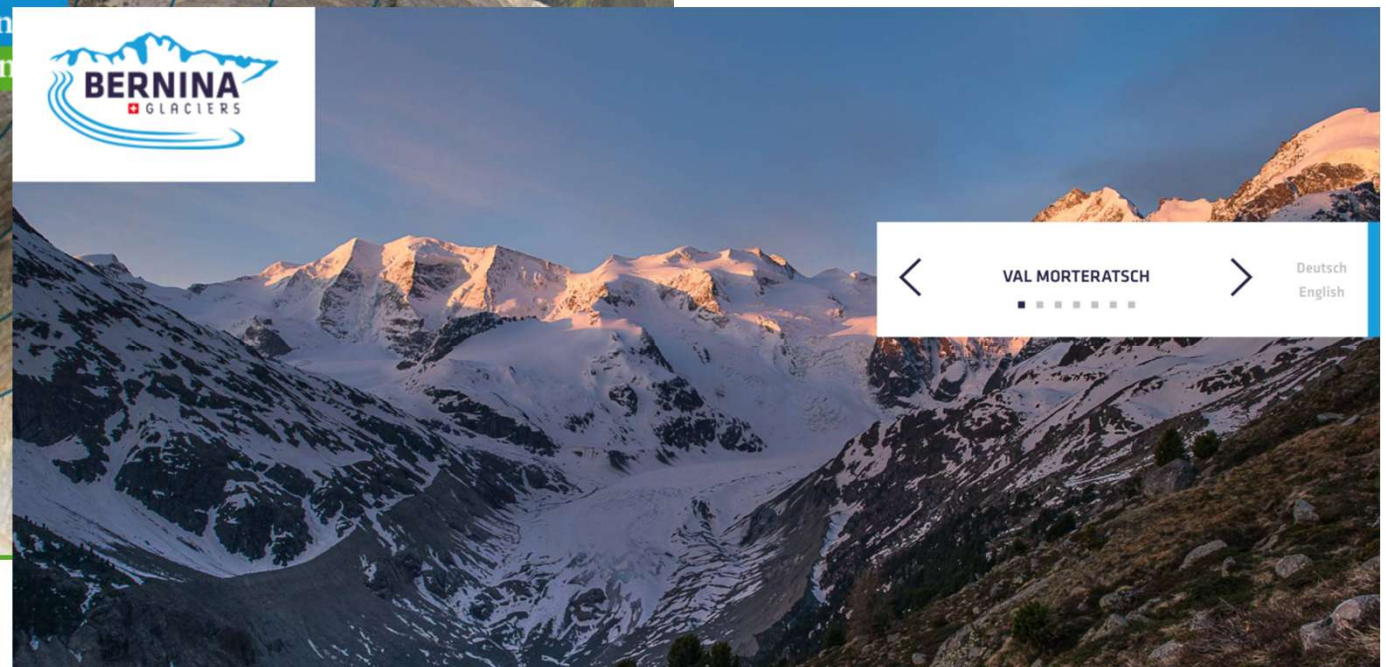
- I firmatari si impegnano a rispettare i criteri di applicazione per i marchi "100% Valposchiavo" e "FAIT SÜ IN Valposchiavo" e salvaguardare i marchi "100% Valposchiavo" e "FAIT SÜ IN Valposchiavo" usando solo ed esclusivamente in modo onesto e conforme alla filosofia "100% Valposchiavo".

* Non vengono considerati ingredienti come spezie, oli, sale, pepe, zucchero, ecc. non prodotti in valle. L'insieme di questi ingredienti non può superare il 10% del peso complessivo del composto.
Per il 2013 la farina bianca non è disponibile quale prodotto "100% Valposchiavo". Come alternative temporanee deve essere utilizzata esclusivamente la farina bianca di Gran Alpin.

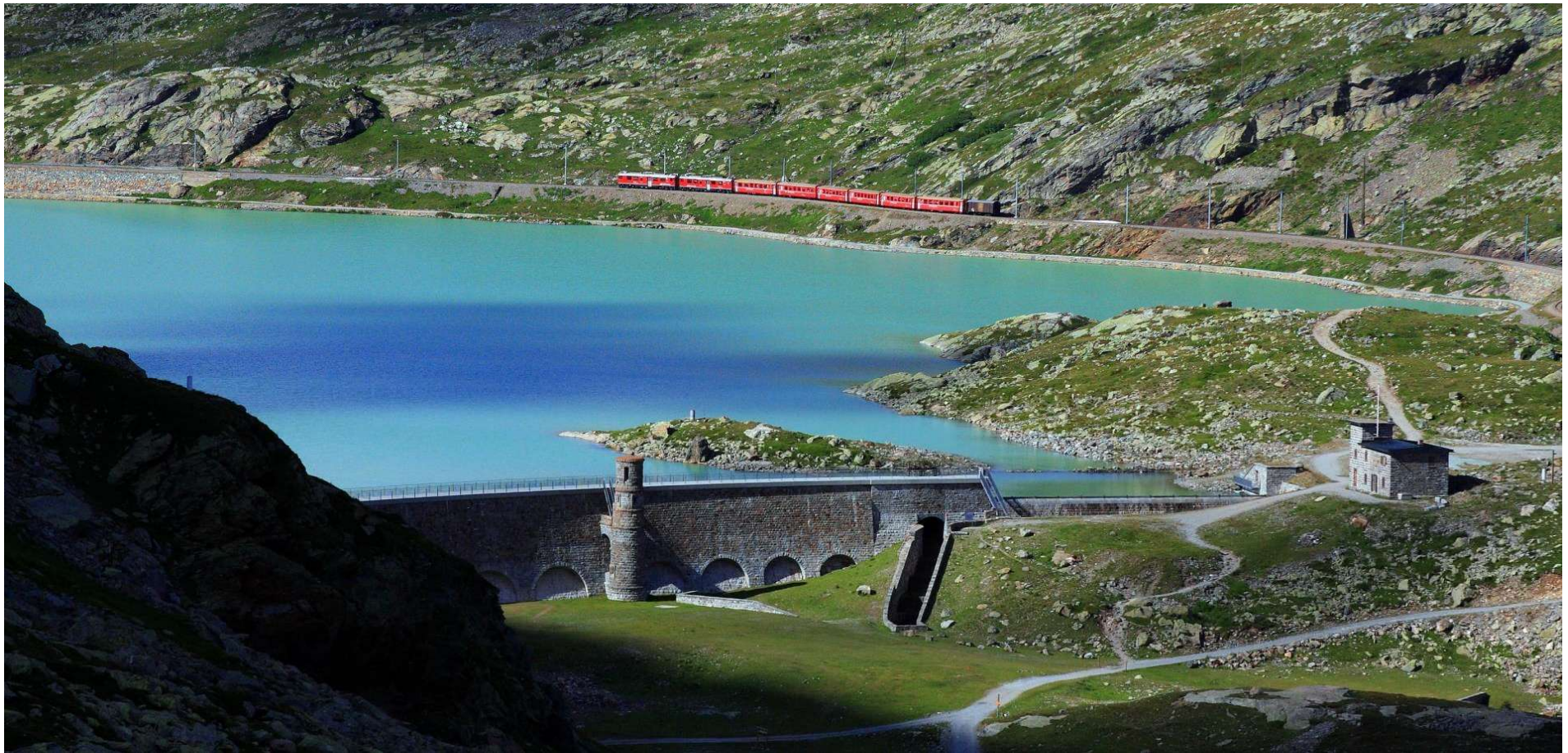
Firmato a Poschiavo, il 20.08.2015

Per maggiori informazioni: www.valposchiavo.ch

Giardino dei Ghiacciai Bernina Glaciers



Impiego delle risorse



Idroelettrico



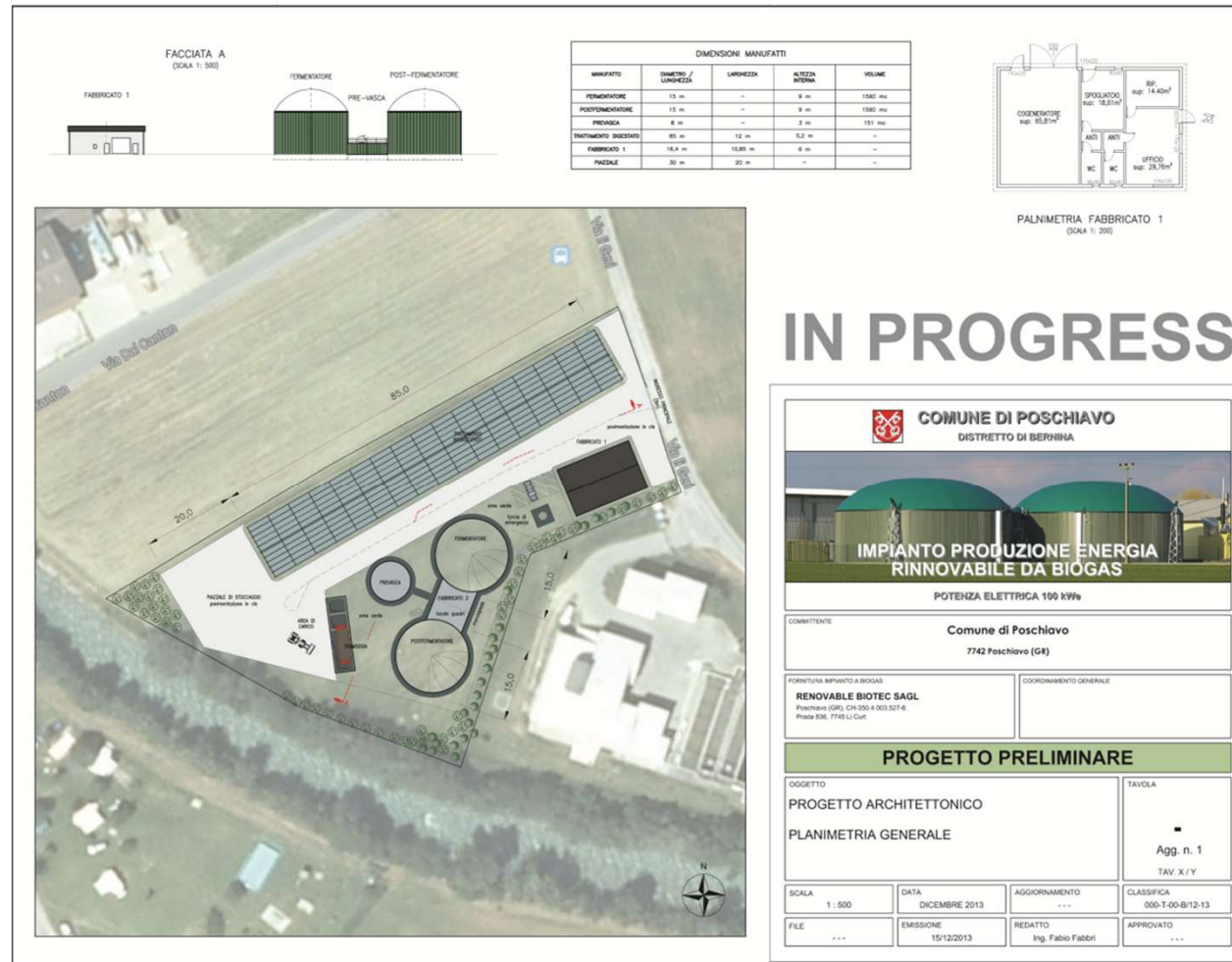
ISCAR Workshop
Exploring Alpine Landscapes as Potential Agricultural Heritage Systems and Their Contribution to Human Wellbeing
Tolmin, 7.9. 2017

Solare



ISCAR Workshop
Exploring Alpine Landscapes as Potential Agricultural Heritage Systems and Their Contribution to Human Wellbeing
Tolmin, 7.9. 2017

Biogas



Progetto Lagobianco



Mobilità



ISCAR Workshop
Exploring Alpine Landscapes as Potential Agricultural Heritage Systems and Their Contribution to Human Wellbeing
Tolmin, 7.9. 2017

Mobilità



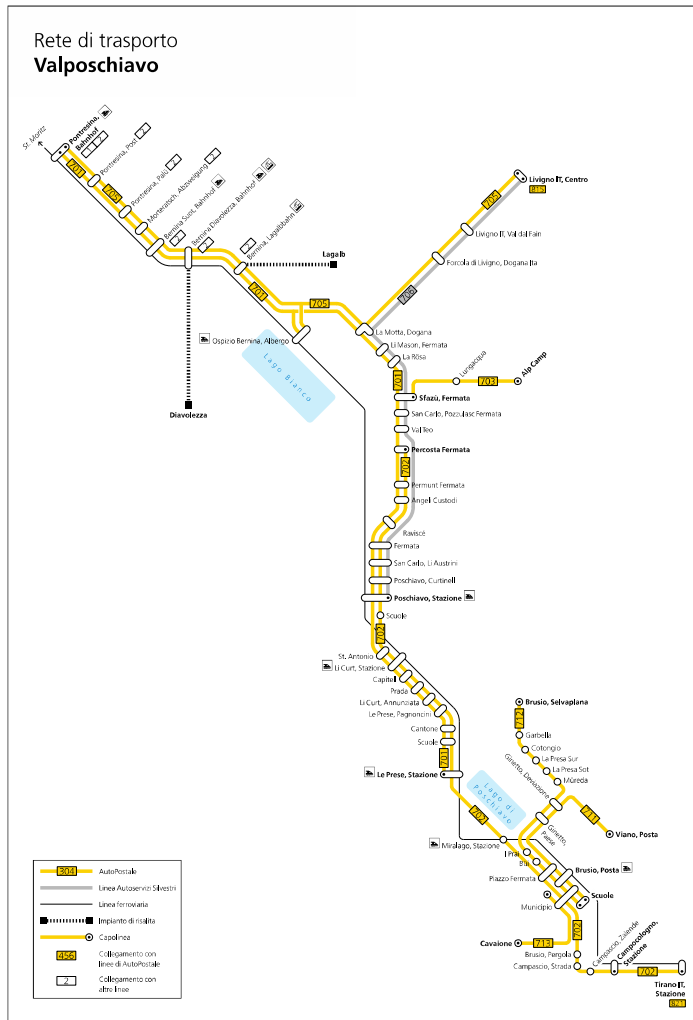
ISCAR Workshop
Exploring Alpine Landscapes as Potential Agricultural Heritage Systems and Their Contribution to Human Wellbeing
Tolmin, 7.9. 2017

Mobilità



ISCAR Workshop
Exploring Alpine Landscapes as Potential Agricultural Heritage Systems and Their Contribution to Human Wellbeing
Tolmin, 7.9. 2017

Mobilità



Mobilità



ISCAR Workshop
Exploring Alpine Landscapes as Potential Agricultural Heritage Systems and Their Contribution to Human Wellbeing
Tolmin, 7.9. 2017

Mobilità



Mobilità



ISCAR Workshop
Exploring Alpine Landscapes as Potential Agricultural Heritage Systems and Their Contribution to Human Wellbeing
Tolmin, 7.9. 2017

Governance



Territoria Marketing



2015: EXPO Milano & Slow Train



Tourism destination positioning



La BIO Valle del Trenino Rosso

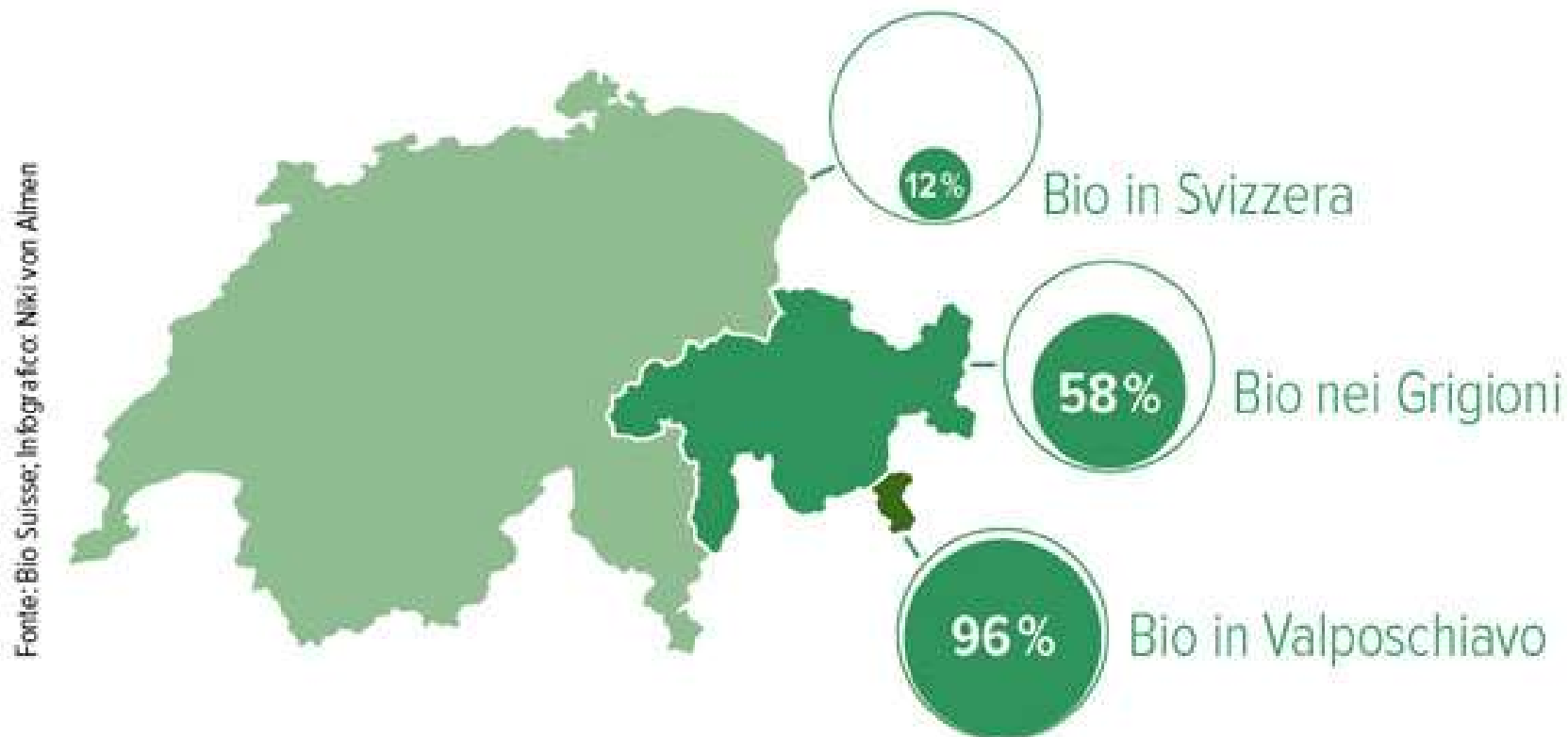


ISCAR Workshop
Exploring Alpine Landscapes as Potential Agricultural Heritage Systems and Their Contribution to Human Wellbeing
Tolmin, 7.9. 2017

Smart Valley 100% BIO



BIO: LA VALPOSCHIAVO È LA PIÙ VERDE DELLA SVIZZERA



National visibility and awards



International visibility





AlpFoodway

**a cross-disciplinary, transnational and participative approach
to Alpine food cultural heritage**

AlpFoodway as UNESCO Intangible Cultural Heritage ?



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Intangible
Cultural
Heritage

Q&A





Grazie dell'attenzione

