TURISMO SOSTENIBILE E FILIERA ETICA NEI BORGHI: FORMAZIONE, MARKETING E INNOVAZIONE IN CUCINA



Con le Buone Pratiche dal territorio, a cura di

1 DICEMBRE 2025

10:00 - 13:00

c/o l'Istituto IPSSEOA "R. A. COSTAGGINI",

Via dei Salici, 62 Rieti

LIFE GRACE – La filiera etica che parte dai pascoli

Il progetto europeo LIFE GRACE promuove la conservazione dei pascoli e prati seminaturali della Rete Natura 2000, veri scrigni di biodiversità e di cultura rurale. Da questi ecosistemi prende vita una filiera etica della carne da pascolo, capace di unire qualità alimentare, rispetto per l'ambiente e valorizzazione dei territori interni.

Dalla terra alla tavola, nel segno della sostenibilità: sostegno agli allevatori locali e alle razze autoctone riduzione delle emissioni e tutela del paesaggio promozione di una gastronomia territoriale autentica creazione di nuove sinergie con scuole alberghiere e ristoratori

Nei borghi italiani, dove l'identità passa anche attraverso il cibo, LIFE GRACE contribuisce a costruire nuovi ponti tra agricoltura, formazione e turismo, favorendo un modello di sviluppo basato su qualità, consapevolezza e innovazione in cucina.

Scopri di più su www.lifegrace.eu

TURISMO SOSTENIBILE E FILIERA ETICA NEI BORGHI: FORMAZIONE, MARKETING E INNOVAZIONE IN CUCINA

SUS TOUR TRAIN TT

Co-funded by the European Union

Con le Buone Pratiche dal territorio, a cura di

HQF HIGH QUALITY FOOD

AZIENDA AGRICOLA DIONISI

NAZIONALE MACELLAI ITALIA



1 DICEMBRE 2025

10:00 - 13:00

c/o l'Istituto IPSSEOA "R. A. COSTAGGINI"

Via dei Salici, 62 Rieti

IPSSEOA Costaggini Rieti

Grazie alla collaborazione tra i progetti europei **SusTourTraining** e **LIFE GRACE** l'evento offre un'occasione unica per connettere formazione e pratica nel turismo sostenibile.

SusTourTraining è un corso online gratuito che aiuta studenti, docenti e professionisti del turismo a sviluppare competenze per gestire in modo sostenibile le risorse, valorizzare le filiere locali, ridurre gli sprechi e integrare le tecnologie digitali nel turismo responsabile.
Gli studenti potranno approfondire conoscenze pratiche e teoriche, confrontarsi con esperienze europee e apprendere buone pratiche del settore, mentre i docenti riceveranno materiali aggiornati su Green Skills e Obiettivi ONU.

L'iniziativa permette di comprendere come tradizione, innovazione e sostenibilità possano integrarsi nella valorizzazione dei borghi italiani e nella filiera agroalimentare etica.

Entra nella community SusTourTraining:
www.open.edu/openlearncreate/course/view.php?id=16858

Scopri le pratiche del turismo sostenibile e applicale alla tua area di studio e/o intervento.

I Borghi più belli d'Italia

Co-funded by the European Union

TURISMO SOSTENIBILE E FILIERA ETICA NEI BORGHI: FORMAZIONE, MARKETING E INNOVAZIONE IN CUCINA

1 DICEMBRE 2025

10:00 - 13:00

c/o l'Istituto IPSSEOA "R. A. COSTAGGINI",

Via dei Salici, 62 Rieti

Agenda dei lavori

Il marketing GRACE tra natura, agricoltura e comunità: training test SUSTOURTRAINING

Saluto di benvenuto

10:00 **Giovanni Luca Barbonetti,** Dirigente scolastico IPSSEOA R.A. Costaggini

Introduzione ai lavori

10:10 **Giorgio Scavino,** **"SusTourTraining: turismo sostenibile in azione"** Ass. "I Borghi più belli d'Italia"

Sessione conoscitiva 10:15 - 10:50

- ☐ "**Strategie di Marketing responsabile per il territorio**", **Antonio Cadei**, Ass. "I Borghi più belli d'Italia"
- ☐ "**Strategie di co-marketing**" **Alba Pietromarchi,** ricercatrice, esperta di filiera - Fondazione Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica e biodinamica - FIRAB

in sinergia con:

- ☐ **“Buona prassi - il progetto etico per la produzione di alta qualità della carne da pascolo”, Francesco Paltoni**, Amministratore HQF Agricola SpA.

Sessione laboratoriale 11:00 - 13:00

- ☐ **Marco Dionisi**, Azienda Agricola Dionisi, Cantalice, aderente alla Rete Grace (https://www.lifegrace.eu/it/i-consumatori/le-aziende-grace)
- ☐ **Orlando Di Mario**, presidente Associazione Nazionale Italiana Macellai, e Membro del Consiglio Mondiale del World Butcher Challenge, giudice qualificato del campionato WBC
- ☐ **Mara Labella,** team senior, Ass. Nazionale Italiana Macellai / Macelleria Labella Mara

La voce degli Studenti: “Student’s Pitch”

Contributi e idee degli studenti per uno sviluppo territoriale sostenibile e responsabile

Fotofinish / Chiusura dei lavori

iniziativa a cura del progetto **SusTourTraining** in sinergia con **LIFEGRACE**

SUS TOUR TRAIN TT

Co-funded by the European Union

grace Life

Life

NATURA 2000

Con la speciale collaborazione e la partecipazione delle buone pratiche di:

HQF HIGH QUALITY FOOD

AZIENDA AGRICOLA DIONISI

NAZIONALE MACELLAI ITALIA