Interreg Italia-Slovenija
AGROTUR+

Cofinanziato dall'Unione europea
Sofinancira Evropska unija

D1.1.1 Curriculum formativo per la promozione delle proprietà dei prodotti del Carso

CESCOT Veneto + KIS + ORA

D1.1.1 D.1.1.1 Načrt za strokovno podkrepljeno predstavitev kraških produktov

CESCOT Veneto + KIS + ORA

Partner di progetto/Projektni partnerji:

Kmetijski inštitut Slovenije
Agricultural Institute of Slovenia

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TRIESTE

CESCOT VENETO

ORA

Il progetto AGROTUR+ è co-finanziato dall'Unione europea nell'ambito del Programma Interreg VI-A Italia-Slovenia.
Projekt AGROTUR+ sofinancira Evropska unija v okviru Programa Interreg VI-A Italija-Slovenija.

1. Namen in ciljne skupine

Načrt opredeljuje vsebino, načine izvedbe in osnovna orodja za ocenjevanje aktivnosti krepitve zmogljivosti lokalnih ponudnikov in drugih deležnikov za strokovno predstavitev in promocijo značilnih kraških produktov ter z njimi povezanega turizma.

Usposabljanja povezujejo strokovna znanja o kraških produktih s praktičnimi načini njihove predstavitve obiskovalcem, potrošnikom in širši javnosti. Poudarek je na prenosu znanja strokovnih in projektnih partnerjev v prakso ter na krepitvi vloge lokalnih ponudnikov kot glasnikov tradicije in inovativnosti.
Ciljne skupine so predvsem lokalni ponudniki in mala ter srednja podjetja s področja hrane, vina in turizma, turistični deležniki in vodniki, strokovna javnost, predstavniki lokalnih oblasti, mediji, študenti, lokalno prebivalstvo ter širša javnost.

2. Vsebinski moduli usposabljanja

Vsebina usposabljanj temelji na strokovnem in praktičnem poznavanju značilnih kraških produktov ter njihovega povezovanja s trajnostnim turizmom. Vključuje zlasti:

- značilnosti in posebnosti značilnih kraških produktov;
- prehranske in organoleptične lastnosti produktov;
- strokovna in znanstvena spoznanja, povezana s posameznimi produkti;
- zgodovinski, kulturni in lokalni kontekst njihovega nastanka in uporabe;
- načine strokovne in razumljive predstavitve produktov;
- tehnike predstavitve in senzoričnega doživljanja produktov;
- povezovanje hrane, vina, kulturne in naravne dediščine s turistično ponudbo;
- vidike trajnostnega razvoja in prilagajanja turistične ponudbe;
- primere dobrih praks ter izmenjavo znanja in izkušenj med ponudniki in strokovnjaki.

V okviru izvedenih aktivnosti so bili v vsebine vključeni zlasti teran, kraški pršut, kraški brinjevec, kraški med, druga vina Krasa ter cider.

3. Načini izvedbe usposabljanja

Usposabljanja se izvajajo z različnimi oblikami prenosa strokovnega in praktičnega znanja, ki omogočajo aktivno vključevanje udeležencev. Načini izvedbe vključujejo:

- strokovna predavanja in predstavitve;
- predstavitev strokovnih in znanstvenih spoznanj;
- praktične delavnice;
- vodene degustacije in senzorično predstavitev produktov;
- praktične FOOD LAB delavnice;
- predstavitve primerov dobrih praks;
- razprave in izmenjavo izkušenj;
- predstavitev produktov v povezavi z lokalnim okoljem in turistično ponudbo;

- obiske ponudnikov, vinarjev in drugih izvajalcev ter predstavitve proizvodnih procesov in načinov trženja;
- uporabo strokovnih in podpornih gradiv, pripravljenih v okviru projekta, ki so bila udeležencem na voljo za spremljanje usposabljanj ter nadaljnje poglabljanje in uporabo pridobljenega znanja.

Takšen način izvedbe omogoča povezovanje strokovnega znanja s praktičnimi izkušnjami ter njegovo uporabo pri predstavitvi kraških produktov obiskovalcem in drugim ciljnim skupinam.

4. Izvedene aktivnosti in rezultati

V okviru projekta AGROTUR+ so pri izvajanju aktivnosti, povezanih s strokovno predstavitvijo, promocijo in prenosom znanja o kraških produktih, sodelovali vsi projektni partnerji: LP – Kmetijski inštitut Slovenije (KIS), PP2 – Università degli Studi di Trieste, PP3 – Univerza v Novi Gorici, PP4 – Cescot Veneto Centro Sviluppo Commercio, PP5 – ORA Območna razvojna agencija Krasa in Brkinov d.o.o. ter PP6 – GAL Carso – LAS Kras.

Partnerji so v aktivnosti prispevali z različnimi znanji in izkušnjami. Kmetijski inštitut Slovenije je kot vodilni partner prispeval strokovna znanja s področja kmetijstva, vinogradništva, vinarstva in kakovosti lokalnih produktov ter sodeloval pri prenosu strokovnih vsebin na ponudnike. Univerza v Trstu (Università degli Studi di Trieste) je prispevala raziskovalna in strokovna znanja, med drugim na področju vina in zdravja, Univerza v Novi Gorici pa znanja s področja vinogradništva in vinarstva. Cescot Veneto Centro Sviluppo Commercio je prispeval izkušnje s področja gastronomije, turizma, promocije in razvoja ponudbe ter sodeloval pri čezmejnih dogodkih in usposabljanjih. ORA Območna razvojna agencija Krasa in Brkinov d.o.o. je sodelovala pri organizaciji in izvedbi aktivnosti, povezovanju lokalnih ponudnikov ter komunikaciji med projektnimi partnerji in deležniki na slovenskem delu Krasa. GAL Carso – LAS Kras je prispeval znanje in povezave z lokalnimi deležniki ter sodeloval pri promociji kraških produktov in čezmejnem povezovanju. V sodelovanju partnerjev se je tako povezovalo strokovno in raziskovalno znanje s praktičnimi izkušnjami ponudnikov, promocijo produktov in razvojem trajnostnega turizma na čezmejnem območju Krasa.

V izvajanje aktivnosti so bili vključeni tudi pridruženi partnerji projekta: Združenje Konzorcij kraških pridelovalcev terana, Občina Komen, Kmetija Pečar, Vinakras in Associazione dei viticoltori del Carso. S svojim sodelovanjem so prispevali k povezovanju projektnih aktivnosti z lokalnim okoljem, ponudniki in proizvajalci kraških produktov ter k izmenjavi praktičnih izkušenj in znanja. Njihova vključenost je omogočila tesnejše povezovanje strokovnih vsebin usposabljanj z dejanskimi praksami lokalnih ponudnikov ter prispevala k predstavitvi in promociji značilnih kraških produktov v povezavi s turizmom.

V okviru aktivnosti so bile izvedene različne oblike strokovnega usposabljanja in izmenjave znanja:

- **Delavnica o proizvodnji ciderja z vodeno degustacijo**, 15. 11. 2023 v Mitskem parku Rodik, je vključevala predstavitev proizvodnje ciderja, primer dobre prakse iz Norveške, povezovanje ciderja s turizmom ter vodene degustacije slovenskih in norveških ciderjev. Udeležilo se je 57 udeležencev.
- **Akademija terana – Kraški lokalni produkti in turizem**, 9. 11. 2023 v Štanjelu, je vključevala strokovni del in praktično delavnico FOOD LAB. Obravnavane so bile značilnosti terana in drugih

kraških produktov, med drugim kraškega pršuta, kraškega brinjevca in kraškega medu. Dogodka se je udeležilo 52 udeležencev.

- **Teran in pršut: neodtujljiva dediščina Krasa**, 10. 5. 2024 v Pramaggioreju, je vključeval predstavitev projekta, strokovni del FOOD LAB, izmenjavo znanja, obisk lokalne kleti ter predstavitev in degustacijo lokalnih in kraških produktov. V aktivnost je bilo vključenih 10 ponudnikov.
- **AGROTUR+ dan v okviru Poletne šole**, 5. 8. 2024, je vključeval strokovne vsebine o preciznem vinogradništvu, spremljanju bolezni in škodljivcev, vodnem stresu in pametnem namakanju, obisk vinske kleti, predavanje o vinu in zdravju ter kulinarično-izobraževalni dogodek »Pršut in vino«. Aktivnosti so potekale v Tomaju, Sežani in Štanjelu ter so skupaj pritegnile več kot 100 udeležencev.
- **Akademija o teranu in kraških produktih**, 6. 11. 2024 v Štanjelu, je bila namenjena prenosu strokovnega znanja o teranu in drugih kraških produktih ter njihovemu vključevanju v turistično ponudbo. Udeležilo se je 54 udeležencev.
- **Usposabljanje za turistične deležnike »Gastronomija kot gonilo trajnostnega razvoja turizma – od Krasa do dežele Veneto«**, 24. 6. 2025 v Noventa di Piave, je bilo namenjeno predstavitvi trajnostnega gastronomskega turizma, čezmejnega kraškega prostora in primerov dobre prakse iz Veneta. Program je vključeval tudi obisk vinske kleti ter predstavitev proizvodnje, polnjenja in trženja. V aktivnost je bilo vključenih 10 ponudnikov s slovenskega Krasa.
- **Zaključni dogodek projekta AGROTUR+**, 2. 12. 2025 v Sežani, je bil namenjen predstavitvi rezultatov projekta in njihovemu širjenju med strokovno javnostjo, ponudniki, odločevalci, mediji in širšo javnostjo. Dogodka se je udeležilo 50 udeležencev.

V celoti so aktivnosti omogočile vključevanje lokalnih ponudnikov, strokovnjakov in drugih deležnikov v usposabljanja, izmenjavo znanja in izkušenj ter neposredno spoznavanje kraških produktov in praks na območju. S tem se je krepila povezava med strokovnim znanjem, lokalnimi produkti in turistično ponudbo ter čezmejno sodelovanje med deležniki na območju Krasa.

5. Orodja za ocenjevanje uspešnosti

Uspešnost aktivnosti se je spremljala na podlagi kvantitativnih in kvalitativnih kazalnikov, pri čemer so bili upoštevani predvsem:

- število in struktura udeležencev posameznih aktivnosti;
- raven aktivne vključenosti udeležencev v usposabljanja, razprave in praktične aktivnosti;
- sodelovanje pri degustacijah, delavnicah in drugih praktičnih oblikah dela;
- kakovost izmenjave znanja in izkušenj med strokovnjaki, ponudniki in drugimi udeleženci;
- neposredni odzivi udeležencev glede vsebine, relevantnosti in načina izvedbe aktivnosti;

Zbrani podatki in odzivi so predstavljali osnovo za spremljanje dosega aktivnosti, ustreznosti vsebin ter ravni vključenosti ciljnih skupin.

6. Učinki in prispevek aktivnosti

Načrt prispeva h krepitvi znanja in kompetenc lokalnih ponudnikov ter drugih deležnikov za strokovno in privlačno predstavitev kraških produktov. S povezovanjem strokovnih vsebin, praktičnih izkušenj in turistične ponudbe aktivnosti prispevajo k boljšemu poznavanju kraškega območja, njegovih produktov in njihovega pomena za trajnostni razvoj turizma.

Poseben poudarek je na povezovanju lokalnih produktov z naravno in kulturno dediščino ter na njihovem predstavljanju kot delu celovite turistične izkušnje. Prenos strokovnega znanja med projektnimi partnerji, strokovnjaki in lokalnimi ponudniki hkrati spodbuja čezmejno izmenjavo izkušenj ter krepi sodelovanje med deležniki na območju Krasa.

Načrt predstavlja osnovo za pripravo in izvedbo aktivnosti, katerih namen je izboljšati način predstavitve kraških produktov, povečati dostopnost strokovnih vsebin ter okrepiti njihovo vključevanje v trajnostno turistično ponudbo.

1. Finalità e gruppi target

Il piano definisce i contenuti, le modalità di attuazione e gli strumenti di base per la valutazione delle attività di capacity building rivolte agli operatori locali e agli altri stakeholder, finalizzate alla presentazione professionale e alla promozione dei prodotti tipici del Carso e del turismo ad essi collegato.
Le attività formative combinano le conoscenze specialistiche sui prodotti del Carso con modalità pratiche per la loro presentazione ai visitatori, ai consumatori e al pubblico più ampio. Particolare attenzione è rivolta al trasferimento nella pratica delle conoscenze messe a disposizione dai partner tecnici e progettuali e al rafforzamento del ruolo degli operatori locali quali ambasciatori della tradizione e dell'innovazione.
I principali gruppi target sono costituiti da operatori locali e piccole e medie imprese nei settori agroalimentare, vitivinicolo e turistico, operatori turistici e guide, comunità scientifica e professionale, rappresentanti delle autorità locali, media, studenti, popolazione locale e pubblico più ampio.

2. Moduli tematici della formazione

I contenuti delle attività formative si basano sulla conoscenza specialistica e pratica dei prodotti tipici del Carso e sulla loro integrazione con il turismo sostenibile. Comprendono in particolare:

- caratteristiche e peculiarità dei prodotti tipici del Carso;
- proprietà nutrizionali e organolettiche dei prodotti;
- conoscenze scientifiche e specialistiche relative ai singoli prodotti;
- contesto storico, culturale e locale della loro origine e del loro utilizzo;
- modalità di presentazione dei prodotti in maniera professionale e comprensibile;
- tecniche di presentazione e di esperienza sensoriale dei prodotti;
- integrazione di alimenti, vino, patrimonio culturale e naturale nell'offerta turistica;
- aspetti dello sviluppo sostenibile e dell'adattamento dell'offerta turistica;
- esempi di buone pratiche e scambio di conoscenze ed esperienze tra operatori ed esperti.

Nell'ambito delle attività realizzate, i contenuti hanno riguardato in particolare il Terrano, il Prosciutto del Carso, il Brinjevec del Carso, il miele del Carso, altri vini del Carso e il sidro.

3. Modalità di realizzazione delle attività formative

Le attività formative sono realizzate attraverso diverse modalità di trasferimento delle conoscenze specialistiche e pratiche, che consentono il coinvolgimento attivo dei partecipanti. Le modalità di realizzazione comprendono:

- lezioni e presentazioni specialistiche;
- presentazione di conoscenze scientifiche e specialistiche;
- laboratori pratici;
- degustazioni guidate e presentazione sensoriale dei prodotti;
- laboratori pratici FOOD LAB;
- presentazione di buone pratiche;

- discussioni e scambio di esperienze;
- presentazione dei prodotti in relazione al contesto locale e all'offerta turistica;
- visite presso produttori, viticoltori e altri operatori, con presentazione dei processi produttivi e delle modalità di commercializzazione;
- utilizzo di materiali specialistici e di supporto, predisposti nell'ambito del progetto e messi a disposizione dei partecipanti per accompagnare le attività formative e consentire l'approfondimento e l'applicazione delle conoscenze acquisite.

Tale modalità di realizzazione consente di collegare le conoscenze specialistiche alle esperienze pratiche e di applicarle alla presentazione dei prodotti del Carso ai visitatori e agli altri gruppi target.

4. Attività realizzate e risultati

Nell'ambito del progetto AGROTUR+, all'attuazione delle attività relative alla presentazione professionale, alla promozione e al trasferimento delle conoscenze sui prodotti del Carso hanno partecipato tutti i partner di progetto: LP – Kmetijski inštitut Slovenije (KIS), PP2 – Università degli Studi di Trieste, PP3 – Univerza v Novi Gorici, PP4 – Cescot Veneto Centro Sviluppo Commercio, PP5 – ORA Območna razvojna agencija Krasa in Brkinov d.o.o. e PP6 – GAL Carso – LAS Kras.

I partner hanno contribuito alle attività mettendo a disposizione competenze e conoscenze diverse. Il Kmetijski inštitut Slovenije, in qualità di Lead Partner, ha contribuito con competenze specialistiche nei settori dell'agricoltura, della viticoltura, dell'enologia e della qualità dei prodotti locali, partecipando inoltre al trasferimento dei contenuti specialistici agli operatori. L'Università degli Studi di Trieste ha contribuito con conoscenze di ricerca e competenze specialistiche, tra cui quelle relative al vino e alla salute, mentre l'Università di Nova Gorica ha messo a disposizione competenze nei settori della viticoltura e dell'enologia. Cescot Veneto Centro Sviluppo Commercio ha contribuito con esperienze nei settori della gastronomia, del turismo, della promozione e dello sviluppo dell'offerta, partecipando inoltre agli eventi e alle attività formative transfrontaliere. Območna razvojna agencija Krasa in Brkinov d.o.o. ha partecipato all'organizzazione e alla realizzazione delle attività, al coinvolgimento degli operatori locali e alla comunicazione tra i partner di progetto e gli stakeholder nella parte slovena del Carso. GAL Carso – LAS Kras ha contribuito con conoscenze e collegamenti con gli stakeholder locali, partecipando alla promozione dei prodotti del Carso e al rafforzamento dei collegamenti transfrontalieri. La collaborazione tra i partner ha consentito di integrare conoscenze scientifiche e specialistiche con le esperienze pratiche degli operatori, la promozione dei prodotti e lo sviluppo del turismo sostenibile nell'area transfrontaliera del Carso.

All'attuazione delle attività sono stati coinvolti anche i partner associati del progetto: Konzorcij kraških pridelovalcev terana, Občina Komen, Kmetija Pečar, Vinakras e Associazione dei viticoltori del Carso. Attraverso la loro partecipazione hanno contribuito a collegare le attività progettuali al contesto locale, agli operatori e ai produttori dei prodotti del Carso, nonché allo scambio di esperienze pratiche e conoscenze. Il loro coinvolgimento ha consentito un collegamento più stretto tra i contenuti specialistici delle attività formative e le pratiche concrete degli operatori locali, contribuendo inoltre alla presentazione e alla promozione dei prodotti tipici del Carso in relazione al turismo.

Nell'ambito delle attività sono state realizzate diverse forme di formazione specialistica e di scambio di conoscenze:

- **Laboratorio sulla produzione del sidro con degustazione guidata**, il 15 novembre 2023 presso il Mitski park Rodik, comprendente la presentazione della produzione del sidro, un esempio di buona pratica dalla Norvegia, il collegamento tra sidro e turismo e degustazioni guidate di sidri sloveni e norvegesi. L'attività ha coinvolto 57 partecipanti.
- **Accademia del Terrano – Prodotti locali del Carso e turismo**, il 9 novembre 2023 a Štanjel, comprendente una parte specialistica e un laboratorio pratico FOOD LAB. Sono state affrontate le caratteristiche del Terrano e di altri prodotti del Carso, tra cui il Prosciutto del Carso, il Brinjevec del Carso e il miele del Carso. L'evento ha coinvolto 52 partecipanti.
- **Terrano e prosciutto: patrimonio inalienabile del Carso**, il 10 maggio 2024 a Pramaggiore, comprendente la presentazione del progetto, una parte specialistica FOOD LAB, lo scambio di conoscenze, la visita a una cantina locale e la presentazione e degustazione di prodotti locali e del Carso. All'attività hanno partecipato 10 operatori.
- **Giornata AGROTUR+ nell'ambito della Scuola estiva**, il 5 agosto 2024, comprendente contenuti specialistici sulla viticoltura di precisione, il monitoraggio di malattie e parassiti, lo stress idrico e l'irrigazione intelligente, la visita a una cantina, una conferenza sul vino e la salute e l'evento culinario-educativo «Prosciutto e vino». Le attività si sono svolte a Tomaj, Sežana e Štanjel e hanno coinvolto complessivamente più di 100 partecipanti.
- **Accademia sul Terrano e sui prodotti del Carso**, il 6 novembre 2024 a Štanjel, finalizzata al trasferimento di conoscenze specialistiche sul Terrano e sugli altri prodotti del Carso e alla loro integrazione nell'offerta turistica. L'attività ha coinvolto 54 partecipanti.
- **Formazione per gli operatori turistici «La gastronomia come motore dello sviluppo sostenibile del turismo – dal Carso al Veneto»**, il 24 giugno 2025 a Noventa di Piave, finalizzata alla presentazione del turismo gastronomico sostenibile, dell'area transfrontaliera del Carso e di esempi di buone pratiche del Veneto. Il programma ha incluso anche la visita a una cantina e la presentazione dei processi di produzione, imbottigliamento e commercializzazione. All'attività hanno partecipato 10 operatori del Carso sloveno.
- **Evento conclusivo del progetto AGROTUR+**, il 2 dicembre 2025 a Sežana, finalizzato alla presentazione dei risultati del progetto e alla loro diffusione tra la comunità professionale, gli operatori, i decisori, i media e il pubblico più ampio. L'evento ha coinvolto 50 partecipanti.

Nel complesso, le attività hanno consentito di coinvolgere operatori locali, esperti e altri stakeholder in momenti di formazione, confronto e conoscenza diretta dei prodotti e delle pratiche del territorio, rafforzando il collegamento tra competenze specialistiche, produzioni locali e offerta turistica e la cooperazione transfrontaliera tra gli stakeholder dell'area del Carso.

5. Strumenti per la valutazione dell'efficacia

L'efficacia delle attività è stata monitorata sulla base di indicatori quantitativi e qualitativi, tenendo conto in particolare dei seguenti elementi:

- numero e tipologia dei partecipanti alle singole attività;

- livello di partecipazione e coinvolgimento durante le attività formative, le discussioni e le attività pratiche;
- partecipazione alle degustazioni, ai laboratori e alle altre attività pratiche;
- qualità dello scambio di conoscenze ed esperienze tra esperti, operatori e altri partecipanti;
- riscontri diretti dei partecipanti in merito ai contenuti, alla rilevanza e alle modalità di realizzazione delle attività;

I dati e i riscontri raccolti hanno costituito la base per monitorare la portata delle attività, l'adeguatezza dei contenuti e il livello di coinvolgimento dei gruppi target.

6. Impatti e contributo delle attività

Il piano contribuisce al rafforzamento delle conoscenze e delle competenze degli operatori locali e degli altri stakeholder, al fine di migliorare la presentazione professionale e attrattiva dei prodotti del Carso. Attraverso l'integrazione di contenuti specialistici, esperienze pratiche e offerta turistica, le attività contribuiscono a una maggiore conoscenza del territorio del Carso, dei suoi prodotti e del loro ruolo nello sviluppo sostenibile del turismo.

Particolare attenzione è rivolta al collegamento dei prodotti locali con il patrimonio naturale e culturale e alla loro presentazione come parte di un'esperienza turistica integrata. Il trasferimento di conoscenze specialistiche tra partner di progetto, esperti e operatori locali favorisce inoltre lo scambio transfrontaliero di esperienze e rafforza la cooperazione tra gli stakeholder dell'area del Carso.

Il piano costituisce una base per la preparazione e l'attuazione di attività finalizzate a migliorare le modalità di presentazione dei prodotti del Carso, aumentare l'accessibilità ai contenuti specialistici e rafforzare la loro integrazione nell'offerta turistica sostenibile.