

IL PROGETTO BORGO DEL GUSTO

Le persone, la tradizioni, l'innovazione

Il progetto di rigenerazione "Borgo del Gusto" metterà in connessione il capitale umano, le risorse del territorio e i patrimoni materiali e immateriali per rigenerare il borgo e creare opportunità per la comunità locale, puntando alla valorizzazione delle eccellenze locali e alla salvaguardia dell'agricoltura come reinvenzione imprenditoriale. In che modo? Attraverso la creazione di un laboratorio enogastronomico, che partirà dalla formazione e dalla didattica per arrivare poi alla promozione di un gusto improntato sui valori *green*, alla messa a sistema di un'offerta turistico-culturale e, così, alla valorizzazione delle risorse culturali e naturali a 360°

I punti cardine del progetto

- Asset del turismo enogastronomico: l'obiettivo è organizzare un'offerta turistico-culturale e un sistema di accoglienza tale da poter generare flussi turistici non solo d'estate, quindi destagionalizzare e conseguentemente creare opportunità di occupazione per contrastare l'esodo demografico, soprattutto quello giovanile.
- La formazione: al centro degli investimenti c'è la **Casa del Gusto**, uno spazio all'avanguardia, che si trasformerà in **centro didattico**, grazie a un laboratorio permanente di ricerca, comunicazione ed educazione sensoriale e alimentare. Un hub culturale che, anche in collaborazione con altri partner locali e nazionali, sarà motore per l'enogastronomia e le eccellenze locali, con un'offerta di esperienze di gusto e laboratori anche a "cittadini temporanei" fino a coinvolgere i turisti in un'ottica di turismo esperienziale.
- La valorizzazione delle radici enogastronomiche: sarà creato un **museo narrante delle tradizioni** e della storia, con itinerari culturali e naturalistici ad hoc.
- Il coinvolgimento delle comunità locali: un **modello di governance e la creazione di una cooperativa di comunità** favoriranno una gestione partecipata dei residenti, che sarà assicurata anche da percorsi formativi per studenti su antichi mestieri e dal progetto "Tramonti Borgo Gentile".

Tramonti

Patrimonio Unesco dal 1997 insieme ai Comuni della Costa d'Amalfi, Tramonti condivide con essa gran parte della storia, delle tradizioni e del paniere enogastronomico. Il borgo conta oggi 4.088 abitanti ed è custode di una comunità antica, fatta di villaggi sparsi nel verde intorno a chiese e campanili, a formare un anfiteatro di colline e vallate. Tramonti, come si afferma nella "Cronaca Amalfitana", prende il nome dalla configurazione del luogo in cui è situata, terra tra i monti, da cui "Intra Montes".

I Partners

I Partners

Alla base del progetto un partenariato pubblico-privato con **CoopCulture**, società leader nella gestione del patrimonio culturale e nella promozione e valorizzazione del territorio per la progettazione dell'offerta turistica, l'organizzazione delle funzioni e dei servizi da attivare presso Casa del Gusto, l'avvio di progetti di engagement della cittadinanza, la realizzazione di progetti digitali per la fruizione e l'ideazione di un piano di comunicazione e un percorso condiviso con altri partner pubblici e privati, per la progettazione e realizzazione di alcuni interventi con l'obiettivo di conferire al borgo una connotazione di destinazione autentica, con una spiccata vocazione agroalimentare. In questo percorso condiviso troverà spazio tutto ciò che si muove intorno alle eccellenze e alla sostenibilità: consorzi di tutela, enti territoriali, imprese nazionali e locali, università, scuole e centri di ricerca, piccole produzioni di qualità, cittadini e turisti.

Il Dipartimento di Architettura DIARC dell'Università degli Studi di Napoli Federico II darà il proprio supporto per l'attivazione dei laboratori sul paesaggio produttivo e sui manufatti costruttivi che lo caratterizzano. I partecipanti sono i bambini e gli adolescenti, i cittadini, gli enti pubblici e gli amministratori locali, le piccole e medie aziende nel settore turistico e dell'alimentazione, le imprese di recupero e manutenzione, le associazioni del settore terzo e i ricercatori. Condividere i saperi rigenera la creatività delle comunità e suscita sentimenti di cura e custodia dei paesaggi di eccellenza. I diversi gruppi coinvolti nella trasformazione/conservazione/gestione dell'ambiente costruito sono portatori di competenze e sono in grado di attivare una rete multilivello, con molteplici attori. L'obiettivo è accrescere e sviluppare queste competenze nel fare insieme, al fine disegnare scenari di recupero e manutenzione compatibili con i valori espressi dal paesaggio. Insieme, essi danno luogo ad una comunità in grado di avviare processi di coinvolgimento, collaborazione e condivisione delle responsabilità.

La Comunità Montana dei Monti Lattari si occuperà della progettazione degli spazi verdi presso la propria sede e dell'orto sperimentale della Casa del Gusto. L'Istituto Comprensivo G. Pascoli, insieme ai suoi studenti, darà il proprio prezioso contributo con progetti di formazione su tradizioni e antichi mestieri, conoscenza e valorizzazione del territorio e promuovendo comportamenti di cittadinanza attiva.

LA FORMAZIONE SPECIALISTICA sarà svolta da partner privati qualificati, come il Distretto Turistico Costa d'Amalfi, Fondazione Gambero Rosso, Sal de Riso, FadWine srls.

Il Distretto Turistico Costa d'Amalfi, ente di promozione del territorio che garantisce l'autenticità delle esperienze attraverso il marchio di destinazione Authentic Amalfi Coast, è partner con un progetto di formazione qualificata per il recupero degli antichi mestieri. L'obiettivo è tramandare e salvaguardare le attività e le conoscenze legate alla civiltà divisa a metà tra i terrazzamenti e il mare, che

ha disegnato la bellezza mozzafiato della Costa d'Amalfi e ha tracciato la sua peculiare cultura.

Grazie alla **Fondazione Gambero Rosso** con **Gambero Rosso Academy** la **Casa del Gusto di Tramonti** diventerà un hub di formazione multidisciplinare (con focus specifico nel campo della formazione culinaria e dell'ospitalità), nonché un punto di riferimento per appassionati e professionisti provenienti da tutt'Italia, desiderosi di sviluppare le proprie competenze ed accrescere il proprio know-how per operare con successo nel comparto enogastronomico di qualità. Sarà sede di corsi di formazione, corsi di degustazione, showcooking e percorsi di accrescimento professionale.

Il maestro **Sal de Riso** realizzerà dei corsi di pasticceria per professionisti e appassionati, esaltando tutto il sapore della Costiera Amalfitana presente nelle sue creazioni.

FadWine srl si occuperà di corsi di avvicinamento alla degustazione, eseguiti dalla Delegazione Costa d'Amalfi di AIS Campania - Associazione Italiana Sommelier, e organizzerà esperienze tematiche, come visite ai vigneti centenari, percorsi di conoscenza di tecniche tradizionali come la potatura e legatura tipica a raggiera del territorio.

A questi si aggiungono **Elettrify S.r.l.** per il potenziamento della mobilità sostenibile del territorio e accordi di valorizzazione, promozione e co-marketing con **il Consorzio di Tutela Limone Costa d'Amalfi, Associazione Pizza Tramonti e Associazione Centro Di Cultura e Storia Amalfitana.**