

Le potenzialità di un Toast

Non è un panino, ma l'acronimo del progetto di turismo sostenibile che ha coinvolto 10 operatori dell'Alto Monferrato disposti a fare rete

LA STORIA

DANIELE PASTO
ALESSANDRIA

I primi incontri, le sessioni formative in presenza con gli esperti, lo scambio di consigli ed esperienze, tutte le viaggi all'estero, fra Irlanda e Olanda, per un confronto diretto con realtà simili alle proprie ma di maggiore esperienza.

Dei micro e piccole aziende agricole orientate dell'Alto Monferrato, vocate al tema del turismo sostenibile, sono state le protagoniste del progetto Erasmus+ «Toast», acronimo di Tourism & Sustainability, che è decollato il 3 aprile 2022 che è arrivato alle barre finali dopo un anno impegnativo ma eustasmiaco. «Il progetto, finanziato con i fondi dell'Unione Europea e com-

È decollato il 3 aprile 2022 grazie a Valeria Moscarello e Roberta Richiero

pletamente gratuito per chi ha partecipato, è consistito in uno scambio di buone pratiche nel settore del turismo sostenibile, con l'obiettivo di sviluppare anche nell'Alto Monferrato azioni e progetti di rete e di crescita», spiega Valeria Moscarello, referente del progetto scritto con la collega Roberta Richiero.

La nascita di «Toast» è legata all'esperienza di accompagnatrice turistica e di decine di italiani per stranieri di Moscarello, che ha messo a disposizione per l'iniziativa come capofila la sua piattaforma Italian-steps.com. Quando si è presentata l'opportunità del progetto, Moscarello ha pensato all'Alto Monferrato di Acquatone, del quale si era innamorata grazie alla collabo-



VALERIA MOSCARELLO
REFERENTE
DEL PROGETTO TOAST

Il progetto è consistito in uno scambio di buone pratiche nel settore del turismo sostenibile

L'obiettivo? Sviluppare anche nell'Alto Monferrato azioni e progetti di rete e di crescita

Ora che siamo alla fine, ci sono già idee per la promozione congiunta che fanno ben sperare



Due momenti del progetto "Toast": la visita in Olanda e un training di networking fra gli operatori

razione col tour operator Viaggi e Miraggi. «I fondi - dice - erano destinati proprio a piccole zone ad alta potenzialità nel campo del turismo sostenibile e pensare all'Alto Monferrato, ancora così genuino, è stato spontaneo». Il progetto, rivolto a 10 operatori disposti a fare rete tra loro, ha visto il primo «si» dall'azienda Cascina del Venio di Monaldo, che ha fatto da apripista per gli altri: azienda Elisa Mascetti Pan (Monaldo), agriturismo Le Piagge (Ponzone), bbh Grifondoro (Casaluppo), cascina Bioglio di Luna (Sezzadio), E-life Val Borbera (Cabella), Il Cascin8 (Melazzo), Langamylove (Ricaldone), Veldmont (Acqui) e Maramao di Canelli, legata alla coop. Crescereinsieme di Acqui. «Toast» si è sviluppato con incontri formativi che hanno visto esperti parlare di esperienze

I fondi dell'Unione europea erano destinati a piccole zone ad alta potenzialità

nel settore del turismo sostenibile, comunicazione, business plan e altre tematiche di interesse. Tutto in parallelo con due partner stranieri, come previsto dal regolamento Erasmus+: l'olandese Shusma McCleangham di Inhouse Development Partnership e l'olandese Hugo Smalhele di De Oude Kenken. Ardenche, tra lo scorso luglio e ottobre, hanno potato colto i collegi monferrini per portarli in visita alle loro imprese e territori, perché potessero toccare con mano esperienze più mature. «I primi gol già svistano» - dice Moscarello - «ci sono già idee per la promozione congiunta». I risultati saranno presentati il 18 novembre alle 11 in biblioteca ad Acqui.

Raffaella Pastorino e Fabio Ferraro, di Montaldo, i primi ad aderire
“Un viaggio entusiasmante che ora dobbiamo proseguire”

LE REAZIONI / 1

Raffaella Pastorino e Fabio Ferraro sono stati i primi a aderire al progetto «Toast». Dall'Irlanda, sul fronte della sostenibilità, la loro azienda agricola Cascina del Venio, a Montaldo, è dal 2008 un laboratorio su questo fronte, un'agricoltura biodinamica in vigna, viti naturali e la recente certificazione Aaa che consente di usare l'acqua di cantina, dopo il passaggio in un impianto di filtrazione, per il bagno. Per un ultimo su un territorio colpito dalla siccità.

«Il progetto si ha entusiasmo, crediamo nella sostenibilità e investiamo da sempre», racconta Raffaella, «ma siamo



I gestori di Cascina del Venio

meno che non è stato facile, dopo di noi, trovate aziende disposte a lasciarsi coinvolgere. Alla fine, però, ce l'abbiamo fatta e l'iniziativa è decollata». Gli incontri in collegi, il confronto e gli approfondimenti con gli esperti, in-

ne le visite studio all'estero hanno scandito l'ultimo anno a Cascina del Venio. «È stato impegnativo ma interessante», dice Pastorino, «è uno stimolo per avviare collaborazioni, anche a due, se non tutti insieme». Tuttavia, crede che «Toast» sia stato solo il primo passo di un viaggio che ha bisogno di proseguire. Serve una seconda edizione per cementare le basi avviate davvero un percorso di crescita, magari ponendo le imprese olandesi e irlandesi, su scala, a visitare le nostre zone. Non solo potremmo dare anche noi consigli utili a loro, ma mostrare pure quanto, qui, la burocrazia rende più difficile il lavoro: una differenza che, all'estero, abbiamo notato tutti. n.p.

LE REAZIONI / 2

«È stata un'esperienza positiva, diversa da altre e da ripetere per crescere». Ne è convinta Stefania Grandinetti, grinzosa titolare dell'agriturismo Le Piagge di Ponzone, che ha trovato nel progetto Erasmus+ «Toast» l'occasione per confrontarsi con colleghi stranieri che nel campo della sostenibilità vantano una maggiore esperienza.

«In Olanda ho notato come l'approccio a questo tema sta più sviluppato - commenta -. Ma a fare la differenza non è tanto la mentalità degli imprenditori, quanto dell'azienda. Quando da me i clienti la



La titolare di Le Piagge

sentono le stampe, spesso ignorano i commenti per la differenza che metto loro a disposizione: trovo di tutto in un unico negozio e tocca a me fare la mercurina. C'è molta strada da fare da quel punto di vista». A Le Piagge, fra i boschi e i

presti, invece di accorgimenti in fatto di sostenibilità ne sono già stati presi parecchi. «Si è partiti con pannelli fotovoltaici per alimentare i serbatoi e produrre l'acqua calda - spiega Grandinetti - ma ci stiamo impegnando anche per il recupero di alcuni pozzi naturali, in modo da garantire un approvvigionamento sostenibile dell'acqua, nelle stampe usiamo prodotti biodegradabili, abbiamo abolito le bustine monouso per il dispenser, lavoriamo sullo spreco del cibo, proponendo "i menù di recupero", come usava un'altra».

Quanto al progetto, «abbiamo ricevuto molti consigli ma l'esperienza, alla fine, si è rivelata uno scambio, un confronto utile a tutti». n.p.