



# Slow Travel & Taste Alpe-Adria.



SLOW A-A

# Protocollo 2. Workshop: Sviluppo del prodotto.

Versione italiana.



SLOW  
TRAVEL & TASTE  
ALPE-ADRIA



**Team di progetto.**



# Stephanie Zorn, MA

Consulente e project manager.

Cresciuta nel settore del turismo. Attività diverse, dall'associazione turistica alla gestione di eventi presso la birreria Stiegl. Corso di laurea in lingua inglese "Innovation & Management in Tourism" presso l'Università di Scienze Applicate di Salisburgo, semestre all'estero a Bangkok. Responsabile di progetto junior per la messa in scena nel turismo e lo sviluppo del prodotto a Lucerna. Corso di certificazione CAS in sviluppo organizzativo sistemico presso l'Università di Scienze Applicate della Svizzera nordoccidentale. Master in economia aziendale con specializzazione in sviluppo aziendale presso l'Università di Scienze Applicate di Salisburgo. Docente esterno per lo sviluppo sostenibile delle destinazioni presso la FH Salzburg. Con Kohl & Partner dal 2019.

gratuita)

## Fokus

- Sviluppo sostenibile degli luoghi e delle destinazioni
- Messa in scena e innovazione nello sviluppo del prodotto
- Comunicazione e marketing (stakeholder, storytelling, social media)



- **[stephanie.zorn@kohl-partner.at](mailto:stephanie.zorn@kohl-partner.at)**  
+43 660 639 619 6  
+43 4242 21123  
Kohl & Partner Villach  
9500 Villach

# David Raccanello, MA

Consulente e project manager.

Nato in Veneto e cresciuto in Alto Adige. Diploma in gestione alberghiera presso la Scuola Alberghiera G. Maffioli in Veneto. Master in Management Alberghiero presso CIPAS di Stresa. Ha lavorato in tutti i settori dell'industria alberghiera e come General Manager in hotel e resort a 4 e 5 stelle in Italia. Coach per maestri di cucina sul tema dell'ottimizzazione dei costi in cucina. Seminari annuali per l'Ente del Turismo di Venezia. Con Kohl & Partner dal 2012.

## Fokus

- Sviluppo di località e regioni turistiche
- Concetti di sviluppo e fattibilità per strutture ricettive
- Marketing strategico alberghiero
- Innovazione della qualità alberghiera
- Passaggio generazionale



- **david.raccanello@kohl-partner.it**  
+39 366 642 8308  
Kohl & Partner Südtirol  
39030 Gais, BZ

# Gli obiettivi di oggi.

2. Workshop: sviluppo del prodotto Slow Travel & Taste Alpe-Adria.



# Quando.

2. Workshop: sviluppo del prodotto Slow Travel & Taste Alpe-Adria.

- 12.30-13.00 Arrivo & confronti personali
- **13.00-15.00 Workshop Sessione 1**
- 15.00-15.30 Pausa pomeridiana con specialità Slow Food
- **15.30-17.00 Workshop Sessione 2**

# Panoramica del progetto.

# Slow Travel & Taste Alpe-Adria: un piacevole viaggio tra le Alpi e il Mare Adriatico

- > Gusto regionale PLUS
- > Mobilità dolce PLUS
- > Esperienze transfrontaliere

Il nuovo progetto Interreg “Slow Travel & Taste Alpe-Adria” riunisce **produttori, esperti di turismo e buongustai** - per un turismo sostenibile di qualità e carattere.



# DESCRIZIONE DEL PROGETTO



Il progetto **Interreg VI-A “Slow Travel & Taste Alpe-Adria”**, cofinanziato dall'UE, mira a **sviluppare** un prodotto turistico transfrontaliero basato sulla mobilità sostenibile, sulla cucina autentica e sul networking regionale. **Verranno create esperienze di viaggio prenotabili che combinano piacere consapevole, cultura e trasporti pubblici.**

## Partner del progetto:

- Regione Turistica Klagenfurt am Wörthersee GmbH
- Promoturismo Friuli Venezia-Giulia
- Leader-Region Karst
- URES-SDGZ (Associazione imprenditori sloveni Italia)





# CONTESTO & OBIETTIVI



**Rafforzamento  
Produttori  
regionali**

(p.e. Slow Food,  
aziende Bio)



**Rete tra  
Gastronomia  
und Hotellerie**



**Sviluppo di  
esperienze di  
vacanza  
prenotabili con  
un'attenzione  
particolare  
alla  
sostenibilità**



**Integrazione di  
bicicletta e  
trasporto  
pubblico**



**Aumentare  
l'attrattiva del  
turismo al di  
fuori dell'alta  
stagione**



**Sensibilizzazione  
sulle filiere  
regionali e sulla  
sana  
alimentazione**



- Durata del progetto: 1.1.2025 – 1.3.2027
- 552.000 € Importo del progetto
- 425.000 € finanziato attraverso Fondi Interreg dell'Unione Europea
- 4 Pacchetti di lavoro con oltre 20 attività diverse



# PANORAMICA DELLE ATTIVITA'



- Sviluppo di percorsi tematici di piacere (piste ciclabili)
- **Sviluppo di un prodotto culinario transfrontaliero di punta nello spirito dell'Alpe-Adria-Trail**
- Campagne regionali per la crescita della notorietà
- Organizzazione di mercati contadini, laboratori gastronomici e cene evento
- Viaggi d'istruzione a tema culinario
- Strumenti digitali per la prenotabilità e il marketing
- Campagne di marketing e partecipazione a fiere (B2B, B2C)

# Uno sguardo indietro: 1. Workshop per lo sviluppo del prodotto.



**„3 Paesi, 3 cucine, 3  
paesaggi – tutte  
raggiungibili in poche ore,  
luoghi di esperienze  
culinarie uniche create in  
modo autentico.“**

Le nostre USP: Slow Travel & Taste Alpe-Adria.



# I nostri principali punti di forza.

Slow Travel & Taste Alpe-Adria: risultati del 1. Workshop.

Categoria	Altre informazioni	Rilevanza per il progetto
<b>Autenticità e artigianalità</b>	Piccoli produttori, metodi tradizionali, vera filosofia Slow Food	Garantisce credibilità e strategie di prezzo/valore più elevate
<b>Diversità paesaggistica</b>	Mare, carsismo, lagune, laghi, Alpi: tutto raggiungibile in un giorno	Rende attraente la combinazione dei percorsi sia visivamente che dal punto di vista del contenuto
<b>Alta densità di esperienze / brevi distanze</b>	Tre Paesi < una settimana, più località al giorno possibili	Perfetto per pacchetti modulari (a piedi, in bici/treno)
<b>Buona raggiungibilità</b>	Regione metropolitana di Vienna, Lubiana, Trieste in 2-3 ore	Basse limitazioni di viaggio per gruppi target sostenibili
<b>Percorsi transfrontalieri noti</b>	Alpe-Adria-Trail, Ciclovía Alpe-Adria etc.	Base ben definita, deve solamente essere arricchita con specialità gastronomiche
<b>Diversità culinaria come elemento di unione</b>	Vino, formaggi, olio, salumi, ecc..	Crea materiale per lo Storytelling e punti di connessione chiari con il prodotto
<b>Gruppi target di base esistenti</b>	Buongustai attenti alla sostenibilità + escursionisti/ciclisti attivi	Il mercato non necessita di essere creato dal nulla

# I nostri principali potenziali.

Slow Travel & Taste Alpe-Adria: risultati del 1. Workshop.

Potenziali	Dettagli	Percè è rilevante per noi
<b>Percorsi tematici e di prodotto</b>	„Strada del Pane“, „Strada del Formaggio“, „Strada del prosciutto“ – su misura per ogni regione	Rende tangibili le diversità pianificazione del viaggio strutturata
<b>Storytelling forte ed emozionale</b>	Comunica l'origine - la lavorazione e l'uso di ogni prodotto, focus sulle persone/emozioni che lo caratterizzano	Si differenzia dal turismo gastronomico classico, giustifica il prezzo
<b>Focus sui gruppi target</b>	Segmento 1: buongustai sostenibili Segmento 2: Sportivi e attivi in viaggio	Permette la personalizzazione dei pacchetti e dei livelli di prezzo
<b>Cooperazioni gastronomiche transfrontaliere</b>	Preparazioni <i>signature</i> che cambiano Paese; cucine <i>pop-up</i> lungo il percorso, cestini da picnic, ecc.	Creazione di un vivace "sapore delle Alpi", adatto ai social media
<b>1 Prodotto – 3 velocità</b>	1) A piedi (lento) 2) bici (medio) 3) treno/bus (veloce)	Adatto a diversi periodi e livelli di preparazione fisica
<b>Esperienze nelle deviazioni</b>	Degustazioni & punti vendita direttamente lungo i percorsi (p.es. Ciclovía)	Distribuisce i flussi di visitatori, aumenta la spesa per ospite

## 2. Workshop per lo sviluppo del prodotto.



**Esercizio 1:  
scelta di idee di prodotto  
possibili e adatte.**

A hand wearing a black watch is holding a magnifying glass over a field of green daisies. The magnifying glass is focused on a single white daisy flower in the center, making it appear much larger and more detailed than the others. The background is a soft-focus field of many similar flowers.

**Definizione di un obiettivo chiaro.**

# Matrice ad imbuto per la valutazione del prodotto.

Definizione di prodotti innovativi – Fokus su prodotti di punta.



**L'obiettivo è sviluppare esperienze di viaggio sostenibili legate alla cultura unica e alle delizie culinarie della regione Alpe-Adria.**

**Gli aspetti chiave includono l'integrazione e la connessione di:**

- 1) produttori regionali ed esperienze culinarie,**
- 2) mobilità sostenibile (ad esempio, escursionismo, ciclismo, trasporti pubblici),**
- 3) uno storytelling efficace e temi di connessione.**



# Criteri per la valutazione.

Base per la valutazione delle nostre idee di prodotto.

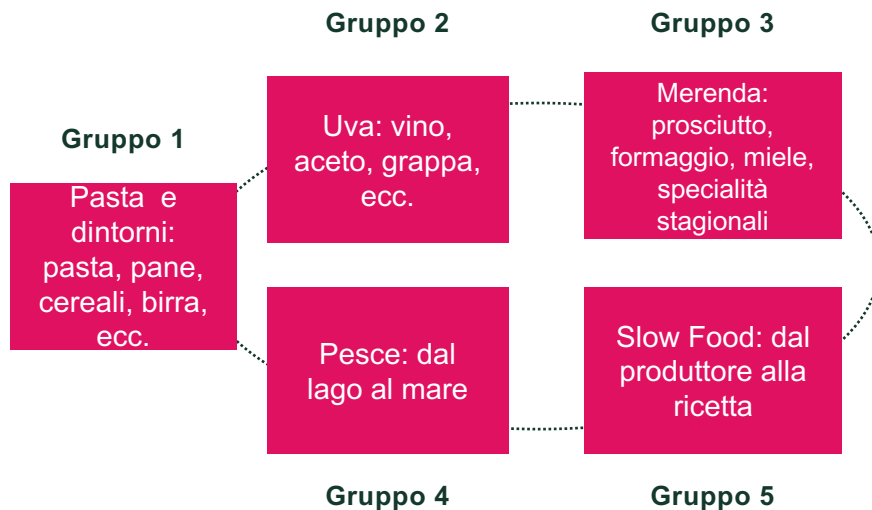
Criteri	Domande di approfondimento	Valutazione
1. Slow Travel.	L'esperienza si basa sulla <b>mobilità lenta</b> (a piedi, in bicicletta o con i mezzi pubblici)?	
2. Utilizzo delle principali strade esistenti.	L'esperienza può essere collegata direttamente con una <b>breve deviazione</b> lungo l'intera Ciclovía Alpe-Adria?	
3. Transfrontaliero.	Il prodotto crea un <b>collegamento tra almeno due e idealmente tre Paesi</b> all'interno dell'area del progetto? (questo può essere fatto attraverso prodotti, storie o attraversando effettivamente i confini come parte dell'esperienza.)	
4. Prodotti regionali autentici.	Gli ospiti possono assaggiare e acquistare <b>prodotti locali</b> autentici (ad esempio bancarelle/negozi degli agricoltori, mercati, ristoranti) come parte dell'esperienza?	
5. Sensibilizzazione.	I partner (ad esempio produttori, ristoranti) utilizzano l'esperienza per sensibilizzare sulla <b>filosofia e sui valori</b> dello Slow Travel/Slow Food?	
6. Momenti magici.	L'esperienza include <b>momenti wow</b> in linea con lo stile di vita dell'Alpe-Adria e la filosofia dello Slow Travel? Sono attraenti per i principali gruppi target?	
7. Contenuto forte.	Esiste un <b>filo rosso</b> o una <b>storia forte</b> che circonda l'esperienza e trasmette l'unicità della regione Alpe-Adria?	
8. Fattibilità.	Il nuovo prodotto è <b>facile da realizzare</b> ? Sono già presenti tutti gli elementi necessari (ad esempio produttori, percorsi, ristoranti)?	





# 1. Esercizio: scelta di temi chiave.

Il nostro focus sul lavoro di gruppo.



# Gruppo 1: Pasta e dintorni.

# Modello per i pacchetti (1/3).

Contenuti	Descrizione
<b>Titolo accattivante</b> (contiene una promessa):	<b>Campi pieni di sapori: un'esperienza dal grano alla tavola.</b> Dal fornaio al birraio fino ai pastaio.
<b>Valore aggiunto unico</b> (alcune parole che collegano in modo unico e profondo lo stile di vita e la filosofia dell'Alpe-Adria al tema del pacchetto...):	Scoprite la storia del grano in tutte le sue forme, dal raccolto alla tavola. Questo tour esclusivo vi porta a contatto con eccezionali artigiani locali che trasformano il grano in pane, birra e paste eccezionali, condividendo lungo il percorso ricche storie di tradizione e artigianalità.
<b>Gruppi target principali</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>Sportivi 25+:</b> giovani viaggiatori che vogliono conoscere le storie e le persone che stanno dietro ai prodotti.</li><li>➤ <b>55+:</b> viaggiatori esperti che apprezzano un ritmo rilassato, gite giornaliere brevi e un legame più profondo con la cultura e l'artigianato.</li></ul>
<b>Periodo</b> (Qual'è il periodo migliore per questa esperienza? Ideale mettere il focus sull'aumento della frequenza nei periodi fuori stagione o meno frequentati):	Da aprile ad ottobre.
<b>Immagine per comunicare</b> (descrizione con parole proprie/trovare un esempio):	
<b>Prezzo</b> (vantaggi o risparmi per l'ospite? Bonus?):	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Prezzi competitivi per un tour da 5 a 7 giorni, che include tutte le attività, i trasporti e le degustazioni.</li><li>➤ Ingresso esclusivo a mulini, panetterie e birrifici pluripremiati, oltre al valore aggiunto di incontrare le persone che lavorano i prodotti.</li></ul>
<b>Momenti magici</b> (racconti suggestivi, possibili deviazioni lungo il percorso di max 30 minuti che arricchiscono l'esperienza Slow Travel & Taste, ...)	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>Visita di un mulino:</b> scoprire il tradizionale processo di macinazione e come i cereali locali vengono trasformati in farina.</li><li>➤ <b>Preparazione pratica di pane e pasta:</b> partecipazione alla creazione di prodotti autentici.</li><li>➤ <b>Degustazione di birra in un birrificio a fermentazione lenta:</b> assaggi di birre regionali prodotte con gli stessi cereali conosciuti in precedenza durante il tour.</li></ul>

# Modello per i pacchetti (2/3).

Contenuti	Descrizione
<p><b>Descrizione dettagliata</b> <b>(si prega di essere il più specifici possibile)</b></p> <p><b>Cosa?</b> (descrizione delle esperienze incluse nel pacchetto, ...):</p> <p><b>Come?</b> (da/a, orari/durata, combinazioni bicicletta/escursionismo/trasporto pubblico/mobilità, livello di difficoltà,...):</p> <p><b>Chi?</b> (elenco specifico dei partner/referenti coinvolti nell'attuazione del pacchetto):</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ <b>Cosa?</b> Partite per un viaggio di 5-7 giorni attraverso la regione dell'Alpe-Adria e immergetevi nella storia del grano. Questo tour vi mostrerà come il grano viene coltivato e trasformato in prodotti noti come pane, pasta e birra. Visitate artigiani locali pluripremiati, scoprite le loro storie uniche e la maestria artigianale che sta dietro ad ogni prodotto. Che si tratti del mugnaio che macina il grano, del fornaio che lavora l'impasto o del birraio che produce la birra, scoprirete il processo di produzione e assaggerete i risultati in prima persona.</li><li>▶ <b>Come?</b> Il tour dura dai 5 ai 7 giorni e include escursioni in bicicletta (da 60 a 100 km al giorno) e occasionali spostamenti con i mezzi pubblici (Alps2Adria e Trenitalia). Il viaggio si snoda lungo il percorso principale, ogni tappa che presenta una deviazione massima di 10-15 km. Ogni visita non dura più di due ore, lasciando ampio tempo per esplorazioni rilassate, degustazioni e conversazioni interessanti con i produttori locali. Una combinazione di e-bike, escursioni facili e viaggi in treno che collegano le singole tappe.</li><li>▶ <b>Chi?</b> Trail Angels: piattaforma di prenotazione per esperti di escursioni a lunga distanza. Alps2Adria: agenzia specializzata in pacchetti cicloturistici nella regione dell'Alpe-Adria. Trasporto pubblico (Railtours Austria + Trenitalia): servizi di trasporto affidabili che collegano i percorsi ciclabili ai punti di interesse lungo il percorso. Mulini, panifici e birrifici eccellenti contribuiscono in modo significativo alla storia "dal grano sulla tavola".</li></ul>

# Modello per i pacchetti (3/3).

Contenuti	Descrizione
<p><b>Servizi inclusi</b> (avete tenuto in considerazione tutti i pezzi del puzzle che compongono il prodotto e i punti salienti? cosa serve per creare un'esperienza eccezionale per il gruppo target specifico?):</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tour dietro le quinte con esperti di mulini, panifici e birrifici.</li><li>➤ Noleggio di e-bike per pedalare comodamente, inclusi caschi e attrezzatura.</li><li>➤ Trasferimento bagagli tra le strutture ricettive per viaggiare leggeri.</li><li>➤ Degustazioni di prodotti locali: pane, birra e pasta presso laboratori artigianali.</li><li>➤ Visite ai mercati agricoli locali per interagire con i produttori.</li><li>➤ Opzioni di trasporto: comodi viaggi in treno con Trenitalia e agenzie come Alps2Adria per collegamenti senza interruzioni tra le destinazioni.</li><li>➤ Servizio navetta per tornare al punto di partenza al termine del viaggio.</li><li>➤ Acquisto di prodotti locali con la possibilità di ricevere a casa vino, birra e articoli artigianali come souvenir speciale dell'esperienza.</li></ul>
<p><b>Partner di contatto</b> (esperti dell'argomento disponibili per un ulteriore sviluppo del prodotto)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Rovere Pierpaolo (rovere@agrifoodfvg.it)</li><li>➤ Tanja Coretti (tanja.coretti@gmail.com)</li><li>➤ Serena (serena@ladimoret.it)</li></ul>

# Dettagli aggiuntivi.

Luogo	Prodotti e partner potenziali
Friesach	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Birra: Hirter und Gelter</li><li>&gt; Kraigher (pasticceria)</li><li>&gt; Norische (pastificio artigianale)</li><li>&gt; Adamhof (mulino + pane)</li></ul>
Klagenfurt	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Kornstube / Taumberger / pasticceria Fahrnberger?</li><li>&gt; Visita guidata al mulino Kropfitsch - Klagenfurt?</li></ul>
Villach	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Villacher Bier</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; <b>Chiusaforte</b>: bar / restaurant specializzato per ciclisti „Stazione di Chiusaforte“</li><li>&gt; <b>WOW</b>: Valbruna „I dolci di Irma“</li><li>&gt; <b>WOW</b>: Venzone „Pasticceria d'Altri Tempi“</li><li>&gt; <b>WOW</b>: Tarcento „Il Forno Rizzo“</li><li>&gt; <b>Mills</b>: Pussini Civedale / Persello (San Daniele – Colloredo) / Tuzzi (Dolegna del Collino) / Molino Moras Trivignano Udinese</li></ul>
Udine	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; <b>WOW</b>: Hotel La di Moret – pane unico</li><li>&gt; Plasé (Udine N.)</li></ul>
Grado	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Aquilea: Cocambo</li><li>&gt; Aquilea: Pizzeria Maschari</li></ul>
Trieste	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Café San Marco</li><li>&gt; Charlotte (pasticceria)</li><li>&gt; Spacciopane</li><li>&gt; Fornaio Mapo – Fusion Bakery</li><li>&gt; Pagna Panificio Artigianale</li></ul>
Gaps	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; 1. pernottamento</li><li>&gt; Prezzi ragionevoli e storie forti</li></ul>

# Gruppo 2: Uva.



# Modello per i pacchetti (1/3).

Contenuti	Descrizione
<b>Titolo accattivante</b> (contiene una promessa):	<b>La magia dell'uva.</b> Dalla vigna al piacere: un viaggio attraverso la regione vinicola dell'Alpe Adria.
<b>Valore aggiunto unico</b> (alcune parole che collegano in modo unico e profondo lo stile di vita e la filosofia dell'Alpe-Adria al tema del pacchetto...):	Questa esperienza collega l'unicità di diverse varietà di uva locali coltivate sulle Alpi e in riva al mare. Scoprirete come vengono prodotti vino, aceto balsamico e altri prodotti a base di uva in Austria e Italia, ognuno con le sue tradizioni e i suoi sapori distintivi. Viaggerete attraverso i vigneti collezionando i timbri sul vostro "passaporto dell'uva" per ottenere premi esclusivi come vino o distillati.
<b>Gruppi target principali</b>	➤ <b>Solo per adulti / ciclisti:</b> viaggiatori in cerca di un'esperienza raffinata incentrata sul vino, appassionati di ciclismo e Slow Travel.
<b>Periodo</b> (Qual'è il periodo migliore per questa esperienza? Ideale mettere il focus sull'aumento della frequenza nei periodi fuori stagione o meno frequentati):	Dalla primavera all'autunno.
<b>Immagine per comunicare</b> (descrizione con parole proprie/trovare un esempio):	Un <b>giro panoramico in bicicletta attraverso rigogliosi vigneti</b> con le montagne sullo sfondo, dove i ciclisti pedalano tranquillamente lungo sentieri sterrati, fermandosi per ammirare il panorama ed esplorare i vigneti.
<b>Prezzo</b> (vantaggi o risparmi per l'ospite? Bonus?):	Il Trauben-Pass-System motiva i viaggiatori a esplorare più aziende vinicole e raccogliendo più timbri sul passaporto possono ricevere premi tra cui: vino, distillati e specialità locali.
<b>Momenti magici</b> (racconti suggestivi, possibili deviazioni lungo il percorso di max 30 minuti che arricchiscono l'esperienza Slow Travel & Taste, ...)	➤ Scoprite le <b>differenze tra le tradizioni vinicole</b> di Austria e Italia e imparate le unicità delle varietà di uva locali. ➤ <b>Pedagate tra i vigneti</b> , ammirate paesaggi mozzafiato e assaggiate i frutti della produzione artigianale locale. ➤ Partecipate a <b>degustazioni di vino ed esperienze con l'aceto balsamico</b> presso rinomate cantine e distillerie e scoprite come l'uva viene trasformata in prodotti squisiti.

# Modello per i pacchetti (2/3).

Contenuti	Descrizione
<p><b>Descrizione dettagliata</b> <b>(si prega di essere il più specifici possibile)</b></p> <p><b>Cosa?</b> (descrizione delle esperienze incluse nel pacchetto, ...):</p> <p><b>Come?</b> (da/a, orari/durata, combinazioni bicicletta/escursionismo/trasporto pubblico/mobilità, livello di difficoltà,...):</p> <p><b>Chi?</b> (elenco specifico dei partner/referenti coinvolti nell'attuazione del pacchetto):</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ <b>Cosa?</b> Partecipate ad un tour da 3 a 7 giorni attraverso la regione dell'Alpe-Adria e scoprite le diverse varietà di uva oltre ai metodi di lavorazione di Austria e Italia. Questo viaggio vi porterà oltre il confine austriaco-italiano da Friesach a Trieste, immergendovi tra vigneti, produzioni di aceto balsamico e distillerie. L'esperienza include degustazioni di vini, distillati e aceto balsamico, godendo di panorami mozzafiato. Con il Passaporto dell'Uva, nel quale collezionare timbri durante le vostre visite, riceverete al termine del viaggio premi esclusivi tra cui bottiglie di vino e distillati.</li><li>▶ <b>Come?</b> Durata: 3-7 giorni, in bicicletta tra Friesach, Villach, Gemona e Trieste. Percorso: Giorno 1: da Friesach a Villach   Giorno 2: da Villach a Gemona   Giorno 3: da Gemona a Trieste. Distanze in bicicletta: tra 60 e 100 km al giorno (a seconda del percorso). Godetevi una pedalata tranquilla con pause rilassanti presso pittoreschi vigneti e aziende di produzione. Trasporto pubblico: collegamenti ferroviari tra Villach e Trieste. Livello di difficoltà: da facile a moderato, con possibilità di deviazioni panoramiche, adatto a tutti i livelli di preparazione.</li><li>▶ <b>Chi?</b> Cantina Taggenbrunn Cantina Kegley &amp; Lexer Cantina Borgo delle Rose Midolini Acetaia: Balsamico-Prouzenten, Nonino Destillerie: Grappa und distillati famosi in tutto il mondo</li></ul>

# Modello per i pacchetti (3/3).

Contenuti	Descrizione
<p><b>Servizi inclusi</b> (avete tenuto in considerazione tutti i pezzi del puzzle che compongono il prodotto e i punti salienti? cosa serve per creare un'esperienza eccezionale per il gruppo target specifico?):</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>Pernottamento:</b> soggiurerete in accoglienti hotel e pensioni locali che trasmettono un'autentica atmosfera del luogo e offrono un comfort eccellente per i ciclisti. Ristoranti: gusterete piatti tradizionali abbinati a vini e specialità locali a ogni tappa.</li><li>➤ <b>Trasporti:</b> noleggio di biciclette elettriche, viaggio in treno tra Villach e Trieste e servizio navetta per un comodo viaggio di ritorno.</li><li>➤ <b>Shopping:</b> possibilità di acquistare vini, distillati e aceto balsamico locali, con possibilità di consegna a domicilio.</li></ul>
<p><b>Partner di contatto</b> (esperti dell'argomento disponibili per un ulteriore sviluppo del prodotto)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Stefania Marcuz (sales@borgodellerose.it)</li><li>➤ Georg Lexer (georg.lexer@weingut-karnburg.eu)</li></ul>

# Gruppo 3: Merenda.

# Modello per i pacchetti (1/3).


Contenuti	Descrizione
<b>Titolo accattivante</b> (contiene una promessa):	<b>"Merenda – un delizioso spuntino per i ciclisti" –</b> La vostra piacevole pausa durante il tour in bicicletta attraverso la regione dell'Alpe-Adria.
<b>Valore aggiunto unico</b> (alcune parole che collegano in modo unico e profondo lo stile di vita e la filosofia dell'Alpe-Adria al tema del pacchetto...):	La merenda è un piccolo e delizioso pasto che ricarica i ciclisti durante il loro viaggio. Questa tradizione locale offre un assaggio di ingredienti genuini e stagionali della regione dell'Alpe-Adria ed è uno spuntino nutriente e delizioso che mette in scena sia l'agricoltura locale che il turismo sostenibile. Con un pass gourmet utilizzabile presso i luoghi delle Alpi, dell'entroterra e della costa, i ciclisti possono gustare cibi freschi e sani che li ricaricheranno per il resto del loro tour, soprattutto nelle regioni con poche opzioni di ristorazione.
<b>Gruppi target principali</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>Famiglie, gruppi di amici e coppie:</b> persone in cerca di un'esperienza ciclistica autentica, rilassata e gratificante, gustando specialità regionali.</li><li>➤ <b>Ciclisti e viaggiatori lenti:</b> chiunque cerchi una pausa durante il viaggio che arricchisca il viaggio senza fretta, concentrandosi sulla natura e sui prodotti freschi e locali.</li></ul>
<b>Periodo</b> (Qual'è il periodo migliore per questa esperienza? Ideale mettere il focus sull'aumento della frequenza nei periodi fuori stagione o meno frequentati):	<b>Da aprile ad ottobre</b> (ideale per la combinazione tra bici e treno)
<b>Immagine per comunicare</b> (descrizione con parole proprie/trovare un esempio):	I ciclisti possono concedersi una piacevole sosta lungo il percorso presso uno dei partner del pacchetto Merenda. Prodotti regionali di alta qualità e varietà.
<b>Prezzo</b> (vantaggi o risparmi per l'ospite? Bonus?):	<b>15-28 € per persona</b> per l'esperienza Merenda, con 5 tappe un bonus Merenda in 3 aree geografiche (Alpi, centro e mare). Include l'accesso alla FVG Card per ulteriori vantaggi.
<b>Momenti magici</b> (racconti suggestivi, possibili deviazioni lungo il percorso di max 30 minuti che arricchiscono l'esperienza Slow Travel & Taste, ...)	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>Ricaricatevi con le prelibatezze locali</b> e scoprite il potere corroborante della merenda: uno spuntino semplice e nutriente preparato con prodotti locali, freschi di stagione.</li><li>➤ <b>Scopri i tesori nascosti:</b> gustate la merenda in luoghi pittoreschi che non verrebbero trovati da soli, con consigli e suggerimenti locali per panorami incredibili.</li><li>➤ <b>Accumulate Punti Gusto:</b> collezionate timbri quando vi fermate per una merenda e vincete una cena gourmet Slow Food.</li></ul>

# Modello per i pacchetti (2/3).

Contenuti	Descrizione
<p><b>Descrizione dettagliata</b> <b>(si prega di essere il più specifici possibile)</b></p> <p><b>Cosa?</b> (descrizione delle esperienze incluse nel pacchetto, ...):</p> <p><b>Come?</b> (da/a, orari/durata, combinazioni bicicletta/escursionismo/trasporto pubblico/mobilità, livello di difficoltà,...):</p> <p><b>Chi?</b> (elenco specifico dei partner/referenti coinvolti nell'attuazione del pacchetto):</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>Cosa?</b> Merenda è la soluzione perfetta per i ciclisti, offrendo uno spuntino veloce ma nutriente, <b>soprattutto nelle zone in cui le opzioni di ristorazione sono molto limitate</b>. Che stiate cercando un pranzo leggero o una rapida carica di energia, Merenda offre prodotti freschi e locali per darvi l'energia necessaria per la tappa successiva del viaggio. In cinque punti vendita Merenda nella regione dell'Alpe-Adria (Austria e Italia), potrete scoprire la cultura locale attraverso una varietà di deliziosi cibi di stagione. Collezionando i timbri sul vostro Passaporto del Gusto potrete ottenere premi come vino e cene gourmet. È un modo unico per assaporare l'essenza della regione, sostenendo i produttori locali e scoprendo paesaggi nascosti.</li><li>➤ <b>Come?</b> Durata: 3-7 giorni, in bicicletta tra Friesach, Villach, Gemona e Trieste. Percorso: Giorno 1: da Friesach a Villach   Giorno 2: da Villach a Gemona   Giorno 3: da Gemona a Trieste. Distanze in bicicletta: tra 60 e 100 km al giorno (a seconda del percorso). Godetevi una pedalata tranquilla con pause rilassanti presso pittoreschi vigneti e aziende di produzione. Trasporto pubblico: collegamenti ferroviari tra Villach e Trieste. Livello di difficoltà: da facile a moderato, con possibilità di deviazioni panoramiche, adatto a tutti i livelli di abilità.</li><li>➤ <b>Chi?</b> Partner di distribuzione: venditori locali che forniscono prodotti freschi e di stagione per i cestini della Merenda. Food truck e produttori locali: offrono snack e bevande locali lungo il percorso. „Alpe Adria Solidarity Chain“: una rete di aziende che supportano il cibo locale e il turismo sostenibile. Partner chiave: Vecchi Frighi: frigoriferi ricondizionati per la conservazione di alimenti locali. Agrimercato: mercati locali e iniziative per prodotti direttamente dal produttore.</li></ul>

# Modello per i pacchetti (3/3).

Contenuti	Descrizione
<b>Servizi inclusi</b> (avete tenuto in considerazione tutti i pezzi del puzzle che compongono il prodotto e i punti salienti? cosa serve per creare un'esperienza eccezionale per il gruppo target specifico?):	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>Pernottamento:</b> soggiornate in strutture ecosostenibili e adatte ai viaggiatori in bicicletta lungo il percorso.</li><li>➤ <b>Sosta di gusto:</b> gustate spuntini nei mercati locali, nei food truck e nelle cantine, tutti con prodotti freschi e di stagione.</li><li>➤ <b>Trasporti:</b> noleggio di biciclette elettriche per un'esperienza ciclistica confortevole. Viaggi in treno tra le principali destinazioni.</li><li>➤ <b>Premi Gusto:</b> collezionate timbri per vincere cene gourmet nei ristoranti partecipanti o accesso ai produttori locali di vini e distillati.</li><li>➤ <b>Shopping:</b> prodotti locali come vino, olio, aceto balsamico e liquori possono essere acquistati e spediti a casa.</li></ul>
<b>Partner di contatto</b> (esperti dell'argomento disponibili per un ulteriore sviluppo del prodotto)	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Alice Venaruzzo (alice.venaruzzo@promoturismo.fvg.it)</li><li>➤ Giuliana Ganzini (info@hotelsuiteinn.it)</li></ul>



**Gruppo 4: Pesce  
dal lago al mare.**

# Modello per i pacchetti (1/4).

Contenuti	Descrizione
<b>Titolo accattivante</b> (contiene una promessa):	<b>“Dove le storie sono raccontate dall’acqua”</b> – Un viaggio avventuroso dal lago Wörthersee al Golfo di Trieste, dove scoprirete persone vere, pesci rari e paesaggi indimenticabili attraverso un viaggio sostenibile.
<b>Valore aggiunto unico</b> (alcune parole che collegano in modo unico e profondo lo stile di vita e la filosofia dell’Alpe-Adria al tema del pacchetto...):	Persone e storie vere dietro il pesce, caviale e molluschi. Slow Travel con l’anima: treno, e-bike, barca, trekking. Sapori rari e luoghi nascosti: dal salmerino affumicato ai molluschi dell’Adriatico, fino al vino del Carso. Immersione culturale con panorami mozzafiato e osti autentici.
<b>Gruppi target principali</b>	45+ Slow Traveller, coppie, gruppi culturali (8-16 persone), amanti del cibo e del vino, giornalisti.
<b>Periodo</b> (Qual’è il periodo migliore per questa esperienza? Ideale mettere il focus sull’aumento della frequenza nei periodi fuori stagione o meno frequentati):	<b>Dalla primavera all’inizio dell’autunno</b> (ideale per giri in bici, escursioni e gite in barca).
<b>Immagine per comunicare</b> (descrizione con parole proprie/trovare un esempio):	
<b>Prezzo</b> (vantaggi o risparmi per l’ospite? Bonus?):	Versione pilota: a partire da 450 €. Versione completa: a partire da € 790 (4 notti, tutte le visite guidate, le degustazioni e i trasferimenti).
<b>Momenti magici</b> (racconti suggestivi, possibili deviazioni lungo il percorso di max 30 minuti che arricchiscono l’esperienza Slow Travel & Taste, ...)	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>Cena galleggiante al tramonto:</b> vivete una cena unica sul lago Wörthersee con pesce locale e musica dal vivo, godendovi la vista mozzafiato del lago al tramonto.</li><li>➤ <b>Avventura carsica:</b> visitate le fattorie carsiche, assaggiate il pesce in salamoia e i vini, le erbe aromatiche e gli olii locali.</li><li>➤ <b>Osservazione del mare dalla costa:</b> esplorate la Riserva Naturale di Miramare, dove potrete osservare la biodiversità marina e nuotare con i pesci di fronte a un castello storico.</li></ul>

# Modello per i pacchetti (2/4).

Contenuti	Descrizione
<p><b>Descrizione dettagliata</b> <b>(si prega di essere il più specifici possibile)</b></p> <p><b>Cosa?</b> (descrizione delle esperienze incluse nel pacchetto, ...):</p> <p><b>Come?</b> (da/a, orari/durata, combinazioni bicicletta/escursionismo/trasporto pubblico/mobilità, livello di difficoltà,...):</p> <p><b>Chi?</b> (elenco specifico dei partner/referenti coinvolti nell'attuazione del pacchetto):</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>Cosa?</b> Questa avventura di cinque giorni vi porterà attraverso la Carinzia e il Friuli-Venezia Giulia, dal lago Wörthersee in Austria al Golfo di Trieste in Italia. Scoprirete l'allevamento ittico sostenibile, specie ittiche rare e prodotti ittici locali come trota affumicata, molluschi e caviale. Incontrerete produttori locali, esplorerete splendidi paesaggi e godrete di viaggi ecosostenibili in treno, bicicletta e barca. Attraverso degustazioni guidate, piatti di pesce locali e approfondimenti storici, scoprirete le storie dietro ogni prodotto e sperimenterete in prima persona la bellezza degli ecosistemi acquatici della regione dell'Alpe-Adria.</li><li>➤ <b>Giorno 1:</b> Friesach/Guttaring: gamberi di fiume Cena: corso di cucina di sushi al Karnburg o al Neugebauer con sushi carinziano Momenti magici: esperienza Slow Food e degustazione di gamberi di fiume carinziani – Pernottamento: See Park</li><li>➤ <b>Giorno 2:</b> Klagenfurt &amp; Wörthersee Arrivo in treno a Klagenfurt Visita pomeridiana a Jorde Fisch (Ebenthal) allevamento ittico sostenibile a conduzione familiare, incontro con la famiglia Jorde, visita agli stagni, degustazione di trote e salmerini affumicati cena a bordo della crociera sul Wörthersee, menù di pesce regionale + musica dal vivo + tramonto Pernottamento: Seepark Hotel o Hotel Dermuth con vista lago o nel bosco con spa Momento magico: cena in barca al tramonto, riflessi nell'acqua</li><li>➤ <b>Tag 3 – collegamento in treno da Klagenfurt verso Chiusaforte</b> Momento magico: Fontanone di Goriuda (cascata). Esplorate la grotta con una guida esperta. Pranzo alla Trattoria al Fontanon (Alex). Cena: Udine Ghiacciaia o Canale di Ledra) Pernottamento: Suite Inn con colazione a base di prodotti tipici locali.</li></ul>

# Modello per i pacchetti (3/4).

Contenuti	Descrizione
<p><b>Descrizione dettagliata</b> <b>(si prega di essere il più specifici possibile)</b></p> <p><b>Cosa?</b> (descrizione delle esperienze incluse nel pacchetto, ...):</p> <p><b>Come?</b> (da/a, orari/durata, combinazioni bicicletta/escursionismo/trasporto pubblico/mobilità, livello di difficoltà,...):</p> <p><b>Chi?</b> (elenco specifico dei partner/referenti coinvolti nell'attuazione del pacchetto):</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ <b>Giorno 4:</b> Duino &amp; il Carso Treno da Udine a Miramare, seawatching nell'oasi di biodiversità marina del WWF Miramare. Visita al Castello di Miramare. Visita pomeridiana a una fattoria carsica o Osmiza Zobec a Bagnoli in Val Rosandra (salmone). Degustazione di vini, pesce in salamoia, erbe aromatiche e olio d'oliva o breve visita al Museo della Pesca Costiera a Santa Croce. Pernottamento: Bajta Agriturismo (Sales) o Albergo Diffuso Carsica (camere in pietra nel villaggio). Momenti magici: tramonto carsico con vino Terrano, musica locale e bagno in mare e nuotando tra i pesci di fronte al Castello di Miramare</li><li>▶ <b>Giorno 5:</b> Trieste (facoltativo) Corso di cucina al ristorante Al Petes e tour della città Col Caffè in riva al mare al Molo Audace Partenza in treno per casa</li></ul>

# Modello per i pacchetti (4/4).

Contenuti	Descrizione
<p><b>Servizi inclusi</b> (avete tenuto in considerazione tutti i pezzi del puzzle che compongono il prodotto e i punti salienti? cosa serve per creare un'esperienza eccezionale per il gruppo target specifico?):</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ <b>Sistemazione:</b> soggiornate in hotel e agriturismi sostenibili che riflettono i valori ecologici e culturali della regione.</li><li>▶ <b>Cibo e bevande:</b> degustazioni di pesce locale, cene gourmet e abbinamenti di vini presso ristoranti, cantine e aziende agricole locali.</li><li>▶ <b>Trasporti:</b> noleggio di biciclette elettriche, viaggi in treno tra le città e cene panoramiche sul lago Wörthersee.</li><li>▶ <b>Visite guidate:</b> escursioni con guide locali per esplorare gli allevamenti ittici, il Castello di Miramare e le scogliere carsiche.</li><li>▶ <b>Shopping:</b> possibilità di acquistare prodotti locali come pesce, vino e distillati con consegna a domicilio.</li></ul>
<p><b>Partner di contatto</b> (esperti dell'argomento disponibili per un ulteriore sviluppo del prodotto)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Francesca Rossetto (rossetto@visitklagenfurt.it)</li><li>▶ Eleonora Serpelloni (eleonora.serpelloni@promoturismo.fvg.it)</li></ul>

A smiling man in a white t-shirt is holding a brown chicken in his arms. He is surrounded by a large flock of brown chickens in a farm setting. In the background, there is a wooden fence, a blue barrel, and a yellow tractor. The scene is outdoors with trees and a building in the distance.

# Gruppo 5: dai produttori Slow Food alle ricette Slow Food.

# Modello per i pacchetti (1/3).

Contenuti	Descrizione
<b>Titolo accattivante</b> (contiene una promessa):	<b>"Dai produttori Slow Food alle ricette Slow Food"</b> – Un viaggio culinario di 7 giorni attraverso 3 paesi con 7 grandi chef.
<b>Valore aggiunto unico</b> (alcune parole che collegano in modo unico e profondo lo stile di vita e la filosofia dell'Alpe-Adria al tema del pacchetto...):	Iniziate un viaggio culinario di 7 giorni che collega le aziende agricole Slow Food con i piatti Slow Food in Austria, Italia e Slovenia. Scoprite i sapori dell'Alpe-Adria con 7 chef stellati, vivete 14 esperienze uniche e scoprite come i prodotti locali vengono trasformati in piatti indimenticabili. Godete il viaggio in bicicletta, con trasporto bagagli in minibus, esplorando la migliore cucina regionale e conoscendo le persone che lavorano gli ingredienti.
<b>Gruppi target principali</b>	<b>Amanti del cibo e del vino:</b> viaggiatori che apprezzano i prodotti locali di alta qualità e amano imparare dai grandi chef.
<b>Periodo</b> (Qual'è il periodo migliore per questa esperienza? Ideale mettere il focus sull'aumento della frequenza nei periodi fuori stagione o meno frequentati):	<b>Dalla primavera all'autunno</b> (ideale per andare in bicicletta e assaggiare la cucina locale)
<b>Immagine per comunicare</b> (descrizione con parole proprie/trovare un esempio):	
<b>Prezzo</b> (vantaggi o risparmi per l'ospite? Bonus?):	
<b>Momenti magici</b> (racconti suggestivi, possibili deviazioni lungo il percorso di max 30 minuti che arricchiscono l'esperienza Slow Travel & Taste, ...)	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>Cena Master Chef:</b> gustate una cena preparata da rinomati chef Slow Food della Slow Food Cook Alliance.</li><li>➤ <b>Esperienze culinarie pratiche:</b> partecipate a corsi di cucina regionale, come imparare a preparare il tradizionale Reindling carinziano (un famoso dolce austriaco).</li><li>➤ <b>Abbinamenti cibo-vino:</b> godetevi degustazioni di vino e imparate gli abbinamenti giusti.</li><li>➤ <b>Produttori e mercati locali:</b> visitate le fattorie locali, scoprite la produzione sostenibile e assaggiare prodotti regionali freschi direttamente dal produttore.</li><li>➤ <b>Paesaggi mozzafiato:</b> pedalate attraverso diversi territori, tra montagne, laghi e regioni costiere, e assaggiare le specialità locali lungo il percorso.</li></ul>

# Modello per i pacchetti (2/3).

Contenuti	Descrizione
<p><b>Descrizione dettagliata</b> <b>(si prega di essere il più specifici possibile)</b></p> <p><b>Cosa?</b> (descrizione delle esperienze incluse nel pacchetto, ...):</p> <p><b>Come?</b> (da/a, orari/durata, combinazioni bicicletta/escursionismo/trasporto pubblico/mobilità, livello di difficoltà,...):</p> <p><b>Chi?</b> (elenco specifico dei partner/referenti coinvolti nell'attuazione del pacchetto):</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>Cosa?</b> Questo tour di 7 giorni offre un'immersione culinaria nella regione dell'Alpe-Adria, da Friesach in Austria a Trieste in Italia, con tappe in Slovenia. Vivrete 14 esperienze culinarie uniche, guidati da sette chef stellati che condivideranno le tradizioni Slow Food e vi insegneranno a preparare piatti locali utilizzando prodotti regionali. Ogni giorno sono previsti due programmi esperienziali in cui imparerete a conoscere la produzione alimentare locale, tra cui degustazioni di vino, preparazione del pane tradizionale e visite alle aziende agricole. Lungo il percorso, esplorerete paesaggi pittoreschi in bicicletta e gusterete pasti preparati da esperti Slow Food.</li><li>➤ <b>Come? 7 Tage – 7 Chef Stellati – 14 esperienze – 3 Paesi</b> Una diversa interpretazione dell'Alpe-Adria. Partenza: Friesach – Arrivo: Trieste. Mobilità: In bicicletta (minibus solo per il trasporto di bagagli e i prodotti acquistati, lo shopping come sostituto per le giornate di pioggia)</li><li>➤ <b>Giorno 1:</b> Friesach-Mittelkärnten-Taggenbrunn (Liegl am Hiegl, degustazioni di vino, Kärntner Reindling)</li><li>➤ <b>Giorno 2:</b> Taggenbrunn – Klagenfurt (Ristorante Leiten, Presidio Slow Food)</li><li>➤ <b>Giorno 3:</b> Klagenfurt – Ugovizza/Tarvis (exp. Filoflora, Rio Argento)</li><li>➤ <b>Giorno 4:</b> Ugovizza – Resia (Osteria alla Speranza, aglio)</li><li>➤ <b>Giorno 5:</b> Resia – Bovec – trasporto Tolmin – Gorizia (Ana Roš)</li><li>➤ <b>Giorno 6:</b> Karot / Gorizia (Al Ponte del Calvario, Locanda Devetak, Rosa di Gorizia Association, miele + marmellate – Sara Devetak, prosciutto + salumi – Bajta)</li><li>➤ <b>Giorno 7:</b> Carso / Trieste (Krizman, formaggio - pecore antonič, miele, olio – Jakne, cantina – Zidarich, Skerk, Skerj ...)</li></ul>

# Modello per i pacchetti (3/3).

Contenuti	Descrizione
<p><b>Servizi inclusi</b> (avete tenuto in considerazione tutti i pezzi del puzzle che compongono il prodotto e i punti salienti? cosa serve per creare un'esperienza eccezionale per il gruppo target specifico?):</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>Sistemazione:</b> pernottamenti in hotel, agriturismi e strutture ricettive sostenibili lungo il percorso.</li><li>➤ <b>Cibo e bevande:</b> godete sette cene gourmet, degustazioni di vini locali e corsi di cucina pratica con chef Slow Food.</li><li>➤ <b>Trasporti:</b> noleggio di e-bike per escursioni in bicicletta, trasporto in minibus per bagagli e brevi viaggi di trasferimento in treno tra le località, sostenibili e panoramici.</li><li>➤ <b>Esperienze guidate:</b> partecipate a 14 programmi diversi, tra cui corsi di cucina pratica, abbinamenti enogastronomici e visite guidate ad aziende agricole e mercati alimentari locali.</li><li>➤ <b>Shopping:</b> opportunità di acquistare prodotti locali, tra cui miele artigianale, olio d'oliva, formaggi e vino, con la possibilità di ricevere i prodotti a domicilio.</li></ul>
<p><b>Partner di contatto</b> (esperti dell'argomento disponibili per un ulteriore sviluppo del prodotto)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Ales Pernarcic (pernarcic@galcarso.eu)</li><li>➤ Christian Tammegger (info@slowfood-kaernten.at)</li></ul>

# Insieme con successo.

stephanie.zorn@kohl-partner.at

+43 660 639 6196

+43 4242 21123

david.raccanello@kohl-partner.it

+39 04 74 50 41 00

+39 366 642 83 08

Kohl & Partner GmbH

Hans Gasser Platz 9, 9500 Villach

