

# Guía Mínima para la Ruta de Aprendizaje Intercontinental

“Tejiendo lazos entre territorios de América Latina y el Mediterráneo para una red de iniciativas innovadoras de valorización de la diversidad biocultural”

- TRAMO MEDITERRÁNEO -

26 de septiembre - 7 de octubre 2011



## Organizadores:



## Patrocinadores:



## Colaboradores:



## 1. Presentación de la Ruta de Aprendizaje Intercontinental

La Ruta Intercontinental “Tejiendo lazos entre territorios de América Latina y el Mediterráneo para una red de iniciativas innovadoras de valorización de la diversidad biocultural” se inserta en el proceso de aprender de las experiencias relevantes de desarrollo territorial y en la creación de una **Red Intercontinental**, representando un primer intento concreto de los organizadores de poner en contacto personas e instituciones involucradas en el **desarrollo territorial en América Latina, Europa y África del Norte**.

Más específicamente, se perfila como una *Trama Territorial* que busca generar aprendizajes y **enlaces entre actores públicos y privados de diferentes territorios y países** para que identifiquen intereses comunes, agregando valor y apostando a sus mejores iniciativas de desarrollo socio-económico. Los espacios de convivencia generados facilitarán el **intercambio y el aprendizaje, y la construcción conjunta de innovaciones de mutuo interés entre las partes**, basadas en la valorización de la diversidad de activos culturales y naturales característica de cada territorio.

### ¿Cuáles son sus objetivos?

1. Abrir nuevos **espacios y mecanismos de diálogo y de cooperación** entre América Latina, Europa y África, en torno a estrategias innovadoras de desarrollo territorial.
2. Conocer, analizar y aprender de las experiencias donde la conservación y puesta en valor de la diversidad biocultural se constituyen en **alternativas de desarrollo** útiles para territorios rurales, comprendiendo los factores que las facilitan y las obstaculizan.
3. En lo específico, identificar oportunidades en dos niveles: i) **emprendimientos económicos y comerciales entre plataformas público-privadas** presentes en los distintos territorios; ii) **enfoques y herramientas** orientados a una mejor **gobernanza** a nivel territorial.

### ¿Qué resultados se esperan?

1. Un grupo de líderes públicos y privados que, en base a su propia experiencia y a los aprendizajes que ofrecerá la Ruta, esté en condiciones de **impulsar cambios e innovaciones en sus contextos de origen**, impulsando procesos de valorización de la diversidad biocultural.
2. Un conjunto de **emprendimientos innovadores a nivel bilateral** (que pertenecen a dos territorios/países) o **multilateral** (que son parte de varios territorios/países) que puedan **atraer inversiones/inversores** de distinta naturaleza.
3. Un programa de **intercambio y cooperación** de mediano plazo para desarrollar un trabajo conjunto entre territorios a ser profundizado en el futuro a través de iniciativas de comunicación, formación, laboratorios territoriales y otras Rutas de manera que los socios colaboradores se sientan convocados en un proyecto futuro y se apropien de él.

## ¿Qué temas?

Los **temas** que se focalizarán en la Ruta son los siguientes:

1. **Emprendimientos relevantes y estrategias locales articuladoras de gestión de activos naturales y culturales** como alternativas para el desarrollo de sus respectivos territorios. **Acceso y barreras para el ingreso y la continuidad de los actores territoriales en los mercados**, particularmente de aquellos que valorizan los productos y servicios de origen territorial/cultural.
2. Experiencias inclusivas de **marketing territorial**, comprendiendo procesos de construcción social y obtención de marcas territoriales, indicaciones geográficas, sellos de (auto) certificación, y nuevos modelos de turismo basados en la conservación/valorización de los patrimonios locales, entre otros.
3. Iniciativas que establecen relaciones positivas entre la **valorización de la diversidad biocultural, la adaptación al cambio climático, la eficiencia y sostenibilidad energética, y la reducción de la pobreza.**
4. Construcción de modelos de **gobernanza, concertación de actores, plataformas público/privadas** útiles para el desarrollo territorial.

## ¿Cuáles territorios y que experiencias?

Se identificaron **4 territorios en la Cuenca Sur del Mediterráneo** donde se han llevado o están actualmente llevándose a cabo procesos de valorización basados en la diversidad biocultural: i) **Serranía da Ronda** en España; ii) Región de **Chefchaouen** en Marruecos; iii) Territorio tripartido entre las Provincias de **Grosseto, Siena y Arezzo** en la Región Toscana en Italia; iv) **Langhe y Roero** en la Región Piemonte en Italia.

En todos ellos se cuenta con variadas experiencias y talentos locales que serán los puntos nodales de la Ruta, incluyendo instituciones públicas y privadas.

El itinerario permitirá acceder a una **amplia diversidad de iniciativas y buenas prácticas**, mediante un aprendizaje basado en el **intercambio entre pares y en la reflexión colectiva**, y un **planteamiento de eventuales futuras iniciativas conjuntas de recíproco beneficio.**

## 2. Informaciones practicas

### Idiomas oficiales

Los dos idiomas oficiales de la Ruta (así como la documentación que se entregará) serán **español y francés**. También se cuenta con infraestructura portátil para **traducción en terreno y en aula con audífonos y transmisión in alámbrico**, a partir de los idiomas de los tres países (**español, francés e italiano**).

### Equipo Técnico

El equipo técnico cuenta con 5 profesionales expertos de Desarrollo Territorial Rural con Identidad Cultural, de Rutas de Aprendizaje, de valorización de la diversidad biocultural y de oportunidades económicas para pequeños productores y proveedores de servicios de los 3 Continentes:

1. **Claudia Ranaboldo**, investigadora principal RIMISP y Coordinadora Programa Regional DTR-IC - Responsable de la Ruta para el RIMISP
2. **Juan Moreno Belmar**, director ejecutivo PROCASUR - Responsable de la Ruta para PROCASUR.
3. **Annibale Ferrini**, responsable de comunicación e información estratégicas, y trabajo en red para el Programa DTR-IC del Rimsip - Coordinador General de la Ruta.
4. **Lia Poggio**, directora Slow Food América Latina y responsable de la Fundación para la Biodiversidad de Slow Food - Coordinadora Ruta Italia.
5. **Guillén Calvo Valderrama**, experto de Desarrollo Local y director ejecutivo de la organización Diversidad y Desarrollo, activa en el Mediterráneo en proyectos de desarrollo local con identidad Cultural - Coordinador Ruta Marruecos y España.

### Listado participantes

1. Francisco Urrutia Gaona, Chile, Red Ciudadana “Chiloe como vamos”, Ref. Programa DTR-IC
2. Emperatriz Arango Blanquiceth, Colombia, FUNDACIÓN ACUA (Activos Culturales Afro)
3. Max Rodriguez Raña, Bolivia, Ref: Programa DTR-IC (Valor IC)
4. Teresa Viviana Ugarte Martinez, Bolivia, FAUTAPO (Fundación para la Educación al Desarrollo), REF. Programa DTR-IC (Valor IC)
5. Miriam Magdalena Estrada Rengel, Bolivia, Ref. Programa DTR-IC (Valor IC)
6. Marco Luiz Bora, Brasil, EPAGRI (Empresa de Pesquisa Agropecuaria y Extensión Rural - Santa Catarina), Ref. Programa DTR-IC
7. Jorge Luiz Malburg, Brasil, EPAGRI (Empresa de Pesquisa Agropecuaria y Extensión Rural - Santa Catarina), Ref. Programa DTR-IC
8. Maria Veronica Bellando Vassel, Argentina, QV-Desarrollo Local
9. Stefania Infantone, Italia, etnofarmobiologa independiente
10. Patricia Vilma Pinheiro da Silva, Brasil, Fundación Municipal Cultura - Bombinhas, REF. Programa DTR-IC.
11. Benassou Lahcen, Marruecos, Proyecto FIDA Norte Africa
12. Dridi Kamel, Tunes, Proyecto FIDA Norte Africa
13. Miguel Orlando Chavez Castro, Perú, Alcalde de la ciudad de Laredo, CEDEPAS
14. Homero Vega Espinel, Ecuador, Proyecto FIDA en Ecuador
15. Alexandre Pires Bezerra, Brasil, Proyecto FIDA en Brasil

### Lugar, fecha y horario de encuentro y despedida participantes

El encuentro de todos los participantes con el equipo técnico para empezar las actividades de la Ruta es el Hotel AACR Museo de Sevilla, Calle Pedro del Toro 9, Casco

Antiguo <http://www.hotelmuseosevilla.com/fr/comment-arriver/> (Google Map),  
Teléfono: +34.954 502 231, a las 18:00 del Domingo 25 de Septiembre.

Todas las actividades terminarán en la noche del 7 de Octubre en Alba. El grupo de participantes se despedirá del equipo técnico en la mañana del 8 de Octubre, en Torino, aproximadamente a las 10:00 de la mañana.

## **Clima**

Los países incluidos en la Ruta se encuentran en la estación del Otoño recién empezado. Las temperaturas son calientes en el día y bastante más bajas en la noche.

Previsiones en España para los días de la Ruta: caliente con temperaturas entre 33 y 15 Grados, soleado o parcialmente nublado.

Previsiones en Marruecos para los días de la Ruta: caliente con temperaturas entre 29 y 12 Grados, soleado o parcialmente nublado.

Previsiones en Italia para los días de la Ruta: caliente con temperaturas entre 28 y 15 Grados, soleado.

## **Moneda**

En Europa la moneda vigente es el Euro, cuoteado 1 Euro = 1.35 Dólares.  
En Marruecos la moneda vigente es el Dirham, cuoteado 1 Euro = 11 Dirham.

## **Alojamientos y restaurantes**

En todos los hoteles reservados es incluido el servicio de desayuno. En algunos restaurantes las bebidas (agua y vino) son incluidas, en los otros el servicio es según elección y a cargo de cada participante.

## **Equipaje permitido en vuelos internos**

Para los vuelos entre España, Marruecos e Italia es permitido un equipaje de max 20 Kg y un equipaje de mano de 10 Kg. Los kilos en exceso serán cobrados al propietario del equipaje.

## **Metodología y documentación de trabajo**

En el curso de la presentación de la Ruta la noche del 25 de Septiembre en Sevilla será explicada la metodología de trabajo y serán entregados todos los documentos necesarios para el desarrollo de las actividades.

## **Contactos**

Por cualquier tipo de emergencia pueden contactar Annibale Ferrini a su celular italiano: +39.389.4370397.

### 3. Agenda e Itinerario de Aprendizaje

Día	Lugar	Actividades	Horarios
Domingo 25/9 España	Sevilla	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concentración de los participantes.</li> <li>● Presentación de la Ruta/Ruteros y comienzo oficial con autoridades locales.</li> <li>● Cena en Sevilla en el Convivium Slow Food Sevilla Sur.</li> <li>● Pernocte en el Hotel ACCR Museo Sevilla.</li> </ul>	19:30  20:30
Lunes 26/9 España	Serranía da Ronda	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Viaje Sevilla – Algaba de Ronda</li> <li>● Algaba de Ronda: taller de introducción de la Ruta.</li> <li>● Visita a una comunidad de alimentos o Arca del Gusto (Slow Food).</li> <li>● Almuerzo en Algaba de Ronda.</li> <li>● Visita al agroecoturismo Algaba de Ronda (Socio anfitrión). Iniciativa socioeconómica de gestión integral del patrimonio cultural, histórico, natural y agroecológico.</li> <li>● Cena en Ronda.</li> <li>● Pernocte en Hotel Sierra Hidalga.</li> </ul>	8:00  9:30  11:30  14:00  16:00  20:30
Martes 27/9 España	Serranía da Ronda	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salida hacia Ronda.</li> <li>● Visita al Centro de Desarrollo Rural (CEDER) Serranía de Ronda (gestión público/privada del territorio). Presentación de diseño e impulso de experiencias de desarrollo territorial con Programa Leader/Unión Europea.</li> <li>● Visita a Ronda monumental. El patrimonio histórico tangible como recurso.</li> <li>● Salida hacia Montejaque. Visita a Al-jaque, Cooperativa de mujeres para la elaboración de conservas de productos agroalimentarios ecológicos.</li> <li>● Salida para Cortes de la Frontera y almuerzo.</li> <li>● Visita al Centro de Visitantes de Cortes de la Frontera y recorrido del Parque Natural. El patrimonio natural como recurso.</li> <li>● Visita al Poblado Nazarí, proyecto vinculado al Grupo de Desarrollo Rural – GDR del CEDER Serranía de Ronda.</li> </ul>	9:00  9:30  10:30  11:30  13:30  16:30  17:30

		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cena y pernocte en Hotel Sierra Hidalga.</li> </ul>	21:00
<p>Miércoles 28/9 España</p>	<p>Serranía da Ronda</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salida hacia el municipio de Atajate: Museo del mosto.</li> </ul>	9:00
		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salida hacia el municipio de Benaloría: visita a las principales iniciativas del municipio (museo, cooperativas agroalimentarias, de gestión turística).</li> </ul>	11:00
		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Aperitivo Caña y Tapa - Restaurante y tienda de productos típicos "La Molienda".</li> </ul>	13:00
		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Almuerzo en el restaurante Kabila de Bennaraba.</li> </ul>	14:00
		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taller de cierre de la Ruta en España, con actores claves y personalidades locales: Aprendizajes, contactos y bosquejo de iniciativas para el futuro. (Hotel Banu Rabbah)</li> </ul>	16:00
		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Viaje hacia Tarifa.</li> </ul>	18:30
		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cena y pernocte en Tarifa en el Hotel Alborada.</li> </ul>	
<p>Jueves 29/9 Marruecos</p>	<p>Tánger</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Travesía en barco Tarifa-Tánger (aproximadamente 55 minutos).</li> </ul>	8:00
		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Paseo por la medina (Casco antiguo de la ciudad) de Tánger con el Historiador (acciones de conservación y valorización del patrimonio histórico).</li> </ul>	9:00
		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Encuentro con la gerenta de la "Cinemateque de Tánger" (iniciativa pionera en el Norte de África de promoción de la cultura cinematográfica y dialogo intercultural). Charla sobre las relaciones entre cultura, fenómenos migratorios y desarrollo.</li> </ul>	10:00
		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Encuentro con la Dirección Regional de Agricultura Tanger-Tetuan y presentación de políticas nacionales y regionales para el desarrollo de los territorios con base en la biodiversidad y la identidad cultural : i) Plan "Marruecos verde" de apoyo al sector de los productos de calidad; ii) Promoción de las dinámicas territoriales rurales para el desarrollo socio-económico de zonas marginalizadas; iii) Plan estratégico entre Ministerio de Agricultura y Turismo para la promoción de los productos de calidad; iv) Presentación de la visión en torno al nuevo marco legislativo de reconocimiento de las indicaciones geográficas en Marruecos (con Responsables Nacionales del Ministerio de Agricultura de Rabat).</li> </ul>	11:00
		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Almuerzo con Dirección Regional de Agricultura (Socio Anfitrión) y Responsables Nacionales del Ministerio.</li> </ul>	13:30
		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Visita al Centro Regional de Inversión: Discusión sobre posibilidades de inversiones en el sector de los productos de calidad y turísticos en el Norte de Marruecos.</li> </ul>	15:00

		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Viaje en bus a Chefchaouen. 16:00</li> <li>● Tiempo libre. 18:30</li> <li>● Cena y pernocte en el Hotel Darechachouen. 21:00</li> </ul>	
<p>Viernes 30/9 Marruecos</p>	<p>Chefchaouen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Visita de la medina con el Presidente de la Asociación de Guías de Chefchaouen. 9:00</li> <li>● Visita a la exposición "Casa de la Memoria Yebala" en la Kasbah de Chefchaouen: Centro de Interpretación de la Memoria Yebala-Gomara, cuyo objetivo es la recuperación, custodia y revalorización del patrimonio inmaterial del país (proyecto con la Diputación de Granada). El centro ofrece - a través de herramientas multimedia - una visión completa de la cultura que une el Magreb con Granada tras la elaboración de un catálogo de bienes materiales e inmateriales de la zona.</li> <li>● Encuentro con el Alcalde de Chefchaouen en el Ayuntamiento. Presentación de: i) Estrategia del Ayuntamiento en torno a la conservación/ valorización del patrimonio natural y cultural del territorio; ii) Estrategia Chaouen "Eco-ciudad"; iii) Chaouen comunidad emblemática de la dieta mediterránea (proyecto de creación de un mercado de los productos de la tierra); iii) Proyecto de "Escuela taller" de inserción socio económica para jóvenes en torno a la recuperación del patrimonio arquitectónico; iv) Red regional de ciudades amuralladas; v) Presentación del grupo de investigación pluridisciplinario sobre los patrimonios del país Yebala (región norte de Marruecos); vi) Problemáticas de gobernanza de las dinámicas territoriales. 10:30</li> <li>● Visita de la sede de la iniciativa Chaouen rural "Red de casas rurales" y lugar de venta de productos locales. 13:00</li> <li>● Almuerzo típico en el Hotel Parador (encuentro con gerente del hotel y explicación de su política de promoción de los productos típicos). 14:00</li> <li>● Encuentro con plataforma de asociaciones locales de la parte marroquí Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo: rol de la sociedad civil y agentes del desarrollo en la conservación y valorización de los activos naturales y culturales del territorio. 16:00</li> <li>● Salida para la casa rural de Belota (iniciativa pionera de agro-ecoturismo en la región). 19:00</li> <li>● Parada en la sede de la Unión de Cooperativas Apícolas de Chefchaouen: iniciativa miel de Jbala. Problemáticas de comercialización de los productos locales, estrategia de mercadeo adaptada al contexto marroquí de consumo de productos locales. Presentación del plan de Marketing 19:15</li> </ul>	



		<p>de la Unión de Cooperativas. Degustación de miel.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Llegada a la casa rural de Belota. Cena con la familia. Detalles sobre el proyecto de agro-ecoturismo y educación ambiental en la zona de Belota. Iniciativa de "Accueil paysan", red de iniciativas de agro-ecoturismo. Charla sobre el concepto de canasta de bienes y servicios.</li> <li>● Pernocte en la casa rural del Belota y en casa tradicional del habitante.</li> </ul>	20:30
Sábado 1/10 Marruecos	Chefchaouen	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salida para visitar diferentes cooperativas de productos de calidad. Jornada co-organizada con Slow Food Marruecos entre Ouezzane y Chefchaouen:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ouezzane - Cooperativa APIA (iniciativa privada de venta de productos de calidad marroquíes con tiendas en Rabat, Casablanca y Bélgica). 9:15</li> <li>• Cooperativa de Aceite de Oliva "GIE femmes du Rif" proyecto piloto de emprendimiento femenino / primera cooperativa certificada agricultura orgánica y comercio justo a nivel del Norte de Marruecos, con presencia del responsable del Programa de Apoyo de la Organización de Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI) y participación de cooperativas Baluarte Slow Food y Comunidad de alimento (Couscous de Asjen y Sal de Zeradoun). 11:00</li> </ul> </li> <li>● Almuerzo 13:00             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooperativa de Higos Secos Jnan Rif , con presencia del coordinador de proyectos de desarrollo rural de la Agencia Marroquí de Desarrollo Social. 15:00</li> <li>• Cooperativa de Queso de cabra "Ajbane Chefchaouen", primer producto lácteo con denominación de origen en Marruecos. 17:00</li> </ul> </li> <li>● Regreso a Chefchaouen 18:30</li> <li>● Taller de Cierre de la Ruta en Marruecos. 19:30</li> <li>● Cena típica basada en la dieta mediterránea con música tradicional andalusí y lectura de poemas en árabe. 21:00</li> <li>● Pernocte en hotel en Chefchaouen.</li> </ul>	

<p>Domingo 2/10 Italia</p>	<p>Tánger - Madrid - Roma</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Viaje Chefchaouen - aeropuerto de Tánger.</li> <li>● Avión Tánger-Madrid-Roma (comida sándwich típico en aeropuerto de Madrid).</li> <li>● Llegada a Roma.</li> <li>● Pernoche en el Hotel Fiume, centro histórico de Roma.</li> </ul>	<p>7:00  11:35  21:00</p>
<p>Lunes 3/10 Italia</p>	<p>Toscana (Grosseto)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Viaje en tren Eurostar para Orbetello (Grosseto – Toscana).</li> <li>● Llegada a Orbetello.</li> <li>● Visita a la iniciativa de los Pescadores de Orbetello y Baluarte Slow Food de la Bottarga: integración de actividades de pesca artesanal, transformación y venta de productos pesqueros, turismo y gastronomía. Gira en barco de la laguna de Orbetello y demostración de turismo de pesca. Introducción sobre la iniciativa Baluarte Slow Food de valorización de productos con identidad territorial parte del Gobernador de Slow Food Toscana.</li> <li>● Almuerzo en el restaurante de los pescadores.</li> <li>● Salida para Alberese en el Parque Nacional de la Maremma.</li> <li>● Alberese. Visita a la nueva sede de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad (socio organizador de la Ruta). Presentación de sus actividades.</li> <li>● Visita al Granaio Lorenese de la Hacienda Agrícola Regional de Alberese, iniciativa empresarial agroecológica público-privada innovadora. Encuentro con el responsable de la Hacienda, el Presidente de Slow Food Toscana, los representantes de la Provincia de Grosseto y del Grupo de Acción Local (GAL) FAR Maremma, plataforma público-privada encargada de aplicar en los territorios el Programa Leader/Unión Europea. Visita al Baluarte Slow Food de la Vaca Maremmana y encuentro con criadores del Consorcio de Productores de Carne.</li> <li>● Visita al taller de cuero y de producción tradicional de sillas de montar de los Butteri (los “gauchos de Italia”) y encuentro con su cultura. Visita al Parque de la Maremma. Visita al punto venta de productos típicos de la Hacienda Agrícola Regional Alberese.</li> <li>● Traslado a la Villa Granduca, hotel agro-turístico.</li> <li>● Cena en agroturismo con parrillada típica a base de carne de Vaca Maremmana, promovida por el Baluarte Slow Food. Degustación de productos típicos de la Maremma.</li> </ul>	<p>8:07  9:24  9:45   12:30  14:30  15:00  16:00   17:00  19:00  20:30</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pernote en la Villa Granducale.</li> </ul>	
Martes 4/10 Italia	Toscana (Grosseto y Siena)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Desayuno en Villa</li> </ul>	7:00
		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salida de Alberese para Castel del Piano (Monte Amiata).</li> </ul>	8:00
		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Castel del Piano. Visita a la Hacienda Agrícola La Poderina, productora de aceite extra virgen de oliva con sello DOP (Denominación de Origen Protegida) de Seggiano y de vino. Miembro de la Comunidad de la Comida con Energías Renovables, proyecto de la Región Toscana y del Proyecto Gusto Limpio de Slow Food. La hacienda es energéticamente autosuficiente por medio de una planta a energía solar y con biomasa de desechos agrícolas. Degustación de aceite de oliva y vino. Estarán presentes el director general del Consorcio que une 14 municipios, 4 mancomunidad y 3 provincias, y apoya las iniciativas público-privadas que utilizan energías renovables en la región; otros emprendimientos parte de la Comunidad de la Comida a Energía Renovable; el GAL – Grupo de Acción Local Senese Amiata y representantes locales de Slow Food.</li> </ul>	9:30
		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salida para Montepulciano, a través del panorama increíble de las Cretas Senesi y el Parque Artístico, Cultural y Natural de la Valdorcia, reconocido por la UNESCO como Patrimonio Universal de la Humanidad.</li> </ul>	11:00
		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Montepulciano. Visita a la Cantina Gattavecchi, una de las bodegas más importante del Consorcio del Vino Nobile de Montepulciano, primer vino en el 1980 a obtener la Denominación de Origen Controlada y Garantizada (DOCG). Encuentro con el titular de la bodega, ex presidente del consorcio y actualmente en el consejo de administración del mismo, el presidente del Consorcio Vino Nobile de Montepulciano y el presidente del GAL Leader Siena.</li> </ul>	12:30
		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Almuerzo en la Cantina ex refectorio del Convento de Santa María dei Servi, en el centro histórico de la ciudad de época del Renacimiento (1500).</li> </ul>	13:30
		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Encuentro con la asociación público-privada Ruta del Vino Nobile di Montepulciano que reúne productores de vino, queso, mermeladas, aceites; municipios; agencias de viaje, restaurantes, hoteles y otros proveedores de servicios. Presentación del modelo de Rutas del Vino en Italia y de las iniciativas territoriales promovidas por esta Ruta.</li> </ul>	15:00
		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salida para Sinalunga, a la Hacienda Agrícola la Fratta depositaria del seme de la Vaca Chianina (hay solo 2 en Italia) que dan una de las carnes más preciada del país, recién premiada como una de las haciendas más antiguas de Italia (más de 100 años). Visita de la hacienda.</li> </ul>	17:00
		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Encuentro en la misma hacienda con Freetuscany,</li> </ul>	18:00

		<p>asociación sin fin de lucro miembro del Consorcio Biológico Toscana Calidad y de AgriToscana.net, plataforma para la interacción y la negociación directa entre productores y consumidores, y titular de un GAS (Grupo de Adquisición Solidaria y Colectiva), que vende también la carne del hacienda La Fratta, activo en las provincias de Siena, Arezzo y Perugia. Encuentro con el presidente y conocimiento actividades. Degustación de productos ecológicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Taller de Cierre de la Ruta en Toscana, con actores claves y personalidades locales: aprendizajes, contactos y bosquejo de iniciativas para el futuro.</li> <li>● Cena en el restaurante de la hacienda que propone la gastronomía tradicional del territorio.</li> <li>● Pernocte en el Hotel Continentale en Arezzo.</li> </ul>	<p>19:00</p> <p>20:30</p> <p>21:00</p>
<p>Miércoles 5/10 Italia</p>	<p>Torino - Langhe</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Viaje en tren Arezzo-Firenze-Torino.</li> <li>● Llegada a Torino.</li> <li>● Almuerzo en Eataly y visita del espacio de restaurantes temáticos y de comercialización de productos locales típicos.</li> <li>● Encuentro con los responsables de Eataly, iniciativa comercial para la venta de productos típicos con identidad territorial de pequeños productores de Italia. Conocimiento de la empresa, su estructura en Italia y en el exterior (Japón, Estados Unidos, entre otros países), su practicas de selección, adquisición y distribución de productos, su alianza con Slow Food y con otras grandes empresas.</li> <li>● Visita a la Cooperativa Social Pausacafé que comercializa productos solidales, sobre todo café, ofreciendo trabajo a detenidos en las cárceles de Torino y en colaboración con las cooperativas de pequeños productores de Guatemala, Costa Rica y México. Degustación de cafés y cervezas artesanales producidas en la cárcel de Saluzzo (posible visita de la cárcel aún a confirmar).</li> <li>● Cena en el restaurante Il Consorzio. Presentación del proyecto Alianza entre Chefs y Baluartes Slow Food: una red de chefs que promueve los productos tradicionales del territorio. Presentación de las iniciativas comerciales con los grandes sostenedores de la misma (The Glen Livet, PhilipSaeco, Franciacorta...).</li> </ul>	<p>8:40</p> <p>13:05</p> <p>13:30</p> <p>15:00</p> <p>17:00</p> <p>20:00</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pernocte en el Hotel Roma e Rocca Cavour en Torino.</li> </ul>	22:00
Jueves 6/10 Italia	Piemonte (Langhe)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salida en tren para Cuneo</li> <li>● Llegada en Cuneo y traslado en bus a Pietraporzio</li> <li>● Visita al Eco-museo de la Pastoricia en Pietraporzio: proyecto de revalorización de la raza de oveja Sambucana y de promoción del patrimonio cultural de la Valle Stura. Presentación del proyecto Eco-museos en Piemonte por parte del presidente.</li> <li>● Visita del Baluarte del Cordero Sambucano.</li> <li>● Presentación del proyecto Posadas Occitanas por parte del GAL (Grupo de Acción Local)</li> <li>● Almuerzo en la Hostería La Oveja Negra.</li> <li>● Visita al Presido de la Carne de Vaca del Piemonte, en particular al Consorcio Granda y a uno de los criadores. Se incluirá también la visita al proyecto de biodigestión de los residuos animales para producción de energía, en colaboración entre Slow Food y Marcopolo Environmental Group, empresa italiana con filiales en el exterior y líder del sector.</li> <li>● Degustación de productos del Consorcio Granda: jamones, salames, y otras especialidades</li> <li>● Traslado hacia Pollenzo, en el Hotel de la Universidad de Ciencias Gastronómicas.</li> <li>● Pernocte en el Hotel de la Universidad.</li> </ul>	7:00 8:30 9:00 11:00 12:00 12:30 16:00 18:00 19:30 20:00
Viernes 7/10 Italia	Piemonte (Langhe)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Visita en Bra de un supermercado COOP, una de las cadenas más grandes de Italia y conocimiento de la iniciativa de comercialización de frutas y verduras de los Baluartes Slow Food en las filiales de Piemonte y Liguria. Encuentro con la Cooperativa de distribución Ortofruit Italia que ha permitido a los pequeños productores acceder al mercado de gran distribución.</li> <li>● Visita de la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo. Encuentro con el rector y los estudiantes, incluidos los originarios de América Latina.</li> <li>● Visita al Banco del Vino de la Universidad.</li> <li>● Almuerzo en el Restaurante de la Agencia di Pollenzo.</li> <li>● Taller conclusivo de la Ruta Intercontinental Tramo Mediterráneo. Se buscará contar con la presencia de Carlo Petrini, presidente y fundador de Slow Food; FIDA; Fundación Ford; grandes empresarios y administradores públicos de la región; Universidad de Ciencias</li> </ul>	9:00 11:00 12:00 12:30 14:00

		<p>Gastronómicas. Reflexiones e intercambio de opiniones sobre la Ruta; puentes para el futuro post-ruta e posibles iniciativas a desarrollarse juntos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Visita de la Enoteca Regional del Barolo. 17:00</li> <li>● Visita del centro histórico de la ciudad de Alba. 17:30</li> <li>● Inauguración oficial de la Feria Internacional de la Trufa y encuentro con los organizadores (100 gr de trufa = hasta 400 Euro). 18:00</li> <li>● Cena en la Hostería del Arco. 20:00</li> <li>● Pernocte en el Hotel Langhe Express 22:30</li> </ul>	
Sábado 8/10 Italia	Torino	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Regreso participantes a su lugar de origen.</li> </ul>	