

FORMAZIONE GRATUITA
IN PRESENZA

WORKSHOP FORMATIVI

*per imprese e operatori
del territorio*



**ISCRIZIONE
OBBLIGATORIA**

SCRIVENDO A:
progetti@galvalleserianaedeilaghi.com



L'iniziativa è organizzata nell'ambito del progetto di cooperazione
JoIN-Job, Innovation and Networking in Rural Areas.
Progetto di cooperazione transnazionale-misura 19.3.01-PSR 2014-2020



PSR
2014-2020
LOMBARDIA
L'INIZIATIVA
PREFERENZIALE



MERCOLEDÌ 6 OTTOBRE 2021
ORE 14.00 - 18.00
VIA DANTE 1, CLUSONE

SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

COME APPLICARLA E COMUNICARLA

Docente: Pietro Scaglia

*Ingegnere ambientale, ha esperienza in
valutazione della sostenibilità ambientale di
prodotti e processi seguendo progetti di
sostenibilità nel comparto alimentare*

AMBIENTEITALIA
group

- Cosa significa sostenibilità e quali sono gli aspetti che caratterizzano il concetto di sostenibilità per le filiere del territorio?
- Gli Standard di riferimento che permettono di valutare e comunicare la propria sostenibilità aziendale
- Sostenibilità di prodotto: le certificazioni di prodotto utilizzabili per le filiere agricole che fanno riferimento alla sostenibilità e i requisiti richiesti dagli standard di certificazione - **Esercitazione Pratica**
- Sostenibilità in azienda: come organizzare la propria attività secondo i criteri di sostenibilità. **Compilazione checklist & brainstorming**

ISCRIZIONE OBBLIGATORIA
ENTRO IL 01/10/2021

L'iniziativa è organizzata nell'ambito del progetto di cooperazione
JoIN-Job, Innovation and Networking in Rural Areas
Con il sostegno di Bergamo Città Creativa UNESCO per la Gastronomia



BERGAMO
CHEESE VALLEYS
UNESCO CITIES NETWORK
GASTRONOMY

MARTEDÌ 12 OTTOBRE 2021
ORE 14.00 - 18.00
VIA DEL CANTIERE 4, LOVERE

EXPERIENCE DESIGN

COSTRUIRE UN'ESPERIENZA
GASTRONOMICA SU MISURA

Docente: Dora Tavernaro

*Agrifood Experience designer e coordinatrice di
progetti di sviluppo turistico legati
all'enogastronomia*



- **Business Model Canvas**, ovvero diamoci un metodo per costruire esperienze agrifood di valore
- Anche l'occhio vuole la sua parte, un **format per costruire e comunicare** in modo efficace esperienze agrifood
- Esperienze sicure: aspetti normativi da considerare, ovvero cosa si può o non si può fare

I temi verranno trattati con esempi e best practices coerenti con il mondo Agrifood. Il laboratorio servirà come base metodologica per creare la propria esperienza aziendale che sarà poi oggetto di una **consulenza personalizzata online** di 1 ora per le prime 10 aziende candidate.

ISCRIZIONE OBBLIGATORIA
ENTRO IL 08/10/2021

L'iniziativa è organizzata nell'ambito del progetto di cooperazione
JoIn-Job, Innovation and Networking in Rural Areas
Con il sostegno di Bergamo Città Creativa UNESCO per la Gastronomia



BERGAMO
CHEESE VALLEYS
UNESCO CREATIVE
CITIES NETWORK
GASTRONOMY



PSR
2014-2020
L'INIZIATIVA È FINANZIATA DALLA REGIONE LOMBARDA

