



The agricultural cultural heritage in the UNESCO World Heritage Landscape of Valposchiavo



Where?



2004-2008: UNESCO Candidature 2008: UNESCO World Heritage





ISCAR Workshop
Exploring Alpine Landscapes as Potential Agricultural Heritage Systems and Their Contribution to Human Wellbeing
Tolmin, 7.9. 2017

Smart Valley 100% BIO



- Landscape
- Development of competences
- Sustainable use of resources
- Mobility
- Governance

2012: Smart Valley 100% BIO

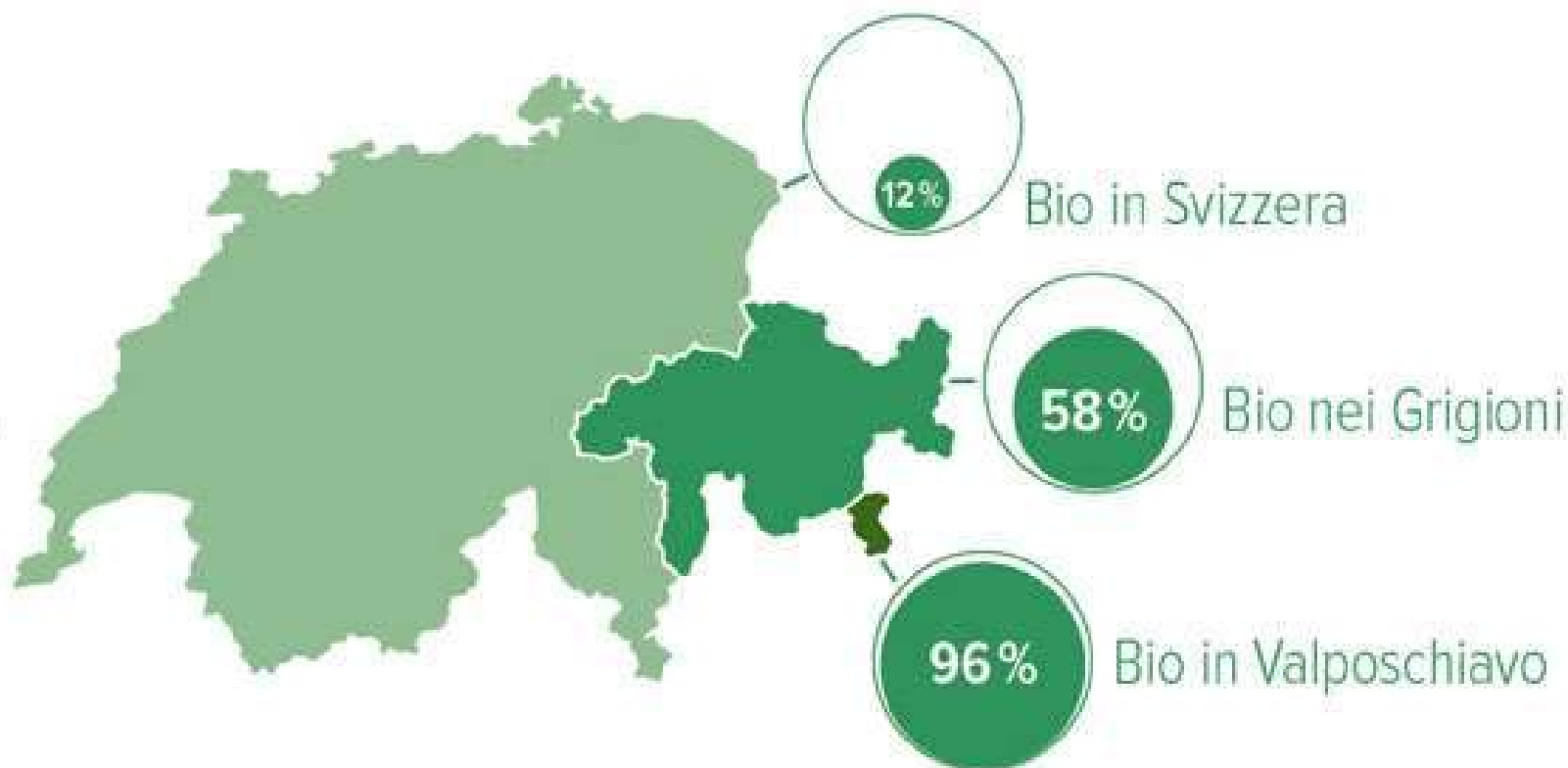


Smart Valley 100% BIO



BIO: LA VALPOSCHIAVO È LA PIÙ VERDE DELLA SVIZZERA

Fonte: Bio Suisse; Infografico: Niki von Almen



Landscape



Landscape



Landscape



Landscape



Landscape



1990: Organic Agriculture arrives



1990: Organic Agriculture arrives



1990: Organic Agriculture arrives



1990: Organic Agriculture arrives



1990: Organic Agriculture arrives



2007: Caseificio Valposchiavo



2007: Caseificio Valposchiavo



2007: Caseificio Valposchiavo



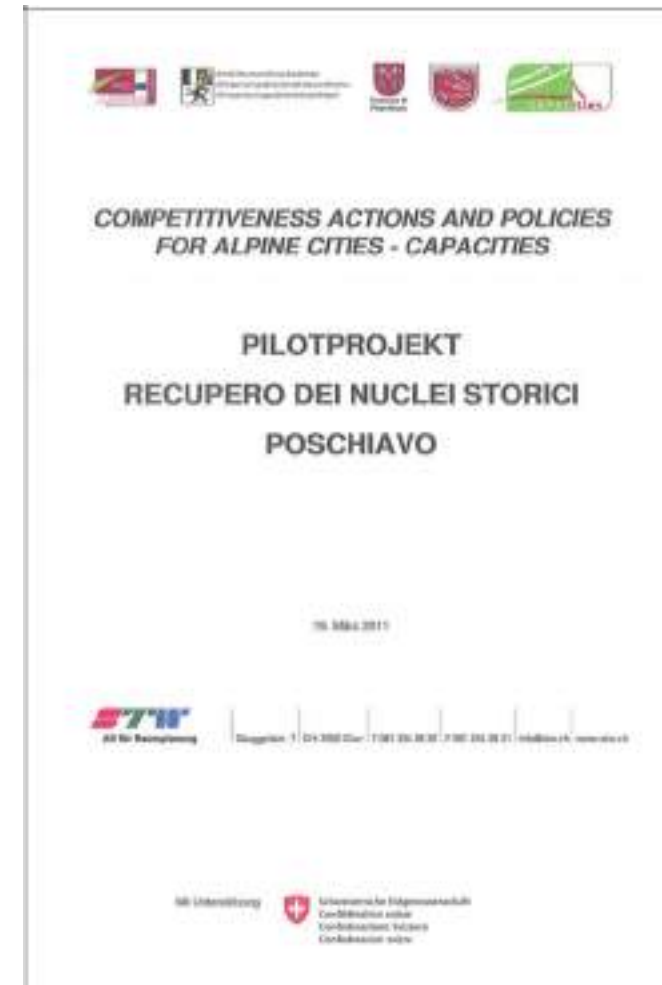
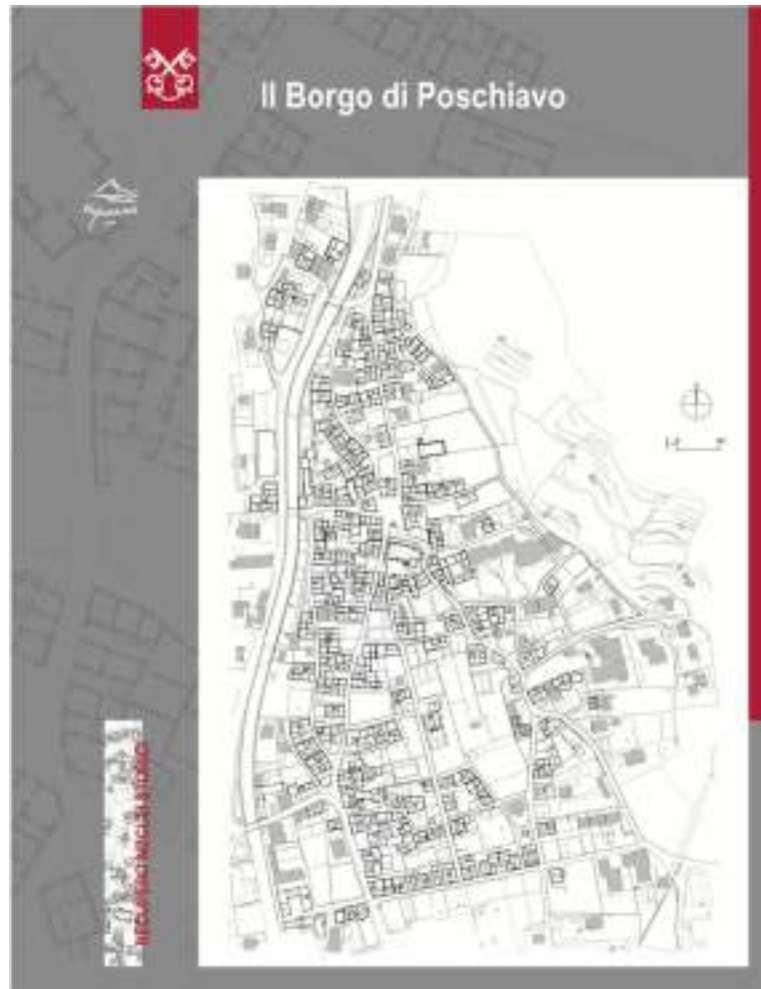
2007: Caseificio Valposchiavo



2007: Caseificio Valposchiavo



2008: Recupero nuclei storici



2000-2015: Dry stone walls



2009: Ecological Interconnection



Fondovalle e nucleo

Obiettivi:

Mantenere strutture
e superfici esistenti

Nuovi orli e scarpate
a sfalcio tardivo

Alberi da frutto ad
alto fusto

Fasce di campicoltura
estensiva



Codirosso

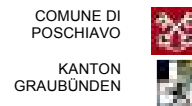


Quaglia



Licena virgaureae

2011: Regional planning



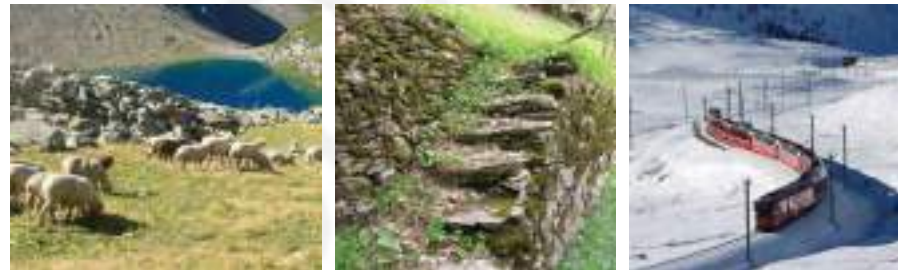
Concetto d'utilizzo agricolo (CUA) / Landwirtschaftliches Nutzungskonzept (LNK) Valposchiavo



2013: Landscape Quality Project



Qualità del paesaggio - Regione Valposchiavo
Contributi sulla qualità del paesaggio della Valposchiavo Rapporto di progetto



„Ti saluto dai paesi di domani, che sono visioni di anime contadine in volo per il mondo“
(Fabrizio de André, anime salve, 1996)

Develop competences



ISCAR Workshop
Exploring Alpine Landscapes as Potential Agricultural Heritage Systems and Their Contribution to Human Wellbeing
Tolmin, 7.9. 2017

1995-2001: Progetto Poschiavo 2002: Polo Poschiavo

The screenshot shows the website's header with the logo and navigation menu. The main content area features a large photo of the building and a search bar. The text below the photo describes the Polo Poschiavo as a center for continuous training and project development.

Facebook | Contatti | Dove siamo | Impressum | Login

Home | Il Polo Poschiavo | Progetti | Corsi | Convegni & Conferenze | Centro Studi Energia

Il Polo Poschiavo



Il Polo Poschiavo (PP) è un centro di competenza per la formazione continua e l'accompagnamento di progetti di sviluppo, fondata nel 2002 quale istituzione di diritto pubblico.

Polo Poschiavo
Via da Melga
7742 Poschiavo
081 834 60 91

Articoli recenti

- [Vai col computer](#)
- [Tedesco e Inglese per principianti](#)
- [Strategia Web & SocialMedia per le aziende](#)
- [E se "Il vecchio e il mare" di Hemingway fosse una casa? ...](#)

2004: Casa Tomé



COMUNITÀ DEUTSCH ITALIANO

CASA TOMÉ

MUSEO POSCHIAVINO **CASA TOMÉ** MULINO AINO ATTIVITÀ

Cerca

LA CASA

FAMIGLIA TOMÉ

Il motivo per cui Casa Tomé si è conservata nel suo stato pressoché originale anche nel corso del Novecento sta ...

28 aprile 2015

ARCHITETTURA

L'umile edificio, in muratura grezza, risponde a criteri esclusivamente funzionali. La strutturazione interna è molto semplice. Un portone ad arco ...

07 aprile 2015

ARTICOLI RECENTI

- > Presa di posizione del Museo poschiavino sulla nuova bozza di Legge cantonale sulla promozione della cultura (LPCult)
- > Il Museo poschiavino vi dà appuntamento alla primavera prossima
- > Un museo «aperto»
- > Il Museo poschiavino partner di Expo Valposchiavo 2015
- > Presentazione del libro I frutti della terra - L'agricoltura poschiavina fra tradizione e innovazione

DAL CAMPO ALLA TAVOLA

2004: From the Field to the Table



COMUNITÀ DEUTSCH ITALIANO

ATTIVITÀ

MUSEO POSCHIAVINO CASA TOMÉ MULINO AINO ATTIVITÀ

Cerca

DAL CAMPO ALLA TAVOLA

DAL CAMPO ALLA TAVOLA

ALLA SCOPERTA DEI GUSTI DELLA VALPOSCHIAVO

Il Mulino Aino e il Museo poschiavino offrono l'occasione di conoscere la tradizione culinaria della Valposchiavo. I percorsi didattici partono ...

29 aprile 2015

DAL CAMPO ALLA TAVOLA

UN PERCORSO SUL TERRITORIO

Un'offerta nata da un progetto di sviluppo per i musei della Valle di Poschiavo. Cinque sono i termini principali su ...

28 aprile 2015

CONTATTO

Tiziana Dionisio, coordinatrice
7742 Poschiavo
info@dalcampo.ch
T +41 76 292 7502

TARIFE

I costi dipendono dalla grandezza del gruppo e dalla preparazione/consumazione o meno del pranzo.

- Fino a 10 partecipanti il costo della visita è di 450 CHF
- Scolaresche (minimo 10 partecipanti): 35 CHF p.p.

Per gruppi che superano i 10 visitatori o per richieste particolari, si prega di voler scrivere una mail a info@dalcampo.ch

2007: Cultural mediators



Polo Poschiavo

Diploma
Riconosciuto dal Polo Poschiavo
Centro di competenza per la formazione continua riconosciuto a livello cantonale e federale

Cornelia Balzarolo
ha conseguito la qualifica di

Mediatrice Culturale
specializzandosi nell'ambito del progetto

Dal Campo alla Tavola

Contenuti del corso:

- Modulo base: Il campo
- Modulo locale: L'artigianato rurale
- Modulo locale: Le tavole
- Modulo esterno: Musei Civici, Lago
- Modulo esterno: Alimentarium, Musei
- Modulo esterno: Musei all'aperto, Salsoberg

Poschiavo, 25 novembre 2007

Associazione Polo Poschiavo
Presidente

Progetto Dal Campo alla Tavola
E Coordinatore

Clotilde Lorenzini

Giuseppe Orsini

Un corso realizzato in collaborazione con la Fondazione di Museo Tradizione e Cultura (Associazione Promotrice) S.p.A.

2009: Territorial Guides



Polo
Poschiavo

Diploma

Rilasciato dal Polo Poschiavo

Centro di competenza per la formazione continua riconosciuto a livello cantonale e federale

Annette Albertini

ha conseguito la qualifica di

Guida Valposchiavo

specializzandosi quale Guida del Territorio

Contenuti del corso:

- Arte ed Architettura (nozioni di base)
- Arte ed Architettura in Valposchiavo
- Arte ed Architettura - Ricerca e Approfondimento
- Arte ed Architettura - Prova pratica
- Storia e Cultura (nozioni di base)
- Storia e Cultura in Valposchiavo
- Storia e Cultura - Ricerca e Approfondimento
- Storia e Cultura - Prova pratica
- Tecnologia (nozioni di base)
- Tecnologia in Valposchiavo
- Tecnologia - Ricerca e Approfondimento
- Tecnologia - Prova pratica
- L'ABC della Guida

Poschiavo, 20 maggio 2010

Associazione Polo Poschiavo
Il Presidente

Agostino Lardi

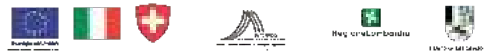
Un corso realizzato in collaborazione con
il Polo Museale Valposchiavo, l'Ente Turistico Valposchiavo e la Pgi Valposchiavo

POLO MUSEALE VALPOSCHIAVO



Valposchiavo

Education to valorize traditional know-how



Capire, realizzare e mantenere muri a secco



2° Corso pratico di formazione
e aggiornamento professionale

dal 26 al 30 maggio 2015
Tutti i giorni dalle 8:00 alle 17:30

Valposchiavo, Svizzera
Tirano, Italia



Un corso pratico

Un corso pratico rivolto a muratori, apprendisti, agricoltori, liberi professionisti; per la trasmissione della conoscenza e del sapere legati alla costruzione a regola d'arte dei muri a secco, un patrimonio culturale materiale e immateriale da valorizzare e salvaguardare.

Questo corso di formazione è organizzato dal Polo Poschiavo nell'ambito del progetto Interreg "C.P.R.E: La Conservazione Programmata nello spazio comune Retico" finanziato all'interno del programma di Cooperazione Transfrontaliera Italia Svizzera e coinvolge un partenariato di enti tra i quali la Fondazione di Sviluppo Locale di Sondrio è capofila italiano e la Regione Valposchiavo è capofila svizzero.

Il corso è realizzato con la collaborazione della Società Impresari Valposchiavo (SIVP).



ISCAR Workshop
Exploring Alpine Landscapes as Potential Agricultural Heritage Systems and Their Contribution to Human Wellbeing
Tolmin, 7.9. 2017



E.C.H.I. and www.IntangibleSearch.eu



INTANGIBLE SEARCH | INVENTARIO DEL PATRIMONIO IMMATERIALE DELLE REGIONI ALPINE

INTANGIBLE SEARCH | INVENTARIO | MAPPA | CERCA | ESPLORA | COMMUNITY

MAPPA DEI BENI IMMATERIALI

DOCUMENTI: 262

- TUTTE LE CATEGORIE
- ARTI E SPETTACOLO
- ESPRESSIONI ORALI
- RITI E PRATICHE SOCIALI
- NATURA E UNIVERSO
- SAPERI TECNICI E ARTIGIANALI
- TUTTI I TERRITORI
- LOMBARDIA
- PIEMONTE
- VALLE D'AOSTA
- TRENTINO-ALTO ADIGE
- CANTON TICINO
- CANTON GRIGIONI
- CANTON VALLE D'AOSTA

ISCAR Workshop
Exploring Alpine Landscapes as Potential Agricultural Heritage Systems and Their Contribution to Human Wellbeing
Tolmin, 7.9. 2017

Permanent exhibition about Agriculture



Furmagin da Cion / SlowFood



Regional quality brands



Charta 100% Valposchiavo Alberghi e Ristoranti



100%

41. Prodotti

- Il titolare/proprietario o il titolare/proprietario "100% Valposchiavo" è impegnato ad offrire prodotti di qualità solo alle piante. Sono ammessi a tal fine esclusivamente ad esempio i prodotti "100% Valposchiavo" che abbiano il marchio di qualità "100% Valposchiavo" o il marchio "100% Valposchiavo".
- Il titolare/proprietario è tenuto a fornire al cliente "100% Valposchiavo" un'informazione di base sui prodotti di qualità.

42. Prodotto

- Il titolare/proprietario, al momento di fornire il prodotto "100% Valposchiavo", deve fornire solo i prodotti di qualità "100% Valposchiavo".
- Il prodotto può essere un prodotto "100% Valposchiavo" acquistato da un produttore di qualità "100% Valposchiavo" o un prodotto di qualità "100% Valposchiavo" acquistato da un produttore di qualità "100% Valposchiavo".
- Il titolare/proprietario, al momento di fornire il prodotto "100% Valposchiavo", deve fornire solo i prodotti di qualità "100% Valposchiavo".
- Il prodotto può essere un prodotto "100% Valposchiavo" acquistato da un produttore di qualità "100% Valposchiavo" o un prodotto di qualità "100% Valposchiavo" acquistato da un produttore di qualità "100% Valposchiavo".

FAIT SÜ IN

43. Piatto / Menu

- Il titolare/proprietario, al momento di fornire il piatto / menu "100% Valposchiavo", deve fornire solo i piatti / menu di qualità "100% Valposchiavo".
- Il titolare/proprietario, al momento di fornire il piatto / menu "100% Valposchiavo", deve fornire solo i piatti / menu di qualità "100% Valposchiavo".

44. Acqua "100% Valposchiavo"

- Il titolare/proprietario, al momento di fornire l'acqua "100% Valposchiavo", deve fornire solo l'acqua di qualità "100% Valposchiavo".

45. Vino

- Il titolare/proprietario, al momento di fornire il vino "100% Valposchiavo", deve fornire solo il vino di qualità "100% Valposchiavo".

46. Informazioni sulla Valposchiavo e sui prodotti ai propri "100% Valposchiavo"

- Il titolare/proprietario, al momento di fornire il prodotto "100% Valposchiavo", deve fornire solo i prodotti di qualità "100% Valposchiavo".
- Il titolare/proprietario, al momento di fornire il prodotto "100% Valposchiavo", deve fornire solo i prodotti di qualità "100% Valposchiavo".

47. Segue la qualità dei marchi

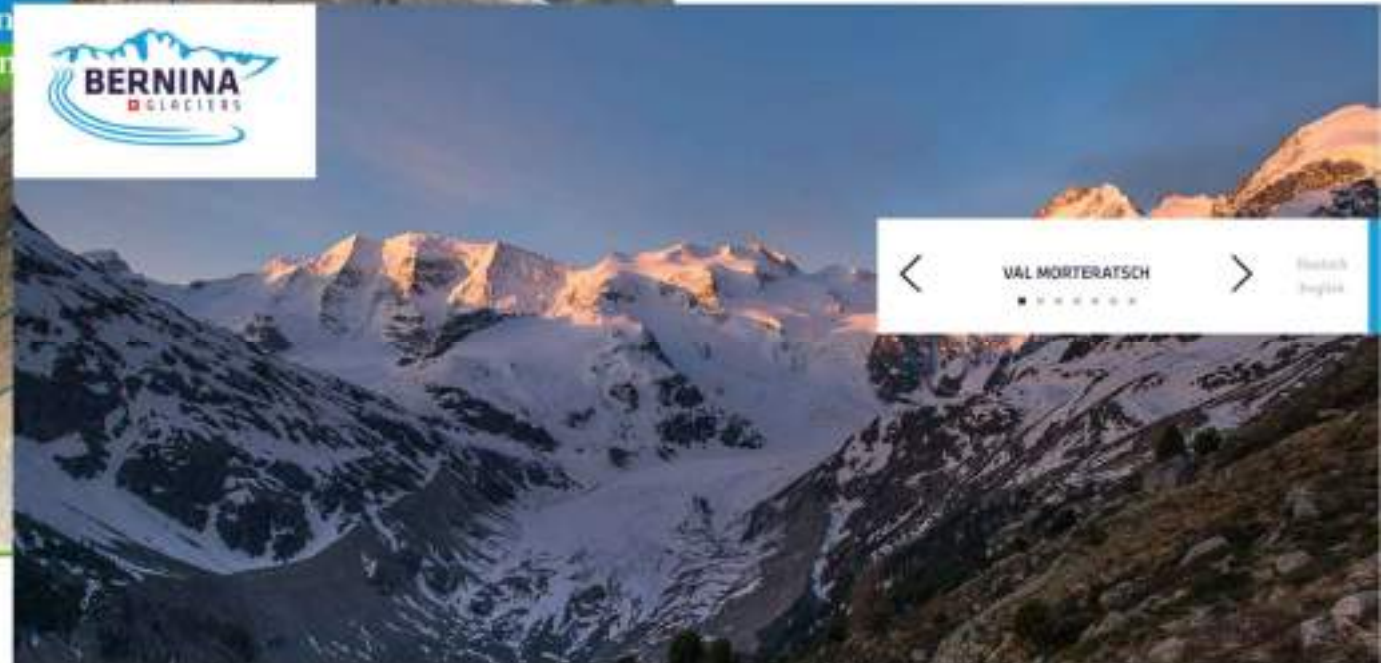
- Il titolare/proprietario, al momento di fornire il prodotto "100% Valposchiavo", deve fornire solo i prodotti di qualità "100% Valposchiavo".
- Il titolare/proprietario, al momento di fornire il prodotto "100% Valposchiavo", deve fornire solo i prodotti di qualità "100% Valposchiavo".

Firma e Posizione: 13/03/2011



Per maggiori informazioni: www.valposchiavo.it

Giardino dei Ghiacciai Bernina Glaciers



Impiego delle risorse



Idroelettrico



Solare



Biogas



FACCELLA A
2000 x 100

DATI GENERALI				
DESCRIZIONE	VALORE	UNITA'	DESCRIZIONE	VALORE
Superficie	2000	m ²	Superficie	1000
Perimetro	1000	m	Perimetro	500
Volume	1000	m ³	Volume	500
Superficie coperta	1000	m ²	Superficie coperta	500
Superficie scoperta	1000	m ²	Superficie scoperta	500
Superficie totale	2000	m ²	Superficie totale	1000

PLANIMETRIA FABBRICATO 1
Scala 1:500

IN PROGRESS

COMUNE DI POSCHIAVO
DISTRETTO DI SERRAVALLE

IMPIANTO PRODUZIONE ENERGIA RINNOVABILE DA BIOGAS

POTENZA ELETTRICA 100 KW

Comune di Poschiavo
11010 Poschiavo (TN)

PROGETTO PRELIMINARE

PROGETTO ARCHITETTONICO
PLANIMETRIA GENERALE

App. n. 1
100 x 110



Progetto Lagobianco



Mobilità



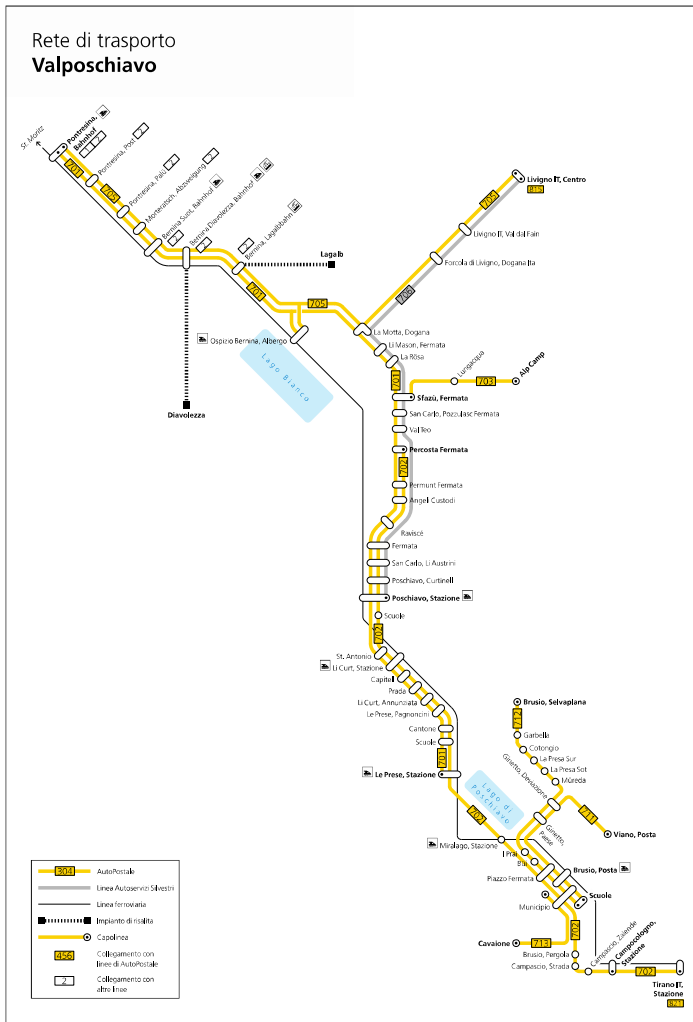
Mobilità



Mobilità



Mobilità



Mobilità



Mobilità



ISCAR Workshop

Exploring Alpine Landscapes as Potential Agricultural Heritage Systems and Their Contribution to Human Wellbeing
Tolmin, 7.9. 2017

Mobilità



Governance



Territoria Marketing



2015: EXPO Milano & Slow Train



Tourism destination positioning



La BIO Valle del Trenino Rosso



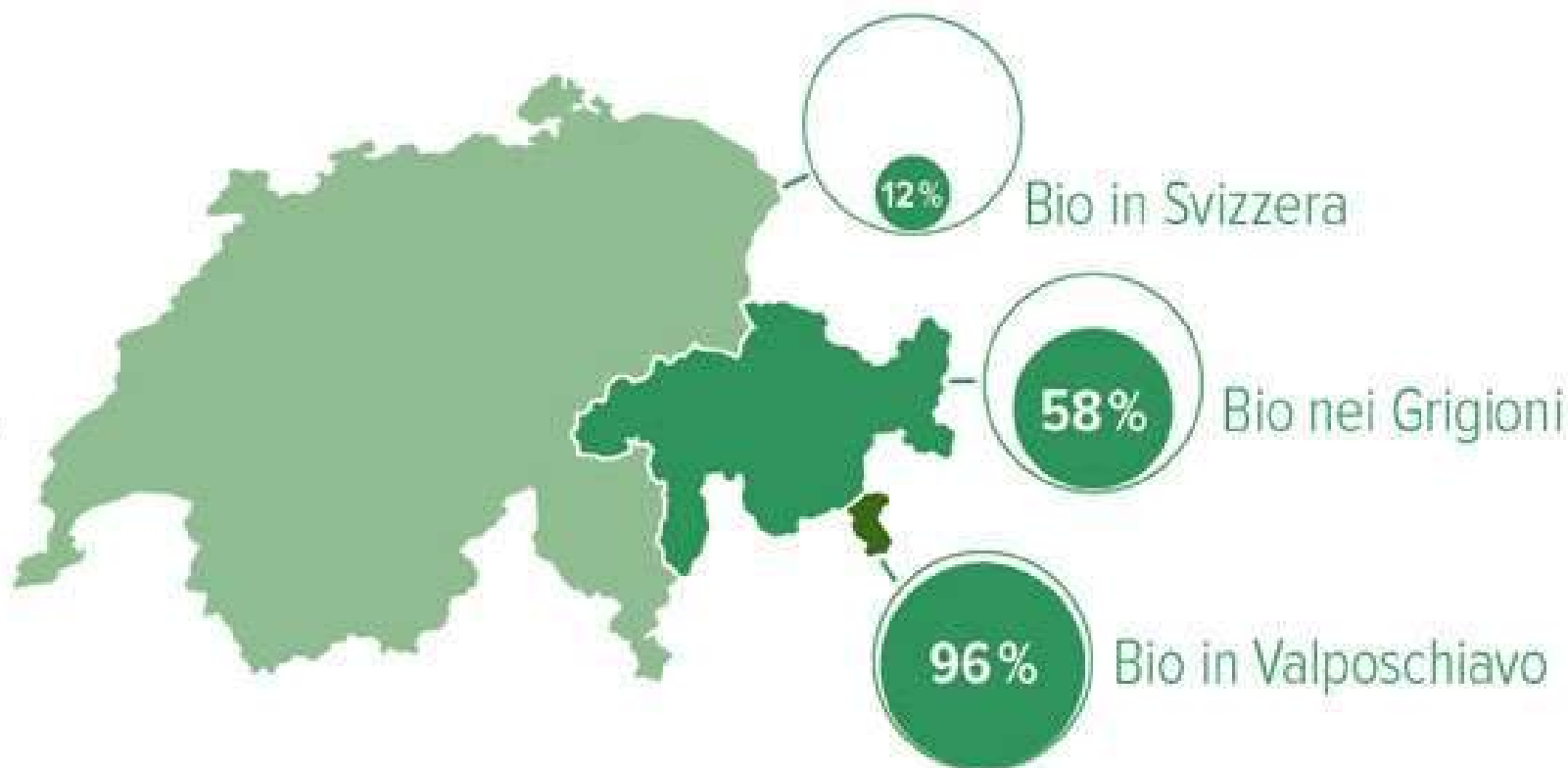
ISCAR Workshop
Exploring Alpine Landscapes as Potential Agricultural Heritage Systems and Their Contribution to Human Wellbeing
Tolmin, 7.9. 2017

Smart Valley 100% BIO



BIO: LA VALPOSCHIAVO È LA PIÙ VERDE DELLA SVIZZERA

Fonte: Bio Suisse; Infografico: Niki von Almen



National visibility and awards



International visibility



Interreg



EUROPEAN UNION

Alpine Space

AlpFoodway

EUROPEAN REGIONAL DEVELOPMENT FUND



AlpFoodway

a cross-disciplinary, transnational and participative approach
to Alpine food cultural heritage

AlpFoodway as UNESCO Intangible Cultural Heritage ?



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Intangible
Cultural
Heritage

Q&A



Grazie dell'attenzione