

## Valorizzazione prodotti tipici - Attività e materiale realizzato

- [Elenco delle aziende produttrici agricole ed artigiane partecipanti al progetto](#) [1]
- [Studio di mercato dei prodotti identitari](#) [2] - a cura dell'ISNART di Roma (1,3 MB)
- [Il legame tra prodotti tipici e territorio](#) [3] intervento a cura dell'ISNART (4,3 MB)

### Supporto gratuito alle imprese su tematiche ambientali

La Camera di commercio di Cuneo, utilizzando le risorse del progetto ha finanziato un percorso di supporto alle imprese per accrescerne la sensibilità verso le tematiche ambientali, individuando azioni e misure che ne possano migliorare la sostenibilità.

ACS - Spin off del Politecnico di Torino, è il soggetto esperto che ha accompagnato le imprese del territorio in una prima fase di check up ambientali.

[Presentazione del progetto del 27 gennaio 2012](#) [4]

[Vademecum per il miglioramento ambientale delle imprese](#) [5] (19 pagine, 738 kB)

### Corsi per chef e operatori transfrontalieri

(28 novembre 2011 - 16 gennaio 2012 - 16 aprile 2012 - 21 maggio 2012)

La Camera di commercio di Cuneo ha realizzato, in collaborazione con **l'Istituto Alberghiero Giovanni Giolitti di Mondovì**, un corso per chef e operatori del settore transfrontaliero.

Il corso, organizzato presso il Teatro dei Sapori dell'Istituto Alberghiero di Mondovì, è stato tenuto dallo Chef Paolo Pavarino del Ristorante Italia di Ceva coadiuvato dallo Chef Rudy Mamino - docente dell'Alberghiero di Mondovì - e da alcuni allievi dell'ultimo anno dell'Istituto monregalese. Responsabile del corso, il Prof. Mario Berutti. Al corso hanno partecipato 35 tra chef e operatori del settore operanti presso agriturismi e /o ristoranti localizzati nel territorio transfrontaliero.

- [Come cucinare i prodotti tipici](#) - [6] Ricettario del corso chef transfrontalieri - Progetto Tourval (36 pagine, 1,84 MB)
- [Comment cuisiner les produits du terroir](#) [7] - Les recettes du cours chefs transfrontaliers - Projet Tourval (36 pagine, 1,88 MB)

### Partecipazione a fiere e manifestazioni

Nell'ambito del progetto l'ente camerale ha partecipato a fiere e manifestazioni transfrontaliere durante le quali sono stati presentati, con stand espositivi e degustazioni guidate, il territorio del monregalese e cebano e i prodotti identitari, agroalimentari e artigianali.

- 8<sup>a</sup> edizione della fiera "L'Italie à table" a Nizza
- 14<sup>a</sup> edizione di Bionazur 2012 a Nizza - 15/17 giugno 2012
- Pain Amour et Chocolat ad Antibes - 10/12 febbraio 2012 ([comunicato stampa dell'evento](#) [8])

- Agrietour ad Arezzo - 11/13 novembre 2011
- Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba -29/30 ottobre 2011 ([comunicato stampa dell'evento](#) [9])
- Olioliva 2011 ad Imperia - 19/20 novembre 2011 ([comunicato stampa dell'evento](#) [10])
- Artigiano in Fiera a Milano - 5 dicembre 2011 ([comunicato stampa dell'evento](#) [11])

Ultima modifica: Martedì 19 Settembre 2023

## Condividi

### Reti Sociali

#### Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

## ARGOMENTI

**Source URL:** <https://www.cn.camcom.it/focus/internazionalizzazione/progetti-europei/progetti-europei-conclusi/pit-tourval-valorizzazione-0>

### Collegamenti

[1] [https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti\\_comunitari/tourval\\_prodotti\\_tipici/elenco%20aziende%20aderenti%20tourval%20prodotti%20tipici.pdf](https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti_comunitari/tourval_prodotti_tipici/elenco%20aziende%20aderenti%20tourval%20prodotti%20tipici.pdf)

[2] [https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti\\_comunitari/tourval\\_prodotti\\_tipici/studio\\_mercato\\_isnart/Studio%20di%20mercato%20dei%20prodotti%20identitari.pdf](https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti_comunitari/tourval_prodotti_tipici/studio_mercato_isnart/Studio%20di%20mercato%20dei%20prodotti%20identitari.pdf)

[3] [https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti\\_comunitari/tourval\\_prodotti\\_tipici/studio\\_mercato\\_isnart/Intervento.pdf](https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti_comunitari/tourval_prodotti_tipici/studio_mercato_isnart/Intervento.pdf)

[4] [https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti\\_comunitari/tourval\\_prodotti\\_tipici/tematiche\\_ambientali/Presentazione%20del%20progetto%2027%20gennaio%202012.pdf](https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti_comunitari/tourval_prodotti_tipici/tematiche_ambientali/Presentazione%20del%20progetto%2027%20gennaio%202012.pdf)

[5] [https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti\\_comunitari/tourval\\_prodotti\\_tipici/tematiche\\_ambientali/Vademecum%20per%20il%20miglioramento%20ambientale%20delle%20imprese.pdf](https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti_comunitari/tourval_prodotti_tipici/tematiche_ambientali/Vademecum%20per%20il%20miglioramento%20ambientale%20delle%20imprese.pdf)

[6] [https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti\\_comunitari/tourval\\_prodotti\\_tipici/corsi\\_chef/Come%20cucinare%20i%20prodotti%20tipici.pdf](https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti_comunitari/tourval_prodotti_tipici/corsi_chef/Come%20cucinare%20i%20prodotti%20tipici.pdf)

[7] [https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti\\_comunitari/tourval\\_prodotti\\_tipici/corsi\\_chef/Comment%20cuisiner%20les%20produits%20du%20terroir.pdf](https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti_comunitari/tourval_prodotti_tipici/corsi_chef/Comment%20cuisiner%20les%20produits%20du%20terroir.pdf)

[8] [https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti\\_comunitari/tourval\\_prodotti\\_tipici/pain\\_amour\\_chocolat/Comunicato%20stampa%20pain%20amour%20chocolat.pdf](https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti_comunitari/tourval_prodotti_tipici/pain_amour_chocolat/Comunicato%20stampa%20pain%20amour%20chocolat.pdf)

[9] [https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti\\_comunitari/tourval\\_prodotti\\_tipici/fiera\\_tartufo\\_alba/comunicato%20stampa%20fiera%20tartufo.pdf](https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti_comunitari/tourval_prodotti_tipici/fiera_tartufo_alba/comunicato%20stampa%20fiera%20tartufo.pdf)

[10] [https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti\\_comunitari/tourval\\_prodotti\\_tipici/olioliva2011/Comunicato%20stampa%20della%20manifestazione.pdf](https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti_comunitari/tourval_prodotti_tipici/olioliva2011/Comunicato%20stampa%20della%20manifestazione.pdf)

[11] [https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti\\_comunitari/tourval\\_prodotti\\_tipici/artigiano\\_in\\_fiera/Comunicato%20stampa%20post%20evento.pdf](https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti_comunitari/tourval_prodotti_tipici/artigiano_in_fiera/Comunicato%20stampa%20post%20evento.pdf)