

## **Corso di formazione esperienziale su sviluppo turistico e ospitalità interculturale nell'Appennino bolognese**

### **Report finale**

Il corso di formazione esperienziale ha coinvolto diciotto giovani tra 18 e 35 anni, italiani e stranieri (richiedenti asilo e/o titolari di protezione internazionale), che sono stati inclusi all'interno di un percorso di studio, analisi e valorizzazione territoriale di avanguardia sul tema del turismo responsabile e dell'ospitalità interculturale. Il corso si è svolto presso la struttura gestita da Open Group situata a Montefredente, frazione del comune di San Benedetto Val di Sambro (Bo). Il corso di formazione, realizzato in collaborazione con Asp Città di Bologna, SPRAR e Open Group, è stato promosso dall'associazione di promozione sociale YODA, primo e unico Festival del turismo responsabile in Italia e in Europa, premiato dall'ONU per la sua capacità di unire in maniera innovativa il turismo a temi quali immigrazione, accessibilità, intercultura e altre tematiche interconnesse allo sviluppo sociale ed economico del territorio, sempre in chiave sostenibile, muovendosi in un'ottica partecipativa ed inclusiva. Pierluigi Musarò, professore associato presso l'Università di Bologna e Direttore di IT.A.CÀ Festival, è stato il responsabile scientifico del corso, accompagnato dalla tutor Melissa Moralli, assegnista di ricerca presso il Dipartimento di Sociologia e Diritto dell'Economia dell'Università di Bologna.

Il percorso formativo è stato concepito come un laboratorio sperimentale che ha alternato didattica teorica e tecnica in aula con moduli esperienziali sul campo, al fine di progettare nuove traiettorie di sviluppo turistico sostenibile e interculturale. Una formazione esperienziale della durata di 4 fine settimana,

compresi nel periodo luglio-settembre 2018, sull'Appennino Bolognese, dove i partecipanti hanno avuto l'opportunità di conoscersi, incontrare diversi esperti e interrelarsi con progetti innovativi che basano la loro attività sul potenziale della montagna, dello sviluppo sostenibile e della valorizzazione delle risorse locali.

In particolare, il percorso didattico si è articolato in tre momenti tra loro connessi:

- 1) Una struttura teorica sul tema turismo e migrazione, con l'obiettivo di affrontare il tema della mobilità umana attraverso un approccio critico, capace di riconoscere che migrazione e turismo sono fenomeni complessi che devono essere analizzati nelle loro potenzialità e criticità, e affrontati in maniera integrata dal punto di vista degli interventi sociali sul territorio.

Relatori: Sabina Magrini e Francesco Marucci (MiBACT), Pierluigi Musarò (Università di Bologna), Gabriele Manella (Università di Bologna), Melissa Moralli (Università di Bologna), Lucia Manassi (Open Group), Maria Teresa Amodeo, Sonia Bregoli e Simona Zedda (Festival It.a.cà), Annalisa Spalazzi (Climate-KIC), Fabio Fornasari e Loretta Secchi (Istituto dei Cechi Cavazza, Museo Tolomeo e Museo Anteros).

- 2) Una formazione esperienziale sul campo mirata ad avviare nuove figure professionali legate al turismo lento e sostenibile e ad una valorizzazione responsabile e collaborativa del territorio attraverso la partecipazione di esperti e professionisti che lavorano nell'ambito della promozione culturale, del marketing, dello sviluppo turistico sostenibile.

Ospiti coinvolti: Marco Tamarri (Unione dei Comuni dell'Appennino Bolognese), Flavio Zanodai (Euricse), Walter Materassi (coop. Foiatonda), Martina Ibatici (We Hostel), Matteo Martino (Albergo il Pallone), Anna Romani (Kilowatt), Egle Teglia (Appennino Slow), Silvia Salmeri (Destinazione Umana), Ludovica Marsciani (coop. Madreselva), Officina15, abitanti del borgo di Qualto e Zaccanescia.

3) Una lettura del territorio locale per creare rete con gli attori che lo animano e per identificarne potenzialità e limiti. Attraverso la valorizzazione di competenze interculturali saranno individuati, in collaborazione con gli stakeholder locali, strumenti a sostegno di progettualità innovative in termini di accoglienza di turisti, migranti e richiedenti asilo e/o titolari di protezione internazionale. Nello specifico, questa parte ha previsto azioni di: analisi del territorio e delle risorse materiali e immateriali (analisi geografica, analisi della rete, ricerca storica, ecc.), SWOT analysis, marketing digitale, storytelling, destination brand design, analisi della comunicazione e marketing turistici e analisi dei mercati e dei target ai quali rivolgere la comunicazione dell'offerta turistica.

Facilitatori della co-progettazione: Umberto Mezzacapo (Università di Bologna e SegnalEtica), Maria Parrella e Lucia Bonazzi (Like Locals Italy).

## **PRIMO WEEKEND**

Il primo weekend del corso di formazione esperienziale ha previsto una presentazione generale del corso seguita dai saluti da parte degli organizzatori e dei promotori e da alcune brevi riflessioni sul tema del turismo e dell'ospitalità interculturale. Durante la seconda giornata i partecipanti sono stati accompagnati in un itinerario all'interno del festival Lagolandia per conoscere il territorio in cui si svolgerà il corso, incontrando alcune realtà innovative di San Benedetto Val di Sambro e delle aree circostanti, mentre la domenica si è focalizzata sugli strumenti di analisi e di mappatura del territorio locale.

## **VENERDI 20 LUGLIO**

17.30: **Introduzione e presentazione del corso**, con focus su turismo e migrazione. **Saluti da parte dei promotori e istituzionali.**

20.00: Cena narrativa con racconti sull'Appennino con **Marco Tamarri**, Unione dei Comuni dell'Appennino Bolognese e **Sara Montipo e Raimonda ?** (Open Group)

## **SABATO 21 LUGLIO**

9.00 - 18.00: Partecipazione **Lagolandia**: incontro nella mattinata con le realtà innovative dell'Appennino e alcuni amministratori e trekking pomeridiano per dialogare di beni comuni, territorio e comunità (in collaborazione con la **coop. FoiaTonda**), con la partecipazione di **Flavio Zandonai** (Euricse)

20.00: Cena in struttura

## **DOMENICA 22 LUGLIO**

9.00 - 11.00: Il territorio: strumenti di analisi e rappresentazione (**Umberto Mezzacapo**, Unibo, Fondazione per l'Innovazione Urbana)

11.00 - 13.00: Mappe di comunità: cosa sono e come costruirle (**Maria Parrilla** e **Lucia Bonazzi**, Like Locals in Italy)

13.00-14.00: Pranzo in struttura

14.00-16.00: Le piattaforme per la conoscenza dell'heritage locale (**Sabina Magrini** e **Francesco Marucci**, MiBACT)

16.30: Partenza dalla struttura

## **SECONDO WEEKEND**

Il secondo weekend del corso di formazione esperienziale si è articolato in tre momenti principali. Il primo momento ha previsto una parte teorica in cui si è riflettuto sui cambiamenti che stanno caratterizzando il fenomeno turistico, accompagnata dalla presentazione di un caso studio innovativo sul tema dell'accessibilità. Il sabato, invece, si è svolto un itinerario esperienziale sulla Via degli Dei, un laboratorio di segnaletica per gli itinerari a piedi e l'incontro con alcuni abitanti dei borghi dell'Appennino, mentre la domenica è stata caratterizzata da un focus sul tema del turismo sostenibile ed esperienziale, seguito da un approfondimento sugli strumenti di analisi del territorio.

## **VENERDI 7 SETTEMBRE**

17.30 - 19.30: Storia e teoria del turismo sostenibile (**Melissa Moralli**, Unibo, It.a.cà)

20.00: Cena e dopocena in struttura con **Fabio Fornasari e Loretta Secchi** (Istituto dei Cechi Cavazza, Museo Tolomeo e Museo Anteros)

### **SABATO 8 SETTEMBRE**

9.00 – 10.30: Ambiente, turismo e inclusione, uno sguardo internazionale (**Annalisa Spalazzi**, IT.A.CÀ)

11.00 - 18.00: Itinerario con **Walter Materassi** (coop. FoiaTonda) per visitare la strada romana della Via degli Dei e l'antico borgo di Zaccanesca (pranzo al sacco) e pomeriggio di azione sul territorio

20.00: Cena in struttura

### **DOMENICA 9 SETTEMBRE**

9.00 – 10.00: Un caso di turismo sostenibile in Appennino (**Ludovica Mar-  
sciani**, Coop. Madreselva)

10.00 – 11.00: Il valore dell'esperienza nel turismo (**Silvia Salmeri**, Destina-  
zione Umana)

11.00 - 13.00: Analisi delle informazioni raccolte per una prima mappa di co-  
munità (**Maria Parrella e Lucia Bonazzi**, Like Locals in Italy)

13.00-14.00: Pranzo in struttura

14.00-16.00: Lavori di gruppo

16.30: Partenza dalla struttura

### **TERZO WEEKEND**

Durante il terzo weekend sono state affrontate tematiche legate non solo al networking e alla coprogettazione, ma anche al tema del marketing e della comunicazione sociale. In particolare, i temi affrontati durante la prima giornata del terzo weekend sono stati ripresi durante la terza giornata, che si è concentrata sulla comunicazione dei progetti e degli eventi interculturali. Il sabato, invece, è avvenuta la visita di altre realtà innovative gestite da gruppi di giovani professionisti che hanno deciso di investire il loro tempo e le loro competenze per promuovere turismo e cultura in Appennino che sono stati incontrati durante un trekking sulla Via della Lana e della Seta.

### **VENERDI 21 SETTEMBRE**

17.30 – 18.45: Social media marketing (**Maria Teresa Amodeo**, Festival IT.A.CÀ)

18.45- 20.00: Coprogettazione (**Umberto Mezzacapo**, Unibo, Fondazione per l'Innovazione Urbana)

20.00-21.00: Cena in struttura

Dopocena: Brainstorming su idee progettuali (**Umberto Mezzacapo**, Unibo, Fondazione per l'Innovazione Urbana)

### **SABATO 22 SETTEMBRE**

9.00 – 10.00: Dal networking alla coprogettazione (**Simona Zedda**, Festival It.a.cà)

10.30 - 18.00: Itinerario con **Egle Teglia** (Appennino Slow) con percorso sulla via della Lana e della Seta con Officina15 e EnjoyAppennino (pranzo al sacco)

20.00-21.00: Cena in struttura

### **DOMENICA 23 SETTEMBRE**

9.30 – 11.00 Un esempio di turismo responsabile e di innovazione sociale (**Sonia Bregoli**, Festival IT.A.CÀ)

11.00 – 13.00: La comunicazione oltre il sociale (**Lucia Manassi**, Open Group)

13.00-14.00: Pranzo in struttura

14.00-16.00: Lavori di gruppo

16.30: Partenza dalla struttura

### **QUARTO WEEKEND**

L'ultimo weekend del corso di formazione esperienziale si è focalizzato sia sul tema dell'ospitalità e dell'integrazione sociale, attraverso la presentazione di buone pratiche nazionali, sia sul tema del cibo come momento di socialità che può contribuire ad un incontro tra locale e globale, tra residenti e stranieri, mentre la domenica mattina il focus è stato spostato sull'Appennino e sui progetti innovativi che lo caratterizzano. Tutto il pomeriggio del sabato è stato de-

stinato ai lavori di gruppo dei partecipanti, che sono stati presentati e commentati da una giuria composta dai rappresentanti del comitato organizzatore e promotore durante l'ultimo pomeriggio del corso, dopo una fase di valutazione condivisa dell'esperienza.

### ***VENERDI 28 SETTEMBRE***

17.30 – 20.00: Ospitalità e integrazione (**Martina Ibatichi**, WeHostel e **Matteo Martino**, Albergo Il Pallone)

20.00-21.00: Cena in struttura

### ***SABATO 29 SETTEMBRE***

9.00 - 11.00: Co-progettare l'esperienzialità turistica (**Umberto Mezzacapo**, Unibo, Fondazione per l'Innovazione Urbana)

11.00 – 13.00: Design dei servizi e imprenditoria migrante (**Anna Romani**, Kilowatt)

13.00-14.00: Pranzo in struttura

14.00-16.00: Chiusura lavori di gruppo

16.00 – 19.00: Tavola rotonda sull'enogastronomia tra locale e globale (con realtà del territorio e oltre, coordina **Gabriele Manella**, Unibo)

20.00-21.00: Cena in struttura

### ***DOMENICA 30 SETTEMBRE***

9.00 - 11.00: Assesment del corso

11.00 – 13.00: Fine della co-progettazione

13.00-14.00: Presentazione dei lavori con feedback del comitato promotore e consegna attestati di partecipazione

14.00: Pranzo in struttura e partenze

### **OUTPUT DEL CORSO:**

#### **1) CARTELLA DI LAVORO CONDIVISA**

La tutor del corso ha creato una cartella di lavoro condivisa con i materiali affrontati durante le lezioni frontali o la presentazione delle buone pratiche. La presenza dei materiali scaricabili e di libero accesso da parte di tutti i parteci-

panti permette anche a chi non ha livelli elevati di conoscenza della lingua italiana di poter ripetere e ripassare i concetti affrontati a lezione. Anche i materiali usati per il laboratorio di coprogettazione e la mappatura delle risorse tangibili e intangibili del territorio sono stati inclusi nella cartella condivisa.

## **2) SINTESI DEL LAVORO DI CO-PROGETTAZIONE**

Seguiti da Umberto Mezzacapo (Unibo) e da Maria Parrella e Lucia Bonazzi (Like Locals), i partecipanti hanno svolto un lavoro di mappatura delle risorse materiali e immateriali e di ascolto del territorio tramite l'interazione diretta con gli stakeholder locali e altre realtà bolognesi che lavorano nell'ambito del turismo responsabile e dell'intercultura per integrare i dati raccolti su una cartella di lavoro condivisa. I due gruppi che si sono formati hanno anche effettuato un'analisi SWOT del territorio, identificando i punti di forza e di debolezza ma anche le opportunità per un eventuale progetto turistico-interculturale. Il progetto che è emerso dal lavoro di coprogettazione è stato chiamato "Progetto Casa Fredente e ApeNnino", accompagnato dalle attività definite "Learning by Living Appennino". Casa Fredente è stata pensata come un luogo di interazione e di collaborazione tra le realtà esistenti a livello locale, con ruolo di mediazione territoriale per redistribuire l'incoming su tutto il territorio, facendo da collante per promuovere collaborazione tra attori locali. I partecipanti lo hanno pensato come uno spazio di ospitalità alternativa e di diversificazione dell'offerta turistica, ma anche come "laboratorio" con il progetto "Learning by Living", un infopoint che raccoglie opportunità turistiche della zona e noleggio di attrezzature per il turismo sostenibile. "Learning by Living Appennino", inoltre, è stato pensato come una serie di laboratori per turisti ma anche per le persone del territorio che vogliono essere aggiornate sul turismo. È stato ideato dai partecipanti come luogo di didattica sperimentale dove imparare delle cose sul territorio includendo la comunità locale, ma anche i richiedenti asilo (agricoltura biologica, tradizioni, musica, balli, wild food, cucina e corsi per erbe officinali, fotografia e astrofilia), prevedendo la possibilità di proporre esperienze di team building per le imprese del territorio. L'idea di fondo del progetto è quella di vivere il territorio senza sfruttarlo.



“ApeNnino” è invece un’apecar trasformata in un food truck e in un info point mobile, guidato da un richiedente asilo. Il food truck utilizzerebbe solo le materie prime provenienti da aziende agricole della zona (KM0), contribuendo alla sostenibilità economica, proponendo alle persone di assaggiare i prodotti tipici ma anche di conoscere la storia dei luoghi da dove vengono i prodotti. Il progetto si costituirebbe in un’associazione di promozione sociale, guidata da project manager che “si sporcano le mani”, coinvolgendo le persone della zona.

Un eventuale partenariato pensato dai partecipanti comprenderebbe: Unione die Comuni, istituzioni locali, tour operator esistenti, Bologna Welcome e Appennino Slow, associazioni e cooperative locali, fornitori di servizi, aziende agricole, strutture ricettive e residenti stessi – senza calarsi dall’alto sul territorio.

Il progetto è stato pensato secondo i criteri della sostenibilità. Dal punto di vista socioculturale, l’obiettivo è quello di aumentare il legame con il territorio dei turisti ma anche con i migranti residenti in Appennino, riattivando le risorse intangibili (laboratorio per riscoprire le tradizioni locali) e facilitando processi di empowerment della popolazione (corsi di lingua e per superare il digital divide a cifre accessibili o gratuiti per migliorare il rapporto della comunità locale con il turismo). Dal punto di vista della sostenibilità economica, si utilizzerebbero solo prodotti locali e si coinvolgerebbero gli attori locali, remunerandoli (integrare il volontariato e produrre lavoro, combattendo abbandono rurale) ma si cercherebbe anche di promuovere una distribuzione equa dell’incoming. Dal punto di vista ambientale, l’ape car cercherebbe di utilizzare solo energia rinnovabile.

I ragazzi hanno infine lavorato sulla targetizzazione, sul marketing e comunicazione e sul budget progettuale.

### **3) BANDO CRIB – KILOWATT**

Grazie alla collaborazione tra il Festival IT.A.CÀ e Kilowatt, è stato possibile avere tra i relatori Anna Romani (Kilowatt) che ha presentato ai partecipanti la possibilità di partecipare con una o più idee progettuali al bando Crib, nuovo progetto di incubazione per migranti e richiedenti asilo che vogliono avviare

proprie attività economiche. Anche il progetto emerso dal laboratorio di progettazione potrebbe essere inserito, se selezionato, all'interno di questo percorso di incubazione. I moduli e il bando verranno condivisi con tutti i partecipanti.

#### **4) COMUNICAZIONE DEL PROGETTO: DUE ARTICOLI PER BLOG IT.A.CÀ**

I partecipanti dovranno produrre entro due settimane dalla fine del corso due articoli da pubblicare all'interno del blog IT.A.CÀ ma da rilanciare all'interno dei canali promozionali delle realtà promotrici e altre realtà interessate al progetto.

#### **5) TIROCINI**

Simona Zedda (responsabile networking Festival IT.A.CÀ) è stata selezionata come responsabile dei tirocini formativi al fine di facilitare l'inserimento all'interno di percorsi professionali dei richiedenti asilo che hanno partecipato al progetto. In particolare, sono stati previsti degli incontri di orientamento con i singoli allievi per comprendere le loro competenze, necessità, desideri (per es.: preferenze e inclinazioni degli allievi, disponibilità a spostarsi all'interno dell'Appennino bolognese e a raggiungere le aziende site in questo territorio, disponibilità a vivere, eventualmente, sull'Appennino durante il periodo del tirocinio) ed è stato effettuato un lavoro di mappatura delle realtà disponibili (grazie anche alla presenza di una fitta rete di attori messa a disposizione del Festival IT.A.CÀ) ad assumere i richiedenti asilo come tirocinanti.

Di seguito il lavoro finale:

#### ***Nawaz Haroon***

COMPETENZE - FORMAZIONE - ESPERIENZE DI LAVORO

Tutoraggio corso lingua inglese - Ristorazione: responsabile sala - Operatore amministrativo con competenze in gestione - Master di II livello in Business Management - Laurea economia di impresa

ASPIRAZIONI - INTERESSI

Disponibile a svolgere tutte le mansioni del settore turistico, ma ha una propensione per lavorare in aziende strutturate, in particolare a svolgere lavori amministrativo gestionali e di concetto, date le sue esperienze formative e professionali.

#### ORGANIZZAZIONI

Appennino Slow - La Caracola - Kilowatt (per supporto gestione progetto Coopup)

#### ***Mirza Rashid***

##### COMPETENZE - FORMAZIONE - ESPERIENZE DI LAVORO

Giornalista - Accompagnatore - guida per visite guidate - Falegnameria e allestimento ambienti - Ristorazione: cucina e sala - Vendita - informatica

##### ASPIRAZIONI - INTERESSI

Passione per la Storia - Gli piacerebbe viaggiare e scoprire posti nuovi - disponibile a svolgere mansioni nell'ambito della ristorazione - Disponibile a svolgere lavori molto relazionali e di front office

#### ORGANIZZAZIONI

Appennino Slow - La Caracola - Madreselva

#### ***Yaya Aman***

##### COMPETENZE - FORMAZIONE - ESPERIENZE DI LAVORO

Ristorazione: cucina e sala - corsi di formazione e tirocini nell'ambito della ristorazione

##### ASPIRAZIONI - INTERESSI

Aman vorrebbe vivere in montagna e vorrebbe lavorare nell'ambito della ristorazione

#### ORGANIZZAZIONI

Casa Vallona - Corte d'Aibo - Madreselva

#### ***Idris Abdul Latif***

##### COMPETENZE - FORMAZIONE - ESPERIENZE DI LAVORO

Ristorazione: cucina e pizzeria - corsi di formazione - molto espansivo

##### ASPIRAZIONI-INTERESSI

Ristorazione - desk/front office

ORGANIZZAZIONI

Casa Vallona - Corte d'Aibo

### ***Sissoko Brehima Moro***

COMPETENZE - FORMAZIONE - ESPERIENZE DI LAVORO

Interpretariato - Mediazione linguistica - Ristorazione: cucina - Agricoltura: cura del verde - Diploma tecnico dei servizi sociali

ASPIRAZIONI

nessun colloquio

ORGANIZZAZIONI

Casa Vallona - Corte d'Aibo - Parco museale della Val di Zena - Museo dei Bortroidi - CAI - Albergo Pallone - Kilowatt

### ***Sumah Amin***

COMPETENZE - FORMAZIONE - ESPERIENZE DI LAVORO

Ristorazione: sala - Guida turistica con il Mygrantour (Next Generation Italy)

ASPIRAZIONI - INTERESSI

Sì front office, ristorazione e accoglienza clienti accoglienza - è interessato a continuare l'esperienza come guida turistica - passione per la Storia e le Scienze sociali.

ORGANIZZAZIONI

Corte d'Aibo - Madreselva - Parco museale della Val di Zena - Museo dei Bortroidi - CAI - La Piccola Carovana

### ***Ighalo Lucky***

COMPETENZE - FORMAZIONE - ESPERIENZE DI LAVORO

Sartoria - Imbianchino e muratore - Danza

ASPIRAZIONI

No front office, forse inizia a lavorare in una sartoria, per cui bisognerebbe studiare un piano ore specifico - preferisce stare in città o dove si possa muovere agevolmente con i mezzi pubblici - Sì ristorazione sì

## ORGANIZZAZIONI

La Piccola Carovana (attività back office, cucina ecc.) - Kilowatt (cura del verde - ristorazione)

## **VALUTAZIONE CONDIVISA DEL PROGETTO**

I partecipanti sono stati invitati a contribuire alla valutazione del Corso durante l'ultima giornata di lezione. Il responsabile scientifico e la tutor del corso hanno chiesto ai partecipanti di dividersi in coppie miste e di valutare quattro tipologie di azioni sviluppate all'interno del corso sperimentale: lezioni teoriche, uscite sul campo e ascolto good practices, laboratorio di coprogettazione e organizzazione generale.

Rispetto alle lezioni teoriche, le lezioni sono state valutate interessanti da tutti i partecipanti. In alcuni casi, tuttavia, i partecipanti stranieri hanno avuto delle difficoltà a comprendere alcuni concetti. Gli stessi partecipanti hanno proposto di poter organizzare delle lezioni di allineamento iniziale, per integrare le conoscenze di base.

Il fatto di avere background diversi è stato indicato come una risorsa; i richiedenti asilo hanno in particolare apprezzato la possibilità di esercitare l'italiano e di interrelarsi con persone diverse rispetto a quelle che incontrano nella loro quotidianità.

Per l'organizzazione generale, alcuni partecipanti hanno chiesto di poter avere maggiori momenti di socializzazione tra di loro, poiché il programma è risultato talvolta troppo denso. Altri partecipanti hanno chiesto di poter iniziare il corso più tardi il venerdì perché molte persone lavorano. Un'altra problematica emersa ha riguardato la difficoltà nel contribuire all'autogestione (idea di avere un cuoco in struttura). Tutti i partecipanti hanno apprezzato, invece, la possibilità di condividere dei momenti tra persone con storie diverse. Particolarmente apprezzata è stata anche la struttura del corso, che ha alternato teoria, pratica ed esercitazioni sul campo.

Un elemento di valore aggiunto del corso è stato, per tutti, la possibilità di fare delle uscite sul territorio incontrando gli attori locali. Anche se alcuni partecipanti hanno lamentato la poca interazione con gli abitanti di Montefredente,

tutti sono rimasti entusiasti dall'ospitalità dimostrata dalle realtà locali e dagli abitanti di alcuni borghi dell'Appennino.

Infine, la parte di coprogettazione è stata vissuta come un momento coinvolgente e proficuo di confronto e utilizzo di background e competenze diverse. Gli obiettivi sono stati definiti con i partecipanti stessi del corso, al fine di rendere le esercitazioni più adatte alle esigenze e risorse di ognuno.

#### **RASSEGNA STAMPA DEL PROGETTO:**

- Festival IT.A.CÀ, 30 maggio 2018:  
<https://www.festivalitaca.net/2018/05/corso-di-formazione-esperienziale-su-sviluppo-turistico-e-ospitalita-interculturale-nellappennino-bolognese/>
- Asp Bologna, 1 giugno 2018:  
<http://www.aspbologna.it/notizie-protezioni-internazionali/servizi-erogati/protezioni-internazionali/corso-di-formazione-esperienziale-su-sviluppo-turistico-e-ospitalita-interculturale>
- Città Metropolitana di Bologna, 11 giugno 2018:  
[https://www.cittametropolitana.bo.it/progimpresa/Corso\\_di\\_formazione\\_esperienziale\\_su\\_sviluppo\\_turistico\\_e\\_ospitalita\\_interculturale\\_nell\\_u2019Appennino\\_bolognese](https://www.cittametropolitana.bo.it/progimpresa/Corso_di_formazione_esperienziale_su_sviluppo_turistico_e_ospitalita_interculturale_nell_u2019Appennino_bolognese)
- Open Group, 12 giugno 2018:  
<http://www.opengroup.eu/un-corso-per-il-turismo-sostenibile-e-interculturale-nellappennino-bolognese/>
- Il Resto del Carlino, 19 giugno 2018
- Radio Città del Capo, 21 giugno 2018 (trasmissione Italia Italiae): <http://www.radiocittadelcapo.it/archives/ho-conosciuto-unitalia-diversa-ho-conosciuto-unitalia-solidale-194113/>
- Tg3, 22 luglio 2018 – servizio dedicato (da vedere su <https://www.facebook.com/itacafestival/>)
- Regione Emilia-Romagna, 7 agosto 2018

<http://sociale.regione.emilia-romagna.it/intercultura-magazine/notizie/corso-di-formazione-turistica-per-migranti-e-residenti-dellappennino-bolognese>

- Radio Città del Capo, 5 settembre 2018 – trasmissione in diretta
- BolognaCares:

[https://www.facebook.com/l.php?u=http%3A%2F%2Fwww.bolognacares.it%2Fturismo-e-intercultura-in-appennino-ultimo-weekend-del-corso-di-formazione%2F&h=AT3KOcext34jf5ZTK\\_hFNd744h\\_fcgrHBboJ0p4ZWFYVztMJ9rPUBYqhCHXh\\_5irIOXq-qqeql25oU92ZLzKWJB02NanspqLU0K8w6vvrWELrbJnE5Qxzkffqe0etUc8I-KQzY](https://www.facebook.com/l.php?u=http%3A%2F%2Fwww.bolognacares.it%2Fturismo-e-intercultura-in-appennino-ultimo-weekend-del-corso-di-formazione%2F&h=AT3KOcext34jf5ZTK_hFNd744h_fcgrHBboJ0p4ZWFYVztMJ9rPUBYqhCHXh_5irIOXq-qqeql25oU92ZLzKWJB02NanspqLU0K8w6vvrWELrbJnE5Qxzkffqe0etUc8I-KQzY)