











## I PARTNER

-  Mancomunidad de Municipios del Norte de Gran Canaria
-  Daugavpils University
-  5-Senses
-  Soča Valley Development Centre
-  Superficie 8
-  Latvian Country Tourism Association
-  Personal-Konsult Gantcho-Popov
-  REGIONE UMBRIA pubblica autorità che supporta il progetto

**Sei un produttore di formaggio?**

**Sei un professionista del turismo?**

**Sei un tour operator o un giornalista?**

**Sei interessato a promuovere la tua destinazione turistica attraverso la creazione di nuovi itinerari?**

Questo è il progetto giusto per te!

Partecipa a TASTY CHEESE TOUR nella tua regione!  
Scopri come su [www.tastycheesetour.eu](http://www.tastycheesetour.eu)

**SUPERFICIE8**  
creative solutions for people and business

Via Settevalli 11/E - 06129 (Perugia)  
Tel. +39 075 5056985  
email: [info@superficie8.it](mailto:info@superficie8.it)  
[www.superficie8.it](http://www.superficie8.it)



[tastycheesetour.eu](http://tastycheesetour.eu)



[Tasty Cheese Tour](#)

Autorizzato dalla Regione Umbria



Co-funded by the COSME programme of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This communication reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



**Tasty  
Cheese  
TOUR**



## IL PROGETTO

In Europa esistono **245 tipologie di formaggi**. TastyCheeseTOUR è il primo progetto europeo che si propone incrementare il turismo attraverso **la valorizzazione dei prodotti caseari tipici delle località europee**.

TastyCheeseTOUR è un progetto europeo che si pone l'obiettivo di realizzare itinerari turistici (culturali, industriali, culinari, agricoli) nelle aree rurali che producono **formaggi di alta qualità**, principalmente Denominazione di Origine Protetta (**DOP**), Specialità Tradizionale Garantita (**STG**) e Indicazione Geografica Protetta (**IGP**) in 6 paesi europei: **Bulgaria, Italia, Lettonia, Malta, Slovenia e Spagna**.



## OBIETTIVI

- **Stimolare il dinamismo economico** nelle aree rurali e svantaggiate dell'Unione Europea che producono formaggio e valorizzarle per incrementare il turismo nazionale e internazionale.
- **Dotare le PMI di strumenti innovativi** per sfruttare le opportunità offerte dal turismo enogastronomico.
- **Promuovere e preservare** le caratteristiche industriali e culturali, legate alla tradizione casearia, dei paesi coinvolti.
- **Stimolare le partnership pubblico-private (PPP)** nelle aree rurali svantaggiate.

## ATTIVITÀ

1. Analisi dei fabbisogni delle PMI, sviluppo dell'imprenditorialità, di competenze e strumenti digitali ed elaborazione di strategie di marketing territoriale integrate.
2. Realizzazione di un piano d'azione, in grado di offrire alle aree rurali una vasta gamma di benefici socio-culturali, ambientali ed economici.
3. Creare sinergie con le industrie del turismo coinvolte nel progetto, innovare e incrementare l'occupazione.
4. Creare "sentieri del formaggio" geolocalizzati.
5. Organizzazione di "CheeseFests", festival dedicati interamente al mondo dei formaggi con show cooking, chees tasting, workshop...
6. Possibilità di mobilità internazionale per i produttori di formaggi negli altri paesi coinvolti.

