

# Hotel School S. Cristina: fare, gustare, sperimentare un altro punto di vista su Bologna

Abstract: *Hotel School S. Cristina è incontro tra formazione e accoglienza, turismo come esperienza e gioia dei sensi, sapori della città e natura*



# L'Hotel School S. Cristina

aprirà all'inizio del 2015. Il progetto nasce dalla collaborazione tra Fomal, scuola di ristorazione, e Coop. Sociale Fanin. Sarà un'impresa formativa: una realtà in cui la formazione avviene mediante il lavoro. Creeremo nuova occupazione: per studenti e fasce sociali deboli seguite dalla Coop. Sociale Fanin.

Fomal è una delle scuole di ristorazione leader di Bologna, vanta il supporto di chef di qualità, legami con realtà del territorio come il Bologna FC.



**#formazione #giovani #lavoro**

## La nostra offerta

accompagnerà il turista alla scoperta di Bologna e delle sue colline: pensiamo che un viaggio sia vera esperienza se ci porta a scoprire *diverse città* nella stessa città, se permette di *fare, gustare, sperimentare un altro punto di vista*.

Organizzeremo per turisti italiani e stranieri corsi di cucina utilizzando prodotti locali, di stagione e biologici. Andremo in città a comprare le materie prime nei mercatini, parleremo con i commercianti, chef e turisti acquisteranno insieme il cibo, cucineranno e mangeranno in un clima di convivialità. Temi dei corsi saranno i piatti della cucina bolognese, panificazione con pasta madre, intaglio di frutta e ortaggi. Abbiamo creato una rete di aziende agricole: rete che si manterrà viva e verrà valorizzata attraverso le visite guidate. I condadini parleranno del loro lavoro e ci sarà spazio per merende insieme con prodotti locali.



# Coniugheremo sostenibilità ambientale e sociale

lanciando uno sguardo alla campagna bolognese, e coinvolgendo due cooperative sociali che aderiscono al progetto, L'Orto e Fattoriabilità: onlus che, favorendo l'inserimento al lavoro di persone disabili, sono impegnate in produzioni biologiche ed artigianali. I protagonisti di questi progetti solidali racconteranno le loro esperienze e accoglieranno i turisti per pomeriggi all'insegna dell'educazione ambientale.

Il turista avrà gli strumenti per orientarsi e muoversi autonomamente. Vogliamo connetterci al tessuto virtuoso di Bologna in tema di sostenibilità: offriremo mappe dei negozi biologici, della mobilità sostenibile, dei mercatini contadini.



## In zona S. Mamolo, vicino al Parco di Villa Ghigi

avremo lo sguardo rivolto alle colline bolognesi, splendido scenario per attività di educazione ambientale, sport, trekking.

Forniremo ai turisti le guide dei sentieri, segnaleremo iniziative come "trekking con il treno". Metteremo a disposizione bastoncini per passeggiate e trasporto per tornare in albergo. Integreremo le anime della nostra offerta: il corso di cucina potrà terminare con un picnic nel parco; il trekking in collina porterà a visitare alcune fattorie del luogo.



**#trekking**  
**#villaghigi**  
**#picnic**

# Racconteremo Bologna facendo parlare chi vive il territorio e ne custodisce sapori e tradizioni

il blog e i profili social narreranno le storie delle persone e delle organizzazioni che fanno parte del progetto. Nella stagione 2015/2016 pensiamo di organizzare un Blog Tour, ospitando dei blogger di turismo sostenibile e offrendo loro un corso di cucina e delle visite alle aziende agricole nostre partner.

Tutti i materiali divulgativi saranno multilingua.

**#blogtour**  
**#raccontabologna**

La sostenibilità economica del progetto si fonda su:

- accordi con l'Ospedale Rizzoli per posti convenzionati parenti dei degenti
- piano di investimenti con sviluppo pluriennale
- gestione manageriale prezzi: *Revenue management*
- esperienza e quote di mercato acquisite da Fomal nel campo della formazione professionale