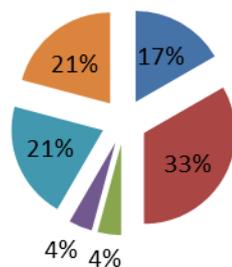


INDAGINE SUL TURISMO RESPONSABILE NELLE MONTAGNE PIEMONTESI 2016/2017

RISULTATI QUESTIONARI PER LA RETE SWEET MOUNTAINS

A quale delle seguenti tipologie appartiene la sua struttura ricettiva?

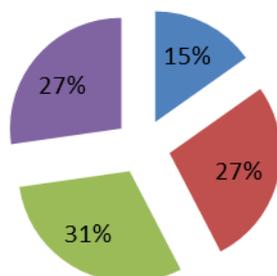
- Albergo fino a 3 stelle
- Agriturismo
- Rifugio/posto tappa/ bivacco
- Bed & Breakfast
- Casa vacanza
- Altro



“Altro”: Ristoranti con affittacamere, affittacamere, azienda agricola, Osservatorio astronomico

La sua struttura ricettiva si avvale di personale alle dipendenze?

- Sì (fisso)
- Sì (stagionale)
- Sì (occasionale)
- No



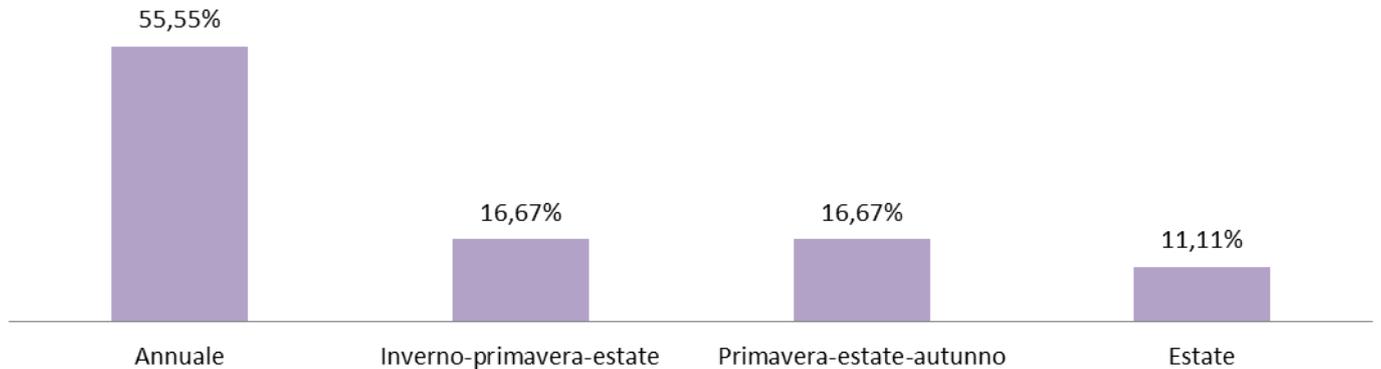
Numero lavoratori fissi:
1-2

Numero lavoratori stagionali: **1-2**

Numero lavoratori occasionali: **2**

**moda statistica*

Qual è il suo periodo di apertura?



*Tariffa media per camera singola: **44,54€***

*Tariffa media per camera doppia: **75,33€***

*Tariffa media per poso letto in camerata: **22,33€***

Con riferimento alla sua struttura ricettiva indichi il numero di pernottamenti da ottobre 2016 a settembre 2017:

media = 1215,06 pernottamenti

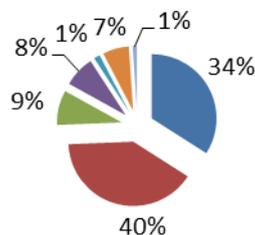
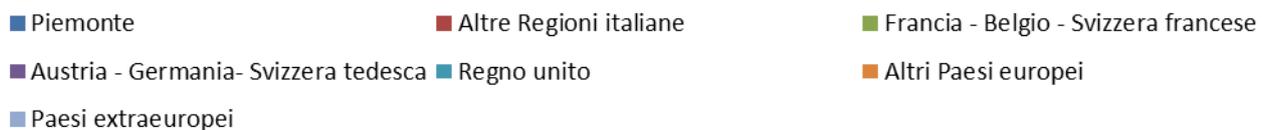
Con riferimento alla sua struttura ricettiva qual è il costo medio per un pasto completo:

15,46€

Con riferimento alla sua struttura ricettiva indichi, approssimativamente il numero di pasti serviti da ottobre 2016 a settembre 2017:

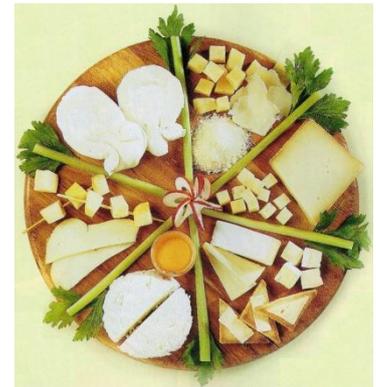
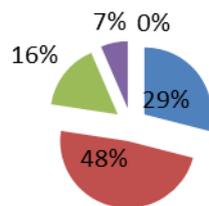
2167 pasti

In che percentuale i suoi clienti vengono da:



La sua struttura ricettiva promuove la cultura alimentare locale? In che modo?

- Sì, propongo nel menu ricette locali tradizionali
- Sì, utilizzo materie prime locali
- Sì, vendo prodotti locali
- Sì, altro
- No



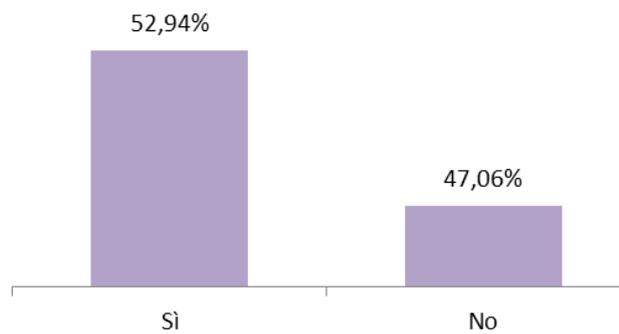
Ricette tradizionali proposte nei menu: raviore di erbe crude, polenta (con carni, con merluzzo, concia), zuppe, zuppa valdostana, formaggi, verdure, bagnetto verde, bagna cauda, gnocchi, piatti di stagione

Prodotti locali venduti: latticini (latte, burro, yogurt), formaggi, marmellate, biscotti, pane integrale

Altro: collaborazione per la colazione con altre strutture del posto, partecipazione alla pro loco, orto e frutteti a Km 0, pubblicizzazione dei produttori locali

Materie prime locali utilizzate dalle strutture: salumi, lardo di Arnad, boudin, crudo di Bosses, formaggi (d'alpeggio, di capra, DOP), latticini (latte, burro, yogurt), frutta e verdure, patate vini, succo di mele, succhi di frutta, confetture, miele, dolci, farine, pane

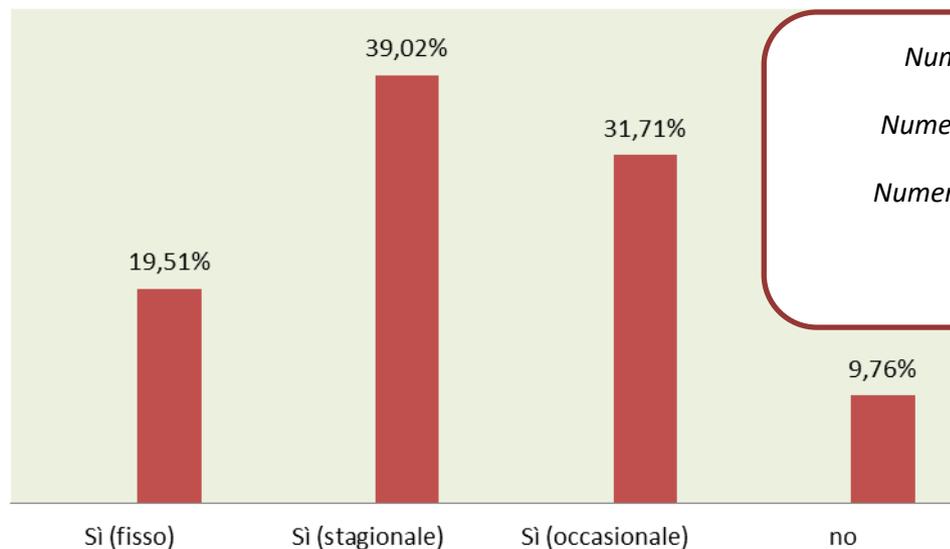
La sua struttura ricettiva organizza o partecipa a eventi correlati alla cultura alimentare:



Eventi correlati alla cultura alimentare a cui le strutture partecipano: sagre di paese, eventi culturali, turistici, sportivi, meeting, degustazioni, aperitivi in azienda, feste organizzate da altri enti o organizzazioni (es. Parchi, Slow Food)

RISULTATI QUESTIONARI PER RIFUGISTI E POSTI TAPPA

La sua struttura ricettiva si avvale di personale alle dipendenze?



Numero lavoratori fissi: 1-2

Numero lavoratori stagionali: 1

Numero lavoratori occasionali: 2

** moda statistica*

Con riferimento alla sua struttura ricettiva indichi il numero di pernottamenti da ottobre 2016 a settembre 2017:

media = 1030,56

Con riferimento alla sua struttura ricettiva qual è la sua tariffa media per notte (esclusi i pasti) per una stanza singola:

media=32,60€

Con riferimento alla sua struttura ricettiva qual è la sua tariffa media per notte (esclusi i pasti) per un posto letto in camerata:

media= 17,83€

Con riferimento alla sua struttura ricettiva indichi, approssimativamente, il numero di pasti serviti da ottobre 2016 a settembre 2017:

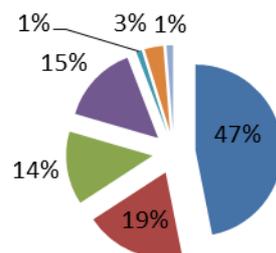
media= 2255 pasti

Con riferimento alla sua struttura ricettiva qual è il costo medio di un pasto completo?

Media= 18,26 €

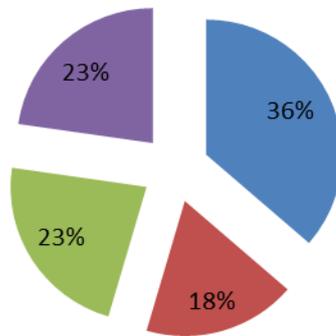
In che percentuale i suoi clienti vengono da :

- Regione Piemonte
- Altre regione italiane
- Francia - Belgio - Svizzera francese
- Austria -Germania - Svizzera tedesca
- Regno Unito
- Altri Paesi europei
- Altri Paesi extra europei



Qual è il suo periodo di apertura?

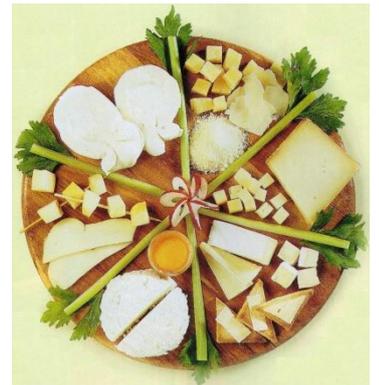
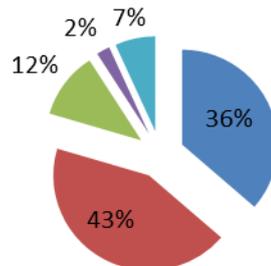
■ Tutto l'anno ■ Primavera - estate - autunno ■ Solo estate ■ Inverno - estate



**nota metodologica: la categorizzazione è approssimata, alcuni rifugisti lavorano tutto l'anno ma con un mese di pausa (tendenzialmente nella stagione autunnale).*

La sua struttura ricettiva promuove la cultura alimentare locale?

■ Sì, propongono nel menu ricette locali tradizionali
 ■ Sì, utilizzo materie prime locali
 ■ Sì, vendo prodotti locali
 ■ Sì, altro
 ■ No



Ricette tradizionali proposte nei menu:

Cajette di patate, polenta (con toma, concia, polenta ravioles, polenta con agnolotti, polenta concia Val Susina), acciughe al verde/al rosso, pasta fatta in casa con taccole, pasta e gorgonzola di capra, pasta patate e pancetta, gnocchi di castagne, salsicce e castagne, formaggi misti, ricette valesiane, ravioles, ghinefle, spezzatino

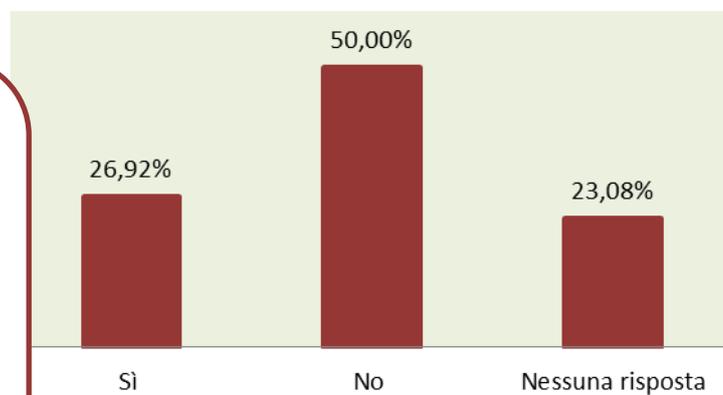
Materie prime/prodotti locali utilizzati:

Salumi, carni, formaggi (Cevrin, tome), marroni, verdure, frutta, miele, farine, pane, vino, patate, uova, caffè

Prodotti locali venduti:

Acqua Eva, Bibite Lurisia, Succhi di frutta locali, Miele Val Chisone, yogurt artigianale locale, miele locale, birra artigianale locale, farine locali. vini locali

La sua struttura ricettiva partecipa ad eventi correlati alla cultura alimentare locale:



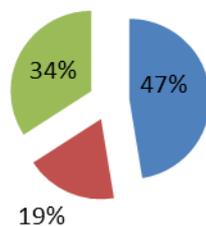
Sì, partecipo a/organizzo:

feste con degustazione a tema (formaggi, funghi, castagne, grano saraceno), feste patronali, feste organizzate dal comune con altri attori locali, sagre di paese (sagra del Cervin, Sagra della birra artigianale ecc.), Rifugio Rock Festival, mostre, convegni.

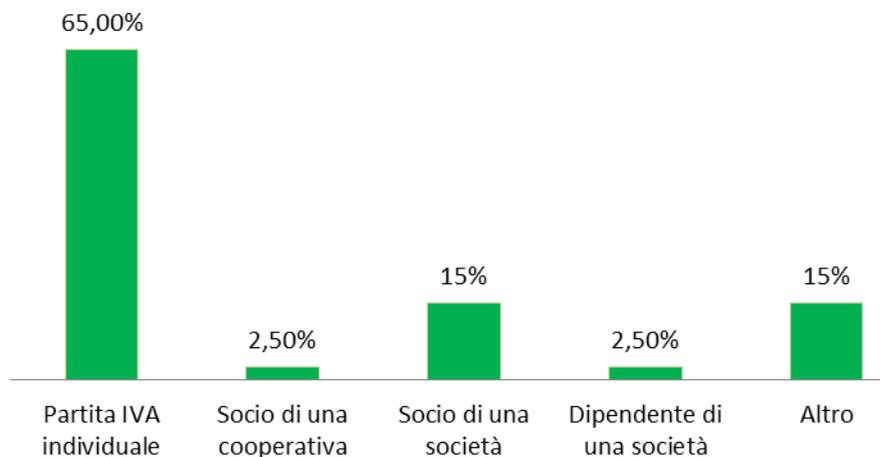
RISULTATI QUESTIONARI PER LE GUIDE ALPINE

L'attività di guida alpina è la sua attività:

- esclusiva (non ha altri lavori)
- prevalente
- complementare (la maggior parte del suo reddito proviene da un altro lavoro)



Con quali modalità contrattuali svolge la sua attività di guida alpina:



"Altro":

- Ritenuta d'acconto
- Prestazione occasionale
- Socio di una scuola

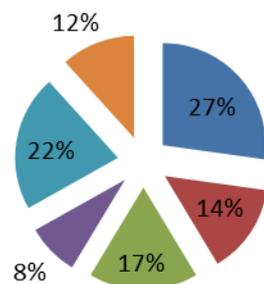
Qual è la sua tariffa oraria:

per attività outdoor: **media = 43,46€**

per attività didattiche: **media = 40,35€**

In che percentuale accompagna i suoi clienti nelle seguenti attività:

■ Alpinismo ■ Escursionismo ■ Arrampicata
 ■ Canyoning ■ Sci Alpinismo ■ Altro



“Altro”:

Eliski (3,40%)

Fuoripista (3,90%)

Freeride (2,11%)

Cascate/Pareti di ghiaccio (1,37%)

Ferrate (0,32%)

Quante giornate lavorative da ottobre 2016 a settembre 2017 ha dedicato alle attività di accompagnamento outdoor come guida alpina?

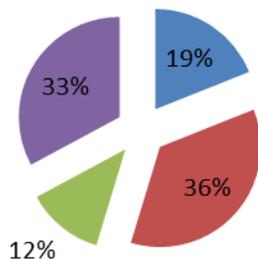
Media= 107,03 giorni

Quante giornate lavorative da ottobre 2016 a settembre ha dedicato alle attività didattiche come guida alpina?

Media= 22,15 giorni

In che percentuale la sua attività si suddivide nelle diverse stagioni:

■ Primavera ■ Estate ■ Autunno ■ Inverno



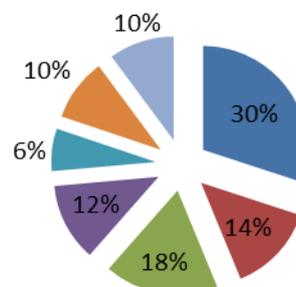
Quanti clienti ha avuto tra ottobre 2016 e settembre 2017?

Per attività di accompagnamento: **media = 231,91**

Per attività didattiche: **media = 37,41**

Dati sulla provenienza dei clienti (guide alpine):

■ Piemonte
■ Altre regioni italiane
■ Francia - Belgio - Svizzera francese
■ Austria- Germania - Svizzera tedesca
■ Regno Unito
■ Altri paesi europei
■ Paesi extraeuropei



I tre territori frequentati maggiormente per le attività di accompagnamento sono:

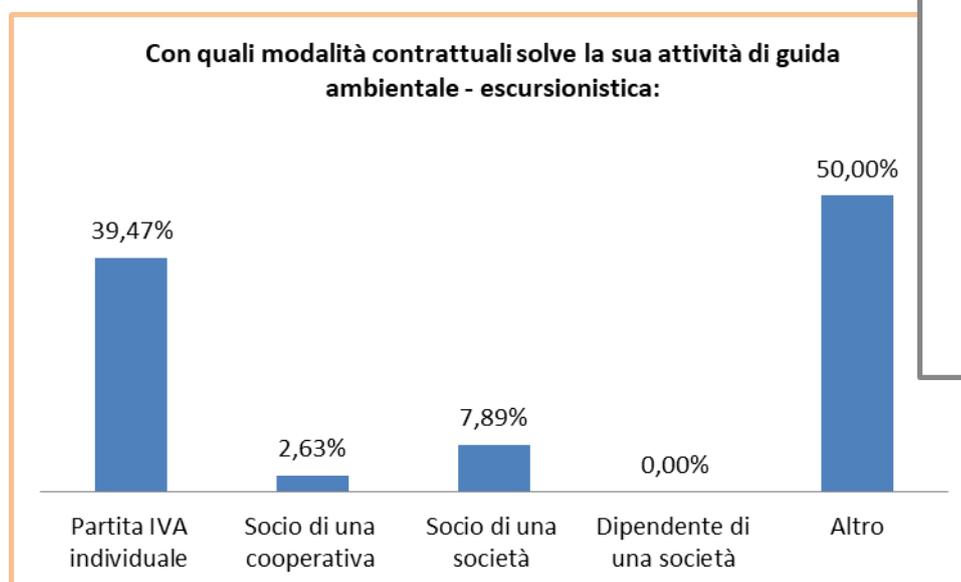
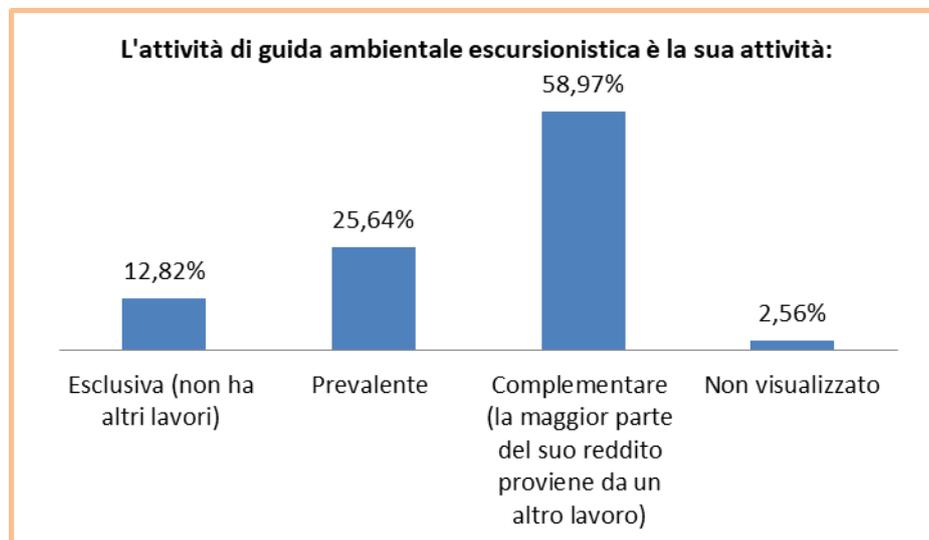
- Valli Ossolane

-Valsesia – Val d’Aosta – Monte Bianco

- Valle di Susa – Monte Rosa

Altri territori frequentati maggiormente: Val Maira, Vallese, Valle Orco, Gran Paradiso, Val Chisone

RISULTATI QUESTIONARI PER LE GUIDE AMBIENTALI ESCURSIONISTICHE



Quante giornate lavorative da ottobre 2016 a settembre 2017 ha dedicato alle attività di accompagnamento outdoor?

Media: 44,65 giorni

Quante giornate lavorative da ottobre 2016 a settembre 2017 ha dedicato alle attività didattiche (lezioni, laboratori educativi, ecc.?)

Media: 18,05 giorni

Quanti clienti ha avuto tra ottobre 2016 e settembre 2017 [attività di accompagnamento outdoor]?

Media: 215,06

Quanti clienti ha avuto tra ottobre 2016 e settembre 2017 [attività didattiche]?

Media: 132,72

Qual è la sua tariffa oraria per attività outdoor?

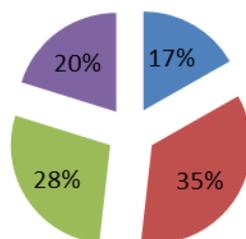
Media: 30,03€

Qual è la sua tariffa oraria per attività formative?

Media: 24,78 €

In che percentuale la sua attività si suddivide nelle diverse stagioni dell'anno:

■ Inverno ■ Estate ■ Primavera ■ Autunno



In che percentuale i suoi clienti vengono da (guide ambientali - escursionistiche):



Indichi i tre territori che frequenta maggiormente per le attività di accompagnamento:

1. Val Sesia e Valli Ossolane

2. Valle Stura e Valli Tanaro - Pesio - Gesso

3. Val Maira

Altre Valli ricorrenti: Val Susa; Valle d'Aosta; Val Chisone, Valli di Lanzo;
Val Sessera

Questo progetto si inserisce all'interno di uno stage formativo per il master di I° livello in Sostenibilità socio ambientale e delle reti agroalimentari dell'Università degli Studi di Torino. Il lavoro di ricerca è stato seguito dalla studentessa Chiara Mazzucchi, sotto la supervisione e il coordinamento del dott. Giacomo Pettenati, docente del corso di Analisi e progettazione del territorio.