

PASANTÍA DE INTERCAMBIO INTERNACIONAL
DE EXPERIENCIAS REGIONALES, MUNICIPALES Y EMPRESARIALES

Perú – Italia

(Del 16 al 20 de abril de 2018)



GESTIÓN PÚBLICA AGRARIA

POLÍTICAS GUBERNAMENTALES Y
ESTRATEGIAS DEL SECTOR EMPRESARIAL EN
LA PROMOCIÓN DEL DESARROLLO
PRODUCTIVO VITIVINICOLA

Dirigido a:

Funcionarios Públicos de Gobiernos
Regionales, Gobiernos Locales y Empresarios

Organiza:



ONG “ANNA LINDH”

Somos una organización no gubernamental (RUC 20511242607) sin fines de lucro constituida con el fin de promover el fortalecimiento de la gobernanza y la promoción de una inversión pública y privada responsable, orientados a generar condiciones que permitan un crecimiento económico y tecnológico armonizado con la protección del medio ambiente.

Inscrita en los Registros Públicos de Lima con la Partida Electrónica Nro. 11600441; registrada en APCI, según Resolución Directoral Nro. 322-2009/APCI-DOC; y, calificada por SUNAT como Entidad Perceptora de Donaciones, según Resolución de Intendencia Nro. 0230050078842., que

Organizamos desde el año 2013 “Pasantías de Intercambio Internacional de Experiencias Regionales, Municipales y Empresariales” en Europa, eventos que permiten que funcionarios públicos y empresarios peruanos participen de exposiciones y conversatorios de exitosos modelos de gestión pública y empresariales, firmas de convenios de intención de cooperación técnica y financiera de agencias y organismos multilaterales en Europa, así como también firmas de convenios de intención de hermanamiento con ciudades europeas.



Italia tiene una larga tradición vitícola, es por eso que los antiguos griegos llamaron a Italia Enotria, "Tierra del vino". En Italia todavía se cultiva la vid de un extremo a otro del territorio, conocer la gran diversidad de sus vinos es, a la vez, un desafío y un placer para el aficionado. Es el primer productor de vinos del mundo, y además el que más clases y marcas distintas ofrece.

En cada parcela y cada finca se cultiva uva para hacer vino y cada región es fiel a sus tradiciones vitícolas, tienden a promover sus propias denominaciones, como resultado de ello, hay más de doscientas zonas vitícolas oficiales y unos dos millones de productores.

En Italia se elaboran además vinos de todos los estilos, incluidos licorosos y espumosos, aprovechando la enorme diversidad de microclimas y emplazamientos aptos para el cultivo de la vid, Italia tiene una larga tradición vitícola que se refleja en algunos vinos magníficos y un gran número de vinos con carácter.

REGIÓN TOSCANA

Es una de las mayores y más importantes regiones italianas, por ser una de los productores de vino más notables del mundo, que mejor lugar que el paisaje toscano para ver nacer y crecer viñedos excepcionales, que desde mediados de la década de los 80 han dado un impulso innovador al quehacer vitícola en su territorio, lo cual ha servido de inspiración al resto de las regiones vitícolas del país. Su capital y centro económico, administrativo y cultural es Florencia.



PROPUESTA

La Misión Peruana intercambiará con autoridades políticas de la Región Toscana y de la Municipalidad de Florencia conocimientos de Gestión Pública Agraria. Para ello, participará de exposiciones y conversatorios sobre estrategias y políticas en la promoción y desarrollo del sector vitivinícola, donde disertará también sobre sus experiencias, conocimientos, realidades y necesidades en el sector vitivinícola, destacando las potenciales y logros en el Perú.

Se realizará un Road Show de Perú en las instalaciones de la Cámara de Comercio de Florencia, donde se expondrá sobre los principales proyectos del sector vitivinícola y la contribución empresarial en los mismos. Este espacio dará oportunidad a la Misión Peruana de mostrar las potencialidades peruanas en dicho sector, fomentando la inversión extranjera en el Perú.

Complementariamente, la Misión Peruana participará de un recorrido vitivinícola por las instalaciones de los cinco principales viñedos de la toscana, con sus Enotecas, con la oportunidad de conocer de cerca los procesos técnicos de elaboración, producción y comercialización de varios de los mejores vinos mundiales como son: Chianti Clasico, Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano, Morellino di Scansano o el famoso Carmignano.

OBJETIVOS

CAPACITARSE en modernización de gestión pública agraria, con énfasis en las políticas públicas de promoción productiva vitivinícola, a través del intercambio de experiencias exitosas con sus similares en Europa.

CONOCER las estrategias del Sector Privado en la producción vitivinícola local, participando de importantes demostraciones de producción y comercialización.

PROMOCIONAR al Perú en Europa como destino turístico y de inversión, a través de la demostración y exhibición de importantes proyectos del sector vitivinícola.

CONSOLIDAR lazos de cooperación institucional a través de posibles “Pactos de Amistad” y “Hermanamiento”.

METODOLOGÍA DE TRABAJO

PARTICIPATIVA lo que permitirá que la misión peruana intervenga activamente en cada exposición y visita programada, planteando sus interrogantes y/o realizando los comentarios que considere necesarios.

EXPOSITIVA lo cual implicará que la misión peruana se encuentre debidamente preparada para contribuir en los conversatorios con su experiencia gubernamental y/o empresarial en el sector vitivinícola, resaltando los logros y potencialidades del Perú en dicho sector.

PROGRAMACIÓN

Lunes 16 de abril

HORA	DESCRIPCIÓN
10:00 A 13:00	Actividad: Conversatorio Tema: Políticas Públicas de Desarrollo Productivo Vitivinícola Locación: GOBIERNO REGIONAL DE LA TOSCANA (http://www.regione.toscana.it/)
13:00 – 15:00	ALMUERZO
15:00 A 17:00	Actividad: Road Show de Perú Tema: Vitivinícolas Peruanas en la Toscana Locación: CÁMARA DE COMERCIO DE FLORENCIA (http://www.comune.fi.it)

Martes 17 de abril

HORA	DESCRIPCIÓN
10:00 A 13:00	Actividad: Conversatorio Tema: Políticas Públicas de Desarrollo Productivo Vitivinícola Locación: MUNICIPALIDAD DE FLORENCIA (http://www.comune.fi.it)
13:00 – 15:00	ALMUERZO
15:00 A 17:00	Actividad: Conversatorio Temas: Desarrollo Productivo Vitivinícola Locación: Asociación Agraria Terramica (http://www.associazione.agraria.org)

Tours por las Principales Viñedos de la Toscana

La Toscana tiene 29 Denominación de Origen Controlada (DOC) y 7 Denominación de Origen Controlada y Garantizada (DOCG). En nuestro recorrido visitaremos cinco haciendas donde se producen algunos de los mejores tintos (DOCG).

Miércoles 18 de abril

HORA	DESCRIPCIÓN
10:00 A 13:00	<p>El Chianti (DOCG): Es uno de los vinos tintos italianos más prestigiosos y conocidos en el mundo, se elabora principalmente con uva sangiovese, aunque también se añaden algunas cepas de uva blanca, hay muchos chianti, pero por sus características organolépticas, el chianti classico es el mejor de todos.</p> <p>En esta ocasión visitaremos la bodega "Barone Ricasoli", considerada la más antigua del mundo, fundada en el 1.141 por la familia Ricasoli: http://www.ricasoli.it/</p>
13:00 - 14:00	ALMUERZO
15:00	Actividad: City Tours

Jueves 19 de abril

HORA	DESCRIPCIÓN
10:00 A 13:00	<p>Brunello di Montalcino (DOCG): Los tintos fuertes de esta denominación proceden de las colinas de Montalcino, en la provincia de Siena. La única cepa autorizada es la brunello y los vinos deben pasar un mínimo de tres años y medio en barrica (un año más para la reserva) son vinos de cuerpo y sabor intenso.</p> <p>En esta ocasión visitaremos la Hacienda “Argiano”, que es la de mayor prestigio y tradición, orgullosa creadora del Consorcio del Brunello desde 1580. http://www.argiano.net/</p>
13:00 – 15:00	ALMUERZO
15:30 A 18:00	<p>Nobile di Montepulciano (DOCG): Montepulciano es una hermosa ciudad situada en la provincia de Siena, célebre por sus vinos tintos desde hace siglos, sobre todo la gama alta de vinos llamados Vino Nobile (vinos nobles) de Montepulciano. La cepa principal utilizada para este vino es la prugnolo. Los vinos novile suelen pasar de 2 a 3 años en barriles franceses antes de salir al mercado.</p> <p>En esta ocasión visitaremos la hacienda agrícola “Ercolani”, el primer local modernamente pensado alrededor del vino Nobile de Motelpuciano. http://www.ercolanimontepulciano.it/</p>

Viernes 20 de abril

HORA	DESCRIPCIÓN
10:00 A 13:00	<p>Morellino di Scansano: Los morellinos suelen también ser vinos muy buenos que están acercándose a los niveles de excelencia del Brunello. Los morellinos se suelen producir en la zona de Maremma, por lo tanto son viñedos que suelen crecer en zonas mas templadas por su cercanía al mar. En esta zona se produce el Bolgheri, así como también el vino Sassiacaia, uno de los mejores del mundo.</p> <p>En esta ocasión visitaremos la hacienda “Massi di Mandorlaia” http://www.guicciardini1199.it/cg/es/las-haciendas-2/massi-di-mandorlaia/el-sueno-de-la-maremma .</p>
13:00 - 15:00	ALMUERZO
15:30 A 18:00	<p>Carmignano DOCG: Es una pequeña zona vitícola al oeste de Florencia que produce vinos tintos, ha ganado su prestigio por los rigurosos controles a los que son sometidos los vinos antes de obtener la etiqueta DOCG. En la mezcla de estos vinos, la cepa principal es la sangiovese y se autoriza hasta un 10% de cabernet sauvignon o cabernet franc.</p> <p>En esta ocasión visitaremos la hacienda “Artimino” http://www.artimino.com .</p>

RESULTADOS ESPERADOS

CONOCIMIENTO en modernización de gestión pública agraria, con énfasis en políticas y estrategias para la promoción de la producción vitivinícola.

CONOCIMIENTO en estrategias empresariales de producción vitivinícola y **PARTICIPACIÓN** en importantes demostraciones en la elaboración, producción y comercialización vitivinícola.

PROMOCION del Perú en Europa como destino de turismo y de inversión en el sector vitivinícola.

CERTIFICACION en calidad de participante de la “Pasantía Internacional entre Perú e Italia”

CONSOLIDAR lazos de cooperación institucional a través de posibles “Pactos de Amistad” y “Hermanamiento”.

INFORME FINAL de la Pasantía Internacional entre Perú e Italia, el mismo que incluirá una descripción de cada uno de los eventos asistidos, con las conclusiones a las que se llegaron en los conversatorios realizados en cada uno de ellos.