

COMUNICATO STAMPA

(con invito di pubblicazione e diffusione)

Italia e Giappone, nuovo patto di collaborazione

Lo siglano Fondazione Romualdo Del Bianco e Prefettura di Yamagata

Lo scambio del documento firmato in occasione della partecipazione della regione giapponese a Expo 2015, dove ha presentato la propria cultura di alimentare e i suoi prodotti tipici

Milano, 16 ottobre 2015 – Firenze rinsalda i legami con il Giappone. Un nuovo “Memorandum di Collaborazione” è stato stretto tra la **Fondazione Romualdo Del Bianco** e la **Prefettura di Yamagata**, firmato dal presidente della Fondazione fiorentina **Paolo Del Bianco** e dal governatore della regione nipponica **Mieko Yoshimura**.

Lo scambio del documento firmato è avvenuto in occasione dell'evento di presentazione di Yamagata al Padiglione Giapponese di Expo 2015, dove la **regione nel nord-est del Giappone** ha presentato la propria cultura alimentare e i propri prodotti tipici come sake, riso, frutta, oltre che l'artigianato (principalmente stoffe e bambole di legno) e la danza territoriale.

Un nuovo passo della Fondazione Romualdo Del Bianco, nel promuovere strategie di sviluppo per i territori non tramite il turismo dei servizi e dei consumi, ma tramite il viaggio alla ricerca dei valori del luogo, quindi viaggio secondo l'orientamento Life Beyond Tourism, ormai apprezzato e presentato su molti testi scientifici. «Si tratta di un rapporto importante e prezioso – ha detto **Corinna Del Bianco**, consigliere responsabile per le relazioni internazionali della Fondazione Romualdo Del Bianco -. La nostra attività, avviata 25 anni fa, iniziò, per l'estero, proprio dal Giappone, con Kyoto. E larga parte delle radici dei nostri contatti del nostro network, che conta oltre 500 istituzioni in 81 Paesi nei 5 continenti, ha trovato una significativa origine nella cultura e nelle persone giapponesi; anche l'orientamento Life Beyond Tourism ha attinto dal patrimonio culturale immateriale giapponese. È quindi evidente la nostra soddisfazione nel poter avviare questo rapporto con la Prefettura di Yamagata. Stiamo già preparando le possibili attività formative e i corsi da svolgere a Firenze, in Palazzo Coppini, sede della Fondazione Romualdo Del Bianco, e in loco, presso la Prefettura, per formare gli addetti del settore turismo che porteranno avanti *il nostro modello che per la sua natura è oltre il turismo sostenibile*. La Prefettura di Yamagata ha delle splendide risorse da presentare e tutelare. La Fondazione le sarà a fianco per l'applicazione dell'orientamento Life Beyond Tourism nell'intento di contribuire ad accrescere la sensibilità, la consapevolezza e la cultura nelle relazioni internazionali dei propri cittadini e nell'intento di accrescere le esperienze dei visitatori di questa splendida regione, formando gli uni e gli altri con appositi programmi, all'esercizio al dialogo tra culture, proprio grazie ai principi del viaggio Life Beyond Tourism per l'accoglienza e per l'ospitalità del luogo per la conoscenza del patrimonio naturale e culturale, con le sue tradizioni».

«La Fondazione Romualdo Del Bianco si occupa di tutelare il patrimonio culturale territoriale per favorire il dialogo tra culture per auspicare una migliore conoscenza reciproca – ha detto il governatore della Prefettura di Yamagata, **Mieko Yoshimura** – e con essa porta avanti l'orientamento Life Beyond Tourism nell'intento di valorizzare il proprio territorio e farne una strategica opportunità per lo scambio di culture, di conoscenza e di esercizio al rispetto della diversità culturale: quasi fosse una scuola per il dialogo. Lo fa anche presentando i territori tramite il portale LBT e con l'applicazione pratica del Modello LBT. In questa occasione ci impegniamo a condividere quest'idea di dialogo interculturale, per conservare e presentare il nostro patrimonio culturale e naturale. Condividiamo e lo sviluppo dello scambio internazionale attraverso il viaggio secondo l'orientamento Life Beyond Tourism, presentando internazionalmente la cultura tradizionale, la natura magnifica e le culture alimentari di Yamagata tramite il portale LBT della Fondazione e con

UFFICIO STAMPA: Lisa Ciardi

etaoin media & comunicazione, via Roma 259, 50058 Signa (Fi)

e-mail: lisa@etaoin.it. Fax -Phone: 055/8734070. Mobile: 339/72.41.246

COMUNICATO STAMPA

(con invito di pubblicazione e diffusione)

l'applicazione pratica del Modello LBT».

I rapporti con la Prefettura sono stati promossi da Hoshino Tsuji, membro del Consiglio della Fondazione e delegato alle relazioni con il Giappone. Il governatore di Yamagata ha infine nominato Corinna Del Bianco e altre quattro persone "ambasciatori straordinari per il turismo di Yamagata" (Tsuyahime) per la diffusione e promozione del turismo e del riso di Yamagata a livello internazionale.

Prefettura di Yamagata

La Prefettura di Yamagata si trova nella regione nord-orientale del Giappone nota come Tohoku. Ospita una natura diversificata e abbondante che include monti, fiumi e oceano.

È la patria dei "mostri di neve" del monte Zao, un fenomeno naturale unico: gli alberi sono talmente coperti di neve e ghiaccio che sembrano creature surreali. Il monte Zao ospita anche un comprensorio sciistico, uno dei più estesi del paese dove divertirsi sugli sci o rilassarsi nelle terme ai piedi della montagna. Villaggi di sorgenti termali si trovano in ogni regione della prefettura. Ci sono poi i tre monti sacri conosciuti come Dewa Sanzan (monti Haguro, Gassan e Yudono) dove è possibile visitare la Pagoda a cinque piani, tesoro nazionale, o il sentiero di cedri, monumento naturale. Qui si può prendere parte al corso di addestramento per Yamabushi, e sperimentare il rigoroso regime di formazione spirituale della setta degli asceti di montagna. Si possono visitare i Magazzini Sankyo, strutture agricole costruite più di 100 anni fa, il museo d'arte Homma, il museo Chido Yamadera o il Tempio Risshakuji e assistere agli spettacoli tradizionali di giovani maiko (apprendiste geisha) o partecipare a uno dei numerosi festival come quello di Tokunai a Murayama (tra metà e fine agosto), in cui ballerini danzano scandendo il ritmo con i naruko, piccoli strumenti musicali di legno. Lo spettacolo della natura è visibile in tutte le stagioni: i fiori di ciliegio a primavera, i colori delle foglie autunnali, le splendide risaie terrazzate, gli alberi giganti della regione settentrionale di Mogami, fino al o i colori del lago di Okama, sul Monte Zao, creatosi da acqua piovana accumulatasi nel cratere vulcanico e chiamato Goshiki Numa (palude a cinque colori). Non mancano arti e mestieri tradizionali a lungo tramandati come la produzione dei pezzi dello shogi (scacchi giapponesi) nella città di Tendo e infine la cultura alimentare. Yamagata è famosa per vino, manzo di Yonezawa e soba, tagliatelle tradizionali a base di grano saraceno a cui sono dedicati interi quartieri e ancora il sake, lo stufato imoni, il riso Tsuyahime e le ciliegie di cui Yamagata è la maggior produttrice in Giappone.

UFFICIO STAMPA: Lisa Ciardi

etaoin media & comunicazione, via Roma 259, 50058 Signa (Fi)

e-mail: lisa@etaoin.it. Fax -Phone: 055/8734070. Mobile: 339/72.41.246