

Bee on the road” è realizzato nell’ambito del progetto **TASTE - Transformative Approaches for Sustainable Food in Tourism**, sostenuto dal programma Single Market della Commissione europea, e dedicato alle PMI turistiche attive nell’ambito food & tourism.

L’iniziativa mira a sostenere progetti collaborativi che promuovano la transizione sostenibile, digitale e resiliente dell’ecosistema turistico, attraverso l’innovazione alimentare.

L’obiettivo di Bee on the Road è duplice: da un lato **valorizzare una filiera locale sostenibile, dall’altro offrire un’esperienza turistica** capace di raccontare il **miele** non come prodotto isolato, ma come **risultato di un ecosistema fatto di lavoro, ambiente, trasformazione e comunità.**

C’è un tratto di Valle di Susa in cui il paesaggio invita a rallentare e a osservare con più attenzione ciò che spesso resta sullo sfondo. Qui, lungo il percorso della Via Francigena, prende forma Bee on the Road, un’esperienza che **unisce natura, saperi artigianali e cucina locale**, accompagnando i visitatori dentro una filiera autentica: quella del miele e dei prodotti che nascono dal territorio.

La proposta nasce dalla collaborazione tra la **Cooperativa Amico, la Locanda del Priore e la Distilleria Erboristica Alpina**. Tre luoghi vicini, tre tappe diverse ma complementari, legate da un racconto comune fatto di lavoro quotidiano, sostenibilità e gusto.

BEE *on the* ROAD

CREDENZIALE DEL PERCORSO

TIMBRA *le* TAPPE

