

SRG 07.1 Cooperazione per i sistemi del cibo, filiere e mercati locali

DOMANDA DI PREADESIONE BANDO 2024/2025

TITOLO PROGETTO	FLIGRA BLU di CUNEO
DENOMINAZIONE/ Ragione sociale CAPOFILA  obbligatorio per presentare la successiva Domanda di Sostegno	Ragione sociale: CASEIFICIO RABBITA FRANCESCO SNC PIVA: 03342910043 Indirizzo: VIA B. PIETRO 3B email: COMMERCIALE@FRANCESCORABBITA.IT
TERRITORIO DI INTERESSE (localizzazione)	TERRITORIO di PRODUZIONE FORMAGGIO BLU di CUNEO CONTENENTE TUTTA LA PROVINCIA DI CUNEO
NUMERO SOGGETTI DEL BENEFICIARIO POTENZIALMENTE ADERENTI ATTIVAMENTE AL PROGETTO	13

Produzioni/Filiere agricole/agroalimentari valorizzate con il progetto

n.	Produzioni/filiere	Regimi di qualità e Denominazione (in caso di Dop, Igp, Doc, Docg)	Pat (Prodotto agroalimentare tradizionale)
1	FORMAGGIO BLU di CUNEO		
2			
3			
4			
..			

**INDICARE SINTETICAMENTE GLI OBIETTIVI DEL PROGETTO DI COOPERAZIONE CHE SI VUOLE PROPORRE**

L'Associazione Produttori Formaggio Blu di Cuneo intende promuovere un progetto di valorizzazione del territorio e delle aziende associate attraverso la partecipazione a fiere nazionali e mercati locali. L'iniziativa mira a rafforzare l'identità e la riconoscibilità del formaggio blu di Cuneo come eccellenza casearia, favorendo la crescita della filiera produttiva e l'accesso a nuovi mercati.

L'azione si sviluppa su due livelli:

1. Fiere nazionali – La partecipazione a eventi di settore rappresenta un'opportunità strategica per dare visibilità al prodotto, creare connessioni con buyer e ristoratori, e posizionare il formaggio blu di Cuneo nel mercato premium.
2. Mercati locali – La presenza nei mercati territoriali permette di consolidare il legame con il consumatore, valorizzare la produzione artigianale e promuovere il consumo consapevole dei prodotti locali.

Il progetto si inserisce all'interno di un piano di cooperazione tra produttori, con l'obiettivo di rafforzare la filiera, favorire sinergie con altri attori del sistema agroalimentare e sviluppare azioni congiunte di promozione e commercializzazione. L'iniziativa contribuirà inoltre alla tutela della biodiversità e del patrimonio gastronomico locale, in linea con i principi di sostenibilità e valorizzazione del territorio.

Data

28/02/25

Firma

