

SRG 07.1 Cooperazione per i sistemi del cibo, filiere e mercati locali**DOMANDA DI PREADESIONE BANDO 2024/2025**

TITOLO PROGETTO	TAA - Tour Agricoltura e Ambiente 2025
DENOMINAZIONE/ Ragione sociale CAPOFILA obbligatorio per presentare la successiva Domanda di Sostegno	Ragione sociale: Piemonte da scoprire PIVA: 01376080055 Indirizzo: Piazza Alfieri, 61 - 14100 - Asti email: l.bo@cia.it
TERRITORIO DI INTERESSE (localizzazione)	Province di Alessandria e Asti
NUMERO SOGGETTI DEL BENEFICIARIO POTENZIALMENTE ADERENTI ATTIVAMENTE AL PROGETTO	Nr. 2 soggetti partner beneficiari (soggetti associativi che aggregano diverse aziende agricole) Nr. 60 aziende produttrici di vini e prodotti agroalimentari

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	Vini DOC e DOCG	Barbera d'Asti, Ovada docg, Nizza docg, Dolcetto di Acqui, Grignolino del Monferrato casalese doc, Alta Langa, Gavi docg, Timorasso Derthona doc	
2	Nocciola	Nocciola Piemonte IGP	

3	Carne di fassone di razza Piemontese	Vitelloni piemontesi della coscia IGP	
4	Salumi: Salame nobile del Giarolo	Salame Piemonte IGP	
5	Formaggi (Robiola di Roccaverano, Montebore)	Robiola di Roccaverano DOP	
6	Ortaggi: carciofo del suri,		cardo gobbo di Nizza
7	Cereali antiche e farine: grano San Pastore		
8	Frutta: meloni		Mele del piemonte
9	Miele		
10	Tartufo		

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

Il gruppo di cooperazione PIEMONTE DA SCOPRIRE qui individuato era stato finanziato in passato con i bandi della Misura 16.4 del PSR 2014-22 dopo aver presentato il progetto 'TAA - Tour Agricoltura e Ambiente' e considerato il successo delle attività e la coesione dei partner si ritiene di proporre il proseguimento del progetto precedente coinvolgendo nuovi soggetti del gruppo di cooperazione e rinnovandolo nelle azioni che maggiormente hanno caratterizzato risultati nella promozione.

Il nuovo progetto, che si intende proporre, proseguirà il lavoro già svolto e punterà maggiormente sulla promozione dei prodotti e continuerà a coinvolgere nuovi produttori, mantenendo, tra gli obiettivi, la divulgazione della consapevolezza dell'identità e dell'unicità dei prodotti del territorio astigiano ed alessandrino.

Il raggiungimento di questi obiettivi si otterrà sostanzialmente in questi modi:

- mediante l'organizzazione di eventi locali presso aziende agricole dal titolo: "DA CA MIA A CA TUA" che prevedono un'attività didattica- esperienziale in cui si spiegano e si osservano le caratteristiche dei prodotti del territorio di riferimento, le pratiche agricole, i metodi di conservazione e trasformazione in azienda a cui segue un momento di intrattenimento caratterizzato da una lezione di cucina e/o da un momento di coinvolgimento culturale e/o enogastronomico e/o la partecipazione dei produttori locali partner del progetto.
- mediante la formazione degli operatori del settore agriturismo quali ambasciatori dei prodotti tipici locali oggetto di promozione attraverso corsi di cucina, di degustazione e di abbinamento cibo vino.
- mediante una campagna di promozione (social, TV, giornali) che metta in evidenza i punti di forza dei prodotti della filiera corta e dei servizi (qualità affidabilità, eticità) che i produttori possono offrire, il tutto finalizzato a fidelizzare sia i consumatori locali che i turisti e a migliorare la già buona coesione tra i partner, soprattutto per favorire scambi e collaborazioni tra questi.
- mediante la collaborazione con gli Istituti alberghieri per formare i futuri operatori della ristorazione alle ricette con i prodotti tipici della filiera corta e per fidelizzarli all'uso in cucina e in tavola dei prodotti del territorio.

Asti, 24/02/2025

Firma



Per Piemonte da Scoprire