

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

**DOMANDA DI PREADESIONE BANDO 2024/2025**

<b>TITOLO PROGETTO</b>	Derthona Gavi 3.0
<b>DENOMINAZIONE/ Ragione sociale CAPOFILA</b>  <b>obbligatorio per presentare la successiva Domanda di Sostegno</b>	Ragione sociale:  STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEI COLLI TORTONESI  PIVA: 94018620065  Indirizzo: Via Isidoro da Tortona 1 Cap 15057  Email: mail terrederthona@gmail.com - consorziocollitortonesi@legalmail.it
<b>TERRITORIO DI INTERESSE (localizzazione)</b>	Tortona San Sebastiano Curone Mombisaggio Monleale Carbonara Scrivia Gavi
<b>NUMERO SOGGETTI DEL BENEFICIARIO POTENZIALMENTE ADERENTI ATTIVAMENTE AL PROGETTO</b>	+10

**Produzioni/Filiere agricole/agroalimentari valorizzate con il progetto**

<b>n.</b>	<b>Produzioni/filiere</b>	<b>Regimi di qualità e Denominazione (in caso di Dop, Igp, Doc, Docg)</b>	<b>Pat (Prodotto agroalimentare tradizionale)</b>
1	Filiera Vitivinicola	X	
2	Filiera Biologica	X	
3			
4			
..			

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

In continuità con le programmazioni passate e dato gli ottimi risultati ottenuti in termini di visibilità, la STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEI COLLI TORTONESI si propone come **Capofila del Progetto** anche per l'annualità 2024/2025 e la nuova programmazione a valere sull'intervento SRG07 favorendo azioni di promozione e vendita diretta dei vini della DOC Colli Tortonesi, con inclusione anche dei prodotti della filiera agroalimentare tradizionale e locale.

Il partenariato è ancora in via di creazione, ma si è certi sull'obiettivo da perseguire che risulta essere quello di pubblicizzare in forma collettiva la produzione locale e soprattutto legare l'immagine soprattutto dei vini Derthona Timorasso e Barbera ma anche dei prodotti agroalimentari locali e tradizionali alla città di Tortona e al Tortonese, un territorio che va dall'Appennino al Po.

La partnership con gli agricoltori consente di dare risposte a molte delle criticità della vendita diretta, come la disponibilità di prodotto e la gamma adeguata ad un punto vendita, e la necessità di capitale umano con competenze specifiche sia sulla vendita che sulla logistica dei prodotti.

Proprio in virtù del precedente progetto la modalità di filiera corta sta diventando sempre più interessante anche per i gestori di negozi/ristoranti: la dimensione "locale" dei prodotti e l'identificazione dei produttori dai quali provengono costituiscono importanti elementi di differenziazione, in un contesto che sta divenendo sempre più competitivo.

All'interno del progetto saranno programmate inoltre tutta una serie di attività immateriali di studio, promozione, animazione, informazione sulla filiera corta e sulle caratteristiche qualitative e nutrizionali dei prodotti e dei processi produttivi oggetto del progetto finalizzate ad avvicinare i produttori ai consumatori finali, nonché la realizzazione di materiale promozionale.

Data

27/02/2025

Firma

