

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

<b>TITOLO PROGETTO</b>	#DistrettoOltreCollina
<b>DENOMINAZIONE/ Ragione sociale CAPOFILA</b>  <b>obbligatorio per presentare la successiva Domanda di Sostegno</b>	Ragione sociale: <b>DISTRETTO DEL CIBO DEL CHIERESE CARMAGNOLESE</b>  C.F. <b>94087430016</b>  Indirizzo: Via Cavour 39 - SANTENA  email: <a href="mailto:r.ghio@comune.santena.to.it">r.ghio@comune.santena.to.it</a>
<b>TERRITORIO DI INTERESSE (localizzazione)</b>	Il Distretto del Cibo Chierese-Carmagnolese include 29 Comuni della Città Metropolitana di Torino localizzati tra la Collina di Torino e il limite con la Provincia di Cuneo ed Asti, ubicati in prevalenza a est del Fiume Po. I Comuni che fanno parte del territorio di interesse sono i seguenti: Andezeno, Arignano, Baldissero Torinese, Cambiano, Carignano, Carmagnola, Castagnole Piemonte, Chieri, Isolabella, Lombriasco, Marentino, Mombello di Torino, Montaldo Torinese, Moriondo Torinese, Osasio, Pancalieri, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pino Torinese, Poirino, Pralormo, Riva Presso Chieri, Santena, Sciolze, Villastellone, La Loggia, Trofarello, Villanova d'Asti, Buttigliera d'Asti
<b>NUMERO SOGGETTI DEL BENEFICIARIO POTENZIALMENTE ADERENTI ATTIVAMENTE AL PROGETTO</b>	20

**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	Frutta e verdura di stagione/ Filiera ortofrutticola	X	X
2	Latte e derivati / Filiera lattiero casearia		
3	VINI - Filiera vitivinicola	X	
4	Tinca / Filiera ittica	X	
5	Salami e altri trasformati/ Filiera zootecnica suina		

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

In conformità con le finalità dell'atto costitutivo del Distretto, il quale si propone di: promuovere lo sviluppo territoriale; promuovere la coesione e l'inclusione sociale; favorire l'integrazione di attività caratterizzate da prossimità territoriale; garantire la sicurezza alimentare; diminuire l'impatto ambientale delle produzioni; ridurre lo spreco alimentare; salvaguardare il territorio e il paesaggio rurale attraverso le attività agricole, agroalimentari e l'enogastronomia, gli obiettivi primari del progetto saranno:

- migliorare il reddito degli agricoltori (soprattutto dei piccoli agricoltori);
- rivitalizzare la comunità e l'economia rurale, al fine di ottenere una maggiore diffusione e consapevolezza del ruolo e delle funzioni dell'agricoltura nella società, una maggiore disponibilità di cibi "buoni e freschi", di prodotti alimentari con un maggiore valore aggiunto (ad esempio, cibi biologici, pat, antiche varietà di frutta, eccetera), e un più stretto collegamento fra produzione e consumo.
- riconoscere il ruolo delle piccole imprese agricole locali dal punto di vista sociale e ambientale, e generare externalità sociali e territoriali positive, ristabilendo il legame fra alimento e comunità;
- incrementare i mercati locali, il turismo e la conoscenza del territorio da cui le produzioni agroalimentari provengono.

Le azioni che si vogliono mettere in atto, in questo progetto, per il raggiungimento degli obiettivi, sono:

- Creazione del marchio di identificazione della cooperazione di filiera;
- Organizzazione e animazione della cooperazione di filiera;
- Promozione della nuova forma di cooperazione di filiera: seminari - partecipazione a fiere locali – creazione di materiale informativo;
- Creazione di un punto vendita e di punti vetrina dislocate su più comuni in cui saranno organizzate delle degustazioni guidate con i prodotti agroalimentari locali;
- Creazione di un sito web con una vetrina dei produttori (presentazione di tutti i produttori attivi del progetto);
- Creazione di un mercato locale straordinario dei produttori, itinerante su più comuni;
- Divulgazione dei benefici ambientali ed economici della nuova aggregazione di filiera e delle caratteristiche delle produzioni locali (con social media – materiale informativo – incontri informativi – percorsi di educazione alimentare nelle scuole con annesso materiale);
- Creazione di itinerari enogastronomici nel territorio, in collaborazione con associazioni locali, per la realizzazione di bike tour o trekking tour enogastronomici, e con ristoratori del luogo, per degustare piatti tradizionali cucinati con i prodotti locali;
- Redazione di un accordo d'intesa/convenzione con enti del terzo settore locali, per il recupero delle eccedenze alimentari delle aziende agricole;
- Coordinamento e collaborazione tra i tre Distretti del Commercio e il Distretto del Cibo Chierese Carmagnolese.

Data 26/02/2025

Firma