

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

TITOLO PROGETTO	L'aroma del territorio
DENOMINAZIONE/ Ragione sociale CAPOFILA obbligatorio per presentare la successiva Domanda di Sostegno	Ragione sociale: DISTRETTO DEL CIBO E DEL VINO LANGHE- MONFERRATO S.C.R.L. PIVA: 01733350050 Indirizzo: ASTI (AT) PIAZZA ROMA 10 CAP 14100 email: segreteria@distrettolanghemonferrato.it
TERRITORIO DI INTERESSE (localizzazione)	Area di competenza del distretto come indicato nello specifico accordo
NUMERO SOGGETTI DEL BENEFICIARIO POTENZIALMENTE ADERENTI ATTIVAMENTE AL PROGETTO	

Produzioni/Filiere agricole/agroalimentari valorizzate con il progetto

n.	Produzioni/filiere	Regimi di qualità e Denominazion e (in caso di Dop, Igp, Doc, Docg)	Pat (Prodotto agroalimentare tradizionale)
1	Vitivinicola	DOC - DOCG	
2			
3			
4			
..			

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

Da sempre gli aromatici piemontesi sono i più diffusi e consumanti nel mondo. Paradossalmente, però, si assiste al fenomeno per cui i nostri prodotti sono più noti ed apprezzati all'estero piuttosto che sul territorio di produzione. Negli ultimi anni, con l'egemonia delle "bolle" venete e con il cambio di sensibilità nei confronti del vino delle generazioni più giovani questo fenomeno si è ancora di più accentuato.

Il progetto pertanto si propone di sviluppare la conoscenza e la diffusione del consumo dei vini aromatici sul territorio di appartenenza mediante la partecipazione ad eventi locali quali fiere, manifestazioni ed eventi e con il contatto diretto con le nuove generazioni locali per diffondere e favorire la conoscenza ed il consumo di questa tipologia di vino.

Obiettivi del presente progetto sono pertanto sintetizzabili in:

- far conoscere, degustandoli, i prodotti aromatici del territorio attraverso la partecipazione ad eventi locali ed il coinvolgimento di esercizi HORECA nell'ambito della Regione Piemonte e, facendo leva sull'ORGOGGIO PIEMONTESE, affinché vengano proposti come alternativa ad altri spumanti (Prosecco in primis) al momento dell'aperitivo e proponendoli come valida alternativa, viste le nuove limitazioni del codice della strada, a superalcolici e cocktail
- spiegare gli aromatici piemontesi e la loro versatilità direttamente ai consumatori attraverso la degustazione e/o la veicolazione di gadget e materiale informativo

Asti, 27.02.2024

Il Presidente
Lorenzo Barbero

