

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

1. DOMANDA DI PREADESIONE BANDO 2024/2025

TITOLO PROGETTO	CRESCO: Cooperazione, Risorse, Eco-turismo, Scambio, Coltivare Opportunità per una comunità sinergica nei sistemi del Cibo
DENOMINAZIONE/ Ragione sociale CAPOFILA obbligatorio per presentare la successiva Domanda di Sostegno	Ragione sociale: Distretto del Cibo e del Vino Mombarone, Serra Morenica e Naviglio di Ivrea PIVA: 13048390010 Indirizzo: Via Asilo 38 - 10010 Burolo (TO) - 10010 email: info@mombaroneserranaviglio.it
TERRITORIO DI INTERESSE (localizzazione)	I Comuni appartenenti al Distretto del Cibo e del Vino Mombarone, Serra Morenica e Naviglio di Ivrea
NUMERO SOGGETTI DEL BENEFICIARIO POTENZIALMENTE ADERENTI ATTIVAMENTE AL PROGETTO	15

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)	Altro (De.C.O., Maestri del Gusto)
1	Canestrelli Biellesi		✓	
2	Cavolo verza di Montaldo Dora		✓	
3	Cipolline di Ivrea		✓	
4	Miacce, Miasse o Miasce o Amiasc		✓	

n.	Produzioni/filiere	Regimi di qualità e Denominazione (in caso di Dop, Igp, Doc, Docg)	Pat (Prodotto agroalimentare tradizionale)	Altro (De.C.O., Maestri del Gusto)
5	Mortrett o Murtret		✓	
6	Polenta Dolce Biellese o Polenta d'Ivrea		✓	
7	Salignun		✓	
8	Tomino Canavesano Asciutto		✓	
9	Tomino Canavesano Fresco		✓	
10	Torta Matsafam		✓	
11	Torta Palpiton		✓	
12	Zucchini di Borgo d'Ale		✓	
13	Nocciola Piemonte	IGP		
14	Riso della Baraggia	DOP		
15	Vino Canavese	DOC		
16	Vino Carema	DOC		
17	Vino Erbaluce di Caluso o Caluso	DOCG		
18	Vino Piemonte	DOC		
19	Frutta biologica (mele, pesche) Az. Agricola Avetta Federico	BIO		
20	Erbaluce biologico Orosia	BIO		
21	Ortaggi biologici Az. Agricola Oscar	BIO		
22	Canestrelli al cioccolato dolci e salati			De.C.O.

n.	Produzioni/filiere	Regimi di qualità e Denominazione (in caso di Dop, Igp, Doc, Docg)	Pat (Prodotto agroalimentare tradizionale)	Altro (De.C.O., Maestri del Gusto)
23	Confetture e piccoli frutti			De.C.O.
24	Erbaluce di Caluso DOCG az. Erbalù			De.C.O.
25	Fasej grès			De.C.O.
26	Fichi e Uva da tavola az. ag. Pierteresio Pissinis			De.C.O.
27	Formaggio caprino baghi			De.C.O.
28	Fressia			De.C.O.
29	Kiwi az. ag. Santià Giancarlo			De.C.O.
30	La patata di Magnano			De.C.O.
31	Miassa di balmit			De.C.O.
32	Mocetta e salame di bovino			De.C.O.
33	Salame Brut			De.C.O.
34	Salame cioccolato e nocciole			De.C.O.
35	Az. Agricola Oscar di Roffino Stefania			Maestri del Gusto
36	Bottega del Canestrello			Maestri del Gusto
37	Nebbiolo di Carema - Cantina dei produttori			Maestri del Gusto
38	Cantina della Serra			Maestri del Gusto
39	Miasse Farinel on the road			Maestri del Gusto
40	Olio Giovanetto Adriano Giulio			Maestri del Gusto
41	Canapa Green Italy (classifica drogheria)			Maestri del Gusto
42	Vino La Masera			Maestri del Gusto
43	Vino La Palera			Maestri del Gusto

n.	Produzioni/filiere	Regimi di qualità e Denominazione (in caso di Dop, Igp, Doc, Docg)	Pat (Prodotto agroalimentare tradizionale)	Altro (De.C.O., Maestri del Gusto)
44	Formaggi Nicoletta			Maestri del Gusto
45	Prodotti trasformati da grano quali pasta fresca Pastificio il Castello			Maestri del Gusto

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

Obiettivo 1 – Dalla terra al mercato: modelli innovativi per filiere locali più competitive

L'obiettivo primario è il rafforzamento delle filiere locali attraverso l'implementazione di modelli organizzativi innovativi, volti a migliorare l'efficienza produttiva e distributiva del comparto agroalimentare. A tal fine, si prevede la creazione di reti di cooperazione tra produttori, trasformatori e distributori, favorendo lo sviluppo di sinergie strategiche che consentano di ottimizzare i costi e le modalità di commercializzazione. Saranno promossi strumenti operativi quali accordi di filiera, centri logistici condivisi e mercati contadini strutturati, con l'obiettivo di incrementare la visibilità e la reperibilità dei prodotti locali, sia a livello territoriale che su mercati più ampi. Particolare attenzione sarà riservata al legame tra le filiere agroalimentari e il turismo enogastronomico, al fine di potenziare il valore esperienziale dell'offerta locale.

Obiettivo 2 – Comunità del cibo: un modello di consumo locale consapevole e circolare

L'incremento della fidelizzazione dei consumatori è un elemento essenziale per garantire la stabilità del mercato interno. A tal fine, il Distretto si propone di sviluppare meccanismi che favoriscano il consolidamento di un sistema di acquisto locale sostenibile e accessibile. Tra le azioni previste figurano la promozione di Gruppi di Acquisto Solidale (GAS), lo sviluppo di piattaforme di e-commerce dedicate alle produzioni locali e la stipula di convenzioni con esercizi commerciali, mense e ristoranti del territorio. Un ulteriore elemento di valorizzazione sarà rappresentato dall'adozione di un marchio territoriale certificato, in grado di garantire la qualità e la tracciabilità delle produzioni, incrementando così la fiducia dei consumatori e incentivando la domanda di prodotti a filiera corta.

Obiettivo 3 – Identità territoriale e strategie digitali per un nuovo storytelling del Distretto

Affinché il Distretto acquisisca un'identità chiara e riconoscibile, è necessario implementare una strategia di comunicazione coordinata e innovativa. In tal senso, si prevede la realizzazione di un piano di marketing territoriale che integri azioni di promozione diretta. Saranno sviluppate campagne di comunicazione mirate, la creazione di contenuti multimediali dedicati alle produzioni locali e l'organizzazione di eventi esperienziali volti a rafforzare il legame tra il consumatore e il territorio. Inoltre, sarà potenziata la presenza online delle aziende agricole aderenti al Distretto, attraverso la realizzazione di piattaforme digitali per la vendita e la promozione, migliorando così il posizionamento competitivo delle imprese locali nel mercato agroalimentare.

Obiettivo 4 – Alleanze tra produttori, ristorazione e turismo

Sviluppare una connessione tra il settore agroalimentare, la ristorazione e il turismo per incentivare la creazione di reti di collaborazione tra produttori locali, ristoratori, enoteche e strutture ricettive, attraverso la definizione di accordi di fornitura diretta e la promozione di iniziative congiunte. Tra le azioni previste si segnala l'istituzione di una "Filiera a Tavola", un percorso che porta i visitatori ad immergersi nel territorio e pone i produttori al centro del racconto del viaggio che porta ogni ingrediente dalla terra alla tavola.

L'integrazione con le attività turistiche consentirà di ampliare le opportunità di mercato per i produttori, incrementando la domanda di prodotti locali e consolidando il Distretto come riferimento per l'enogastronomia regionale.

A tal fine, particolare rilievo sarà dato ai percorsi turistici e ai siti di interesse culturale e ambientale presenti sul territorio, che potranno fungere da leve strategiche per la valorizzazione dell'offerta enogastronomica locale.

Tra i percorsi di maggiore interesse si segnalano:

- Via Francigena
- Percorso delle Meraviglie (Albiano d'Ivrea)
- Itinerari del Gusto Città Metropolitana – Strada dei Vigneti Alpini
- Cammini del Gesiun (Serra, Carema, Piverone)
- Romanico con Vista (Burolo, Bollengo, Chiaverano)
- Sentiero dei Vigneti (Carema)
- Viottoli tra pergole e castagneti (Settimo Vittone)
- Strada Reale dei Vini Torinesi
- Ivrea, Città Industriale del XX secolo (Sito UNESCO)
- Sito palafitticolo del Lago di Viverone (Sito UNESCO)
- Parco Naturale dei Cinque Laghi di Ivrea
- Riserva Naturale della Bessa

L'integrazione tra queste risorse e il settore agroalimentare permette di arricchire l'offerta turistica e garantire una maggiore visibilità ai prodotti locali.

Obiettivo 5 – Risorse intelligenti: accesso facilitato ai finanziamenti e sinergie strategiche

Per facilitare l'accesso ai finanziamenti pubblici e privati verranno sviluppati strumenti di supporto per le aziende agricole, al fine di agevolare la partecipazione ai bandi regionali, nazionali ed europei. Sarà istituito un servizio di assistenza tecnica per l'elaborazione di progetti e business plan, con l'obiettivo di massimizzare l'efficacia degli investimenti e garantire l'accesso a risorse economiche adeguate alle esigenze del territorio. Parallelamente, si favorirà la creazione di partenariati strategici con enti pubblici e privati, per promuovere iniziative integrate e sinergiche che rafforzino la competitività dell'intero sistema agroalimentare locale.

Obiettivo 6 – Valorizzazione del paesaggio agrario: un modello integrato per il territorio

Il Distretto si propone di salvaguardare e valorizzare il paesaggio agrario storico, pilastro fondamentale dell'identità locale e specchio della tradizione rurale. L'obiettivo è tutelare gli

elementi paesaggistici distintivi che incarnano una relazione profonda tra uomo e natura, promuovendo al contempo pratiche agricole che rispettano il delicato equilibrio ecologico. Attraverso la promozione di modelli agricoli sostenibili, si intende rafforzare l'armonia tra l'uomo e il territorio, favorendo la conservazione della biodiversità e la rigenerazione del paesaggio. Questo approccio preserva la memoria del paesaggio agrario e stimola una nuova fruizione del territorio, con esperienze immersive che permettono ai visitatori di immergersi nelle tradizioni agricole, esplorando percorsi naturali e usufruendo di una rinnovata relazione con il paesaggio.

Obiettivo 7 – Generazioni future: formazione, innovazione e nuove opportunità di impresa

L'incremento dell'occupazione e il ricambio generazionale nel settore agroalimentare rappresentano fattori strategici per la competitività e la sostenibilità del Distretto. Per favorire l'ingresso di nuove professionalità e stimolare l'imprenditorialità giovanile e femminile, saranno attivati percorsi di formazione tecnica e manageriale, nonché programmi di mentoring dedicati. Verranno inoltre istituiti incubatori d'impresa specializzati, finalizzati a fornire supporto operativo, consulenza strategica e accesso a strumenti finanziari per l'avvio e lo sviluppo di nuove attività. Parallelamente, saranno promossi modelli di cooperazione tra aziende, incentivando la condivisione di competenze e risorse per consolidare un ecosistema produttivo dinamico, integrato e resiliente.

Data 27/02/2025

Firma
Il presidente
Franco Cominetto

