

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

**DOMANDA DI PREADESIONE BANDO 2024/2025**

<b>TITOLO PROGETTO</b>	Terre da Tastè: viaggio nella filiera del cibo pinerolese
<b>DENOMINAZIONE/ Ragione sociale CAPOFILA</b>  <b>obbligatorio per presentare la successiva Domanda di Sostegno</b>	Ragione sociale:  <b>DISTRETTO DEL CIBO TERRE DA TASTÈ - DISTRETTO DEL CIBO PINEROLESE</b>  CUAA: 94582310010  Indirizzo:... p.zza Vittorio Veneto n.1 10064 - Pinerolo (TO)  email: terredataste@gmail.com
<b>TERRITORIO DI INTERESSE (localizzazione)</b>	Comuni di Buriasco, Campiglione Fenile, Cantalupa, Cavour, Cercenasco, Cumiana, Frossasco, Garzigliana, Macello, Osasco, Pinerolo, Piscina, Scalenghe, Vigone, Villafranca Piemonte.
<b>NUMERO SOGGETTI DEL BENEFICIARIO POTENZIALMENTE ADERENTI ATTIVAMENTE AL PROGETTO</b>	In fase di valutazione

**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	Cereali		
2	Carni Bovine/Suine/Avicole		
3	Ortofrutta		
3	Pinerolese	DOC	
5	Miele		
6	Latte e derivati		
7	Olio		

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

Il Distretto del Cibo del Pinerolese "Terra da Tastè" mira a valorizzare le produzioni agricole e agroalimentari del Pinerolese, promuovendo al contempo pratiche sostenibili e la tutela del paesaggio rurale.

Il Distretto è stato riconosciuto dalla Regione Piemonte con ATTO DD 945/A1700A/2023 del 07/11/2023 e vede l'adesione di 15 comuni, tra cui Pinerolo come capofila.

Gli obiettivi principali del distretto, da raggiungere nell'arco di tre anni, includono:

- Promuovere pratiche agricole a basso impatto ambientale per una gestione sostenibile delle risorse naturali.
- Salvaguardare la redditività delle aziende agricole locali.
- Incrementare la resilienza del territorio di fronte ai cambiamenti climatici.
- Valorizzare il patrimonio enogastronomico locale e le filiere produttive correlate.

Il distretto copre un'area di circa 400 km<sup>2</sup> e si distingue per la presenza di numerosi prodotti a marchio di qualità, come DOC, IGP e PAT.

In linea con gli obiettivi delineati nel piano triennale, il progetto si articolerà in una serie di iniziative coordinate volte a valorizzare e strutturare un'offerta solida e riconoscibile di prodotti locali.

L'intento principale è quello di creare un sistema integrato che non solo promuova le eccellenze agroalimentari del territorio, ma che ne favorisca anche una distribuzione efficace e capillare, garantendone una maggiore presenza sia presso il consumatore finale, sia all'interno della filiera commerciale e artigianale locale.

Per raggiungere questi obiettivi, saranno concretamente messe in campo iniziative mirate a coinvolgere attivamente sia i produttori che i trasformatori (macellai, panettieri ecc), con l'obiettivo di rafforzare il senso di appartenenza al Distretto del Cibo e stimolare nuove sinergie all'interno della filiera.

Attraverso incontri, workshop e momenti di confronto, si favorirà la creazione di legami solidi tra gli attori locali, incentivando opportunità di collaborazione e sviluppo commerciale condiviso.

Parallelamente, verranno sviluppati strumenti e campagne di promozione strategica per dare visibilità all'offerta aggregata del territorio, rendendo i prodotti locali più riconoscibili e accessibili al consumatore. Queste azioni di marketing territoriale saranno affiancate da iniziative di informazione ed educazione alimentare, con un duplice scopo: da un lato, sensibilizzare il pubblico sull'importanza di un consumo consapevole e sulla qualità delle produzioni locali; dall'altro, valorizzare i mestieri artigianali legati alla filiera agroalimentare, molti dei quali rischiano di scomparire o di essere troppo standardizzati.

L'approccio adottato non si limiterà quindi alla sola promozione del prodotto, ma mirerà a costruire un sistema territoriale più coeso e resiliente, in grado di preservare e innovare le tradizioni enogastronomiche locali, garantendo allo stesso tempo nuove opportunità di crescita per gli operatori del settore.

Data

Firma