

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

TITOLO PROGETTO	TAP – Terre Alfieri in Paniere 24/25
DENOMINAZIONE/ Ragione sociale CAPOFILA obbligatorio per presentare la successiva Domanda di Sostegno	Ragione sociale: ENOTECA REGIONALE COLLINE ALFIERI DELL'ASTIGIANO CUAA 92054750051 Tel. / mail 3291151633 / Indirizzo: p.zza liberta 1/D – 14015 San Damiano d'Asti email:..... enotecacollinealfieri@gmail.com
TERRITORIO DI INTERESSE (localizzazione)	San Damiano d'Asti e comuni limitrofi (Antignano , Celle Enomondo, Cisterna D'Asti, San Martino Alfieri, Revigliasco, Tigliole , Ferrere
NUMERO SOGGETTI DEL BENEFICIARIO POTENZIALMENTE ADERENTI ATTIVAMENTE AL PROGETTO	Oltre 10

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)
1	FILIERA VITIVINICOLA	DOC DOCG Terre Alfieri Barbera d'Asti Cisterna d'Asti Piemonte	
	FILIERA CORILICOLA	NOCCIOLA IGP	
6	FILIERA INSACCATI	SALAME PIEMONTE DOP	Salame Cotto Monferrato

7	FILIERA DELLA ZOOTECNIA E ALLEVAMENTI		Fassona di Razza Piemontese SQNZ Cappone San Damiano D'asti PAT
8	FILIERA APICOLTURA		Miele Del Piemonte
9	FILIERA LATTIERO CASEARIA		Formaggio Di Pecora
10	FILIERA CEREALICOLA		Farine Di Grano Mais Antichi

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

L'Enoteca Regionale Colline Alfieri dell'Astigiano, grazie agli ottimi risultati ottenuti a livello di visibilità dalle scorse programmazioni e grazie alle risorse rilasciate anche in questa annualità 2024/2025 da parte della Regione Piemonte, ha l'ambizione di promuovere un territorio che ha tra le sue caratteristiche una biodiversità di produzioni e di interesse naturalistico in cui vengono realizzati una serie di produzioni agroalimentari di notevole interesse e che si prestano ad una offerta differenziata ed integrata rivolta ad uno sviluppo turistico dell'area.

Infatti, l'area su cui le aziende agricole interessate insistono alla prosecuzione del progetto di filiera in quanto vanta una notevole differenziazione di prodotti di eccellenza agroalimentare.

Pur avendo come riferimento univoco la produzione di vino TERRE ALFIERI al quale recentemente è stata riconosciuta la DOCG e dalla produzione di una piccola DOC come il CISTERNA D'ASTI, la zona di filiera interessata è caratterizzata anche da produzioni agricole che si integrano in modo organico con la produzione vitivinicola. quali:

- coltivazione di noccioli, frutteti, seminativi con varietà antiche
- allevamento di bovini di razza piemontese, di suini, di ovini
- allevamento del Cappone di San Damiano
- allevamento di api

E' evidente che sono tutte produzioni che spesso vengono trasformate in azienda e poste in vendita al consumatore finale e servite negli esercizi di ristorazione per offrire un paniere di prodotti tipici unico ed esclusivo. I prodotti vogliono essere promossi presso il punto vendita dell'Enoteca.

Pertanto, risulta chiaro che l'idea del progetto è di valorizzare un paniere di produzioni appartenenti al mercato locale e riferite alle seguenti filiere:

- **la filiera vitivinicola** (in particolare quella del TERRE ALFIERI DOCG arneis e nebbiolo, il CISTERNA D'ASTI DOC e la BARBERA D'ASTI DOCG);
- **la filiera orticola e frutticola** (con le diverse tipologie di **prodotti orticoli e frutticoli trasformati e conservati in vetro e dello zafferano**);
- **la filiera delle carni** (in particolare quella del Cappone di San Damiano d'Asti) delle lavorazioni carni suini quali il salame cotto Monferrato, il prosciutto Piemonte, le carni di Razza Piemontese ed i formaggi di latte di Pecora ;
- **la filiera delle farine** (anche derivanti da mais antichi);
- **la filiera del miele.**

Il progetto che si andrà a realizzare vuole rendere maggiormente visibile il mercato locale e punta ad avere come target principale il Consumatore finale. Altresì, il progetto vuole educare e sensibilizzare in merito alle produzioni territoriali in maniera più precisa e quindi la promozione si concentrerà anche sul coinvolgimento degli operatori dell'enogastronomia.

L'Enoteca si occuperà principalmente all'organizzazione di eventi, di partecipazione ad iniziative promozionali, a fiere o manifestazioni che diano visibilità alle produzioni

Inoltre, intende sviluppare la parte di comunicazione e divulgazione dell'informazioni sia con materiale promozionale cartaceo che online.

Data 23/02/2025
Firma Luigi Franco