

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

### DOMANDA DI PREADESIONE BANDO 2024/2025

TITOLO PROGETTO	SAPERI E SAPORI DELL'ALTO PIEMONTE
<b>DENOMINAZIONE/ Ragione sociale CAPOFILA</b>  <b>obbligatorio per presentare la successiva Domanda di Sostegno</b>	Ragione sociale: Enoteca Regionale di Gattinara e dell'Alto Piemonte PIVA: 01939940027  Indirizzo: corso Valsesia n. 112 – Gattinara (VC)  email: direzione@enotecaregionaledigattinara.it
<b>TERRITORIO DI INTERESSE (localizzazione)</b>	Comune di Gattinara Comune di Romagnano Sesia Comune di Cavallirio Comune di Boca Comune di Ghemme Comune di Sizzano Comune di Fara Novarese Comune di Lozzolo Comune di Roasio Comune di Villa del Bosco Comune di Brusnengo Comuni della sponda destra del Lago Maggiore e del Verbano Cusio Ossola rientranti nella DOC Valli Ossolane (Comune di Beura Cardezza; Comune di Bognanco; Comune di Crevoladossola; Comune di Crodo; Comune di Domodossola; Comune di Maserà; Comune di Montecrestese; Comune di Montescheno; Comune di Pallanzeno; Comune di Piedimulera; Comune di Pieve Vergonte; Comune di Premosello; Comune di Ornavasso; Comune di Trontano; Comune di Viganella; Comune di Villadossola; Comune di Vogogna) nonché parte della Provincia di Biella in modo particolare quelli legati al costituendo Distretto del Cibo di Baraggia di Cui è parte anche l'Enoteca Regionale di Gattinara e dell'Alto Piemonte
<b>NUMERO SOGGETTI DEL BENEFICIARIO POTENZIALMENTE ADERENTI ATTIVAMENTE AL PROGETTO</b>	3 partner dell'ATS partner beneficiari 52 aziende produttrici partner potenzialmente aderenti attivamente

**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	Vini Doc e Docg	Gattinara DOCG; Ghemme DOCG; Lessona DOC; Bramaterra DOC; Boca DOC; Fara DOC; Sizzano DOC; Colline Novaresi DOC; Coste della Sesia DOC; Valli Ossolane DOC.	
2	Bevande spiritose	Grappa Piemontese, Vermouth di Torino	
3	Riso DOP di Baraggia Nocciole IGP		

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

Il progetto prevede la creazione di un gruppo di cooperazione nei territori dell'Alto Piemonte in cui opera ed è già consolidata l'Enoteca regionale con la finalità di valorizzare le filiere produttive locali dei diversi vini DOCG, DOC e del riso.

Tra le finalità del progetto di cooperazione rientra anche quella di migliorare e consolidare i rapporti tra gli operatori delle diverse filiere in modo da fare squadra creando economie di scala e affrontando uniti i mercati locali.

Tra gli obiettivi rientra pure la divulgazione della consapevolezza dell'identità e dell'unicità dei prodotti del territorio.

Il raggiungimento di questi obiettivi si otterrà sostanzialmente in due modi:

- mediante l'organizzazione di eventi locali in parte destinati alle persone già formate, agli operatori come ad esempio le degustazioni con abbinamento cibo – vino
- con l'organizzazione o la partecipazione ad eventi capaci di attrarre un flusso eterogeneo di pubblico (es. eventi di territorio, partecipazione a fiere locali, creazione di punti informativi e di degustazione presso eventi con grande affluenza di pubblico, ecc).
- mediante una campagna di promozione a livello locale ed extra locale (social, TV locali, giornali locali) che metta in evidenza i punti di forza dei prodotti della filiera corta e dei servizi (qualità affidabilità, eticità) che i produttori possono offrire, il tutto finalizzato a fidelizzare i consumatori locali, a far accrescere la consapevolezza del valore delle produzioni tipiche e a migliorare la già buona coesione tra i partner, soprattutto per favorire scambi e collaborazioni tra questi.

Durante tutte le manifestazioni i locali dell'Enoteca resteranno aperti per promuovere e commercializzare i prodotti dei partner aderenti e per divulgare la conoscenza e la consapevolezza delle realtà produttive del territorio in materia di produzioni enogastronomiche tipiche.

Durante le più importanti manifestazioni di Gattinara (Rosa e Rosso di Maggio e LUVA® in primis) sono previsti l'allestimento di uno stand promozionale dei prodotti delle filiere corte e l'organizzazione di degustazioni con abbinamenti tra vini e piatti di riso.

Sono inoltre previsti momenti di approfondimento della cultura del cibo e del vino declinati sul territorio e rivolti prevalentemente ai partner e agli abitanti locali finalizzati a promuovere la consapevolezza del patrimonio gastronomico e enologico locale con spunti volti alla conoscenza dell'evoluzione dei gusti dei consumatori e del necessario adattamento dei prodotti tradizionali ai nuovi gusti.

L'obiettivo principale che si auspica di raggiungere con questo progetto è quello di offrire un'opportunità per scoprire e valorizzare il ricco patrimonio enologico, agroalimentare e culturale dei territori dell'Alto Piemonte che fanno capo all'Enoteca Regionale di Gattinara, celebrando, in tal modo, una tradizione millenaria che continua a rinnovarsi.

Gattinara, 25/02/2025



Il Presidente

dell'Enoteca Regionale di Gattinara e dell'Alto Piemonte  
*Massima Baglione*