

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

TITOLO PROGETTO	MerC.A.TO – Il mercato coperto di Campagna Amica a Torino
DENOMINAZIONE/ Ragione sociale CAPOFILA obbligatorio per presentare la successiva Domanda di Sostegno	Ragione sociale: DIVINORUM Società Cooperativa Agricola a responsabilità limitata PIVA 13217010019 Indirizzo: corso Vittorio Emanuele II 50, 10123 Torino Email: coldirettipiemonte@gmail.com Pec: divinorum@pec.agritel.it
TERRITORIO DI INTERESSE (localizzazione)	Torino e tutto il Piemonte Ubicazione fisica nel nuovo Mercato Coperto in Corso Vittorio Emanuele II 50 a Torino Coinvolgimento nel Mercato di aziende agroalimentari dell'intero territorio piemontese, di tutte le province
NUMERO SOGGETTI DEL BENEFICIARIO POTENZIALMENTE ADERENTI ATTIVAMENTE AL PROGETTO	>20

Produzioni/Filiere agricole/agroalimentari valorizzate con il progetto

n.	Produzioni/f iliere	Regimi di qualità e Denominazio ne (in caso di Dop, Igp, Doc, Docg)	Pat (Prodotto agroalimentare tradizionale)
1	Filiera vitivinicola	Doc – Dop – Igp - Docg	Alba, albugnana, altalanga, asti, brbaresco, barbera, barolo boca, brachetto, bramantera, calosso, canavese, canelli, carema, cisterna, colli tortonesi, collina torinese, colline novaresi, colline saluzzesi, cortese, coste, dogliani, dolcetto, erbaluce, fara, freisa gabiano, gattinara, gavi, ghemme, grignolino, langhe, lessona, loazzolo, malvasia, monferrato, nebbiolo, nizza, piemonte, pinerolese, roero, rubino, ruchè, sizzano, strevi, terre alfieri, valli ossolane, valsusa, verduno, vini biologici
2	Filiera ortofrutticola e cerealicola	Doc – Dop – Igp - Docg	Actinidia, aglio, albicocca, amarena, ajucca, asparagi, bietola, carciofo, cardo, carota, cavolfiore, cavolo verza, castagne, cece, cicoria, ciliegia, cipolla, fagiolo, farine, funghi, fragola, insalata, lattuga, marroni, grano saraceno, melanzana, mele, meloni, nocciola, patata, peperone, ortofrutta bio, pere, pesche,

			piante officinali, piattella, piccoli frutti, piselli, pomodori, pollo ramassin rapa, ravanello, riso, barbabuc, castellazzo, sedano, susine, tartufo, topinambur, uva fragola, zucca, zucchini.
3	Filiera della carne	Doc – Dop – Igp - Docg	L'mlon, Agnello, bale d'aso, betsoà, bovino piemontese, bresaola, bisecun, biondola, brut,cappone, carn seca, capretto, castrato, carne biologica,coniglio, coppa, cotechino, crudo, filetto, fidighin, frisse, galantina, gallina, lardo, lingua, lumache, mica, mustardela, paletta, mocetta, mortadella, pancetta, preti, prosciutto cotto, prosciutto crudo, rane, salami, salamini, salsicce, sanguinacci, vitelloni
4	Filiera del latte/formaggi/ prodotti di origine animale	Doc – Dop – Igp - Docg	Beddo, betterlan, brus, burro, caprini, caso, cevrin, formaggi vari, mascarpa, boves, bra, castelmagno, gorgonzola, grana, gioda, paglierina, raschera, robiola, seirass, sola, taleggio, toma, tomini tomette, tuma, vaciarin, prodotti biologici di origine animale, latte fieno, salignun...etc
6	Filiera del miele	Doc – Dop – Igp - Docg	Mieli del piemonte
7	Trasformati paste e dolci	Doc – Dop – Igp - Docg	Ascentim, agnolotti, Amaretti, asenta, baci di dama, biscotti vari, biova, bonet,brut e bun, bugie, canestrelli, caramelle, cariton, campagnola, cioccolatini, copete, coppi, crasazin, crema gianduja, farinata di ceci, fiacà, farine alimentari, finocchini, polenta dossa, focaccia, fugascina, grissia, grissino castagnaccio, krumiri, frittelle, giandujotto, giuraje, gramolino, marron glacè, miacce, pane vari, panettone, panna cotta, paste d'melia, paste e biscotti biologici, pasticceria mignon, pastiglie di zucchero, pesche ripiene, plin, pnon, polenta dolce, praline, quaquare, rabaton, ravioles, rubatà, rustica, savoiard, san giorgini, tajarin, timballo, torcetti, torrone alle nocciole, torte varie, tupunin, violette candite, zabaione, etc.
8	Filiera del pesce	Doc – Dop – Igp - Docg	Lamprè, pesci di allevamento bio, prodotti ittici in carpione, tinca gobba dorata, trota salmonata affumicata
9	Condimenti	Doc – Dop – Igp - Docg	Bagna caoda, bagent ros, bagnet verd, mostarda, condimenti biologici
10	Analcolici, distillati, birre, liquori	Doc – Dop – Igp - Docg	Analcolici, distillati, liquori biologici, bicerin, birra del piemonte, garus susino, genepi, grappa, liquori alle erbe alpine, nocciolino, olio essenziale di menta, ratafià, rosolio, vermut,

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

L'obiettivo del progetto è di animare a Torino, in una posizione strategica nel centro della città, il MerC.A.TO – mercato di Campagna Amica a Torino: un nuovo mercato coperto multifunzionale, che diventi luogo di attrazione turistica, di incontro e di condivisione, di cultura e scoperta, dove tradizione e innovazione si incontrino e dialoghino, offrendo nuove opportunità e nuovi spunti; un punto di riferimento per l'enogastronomia locale e per tutti coloro che vogliono avvicinarsi al mondo del cibo, partendo proprio da chi il cibo lo produce.

Il MerC.A.TO –mercato coperto di Campagna Amica a Torino, sarà un luogo vivo e dinamico, una verà *agorà* delle eccellenze agroalimentari regionali: nei suoi spazi non ci si limiterà a promuovere e vendere direttamente i prodotti agricoli, in una relazione diretta tra produttore e consumatore, accorciando la filiera; sarà anche un luogo in cui trasmettere cultura e corretta informazione sulle filiere agricole e agroalimentari e sui temi del cibo, dell'economia circolare, del consumo consapevole, della sicurezza alimentare e della sostenibilità ambientale.

Attraverso il cibo e il vino si vuole riportare la campagna in città, si vuole far dialogare direttamente il produttore con il consumatore finale, ridando la giusta importanza a chi, nonostante tutte le difficoltà, il cibo lo fa, dedicando tempo e passione; perché sono proprio gli agricoltori i garanti della genuinità, della freschezza, della territorialità, della biodiversità, dell'innovazione, della sicurezza agroalimentare e della sostenibilità dei prodotti, assicurando al consumatore un cibo sano e di qualità.

Si tratta di un ruolo che spesso risulta sfocato e poco evidente, e a cui non sempre viene dato il giusto valore e che attraverso il MerC.A.TO sarà restituito all'importanza che merita.

Il progetto svilupperà all'interno del nascente MerC.A.TO una rete di cooperazione composta da oltre 20 produttori agricoli singoli e associati piemontesi, che verrà formalizzata in una costituenda ATI/ATS in cui saranno presenti e rappresentati i prodotti di ben 10 filiere agricole /agroalimentari regionali.

Per ognuna di queste filiere e per i relativi prodotti, verranno organizzati eventi di conoscenza, promozione, divulgazione e degustazione, anche attraverso sessioni di show-cooking animate dai cuochi delle eccellenze agrituristiche del Piemonte.

Inoltre, consumatori, esperti di settore, scuole, aziende, università, associazioni... verranno coinvolti nei numerosi eventi organizzati e realizzati dal progetto: convegni, seminari, workshops sulle filiere agricole e agroalimentari e sui temi del cibo, dell'economia circolare, del consumo consapevole, della sicurezza alimentare e della sostenibilità ambientale.

Tutti gli eventi saranno organizzati negli spazi fisici del MerC.A.TO, con diversi livelli di approfondimento, attraverso cui si informerà, si discuterà e si discuterà animatamente sulle tematiche citate, aumentando la consapevolezza e la conoscenza del consumatore e della società, invogliando a fare scelte più sostenibili per la salute, la sicurezza alimentare e l'ambiente.

MerC.A.TO sarà quindi un luogo dove ci si incontra, si assaggia, si compra, si vende, si guarda, si parla, si discute e si conosce; perché la cultura è nutrimento e il cibo è cultura, ed il cibo crea legami e relazioni, idee e innovazione da cui possono nascere percorsi virtuosi di economia circolare, promuovendo e diffondendo la cultura del consumo consapevole e favorendo la vendita diretta dei prodotti agroalimentari regionali.

Data

Firma