

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

TITOLO PROGETTO	<i>"Vino aromatizzato e Territorio: Cooperazione e Innovazione e promozione per una Rinascita Agricola"</i>
DENOMINAZIONE/ Ragione sociale CAPOFILA obbligatorio per presentare la successiva Domanda di Sostegno	Ragione sociale: SOCIETA' AGRICOLE TENUTE SUSSAMBRINO SOCIETA' SEMPLICE PIVA: 01681130058 Indirizzo: Via San Giovanni 53 – CASTELNUOVO DON BOSCO Email: backoffice@distilleriaquaglia.it
TERRITORIO DI INTERESSE (localizzazione)	NORD PIEMONTE
NUMERO SOGGETTI DEL BENEFICIARIO POTENZIALMENTE ADERENTI ATTIVAMENTE AL PROGETTO	Capofila: 1 – Partners: 4

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	FREISA D'ASTI SECCO	DOCG	
2	FREISA D'ASTI	DOC	
3	MALVASIA DI SCHIERANO N.	DOCG	

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

L'intervento descritto si propone di attuare progetti integrati di cooperazione agricola, coinvolgendo un gruppo di beneficiari che, lavorando insieme, mirano a valorizzare le filiere produttive locali. I principali attori coinvolti nel progetto sono produttori, trasformatori e aziende di commercializzazione, come la Distilleria Quaglia, le Società Agricole Tenute Sussambrino, l'Azienda Agricola Maglino, l'Azienda Agricola Crè e l'Associazione di Tutela e Valorizzazione GENEPI. La cooperazione tra questi soggetti permetterà di creare una rete di distribuzione più solida e diversificata, ampliando la clientela e facilitando l'accesso ai mercati locali.

Il progetto mira a rafforzare i mercati locali, contribuendo così alla crescita economica e al miglioramento delle condizioni di vita nelle aree rurali. Per raggiungere questo obiettivo, è prevista la partecipazione a fiere e eventi enogastronomici, come il Salone del Vermut di Torino e Biella, e a manifestazioni locali legate al movimento Slow Food. Questi eventi offriranno l'opportunità di presentare i prodotti locali, interagire con il pubblico, fidelizzare i consumatori e aumentare la notorietà del marchio, mettendo in evidenza i punti di forza del territorio.

Inoltre, il progetto prevede l'organizzazione di eventi innovativi, come laboratori esperienziali legati alla produzione, conoscenza e divulgazione del Vermut, un vino aromatizzato con grandi potenzialità ma ancora poco conosciuto sul territorio. Tali laboratori saranno realizzati, nella sede del capofila (Tenute Sussambrino) e nelle Valli Montane Piemontesi (Susa, Lanzo, Chisone), con approfondimenti anche sulle erbe officinali locali.

Un altro aspetto fondamentale sarà la strategia di comunicazione, che si avvarrà di diverse tecniche pubblicitarie online e offline. L'obiettivo è garantire il raggiungimento del pubblico giusto per ogni evento e ottimizzare la visibilità del progetto, utilizzando una combinazione di strategie mirate per promuovere i prodotti e attrarre nuovi consumatori.

Il progetto, quindi, si concentra sul rafforzamento dell'economia locale attraverso la cooperazione tra attori chiave del settore agricolo e commerciale, cercando di promuovere la tradizione e l'innovazione dei prodotti locali, in particolare il Vermut e le erbe officinali, valorizzando le peculiarità del territorio attraverso eventi e attività educative.

Castelnuovo Don Bosco, 28/02/2025

Firma