



SAPORI DI UNA VOLTA

Recupero e promozione di filiere produttive di qualità

PREMESSA.....	3
ILPARTENARIATO.....	4
OBIETTIVO GENERALE.....	4
OBIETTIVI OPERATIVI.....	4
DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' PREVISTE.....	4
CRONOPROGRAMMA.....	6
ASPETTI FINANZIARI.....	7

SAPORI DI UNA VOLTA

Recupero e promozione di filiere produttive di qualità

PREMESSA

Il GAL Baldo-Lessinia e il GAL Valle Umbra e Sibillini, sebbene diversi per grandezza e posizione geografica, presentano alcune caratteristiche che li accomunano. Il territorio di entrambi i GAL è prevalentemente montano o di media-alta collina, ed è stato, negli ultimi decenni, oggetto di esodo della sua popolazione verso zone di pianura o comunque più centrali, nelle quali è più facile trovare opportunità lavorative.

Lo spopolamento di queste zone è stato la prima causa di perdita di identità del territorio e dell'abbandono delle produzioni lattiero-casearie tradizionali: nella zona del Baldo-Lessinia la malga, unità produttiva tipica che univa il luogo del pascolo dei bovini a quello della produzione del formaggio, è stata progressivamente abbandonata a vantaggio dell'allevamento in stalla; nella zona umbra della Valnerina è diminuito sempre più il numero di capi di ovini e l'allevamento basato sulla transumanza verso i pascoli laziali.

Due razze ovine autoctone dei due territori, la pecora brogna per il Baldo-Lessinia, e la pecora sopravvissana per la Valnerina, sono progressivamente andate scomparendo, poiché il loro allevamento è divenuto economicamente sempre meno vantaggioso.

Attraverso questo intervento, il GAL Valle Umbra e Sibillini ed il GAL Baldo-Lessinia intendono porre in essere una serie di iniziative volte al recupero e alla promozione di quelle attività tradizionali proprie della produzione casearia che rappresentano parte della vera identità culturale delle popolazioni delle rispettive aree.

L'obiettivo comune ai due partner è il recupero della filiera casearia, in modo da poter offrire al consumatore un prodotto di qualità, sicuro per la salute, differenziato, con forti radici nel tessuto produttivo agricolo della Valnerina e del Baldo-Lessinia. Il progetto prevede azioni di recupero e sostegno delle attività tradizionali delle filiere nelle quali coinvolgere la popolazione e gli attori locali siano essi operatori economici, istituzioni, strutture scolastiche.

Si ricreano in questo modo filiere alimentari "corte" che offrono un duplice beneficio: quello di assicurare la salvaguardia della biodiversità naturale e, al tempo stesso, di contribuire alla rivitalizzazione del tessuto economico di aree considerate marginali attraverso sia la pratica di attività agro-alimentari remunerative, sia l'offerta di un turismo gastronomico di particolare qualificazione.



IL PARTENARIATO

GAL Baldo - Lessinia - Bosco Chiesanuova (Verona), Italia.
GAL Valle Umbra e Sibillini - Foligno (PG), Italia

CAPOFILA
PARTNER

OBIETTIVO GENERALE

Incentivare la qualità e la sicurezza delle produzioni alimentari locali, attraverso il recupero dei metodi e delle tecniche tradizionali legate alla filiera lattiero-casearia.

OBIETTIVI OPERATIVI

- ⤴ Avviare un processo di recupero della connotazione locale e tradizionale della filiera lattiero-casearia, dal pascolo al formaggio, con particolare riferimento alle produzioni collegate alle razze autoctone tradizionali;
- ⤴ Proteggere, conservare e diffondere il valore storico, ambientale e culturale delle produzioni tradizionali, portatrici di cultura comune e condivisa del luogo;
- ⤴ Valorizzare e promuovere presso il grande pubblico (scuole, operatori, grande distribuzione, ecc) le filiere produttive di qualità collegate al settore lattiero-caseario, facendone comprendere il valore aggiunto in termini di qualità, sicurezza alimentare e valore nutritivo;
- ⤴ Sviluppare una strategia commerciale comune per i prodotti di qualità della filiera interessati dal progetto, che permetta a queste produzioni di auto-sostenersi nel tempo.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' PREVISTE

b) SUPPORTO E COORDINAMENTO	Studi e ricerche propedeutici alla realizzazione degli interventi
	Eventi e scambio di buone pratiche
	Produzione di materiale divulgativo e informativo
c) RECUPERO/ VALORIZZAZIONE/ PROMOZIONE DEI PRODOTTI DI QUALITA'	Recupero di malghe per finalità dimostrative e didattiche
	Iniziative di informazione e formazione per imprenditori agricoli
	Qualità, sicurezza alimentare e tracciabilità
	Promozione delle produzioni di qualità

B) SUPPORTO E COORDINAMENTO

Studi e ricerche propedeutici alla realizzazione degli interventi

L'attività di divulgazione strutturata in educational e laboratori di caseificazione nel territorio del GAL Valle Umbra e Sibillini saranno preceduti da una attività di ricerca svolta dal Cedrav (Centro per la Documentazione e la Ricerca Antropologica in Valnerina e nella dorsale appenninica umbra), per identificare la storia e la tradizione delle produzioni lattiero casearie della Valnerina.

Analogamente, il GAL Baldo-Lessinia realizzerà, in collaborazione con il Parco Naturale Regionale della Lessinia, il Consorzio per la tutela del Monte Veronese, l'Associazione dei produttori della pecora brogna, ed eventualmente altre realtà quali VenetoAgricoltura e l'Università di Padova e Verona, una serie di studi, propedeutici alla realizzazione degli interventi.

Eventi e scambi di buone pratiche

Queste attività partono dal presupposto che i due territori oggetto della cooperazione

presentino necessità e opportunità che reciprocamente si completano.

In particolare, verranno organizzati incontri di informazione e confronto tra gli imprenditori della Valnerina e quelli del Baldo - Lessinia, e un convegno - tavola rotonda, nella seconda metà del progetto, per lo studio delle buone pratiche presenti sui territori, in particolare quella della tutela e promozione del formaggio Monte Veronese DOP, uno dei 31 formaggi di origine controllata in Italia, e per lo sviluppo di una strategia commerciale comune per i prodotti di qualità della filiera interessati dal progetto, che permetta a queste produzioni di auto-sostenersi nel tempo.

Produzione di materiale divulgativo e informativo

Verrà realizzato un sito internet e verranno prodotti materiali informativi e promozionali di supporto al progetto.

C) RECUPERO, VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE DEI PRODOTTI DI QUALITÀ'

Recupero malghe con finalità dimostrative e didattiche

Con questa azione verranno recuperate due malghe del territorio del Baldo-Lessinia, strutture rurali adibite al pascolo, al ricovero degli animali e alla produzione lattiero-casearia, al fine ripristinare gli ambienti tradizionali e recuperare i metodi ed i processi di caseificazione tradizionali, creando inoltre gli opportuni spazi didattici per realizzare attività dimostrative, formative ed educative.

Iniziative di informazione per imprenditori agricoli

Per il coinvolgimento degli operatori (allevatori e casari) nelle successive attività didattiche, si prevedono incontri rivolti agli imprenditori agricoli finalizzati a sensibilizzare gli allevatori ed i produttori caseari sull'importanza della loro esperienza passata come leva per la biodiversità e tipicizzazione della produzione casearia da presentare in apposite attività didattiche.



Qualità, sicurezza alimentare e tracciabilità

Gli interventi sono diretti alla valorizzazione della qualità, della sicurezza alimentare e della tracciabilità delle diverse fasi di produzione di alcuni prodotti tipici dei due territori: la pecora brogna (e della carne, della lana e del latte e formaggio che ne derivano) per il GAL Baldo-Lessinia, e il paniere di formaggi caratteristici della Valnerina: pecorino stagionato e fresco ottenuto dal latte lavorato a crudo, ricotta, ricotta salata caprino, pasta molle con zafferano, caciotta al tartufo, ravaggiolo (formaggio dolce a pasta morbida).

Per quanto riguarda l'allevamento della pecora brogna, l'intervento è diretto al favorire

l'adesione degli allevatori al sistema di qualità alimentare promosso dalla Regione Veneto, il marchio di "Qualità verificata", istituito dalla L.R. n. 12/2001.

Per quanto riguarda la Valnerina, le iniziative riguarderanno:

- ▲ Il miglioramento della gestione dell'allevamento e della lavorazione del prodotto caseario finalizzato alla sicurezza alimentare ed alla tracciabilità delle varie fasi di produzione dei formaggi caratteristici della Valnerina: produzioni lattiero casearie della Valnerina. Durante questa attività potrà essere definita la mappatura delle consistenze dei capi ovini e caprini, con particolare riguardo alla razza sopravissana, razza storicamente presente in Valnerina, protagonista della transumanza, ora ridotta a pochissimi capi.
- ▲ Lo studio e messa a punto di un disciplinare di produzione per i prodotti caseari

tradizionali, la base per determinare una tipicizzazione come risultato della condivisione di tecniche e di uso di materie prime.

- ⤴ La progettazione e presentazione di eventuali istanze per il riconoscimento di un marchio di tutela, che potrà essere una attività di particolare valore aggiunto per la stabilizzazione ed il mantenimento nel tempo dei risultati del progetto.
- ⤴ Il sostegno alle attività volte alla tracciabilità per l'ottenimento di prodotti con standard qualitativi come da disciplinare di produzione e regolamento interno. L'attività è rivolta agli allevatori ed i produttori caseari con attività di assistenza per introdurre in azienda la tracciabilità per l'ottenimento di prodotti con standard qualitativi come da disciplinare di produzione e regolamento interno.

Promozione delle produzioni di qualità

Le iniziative comprenderanno la realizzazione di attività di informazione, di promozione e di pubblicità dei prodotti di qualità precedentemente identificati e valorizzati nel corso del progetto (formaggio Monte Veronese DOP e pecora brogna per il territorio del GAL Baldo-Lessinia, e paniere di formaggi tipici, collegato all'allevamento della pecora sopravvissana per la Valnerina).

Saranno previsti in particolare:

- ⤴ La realizzazione di attività didattiche relative alla valorizzazione delle produzioni casearie attraverso l'attivazione di specifici "laboratori di caseificazione" ed educational, finalizzati a far conoscere il lavoro, la storia e la tradizione delle produzioni lattiero casearie dei due territori. I laboratori sono rivolti agli studenti ed alla popolazione locale alle diverse componenti (insegnanti, alunni, famiglie, servizi di ristorazione) della Scuola di Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado, a gestori e utenti dei servizi di ristorazione collettiva, a gestori di attività turistico ricettive, alle altre componenti della comunità rurale: allevatori, imprenditori e aziende agroalimentari del territorio.
- ⤴ La predisposizione e stampa di materiali di supporto
- ⤴ La partecipazione a manifestazioni locali e non di promozione delle produzioni tipiche e locali
- ⤴ La definizione di protocolli tra i produttori e i soggetti della ristorazione per un consumo consapevole nei punti di ristoro delle produzioni di qualità identificate dal progetto.
- ⤴ Iniziative e consulenze finalizzate al reperimento di potenziali sbocchi di mercato e per la progettazione di sistemi e modalità innovative di promozione e commercializzazione delle produzioni di qualità identificate dal progetto.



CRONOPROGRAMMA

Data di inizio progetto:	Giugno 2012
Data di fine progetto:	Dicembre 2014

ASPETTI FINANZIARI

FASE DEL PROGETTO	AZIONE DI PROGETTO	TOTALE
a) PREFATTIBILITA'	Ideazione e sviluppo del progetto	€ 3.800,00
	Coordinamento e gestione	€ 4.200,00
b) SUPPORTO E COORDINAMENTO	Studi e ricerche propedeutici alla realizzazione degli interventi	€ 23.000,00
	Eventi e scambio di buone pratiche	€ 8.500,00
	Produzione di materiali divulgativo e informativo	€ 11.000,00
c) RECUPERO, VALORIZZAZIONE, PROMOZIONE DEI PRODOTTI DI QUALITA'	Recupero di due malghe per finalità dimostrative e didattiche	€ 200.000,00
	Iniziative di informazione e formazione per imprenditori agricoli	€ 17.000,00
	Qualità, sicurezza alimentare e tracciabilità	€ 35.700,00
	Promozione delle produzioni di qualità	€ 86.800,00
		€ 390.000,00

