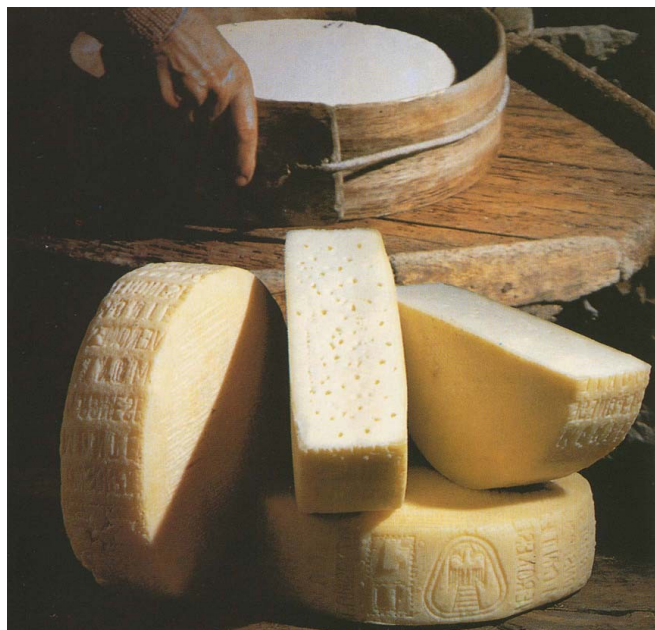




IL GAL BALDO-LESSINIA NEL PROGETTO SAPORI DI UNA VOLTA



La malga rappresenta per il territorio del GAL Baldo-Lessinia l'unità produttiva tipica all'interno della quale si esprimono le tradizionali forme di sfruttamento dei pascoli d'alpeggio.

In Lessinia l'allevamento cominciò agli inizi del XIII secolo, ad opera di popolazioni appartenenti al ceppo bavarese che formarono insediamenti stabili e avviarono la pastorizia. L'allevamento ovino della pecora Brogna era l'attività principale, collegata all'attività artigianale locale per la produzione dei 'panni alti veronesi'.

L'allevamento nelle zone montane è sempre stato legato all'utilizzo di prati e pascoli dove venivano condotte le razze bovine autoctone. Il legame tra animale e territorio ha influito anche sul paesaggio della montagna veronese, assicurandone un'importante funzione di manutenzione e gestione.

A causa del progressivo spopolamento della montagna e delle mutate condizioni economiche anche a livello di mercato (prezzo del latte), i pascoli della montagna veronese, negli ultimi 50 anni, si sono notevolmente ridotti. Infatti l'abbandono di certi alpeggi come quelli a quote basse o difficilmente accessibili, ha comportato l'avanzata del bosco e in certi casi, alla perdita totale della malga.

Attraverso questo progetto, 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.

OBIETTIVI

- 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.

ATTIVITA' PREVISTE

Partecipazione attiva alle varie fasi del progetto.

B) SUPPORTO E COORDINAMENTO

Studi e ricerche propedeutici alla realizzazione degli interventi

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:

- ▲ uno studio sulla storia della filiera lattiero-casearia nel territorio del Baldo-Lessinia, e sulla malga come luogo di produzione, propedeutico anche alla realizzazione degli educational e laboratori;
- ▲ uno studio sull'allevamento della pecora brogna in Lessinia: storia, situazione attuale e possibilità di sviluppo;
- ▲ uno studio sul formaggio Monte Veronese DOP, come "caso studio" per la tutela e valorizzazione delle produzioni di qualità.



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, verso la metà/fine 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 QUALITA'

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.

Le due malghe, una nel territorio del Baldo (Baito Valfredda di Dentro, Comune di Caprino Veronese), e l'altra nel territorio della Lessinia (Malga Parparo di Sopra), sono al momento inutilizzate e in stato di abbandono, e potrebbero diventare l'emblema e il centro di aggregazione di un percorso di recupero e valorizzazione del valore storico, ambientale e culturale della tradizionale filiera produttiva lattiero-casearia.

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 allevamento della pecora brogna e prodotti correlati (carne, lana, latte e formaggio).

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.

Promozione delle produzioni di qualità

Le iniziative comprenderanno la realizzazione di attività di informazione, di promozione e di pubblicità dei prodotti di qualità (formaggio Monte Veronese DOP e pecora brogna per il territorio del GAL Baldo-Lessinia).

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.



ASPETTI FINANZIARI

Fasi operative	Attività	Misura/ Azione	Modalità (GD-R-B)	Spesa totale (euro)	Quota pubblica		Quota privata (euro)	Altre risorse (euro)
					(euro)	%		
a) Pre-fattibilità	Ideazione e sviluppo del progetto		GD	2.000,00	2.000,00		0,00	
TOTALE a)				2.000,00	2.000,00	---	0,00	
b) Coordinamento e supporto attuazione azione comune	Costi di gestione e amministrativi		GD	0,00	0,00		0,00	
	Studi e ricerche propedeutici alla realizzazione degli interventi		GD	20.000,00	20.000,00	100	0,00	
	Produzione di materiale divulgativo e informativo		GD	4.000,00	4.000,00	100	0,00	
	Eventi e scambio di buone pratiche		GD	4.000,00	4.000,00	100	0,00	
TOTALE b)				28.000,00	28.000,00	---	0,00	
TOTALE (a +b)				30.000,00	30.000,00	---	0,00	
c) Realizzazione interventi azione comune	Recupero malghe con finalità didattiche e dimostrative	323a.4	R	200.000,00	200.000,00	100*	0,00	
	Iniziative di informazione per imprenditori agricoli	111.1	B	10.000,00	10.000,00	100	0,00	
	Qualità, sicurezza alimentare e tracciabilità	132	B	15.000,00	15.000,00	100	0,00	
	Promozione delle produzioni di qualità	133	B	75.000,00	45.000,00	50-70	30.000,00	
TOTALE c)				300.000,00	270.000,00	---	30.000,00	
TOTALE GENERALE (a+b+c)				330.000,00	300.000,00	---	30.000,00	
TOTALE (a+b) / TOTALE GENERALE (a+b+c) (%)					10 %			

* Questa percentuale di contributo pubblico fa riferimento a quanto previsto dalla proposta di modifica del PSR del Veneto notificata dalla Regione Veneto alla Commissione Europea in data 21.12.2011. In fase di attivazione dell'intervento, questa percentuale potrà essere applicata qualora la proposta di modifica del PSR risulti definitivamente approvata dalla Commissione medesima. In caso contrario sono comunque garantiti i livelli di aiuto attualmente previsti per ciascuna Misura e azione.

MODALITÀ ATTUATIVE

Modalità attuative	Attività	Soggetto attuatore/richiedente
A regia GAL	Recupero malghe con finalità dimostrative e didattiche 323a.4	Comune di Caprino Veronese e Comune di Roveré Veronese
Bando	Iniziative di informazione per imprenditori agricoli 111.1	-
Bando	Qualità, sicurezza alimentare e tracciabilità 132	-
Bando	Promozione delle produzioni di qualità 133	-