



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013

Regolamento (CE) 1698/2005

Asse IV – Misura 421



“GAL Sulcis Iglesias Capoterra e Campidano di Cagliari”

Allegato 2

Fascicolo di progetto

“ MeDIETerranea “

Cooperazione *transnazionale*

Legale Rappresentante <i>“GAL Sulcis Iglesias Capoterra e Campidano di Cagliari”</i>	<i>Cristoforo Luciano Piras</i>
Codice progetto	
Data di ricezione	



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Allegato 2.1

PROGETTO DI COOPERAZIONE TRANSNAZIONALE

I Sezione

PROGETTO COMPLESSIVO

1. TITOLO DEL PROGETTO DI COOPERAZIONE

“MeDieTerranea”

2. DENOMINAZIONE ABBREVIATA

“MeDieTerranea”

3. IL GAL CAPOFILA

Denominazione completa GAL Capofila “GAL Sulcis Iglesiente Capoterra e Campidano di Cagliari”

Indirizzo Via Sulcis 75, 09019 TEULADA (ITALIA)

Telefono +39 070/9273302/fax +39 070/9272359

posta elettronica: gal.sulcisiglesiente@tiscali.it; galsulcisiglesiente@pec.it

Coordinatore del progetto di cooperazione

Nome: Nicoletta Piras

e-mail: nicolettapiras@gmail.com; n.piras@galsulcisiglesiente.it

numero di telefono: +39 070/9273302

Soggetto referente del progetto di cooperazione

Nome: Daniele Serra

e-mail: danieleserra76@gmail.com; d.serra@galsulcisiglesiente.it

numero di telefono: +39 070/9273302

Autorità di Gestione

Regione Sardegna, Assessorato all'Agricoltura e Riforma Agropastorale, Servizio Sviluppo Locale

Referente: Daniela Boi

e-mail: dboi@regione.sardegna.it

numero di telefono: +39 070 606 8030

4. I PARTNER GAL E NON

Denominazione completa GAL Linas Campidano

partner effettivo X partner associato

indirizzo: Via San Nicolò 15, Guspini

telefono/fax: 070 9784063

posta elettronica: info@galinascampidano.it

Soggetto referente della cooperazione

nome, Antonello Ecca

e-mail, info@galinascampidano.it

numero di telefono: 070 9784063

AdG

Regione Sardegna, Assessorato all'Agricoltura e Riforma Agropastorale, Servizio Sviluppo Locale

Referente: Daniela Boi

e-mail: dboi@regione.sardegna.it

numero di telefono: +39 070 606 8030

Denominazione completa GAL Marmilla

partner effettivo X partner associato

indirizzo: via Baressa 2, Baradili

telefono 0783 959021

Fax 0783 959142

posta elettronica: galmarmilla@tiscali.it

Soggetto referente della cooperazione

nome, Maurizio Manias

e-mail, galmarmilla@tiscali.it

numero di telefono 0783 959021

AdG

Regione Sardegna, Assessorato all'Agricoltura e Riforma Agropastorale, Servizio Sviluppo Locale

Referente: Daniela Boi

e-mail: dboi@regione.sardegna.it

numero di telefono: +39 070 606 8030

Denominazione completa: GAL Sarcidano Barbagia di Seulo

partner effettivo X partner associato

indirizzo: Corso Vittorio Emanuele 125 08033 Isili

telefono/fax: 0782 804102

posta elettronica: info@galsarcidanobarbagiadiseulo.com

Soggetto referente della cooperazione: Direttore Dr. Franco Pinna

Nome: Franco Pinna

e-mail: galsarcidanobseulo@gmail.com

numero di telefono: 328/1213380

Soggetto referente del progetto di cooperazione: Agente di Sviluppo Dr. Rita Orgiu

Nome: Rita Orgiu

e-mail: galsarcidanobseulo@gmail.com

numero di telefono: 328/7188312

AdG

Regione Sardegna, Assessorato all'Agricoltura e Riforma Agropastorale, Servizio Sviluppo Locale

Referente: Daniela Boi

e-mail: dboi@regione.sardegna.it

numero di telefono: +39 070 606 8030

Denominazione completa GAL Polesine Adige

partner effettivo X partner associato

codice fiscale 93028270291

indirizzo Piazza Garibaldi, 6 45100 Rovigo

telefono/fax 0425 090371

posta elettronica adige@galadige.it

rappresentante legale: *Faccioli Alberto*

coordinatore progetto cooperazione: *Fracasso Stefano*, e-mail stefano.fracasso@galadige.it, tel. 0425090371, lingue conosciute Italiano, Francese

referente: *Bellinello Maurizia*, e-mail maurizia.bellinello@galadige.it, tel. 0425090371, lingue conosciute Italiano, Inglese, Spagnolo, Tedesco

Autorità di Gestione: Regione del Veneto - Autorità di Gestione del PSR Veneto 2007/2013

denominazione completa: Direzione Piani e Programmi Settore Primario - Regione del Veneto

indirizzo via Torino, 110 – 30172 Mestre (VE)

telefono 041 2795452 - fax 041 2795492

posta elettronica programmi.primario@regione.veneto.it

responsabile: Cecchinato Pietro dirigente

referente cooperazione: Signora Walter,

e-mail walter.signora@regione.veneto.it,

telefono 041 2795509,

Sartore Giovanni,

e-mail giovanni.sartore@regione.veneto.it,

telefono 041 2795633 lingue conosciute italiano, inglese

Denominazione completa GAL CSR Marmo Melandro

partner effettivo X partner associato

indirizzo: C.da Perolla, s.n. 85050 SAVOIA DI LUCANIA (PZ)

posta elettronica: csr@csrmarmomelandro.it

Soggetto referente della cooperazione

nome, Nicola Manfredelli

e-mail, csr@csrmarmomelandro.it

numero di telefono: Tel. 0971 991661 – Fax 0971 712013

AdG

Regione Basilicata

Referente: Giuseppe Eligiato

e-mail: giuseppe.eligiato@regione.basilicata.it

numero di telefono: 0971 668715

Denominazione completa: GDR (GAL) Asociacion para el desarrollo de La Manchuela (Spagna)

partner effettivo X partner associato

indirizzo C/Matadero, 5 02260 FUENTEALBILLA (Albacete)

telefono +34 967 47 25 00

fax +34 967 477505

posta elettronica: ceder@lamanchuela.es

Soggetto referente della cooperazione

nome, JUANI OÑATE

e-mail, juani@lamanchuela.es

numero di telefono: + 00 34 967472500 / 967 477535

AdG (Autorità di Gestione) DIRECCION GENERAL DE DESARROLLO RURAL

Regione: CASTILLA-LA MANCHA

Referente: JAVIER MANZANO

e-mail: javiermanzano@jccm.es

numero di telefono: 00 34 925 286825

Denominazione completa: GDR (GAL) Sierra del Segura (Spagna)

partner effettivo X partner associato

indirizzo: Ctra. Cm. 412 Km 230, 02430, Elche de la Sierra (Albacete).

Teléfono +34 967-417006,

Fax +34 967-411075

posta elettronica: sierradelsegura@sierradelsegura.com

Soggetto referente della cooperazione

Nome: Estibaliz García Nova

e-mail, sierradelsegura@sierradelsegura.com

numero di telefono: +34 967-417006,

AdG (Autorità di Gestione) DIRECCION GENERAL DE DESARROLLO RURAL

Regione: CASTILLA-LA MANCHA

Referente: JAVIER MANZANO

e-mail: javiermanzano@jccm.es

numero di telefono: 00 34 925 286825

5. DESCRIZIONE DEL PROGETTO DI COOPERAZIONE

Origine del partenariato

Per le tematiche trattate nel progetto e per le sue finalità il partenariato è stato costruito coinvolgendo quei Paesi dell'Area del Mediterraneo in cui le abitudini alimentari e l'approccio al cibo rappresentano una specificità, uno stile di vita e un fattore identitario che, pur nella diversità da territorio a territorio in qualche modo li accomuna.

I partner appartengono inoltre ad alcuni degli stati promotori della richiesta all'UNESCO del riconoscimento della dieta mediterranea quale bene immateriale dell'umanità.

Nella costruzione del partenariato si è prestata particolare attenzione all'individuazione di soggetti che possano ben rappresentare un ventaglio delle realtà rurali sia italiane (nord, sud e isola) sia di quelle europee (penisola Iberica).

In particolare si sono svolti i seguenti momenti di incontro preliminare tra la partnership:

Roma, 19 giugno 2011 Cooperation Day

Narcao (CI), 05 luglio 2011 Incontro tra i GAL della Sardegna

Fuentealbilla (Albacete, Spagna), 17 settembre 2011 Incontro tra Capofila e partner spagnoli

Teulada (CA), 30 settembre e 01 ottobre 2011 Incontro tra Capofila e partner italiani

Santarem (Portogallo), 27 ottobre 2011 Incontro tra GAL Capofila e partner spagnoli

Arezzo, 12 novembre 2011 Incontro tra Capofila e partner italiani per firma accordo di cooperazione

Cagliari, 02 dicembre 2011 Incontro tra Capofila e partner italiani

Motivazioni

Recentemente l'Unesco ha riconosciuto la "dieta Mediterranea" come patrimonio mondiale immateriale dell'umanità. La Commissione europea ed alcuni tra i paesi europei e del Mediterraneo hanno sostenuto fortemente questa iniziativa. Il tema fondamentale è che la dieta Mediterranea non viene considerata solo come cibo. È una filosofia ed un modo di vita, rispetto per l'ambiente, amore per le tradizioni, e ricerca delle radici del buon cibo. Tale importante riconoscimento, felice coronamento di un iter iniziato quattro anni fa e ripreso con vigore nel 2009, consente di accreditare quel meraviglioso ed equilibrato esempio di contaminazione naturale e culturale che è lo stile di vita mediterraneo come eccellenza mondiale.

Il termine "Dieta" (dal greco "stile di vita"), si riferisce all'insieme delle pratiche, delle rappresentazioni, delle espressioni, delle conoscenze, delle abilità, dei saperi e degli spazi culturali con i quali le popolazioni del Mediterraneo hanno creato e ricreato nel corso dei secoli una sintesi tra l'ambiente culturale, l'organizzazione sociale, l'universo mitico e religioso intorno al mangiare.

La Dieta Mediterranea rappresenta un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, includendo le colture, la raccolta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e, in particolare, il consumo di cibo. La Dieta Mediterranea è caratterizzata da un modello nutrizionale rimasto costante nel tempo e nello spazio, costituito principalmente da olio di oliva, cereali, frutta fresca o secca, verdure, una moderata quantità di pesce, latticini e carne, molti condimenti e spezie, il tutto accompagnato da vino o infusi, sempre in rispetto delle tradizioni di ogni comunità.

Tuttavia, è molto più che un semplice alimento. Essa promuove l'interazione sociale, poiché il pasto in comune è alla base dei costumi sociali e delle festività condivise da una data comunità, e ha dato luogo a un notevole corpus di conoscenze, canzoni, massime, racconti e leggende. La Dieta si fonda sul rispetto per il territorio e la biodiversità, e garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e dei mestieri collegati alla pesca e all'agricoltura nelle comunità del Mediterraneo.

I paesi dell'area del Mediterraneo hanno una grande ricchezza di eredità di prodotti tradizionali in comune. Prodotti come olio, vino, formaggio, pane e frutta sono solamente esempi di produzioni che derivano da una storia millenaria di agricoltura a artigianato locale e che sono cruciali per ogni territorio che si affaccia nel bacino del Mediterraneo.

Altro aspetto di primaria importanza è che, come dimostrato da numerosi studi scientifici, la dieta mediterranea è in assoluto la più sana e rappresenta un esempio di alimentazione corretta ed equilibrata, capace di prevenire disfunzioni cardiovascolari, obesità o altre patologie tipiche di diete meno salutari. Tale caratteristica merita di essere adeguatamente valorizzata e diffusa sia tra le popolazioni locali attraverso decise azioni miranti all'educazione alimentare specie presso le fasce più giovani della popolazione (mense scolastiche) sia nei confronti dei turisti o visitatori esterni.

Da un punto di vista prettamente economico la criticità principale, comune ai territori coinvolti nel progetto, riguarda la scarsità delle relazioni commerciali tra produttori locali che garantiscono il mix alimentare su cui si fonda la dieta mediterranea ed operatori turistici e la mancanza di attività per la promozione dell'agro-food e nell'artigianato alimentare locale. Di solito, alberghi, agriturismo e ristoranti dei territori coinvolti usano i canali della distribuzione di massa per l'approvvigionamento dei prodotti che propongono ai loro clienti.

D'altra parte i produttori locali vendono i loro prodotti all'ingrosso e hanno un numero limitato di clienti. Non cogliendo l'opportunità di promuovere congiuntamente i prodotti ed i servizi di qualità a clienti e turisti, il risultato è che il turismo non produce un aumento adeguato di redditi locali.

Queste costrizioni sono comuni in ogni territorio coinvolto, con differenze solamente riguardo al livello di sviluppo turistico ed economico ed i modi della distribuzione e vendita di prodotti locali.

La promozione comune della dieta mediterranea e dei prodotti tradizionali di qualità che la compongono potrebbe creare profitto sia a produttori (più visibilità e nuova forma di profitti) sia ad albergatori e ristoratori (approvvigionamento di cibo sostenibile e sano).

Il progetto vuole esplorare una modalità Euro-Mediterranea comune per affrontare meglio la "distanza" tra operatori turistici e dieta mediterranea a livello territoriale e fra le regioni che partecipano.

Avvicinare produttori e operatori turistici per offrire un migliore approvvigionamento verso i molti consumatori che generalmente cercano "qualità", è un modo vincente per lo sviluppo reciproco.

Per la dieta mediterranea e i prodotti che le ruotano attorno, le attività di promozione dei loro lavori attraverso vetrine come alberghi di livello medio-alto o altri spazi accessibili ai turisti sono un modo nuovo per dare un valore aggiunto alla specificità del modello alimentare locale.

Continuità, complementarità e/o integrazione del progetto con altri progetti terminati o in essere di cooperazione e non

Essendo la valorizzazione delle tipicità intese come sistema socio economico dei territori rurali uno dei pilastri dello sviluppo locale trattato dai GAL, i partner aderenti al progetto hanno già in circostanze e contesti diversi attuato azioni complementari e coerenti con gli obiettivi del progetto MeDIETerranea.

A titolo esemplificativo il Capofila insieme al GAL Linas Campidano hanno partecipato in qualità di partner a progetti di cooperazione transnazionale nell'ambito dell'Asse II del Programma Leader +. In particolare i progetti "Locande ECI" e "Portale ECN" trattavano tematiche strettamente legate e inerenti gli obiettivi del progetto MeDIETerranea. Anche essi hanno previsto azioni tendenti alla valorizzazione delle produzioni tipiche dell'agroalimentare e artigianato locale, nonché all'accrescimento della percezione delle realtà coinvolte come espressione del valore "ruralità".

Si ricordi che il GAL Sulcis Iglesiente nell'ambito del progetto Locande ha svolto il ruolo di Capofila tra i GAL sardi per la parte regionale del progetto, svolgendo alcune parti comuni dello stesso dietro mandato dei restanti GAL.

Oltre a questo ciascun GAL parter ha promosso nel suo territorio operazioni di recupero e valorizzazione di specificità legate al comparto enogastronomico, artigianale e produttivo.

Sempre a titolo di esempio il GAL Capofila durante il periodo di programmazione Leader + ha promosso e realizzato un Ricettario cartaceo dal titolo "Le ricette tradizionali del Sulcis Iglesiente". Partendo da una ricerca sul territorio basata principalmente sul coinvolgimento e sull'intervista di donne e cuochi depositari di antiche ricette tradizionali si è costruito un vero o proprio ricettario diviso per stagioni. Lo stesso è stato tradotto in inglese ed è diventato anche un DVD tradotto in inglese e spagnolo, contenente tra l'altro un gioco interattivo di composizione dei menù adatto ai bambini.

Il GAL Capofila ha inoltre realizzato una produzione dal titolo "I prodotti tradizionali del Sulcis Iglesiente: gusti nuovi dal sapore antico" contenente 9 schede di altrettanti prodotti tradizionali (pane, ortaggi, vino, miele etc) con le principali caratteristiche organolettiche e di produzione nonché immagini fotografiche, nella versione in lingua inglese e italiana.

C'è stata inoltre un'altra produzione cartacea dal titolo "Sulcis Iglesiente sopra e sotto, persone luoghi, tradizioni e leggende", frutto di uno studio sociologico sulla tipicità della "gente del Sulcis". In esso sono raccolte interviste a testimoni e attori di vita quotidiana antica e moderna, leggende e tradizioni, mestieri e riti religiosi. Anche questo lavoro è stato tradotto in inglese.

Tutte le produzioni sopra citate sono state utilizzate in diverse occasioni come strumenti di valorizzazione e promozione del territorio.

Quanto sopra detto garantisce un elevato grado di complementarità tra gli obiettivi del progetto MeDIETerranea e il bagaglio di attività già svolte o in corso di svolgimento ad opera dei partner che, debitamente messi a frutto e

sistematizzati consentiranno di non disperdere buone pratiche già realizzate ma, al contrario, di proseguirne gli utili risultati, migliorarli e completarli con le nuove azioni di progetto.

Obiettivo generale

Obiettivo generale del progetto è promuovere e valorizzare la dieta mediterranea come stile di alimentazione sano e come fattore identitario e culturale delle popolazioni coinvolte. Accrescere la consapevolezza e l'attenzione verso la dieta mediterranea consentirà di incrementare la domanda di prodotti tipici reperibili presso i produttori locali in primis da parte della stessa popolazione e, trasferito al comparto turistico, questo obiettivo contribuirà ad avvicinare gli operatori del comparto ristorativo e ricettivo/alberghiero ai produttori locali del comparto agroalimentare.

Il progetto intende inoltre diffondere un modo più "sostenibile" di visitare i territori, dove i turisti possono vedere ed assaggiare i prodotti tradizionali, dando anche la possibilità di aumentarne l'attenzione e la conoscenza di processi tradizionali di produzione.

Obiettivi specifici

- Rafforzare l'identità rurale mediterranea attraverso la valorizzazione e promozione della dieta Mediterranea;
- Diffondere e valorizzare la percezione della dieta mediterranea come dieta sana e salutare.
- Favorire la commercializzazione degli alimenti tradizionali legati alla Dieta Mediterranea attraverso uno stretto legame con il settore turistico (agriturismo, hotel, ristoranti, osterie, ect..) nei territori dei Gal coinvolti;
- Approfondire il legame tra prodotti e produzioni tradizionali e la società,
- Valorizzare i processi produttivi ed i luoghi di produzione degli alimenti

Descrizione delle operazioni previste

A.1. Disegno e sviluppo del "Menu Tradizionale Euro-Mediterraneo"

Lo scopo di questa fase è l'elaborazione di un "Menu Tradizionale Euro-Mediterraneo" quale strumento che si associa ai prodotti tipici di ogni territorio coinvolto ed incontra le mete dell'identità, della qualità e della sicurezza alimentare. Aiuta la diffusione della cultura del Mediterraneo e promuove la valorizzazione e la qualità della vita nelle aree rurali e dell'offerta turistica.

Il menù sarà elaborato in un modo integrato da produttori, chef ed esperti nutrizionisti per scopi promozionali e di educazione alimentare.

Notevole importanza rivestiranno adeguati approfondimenti e valutazioni scientifiche e organolettiche ad opera di organismi di ricerca, esperti della materia etc.

L'idea è definire un menu completo composto da piatti cucinati con prodotti di agro-cibo tradizionali dalle regioni diverse per essere proposto a consumatori locali e turisti.

Concretamente, il Menu è definito da un "Catalogo delle Produzioni Tradizionali strettamente legate alla dieta mediterranea": prodotti, metodi e materie prime usate da coltivatori locali e artigiani in ogni territorio.

Si declinerà anche uno specifico Menu Tradizionale Euro-Mediterraneo "a misura di bambino" da proporre agli istituti scolastici per valutarne la possibilità di introduzione nelle mense scolastiche.

A.2. Realizzazione di eventi itineranti sul tema della Dieta Mediterranea.

L'obiettivo di questa attività è l'organizzazione e la gestione di eventi itineranti legati fortemente alla Dieta Mediterranea. Tali eventi si svolgeranno di volta in volta nei vari territori coinvolti nel progetto, secondo le tipologie organizzative e logistiche tipiche che caratterizzano i luoghi ospitanti. Lo scopo di tali eventi è promuovere nel Mediterraneo le produzioni tradizionali che garantiscono il mix di pietanze della dieta mediterranea ed un'offerta turistica più responsabile. Allo stesso modo la presenza a questi eventi di cuochi e chefs dei vari territori coinvolti garantirà lo scambio di metodi, ricette e interpretazione del gusto. Questi elementi dovranno costituire un importante veicolo per stabilire un contatto tra la qualità di agro-food del Mediterraneo e dell'artigianato alimentare ad un pubblico di utenti e turisti. L'evento è anche un mezzo per rilanciare le abilità di arte e produzione dei paesi dell'area del Mediterraneo, tramite la creazione di una vetrina privilegiata anche per le produzioni artigianali tipiche che ruotano attorno alla dieta Mediterranea e che con essa sono espressione di tutti gli aspetti e sfaccettature insite nell'identità rurale.

L'idea è progettare degli eventi che si differenzino in maniera marcata dalle tradizionali fiere agroalimentari. Alle classiche attività di degustazione di prodotti spesso caotiche e generaliste, si intende sostituire dei momenti di approfondimento in cui la dieta mediterranea diventa veicolo emozionale e percorso sensoriale. Il cibo e gli oggetti, la dieta, gli alimenti e le storie o leggende che ad essi si accompagnano devono necessariamente essere presentati quali parte di un insieme di elementi storici, culturali, che richiama nell'immaginario di ciascuno ricordi o impressioni e suscitino sensazioni positive. Per tali motivi gli eventi potranno essere realizzati in concomitanza e di raccordo con altre manifestazioni a carattere nazionale o europeo di altra natura (festival culturali o simili) che ne consentano una maggiore espressione in termini di sistema dieta mediterranea. Per tale attività sarà fondamentale la partecipazione delle organizzazioni partner rappresentanti dei produttori ed operatori turistici di ogni territorio.

A.3. Realizzazione di una pubblicazione/cartone animato sulla Dieta Mediterranea

Partendo dalle considerazioni citate in premessa secondo cui nei Paesi del Mediterraneo il cibarsi non è solo la risposta ad un bisogno primario ma anche un vero e proprio stile di vita, un approccio al mondo esterno e a quello interiore insito nella natura umana e tramandato dalla notte dei tempi, si intende sviluppare una ricerca sulle relazioni tra la nascita della civiltà antica e la dieta mediterranea.

Nel mondo greco ad esempio l'approccio alla natura basato sul rispetto degli elementi e dei ritmi delle stagioni hanno avuto fortissime implicazioni sulla religione e sulla mitologia. L'equilibrio e il rispetto per ciò che circondava l'uomo e ne garantiva il sostentamento ha certamente avuto un ruolo determinante sull'approccio al cibo.

Sopravvivono racconti e aneddoti mitologici la cui lettura odierna può costituire un utile strumento di educazione alimentare legata alla dieta mediterranea.

Con tale attività si intende sviluppare un lavoro di ricerca di storie e di esempi vecchi di millenni o più recenti da tradurre in un elaborato adatto ad usi didattici e di educazione alimentare sotto forma di cartone animato. I soggetti e gli elaborati verranno selezionati attraverso un concorso di idee indirizzato alle scuole primarie dei territori aderenti, dal possibile titolo "Donatori di storie a Km 0 finalizzato alla produzione di un cartoon sulla dieta mediterranea". Le migliori storie, opportunamente tradotte e sintetizzate, daranno lo spunto per l'elaborazione della produzione animata caratterizzata un filo conduttore che avrà come comune denominatore la dieta mediterranea così come intesa nei vari territori coinvolti.

E' prevista inoltre la realizzazione di un libro/pubblicazione che raccoglierà tutti i racconti e le storie/racconti pervenuti e di un "pezzo musicale" che possa rappresentare una sorta di "colonna sonora" della Dieta Mediterranea.

Il prodotti finali di animazione grafica/cartone animato, libro/pubblicazione e brano musicale, riprodotti su adeguati supporti anche digitali (DVD, CD etc) verranno utilizzati e distribuiti come strumenti di marketing e veicoli di educazione alimentare che consentiranno di lasciare una traccia originale del progetto anche ben oltre la sua conclusione.

A.4. Festival della Dieta Mediterranea come simposio delle identità rurali e concorso gastronomico

Si prevede di realizzare due Festival della Dieta Mediterranea, uno in Sardegna e uno in Veneto.

Lo scopo principale dei Festival della Dieta Mediterranea è promuovere nell'ambito dei territori coinvolti il valore aggiunto della Dieta Mediterranea e delle produzioni tradizionali che la compongono, dando una grande risonanza sull'opportunità di valorizzare questa eredità per mezzo del settore turistico. In questa occasione sarà presentato il "Menu' tradizionale Euro-Mediterraneo".

I Festival saranno aperti alla partecipazione dei produttori coinvolti e delle piccole e medie imprese del settore turistico. Ci si propone di raggiungere, in ogni Gal, la partecipazione di circa 20 produttori ed artigiani che saranno chiamati a dare una dimostrazione viva delle loro abilità, i visitatori verranno invitati per sperimentare con loro proprie mani le tecniche tradizionali che, complessivamente considerati danno origine allo stile alimentare mediterraneo.

I Festival rappresenteranno il sistema dieta Mediterranea quale insieme di elementi storici, culturali e sociali legati al cibo. Persone, oggetti, alimenti e tradizioni seppur provenienti da territori diversi saranno accomunati da quel filo conduttore che è lo stile di vita mediterraneo e l'approccio al cibo e alla quotidianità che esso rappresenta.

Essi dovranno davvero veicolare il messaggio di dieta e stile di vita mediterraneo come simposio delle identità rurali per questo dovranno ospitare spazi e momenti diversi ma fortemente legati tra loro quali ad esempio: spazio per imprese dei territori, percorsi e laboratori didattici e sensoriali, orto didattico e laboratori destinati ai ragazzi,

degustazioni guidate, proiezioni cartone animato/video-documentari dei territori, spettacoli (musica, balli, rappresentazioni teatrali), spazi dibattito (sale convegni o auditori) etc..

I Festival ospiteranno momenti di approfondimento scientifico, con particolare riferimento agli aspetti salutari e nutrizionali. La dieta mediterranea rappresenta un esempio di alimentazione corretta ed equilibrata, capace di prevenire disfunzioni cardiovascolari, obesità o altre patologie tipiche di diete meno salutari. Tali circostanze devono necessariamente essere evidenziate e valorizzate anche attraverso l'apporto di autorevoli contributi scientifici che troveranno spazio all'interno dei Festival.

In occasione dei Festival della Dieta Mediterranea sarà inoltre organizzato un concorso di cucina avente per tema la dieta mediterranea. Chefs e cuochi si confronteranno presentando piatti e ricette che più rispecchiano le identità e le specificità dei territori di provenienza.

Una giuria qualificata ne valuterà i risultati e, sulla base di diverse nomination (miglior piatto emozionale, migliore interpretazione delle realtà rurali, migliore rivisitazione di antiche ricette etc) conferirà i riconoscimenti.

I Festival saranno gli eventi finali e più rappresentativi. In essi saranno presentati anche i risultati delle attività di cui ai punti precedenti (Menù, produzione animata, concorso gastronomico etc) anche ad opera di testimonial qualificati, nell'ambito della gastronomia e della ricerca storica e scientifica.

L'esperienza maturata nell'organizzazione e nella gestione dei Festival consentirà di porre le basi per farli diventare eventi ripetibili nel tempo e appuntamenti fissi, magari itineranti, anche ben oltre la conclusione del progetto di cooperazione per esempio programmando "la biennale della Dieta Mediterranea". Potranno essere anche un utile spunto per la creazione di una Fondazione o Accademia della Dieta Mediterranea.

A.5. Spese generali, animazione, gestione e coordinamento progetto.

Rientrano in tali attività il complesso di spese relative al personale dedicato al progetto, i costi relativi agli incontri e le riunioni con la partnership, i servizi di interpretariato e traduzione, eventuali altri studi e consulenze specifiche, la realizzazione di azioni di informazione e comunicazione, spese generali (dirette e indirette), monitoraggio e rendicontazione, coordinamento etc.

Indicatori del progetto

Indicatori	Unità di misura	Valore previsionale
Indicatori di realizzazione		
Partner	numero	8
<i>di cui GAL</i>	numero	8
<i>di cui Partner no Gal</i>	numero	
Regioni coinvolte	numero	4
Stati coinvolti (per i progetti transnazionali)	numero	2
Struttura comune	numero	-
Rete tra operatori locali	numero	1
Prodotti comuni	numero	3
Indicatori di risultato		
Pubblicazioni cartacee realizzate	numero	2
Pubblicazioni multimediali realizzate	numero	1
Eventi promozionali realizzati	numero	6

6. METODI E PROCEDURA DI ATTUAZIONE DEL PROGETTO

Forma giuridica e gestionale

Per l'attuazione delle azioni relative alla parte comune del progetto si è deciso di non istituire una figura giuridica comune (GEIE) ma di farle gestire ai GAL partner.

Per loro natura ci sono azioni che possono essere gestite ed eseguite separatamente dai diversi GAL aderenti e quindi da questi monitorate e rendicontate ognuno per propria competenza e altre che invece, per questione di uniformità e complementarietà saranno gestite da uno o più GAL in nome e per conto dell'intera partnership. In tal caso si procederà di volta in volta a predisporre e stipulare tra i partner le corrispettive convenzioni di mandato ad operare.

Modalità attuative

Modalità attuative	Operazioni	Soggetto responsabile
A regia diretta*	A.1. Disegno e sviluppo del "Menu Tradizionale Euro-Mediterraneo"	GAL Capofila e/o GAL partner
	A.2 Realizzazione di eventi itineranti sul tema della Dieta Mediterranea.	GAL Capofila e/o GAL partner
	A.4. Festival della Dieta Mediterranea come simposi delle identità rurali e concorso gastronomico	GAL Capofila e/o GAL partner
	A.5 Spese generali, animazione, gestione e coordinamento progetto	GAL Capofila e/o GAL partner
A bando	A.3. Realizzazione di una pubblicazione/cartone animato sulla Dieta Mediterranea	Affidamento a soggetto esterno

* Per il GAL Adige le modalità attuative saranno a gestione diretta e a regia

1. ASPETTI ORGANIZZATIVI

Cronoprogramma delle attività

Data di inizio progetto: Gennaio 2012							
Data di fine progetto: Luglio 2015							
Fasi operative		Tempi di realizzazione					
	Operazioni previste	2011	2012	2013	2014	2015	
Pre-sviluppo	Ricerca partner	X					
	Comunicazione, informazione	X					
	Organizzazione riunioni e incontri	X					
	Ricerche, studi di fattibilità, consulenze						
	Ideazione e definizione del progetto	X					
Attuazione del progetto	A.1. Disegno e sviluppo del "Menu Tradizionale Euro-Mediterraneo"		X				
	A.2 Realizzazione di eventi itineranti sul tema della Dieta Mediterranea.		X	X			

	A.3. Realizzazione di una pubblicazione/carton e animato sulla Dieta Mediterranea			X			
	A.4. Festival della Dieta Mediterranea come simposi delle identità rurali e concorso gastronomico			X	X		
	A.5 Spese generali, animazione, gestione e coordinamento progetto		X	X	X	X	

*** Per il GAL Adige l'attività A.5 si concluderà il 31/12/2014**

Modalità individuate per assolvere ai compiti organizzativi e direttivi

In generale le attività di coordinamento e gestione delle azioni comuni e raccordo della partnership sono in capo al GAL Capofila.

Per particolari azioni o parti di esse che dovessero essere delegate ad un GAL diverso dal Capofila, nei suoi confronti si procederà in ogni caso alla stipula di una convenzione di mandato ad operare. La gestione e l'organizzazione di tali azioni saranno concordate ed attuate dal GAL delegato debitamente supportato dal Capofila.

Il GAL Capofila è inoltre coadiuvato da uno specifico Comitato di coordinamento che assiste il Capofila nella necessaria attività di specificazione della attività di Progetto e nella relativa attuazione.

Il Comitato di coordinamento si riunisce, anche in teleconferenza o audio conferenza, ogni volta lo richiedano almeno tre Partner con fax sottoscritto e inviato al Capofila e comunque con cadenza almeno semestrale. La convocazione per la riunione, ad opera del Capofila, completa di ordine del giorno e orario, è inviata almeno sette giorni prima del giorno previsto per la riunione.

Il Comitato di coordinamento è composto da almeno un rappresentante per ogni Partner. È ammessa la presenza a mezzo di delega a favore di altro Partner purché si tratti di delega scritta, firmata e consegnata al Capofila nella riunione per la quale è rilasciata. Ogni Partner può rappresentare al massimo 1 Partner.

Le deliberazioni sono valide se assunte con i seguenti quorum costitutivi e deliberativi:

1. *per le deliberazioni relative alle modifiche al presente Accordo, ad ammissione di nuovi Partner, esclusione, responsabilità dei Partner, revoca del mandato al GAL Capofila e azione giudiziaria o arbitrale da intraprendere contro uno o più Partner: (i) è richiesta la presenza di 2/3 dei Partner per la validità della riunione; (ii) è richiesto il voto di 2/3 dei presenti per l'approvazione della deliberazione.*

2. *Per le deliberazioni relative a azioni di Progetto, relative spese e piano finanziario: (i) è richiesta la presenza del 50% più uno dei Partner per la validità della riunione; (ii) è richiesto il voto del 50% più uno dei presenti per l'approvazione della deliberazione.*

Delle riunioni verrà redatto un verbale da distribuire e approvare a fine riunione o al massimo entro dieci giorni.

8. ASPETTI FINANZIARI

Piano finanziario del progetto

Fasi operative	Operazione	Costo totale	Finanziamento PSR			Altri finanziamenti
			Quota FEASR (44%)	Costo pubblico (56%)	Quota privata (Solo GAL Adige)	
<i>Pre- sviluppo</i>	Ricerca partner Comunicazione, informazione Organizzazione riunioni e incontri Ideazione e definizione del progetto	16.613,31	7.309,86	9.303,45		
TOTALE PRE - SVILUPPO (A)		16.613,31	7.309,86	9.303,45		
<i>Attuazione del progetto - Azione comune</i>	A.1. Disegno e sviluppo del "Menu Tradizionale Euro-Mediterraneo"	63.100,00	27.764,00	35.336,00		
	A.2 Realizzazione di eventi itineranti sul tema della Dieta Mediterranea.	90.000,00	34.320,00	43.680,00	12.000,00	
	A.3. Realizzazione di una pubblicazione/cartone animato sulla Dieta Mediterranea	89.750,00	37.730,00	48.020,00	4.000,00	
	A.4. Festival della Dieta Mediterranea come simposi delle identità rurali e concorso gastronomico	249.000,00	99.000,00	126.000,00	24.000,00	
	A.5 Spese generali, animazione, gestione e coordinamento progetto	112.595,51	49.542,02	63.053,49		
TOTALE AZIONE COMUNE (B)		604.445,51	248.356,02	316.089,49	40.000,00	
<i>Attuazione del progetto – Azioni locali</i>	Educazione alimentare (GAL Sardegna)	124.000,00	54.560,00	69.440,00		
	Formazione/Informazione degli operatori (GAL Polesine Adige)	50.000,00	22.000,00	28.000,00		
TOTALE AZIONI LOCALI (C)		174.000,00	76.560,00	97.440,00		
COSTO TOTALE DEL PROGETTO (A+B+C)		795.058,82	332.225,88	422.832,94	40.000,00	

Cronoprogramma di spesa

Operazioni previste	2011	2012	2013	2014	2015
A.1. Disegno e sviluppo del "Menu Tradizionale Euro-Mediterraneo"		63.100,00			
A.2 Realizzazione di eventi itineranti sul tema della Dieta Mediterranea.		45.000,00	45.000,00		
A.3. Realizzazione di una pubblicazione/cartone animato sulla Dieta Mediterranea			89.750,00		
A.4. Festival della Dieta Mediterranea come simposi delle identità rurali e concorso gastronomico			124.500,00	124.500,00	
A.5 Spese generali, animazione, gestione e coordinamento progetto		33.000,00	34.000,00	33.000,00	12.595,51

Sostenibilità delle attività

Il limitato numero di azioni, la loro tipologia e soprattutto le modalità organizzative ed esecutive previste per le stesse consentono un elevato grado di sostenibilità economica ma anche tecnico operativa

Con riferimento ad esempio alla voce A1 del progetto "Disegno e sviluppo del "Menu Tradizionale Euro-Mediterraneo" i GAL partner e i soggetti a loro vicini (università, centri di ricerca, chefs di rilievo) garantiscono già un sufficiente bagaglio di studi, ricerche, esperienze che, debitamente affinati, ripresi e messi a sistema consentono di evitare duplicazione di costi o di lavori già svolti. Il Menu Tradizionale Euro-Mediterraneo e agli approfondimenti scientifici ad esso legati, rimarranno poi a disposizione degli operatori turistico-ricettivi dei territori coinvolti che potranno utilizzarli senza sostenere alcun costo aggiuntivo.

Anche con riferimento agli eventi itineranti e ai Festival sulla dieta mediterranea (Azioni 2 e 4 del progetto) è ferma intenzione della partnership, inserire o far coincidere per quanto possibile tali attività con altrettanti eventi coerenti per finalità e modalità gestionali. In tutti i territori coinvolti si svolgono cioè da anni manifestazioni ed appuntamenti culturali, sociali ed enogastronomici che se debitamente combinati e utilizzati in concomitanza con le attività di progetto consentiranno da un lato un notevole risparmio in termini economici e gestionali, e avranno il grande vantaggio di offrire alle azioni di progetto un respiro più ampio.

E' obiettivo del progetto creare le condizioni per cui il Festival sulla dieta Mediterranea possa consolidarsi come evento ripetibile nel tempo, sui format e modalità organizzative previste in questo progetto, Le istituzioni locali (Comuni, GAL, Provincie, Associazioni etc) potranno infatti replicarle ad esempio a cadenza biennale facendole diventare un appuntamento fisso di promozione e valorizzazione delle realtà rurali.

Infine per quanto riguarda la produzione cartacea e il cartone animato, va da se che essendo il tema e i contenuti espressione della fantasia e del lavoro degli alunni delle scuole coinvolte, i costi sono limitati ai costi vivi di traduzione in prodotto animato e raccolta delle storie nel libro cartaceo.

Anche tale risultato ha certamente il pregio di durare nel tempo. Pubblicazione cartacea e cartone animato verranno infatti adeguatamente distribuiti presso i principali canali territoriali (biblioteche, videoteche, istituti scolastici etc) entrando a far parte del patrimonio storico e culturale locale.

PROGETTO DI COOPERAZIONE INTERTERRITORIALE

Sezione II

PROGETTO DI APPLICAZIONE LOCALE

1. TITOLO DEL PROGETTO

“MeDieTerranea“

2. DENOMINAZIONE ABBREVIATA - ACRONIMO

“MeDieTerranea“

3. PARTNER

Denominazione Gal Polesine Adige

codice fiscale 93028270291

partita IVA

indirizzo Piazza Garibaldi, 6 45100 Rovigo

telefono/fax 0425 090371

posta elettronica adige@galadige.it

rappresentante legale: *Faccioli Alberto*

coordinatore progetto cooperazione: *Fracasso Stefano*, e-mail stefano.fracasso@galadige.it, tel. 0425090371, lingue conosciute Italiano, Francese

referente: *Bellinello Maurizia*, e-mail maurizia.bellinello@galadige.it, tel. 0425090371, lingue conosciute Italiano, Inglese, Spagnolo, Tedesco

atto di approvazione/riconoscimento GAL: *Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n. 545 del 10/03/2009*

Autorità di Gestione: Regione del Veneto - Autorità di Gestione del PSR Veneto 2007/2013

denominazione completa: Direzione Piani e Programmi Settore Primario - Regione del Veneto

indirizzo via Torino, 110 – 30172 Mestre (VE)

telefono 041 2795452 - **fax** 041 2795492

posta elettronica programmi.primario@regione.veneto.it

responsabile: Cecchinato Pietro dirigente

referente cooperazione: Signora Walter, e-mail walter.signora@regione.veneto.it, **telefono** 041 2795509, Sartore Giovanni, e-mail giovanni.sartore@regione.veneto.it, **telefono** 041 2795633 lingue conosciute italiano, inglese

4. IL PROGETTO NEL CONTESTO DELLA STRATEGIA DI SVILUPPO LOCALE

4.1 Relazione e coerenza con il Programma/Piano di sviluppo locale (e con il relativo Piano generale degli interventi di cooperazione)

Le principali strategie del PSL 2007-2013 del GAL Adige sono le seguenti:

- diversificare l'economia rurale e l'integrazione economico-sociale tra i diversi settori;
- migliorare la qualità della vita nelle zone rurali, la coerenza e le sinergie del territorio;
- accrescere la competitività legata alla qualità dei prodotti del settore agricolo;
- consolidare ed implementare l'approccio Leader.

In particolare il progetto MeDIETerranea verte sulla preservazione delle tradizioni e della cultura rurale collegato ai prodotti del territorio e quindi all'ambiente e allo sviluppo sostenibile ed è collegato in particolare alle l.s.t del PSL n. 1,8 e 14

4.2 Tema cardine del progetto

Attività culturali, valorizzazione dei prodotti locali, ambiente e sviluppo sostenibile

4.3 Asse e Misure di riferimento

Misure di riferimento 331/1, 313/4 e 421/2 del PSR del Veneto

5. DESCRIZIONE DEL PROGETTO

5.1 Presupposti e motivazioni

Il progetto MeDIETerranea nasce da un incontro tra territori dove la cultura rurale è ancora profondamente radicata ma la cultura del cibo è sempre maggiormente inquinata da usi e costumi che non ci appartengono. La Dieta si fonda sul rispetto per il territorio e la biodiversità, e garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e dei mestieri collegati alla pesca e all'agricoltura nelle comunità del Mediterraneo.

Nello specifico nel territorio c'è la necessità di enfatizzare le relazioni commerciali tra produttori locali che garantiscono il mix alimentare su cui si fonda la dieta mediterranea ed operatori turistici e la mancanza di attività per la promozione dell'agro-food e nell'artigianato alimentare locale. Di solito, alberghi, agriturismo e ristoranti dei territori coinvolti usano i canali della distribuzione di massa per l'approvvigionamento dei prodotti che propongono ai loro clienti. I territori coinvolti sentono la necessità di tutelare la "cultura alimentare" in contrapposizione alla standardizzazione.

5.2 Continuità, complementarietà e/o integrazione del progetto con altri Progetti (di cooperazione e non, conclusi e in atto)

Nell'ambito dell'attuale Programmazione Asse 4 Leader PSR 2007-2013 il progetto è complementare alle azioni locali di promozione, valorizzazione e informazione sui prodotti tipici del territorio del PSL e può considerarsi integrativo al progetto Leader Eco Leader Network di cooperazione transnazionale che promuove le produzioni tipiche locali nei mercati italiani ed esteri che sarà realizzato nel medesimo periodo.

5.3 Obiettivi operativi

Gli obiettivi operativi del GAL si possono così sintetizzare:

- informazione degli operatori (produttori, ristoratori, ecc.) al fine di accrescere la sensibilità sul valore del territorio e la possibilità di diversificare con la dieta mediterranea;
- incrementare, anche tramite lo scambio di buone prassi, il know how;
- attività di carattere culturale sulla valorizzazione della dieta mediterranea;
- promozione congiunta anche tramite la partecipazione e l'organizzazione di eventi e realizzazione di materiali promozionali.

5.4 Descrizione delle attività previste

a- Prefattibilità

1. Animazione e progettazione

Si è realizzata un'attività di animazione per la definizione del partenariato (ricerca di partner) e la progettazione dell'azione comune.

Soggetto attuatore: GAL Adige

Destinatari: GAL Partner, enti, associazioni, operatori, ecc. del territorio del GAL

b- Supporto coordinamento azione comune

2. Coordinamento

Tutte le attività previste in questa fase (esclusa la 2.2) corrispondono all'operazione A.5 (Spese generali, animazione, gestione e coordinamento progetto) della Sezione I del fascicolo

Con questa fase verrà svolta l'attività di coordinamento e supporto all'attuazione del progetto e dell'azione comune .

Verranno quindi attivati gli interventi connessi alla corretta attuazione del progetto comune, secondo le competenze e gli impegni definiti nell'accordo di cooperazione, comprendenti: direzione, coordinamento, supporto tecnico, promozione, controllo operativo, ecc..

In particolare sono previste le seguenti attività e le relative spese:

2.1 Realizzazione delle azioni di informazione, comunicazione. Verranno sviluppate attività congiunte di informazione e comunicazione per far conoscere l'iniziativa.

2.2 Studi, ricerche, acquisizione di consulenze e servizi specifici ad altre attività inerenti.

(Questa sottofase corrisponde all'operazione **A.1. Disegno e sviluppo del "Menu Tradizionale Euro-Mediterraneo"** della parte comune del fascicolo Sezione I)

2.3 Personale dedicato alla realizzazione delle attività. Il GAL potrà dotarsi di personale specificatamente rivolto a seguire l'iniziativa.

2.4 Spese generali relative all'organizzazione e attuazione delle attività

2.5 Incontri di coordinamento tra partner. Oltre alle missioni connesse con l'attuazione dell'iniziativa (viaggio, vitto, alloggio, trasporto locale), può essere previsto a tal fine anche l'affitto di locali, servizi di catering e noleggio di attrezzature.

Soggetto attuatore: GAL Adige

Destinatari: GAL Partner, enti, associazioni, operatori, ecc. del territorio del GAL

c- Realizzazione interventi azioni comune

3. Informazione e/o formazione degli operatori

Tutte le attività previste in questa fase sono trasversali e/o propedeutiche alle operazioni A.1, A.2, A3 e A4 della Sezione I del fascicolo

Con questa fase verrà svolta un'azione di informazione degli operatori economici del territorio, che saranno coinvolti sui temi della **gastronomia e ristorazione legata alla cultura e dieta mediterranea** ed in particolare si svilupperanno le seguenti tematiche:

- Menù Euro mediterranei con i prodotti del GAL ADIGE e dei partner;
- scambi di esperienze tra gli operatori economici dei vari territori GAL;
- Focus sul mangiar bene: corpo e cibo

Soggetto attuatore: Ente di formazione

Destinatari: operatori del territorio del GAL

4. Informazione, promozione ed eventi

Con questa fase verrà svolta un'azione di promozione della cultura della dieta mediterranea agli operatori economici coinvolgendo gli abitanti, in particolare anche i giovani e i bambini.

4.1 Realizzazione eventi culturali nel territorio

(corrisponde nella Sezione I all'operazione **A.2 Realizzazione di eventi itineranti sul tema della Dieta Mediterranea**)

Saranno realizzati anche in abbinamento ad eventi locali quali: Festival della letteratura presso il comune di Canda, Pane Amore e Artigianato a Rovigo, Comuni in piazza a Rovigo

4.2 Realizzazione di una pubblicazione

(corrisponde nella Sezione I all'operazione **A.3. Realizzazione di una pubblicazione/cartone animato sulla Dieta Mediterranea**)

Il Gal Adige parteciperà alla realizzazione congiunta della pubblicazione come descritto nella sezione I del fascicolo.

4.3 Festival della Dieta Mediterranea

(corrisponde nella Sezione I all'operazione **A.4. Festival della Dieta Mediterranea come simposio delle identità rurali e concorso gastronomico**)

Si prevedono la realizzazione di due Festival di particolare rilievo: uno nel territorio del GAL Capofila e un altro sarà organizzato nel territorio del GAL Adige.

5.5 Indicatori del progetto

Indicatori	Unità di misura	Valore previsionale
Indicatori di realizzazione		
<i>Rete tra operatori locali</i>	Numero	1
<i>Attività informative</i>	Numero	3
<i>Attività promozionali/ eventi</i>	Numero	5
<i>Realizzazione pubblicazione</i>	Numero	1
Indicatori di risultato		
<i>Imprese coinvolte</i>	Numero	100
<i>Imprese con diversificazione dei redditi agricoli</i>	Numero	15
<i>Studi e indagini</i>	Numero	1
<i>Azioni di carattere informativo</i>	Numero	3
<i>Coinvolgimento della popolazione locale (Bambini e giovani)</i>	Numero	2.000

5.6 Risultati attesi

Si prevede di:

- rafforzare l'identità rurale mediterranea attraverso la valorizzazione e promozione delle diete Mediterranee;
- diffondere e valorizzare la percezione della dieta mediterranea come dieta sana e salutare;
- incrementare la conoscenza e l'utilizzo degli alimenti tradizionali legati alla Dieta Mediterranea attraverso uno stretto legame con il settore turistico (agriturismo, hotel, ristoranti, osterie, ect..) nel territorio del Gal;
- approfondire il legame tra prodotti e produzioni tradizionali e la società;
- valorizzare i processi produttivi ed i luoghi di produzione degli alimenti.

5.7 Valutazioni rispetto al possibile valore aggiunto del progetto

Si prevede che questo progetto permetterà di promuovere e valorizzare la dieta mediterranea come stile di alimentazione sano e come fattore identitario e culturale delle popolazioni coinvolte. Il progetto intende inoltre diffondere un modo più "sostenibile" di visitare i territori, dove i turisti possono vedere ed assaggiare i prodotti tradizionali, dando anche la possibilità di aumentarne l'attenzione e la conoscenza di processi tradizionali di produzione.

5.8 Grado di innovazione

Si presuppone che accrescere la consapevolezza e l'attenzione verso la dieta mediterranea consentirà di incrementare la domanda di prodotti tipici reperibili presso i produttori locali in primis da parte della stessa popolazione e, trasferito al comparto turistico, questo obiettivo contribuirà ad avvicinare gli operatori del comparto ristorativo e ricettivo/alberghiero ai produttori locali del comparto agroalimentare.

Rafforzare l'identità territoriale, spronando gli attori economici coinvolti a investire sempre più nelle risorse del territorio del GAL Adige, anche attraverso la cooperazione tra gli stessi.

6. ASPETTI ORGANIZZATIVI

6.1 Cronoprogramma attività

Data di inizio progetto:		Data di conclusione progetto:			
Fase	Tempi di realizzazione				
	Attività	2011	2012	2013	2014
a) Pre-fattibilità	1. Animazione e progettazione	X			

b) Coordinamento e supporto attuazione azione comune	2. Coordinamento Disegno e sviluppo del "Menu Tradizionale Euro-Mediterraneo"		X	X	X
c) Realizzazione interventi azione comune	3. Informazione e/o formazione degli operatori		X	X	
	4. Informazione e promozione:				
	4.1 Realizzazione di eventi itineranti sul tema della Dieta Mediterranea.		X	X	X
	4.2 Realizzazione di una pubblicazione/cartone animato sulla Dieta Mediterranea		X	X	X
	4.3 Festival della Dieta Mediterranea come simposio delle identità rurali e concorso gastronomico			X	X

6.2 Modalità attuative

Modalità attuative	Attività	Soggetto attuatore/richiedente
A gestione diretta GAL	1. Animazione e progettazione	GAL Adige
	2. Coordinamento	
A bando pubblico	3. Informazione degli operatori	Ente di Formazione
A regia GAL	4. Informazione e promozione	Provincia di Rovigo

7. ASPETTI FINANZIARI

7.1 Piano finanziario

Fasi operative	Attività	Misura/Azione	Modalità (GD-R-B)	Spesa totale (euro)	Quota pubblica		Quota privata * (euro)	Altre risorse (euro)
					(euro)	%		
a) Pre-fattibilità	1. Animazione e progettazione			0,00	-			
TOTALE a)						---		
b) Coordinamento e supporto attuazione azione comune	2. Coordinamento	421/1	GD					
	realizzazione delle azioni di informazione, comunicazione			2.000,00	2.000,00	100	0	
	studi, ricerche, acquisizione di consulenze e servizi specifici ad altre attività inerenti Disegno e sviluppo del "Menu Tradizionale Euro-Mediterraneo"			5.000,00	5.000,00	100	0	
	personale dedicato alla realizzazione delle attività			10.000,00	10.000,00	100	0	
	Spese generali (dirette e indirette) relative all'organizzazione e attuazione delle attività			2.000,00	2.000,00	100	0	
	incontri di coordinamento tra partner, incluse le spese di viaggio, vitto, alloggio, trasporto locale, affitto locali, catering e noleggio attrezzature			15.000,00	15.000,00	100	0	
	attività di coordinamento, monitoraggio e valutazione del progetto nel suo complesso, sostenute dal GAL o dal soggetto capofila del partenariato			3.058,82	3.058,82	100	0	

TOTALE b)				37.058,82	37.058,82	---			
TOTALE (a+b)				37.058,82	37.058,82	---			
<i>c) Realizzazione interventi azione comune</i>	3. Informazione e/o formazione degli operatori	331/1	B	50.000,00	50.000,00	100	0,00		
	4. Informazione e promozione:	313/4				0			
	4.1 Realizzazione di eventi itineranti sul tema della Dieta Mediterranea	313/4	R	60.000,00	48.000,00	80	12.000,00		
	4.2 Realizzazione di una pubblicazione/cartone animato sulla Dieta Mediterranea	313/4	R	20.000,00	16.000,00	80	4.000,00		
	4.3 Festival della Dieta Mediterranea come simposio delle identità rurali e concorso gastronomico	313/4	R	120.000,00	96.000,00	80	24.000,00		
TOTALE c)				250.000,00	210.000,00	---	40.000,00		
TOTALE GENERALE (a+b+c)				287.058,82	247.058,82	---	40.000,00		
TOTALE (a+b) / TOTALE GENERALE (a+b+c) (%)								15 %	

* Si precisa che la quota privata è prevista solo per il GAL Adige, ed è intesa come apporto del cofinanziamento (20%) da parte del soggetto attuatore.

Il cofinanziamento per il GAL Adige sarà di euro 40.000,00, considerando l'innalzamento della percentuale di contribuzione all'80% della misura/azione 313/4, come previsto nella proposta di modifica del PSR dal Comitato di Sorveglianza del 17/6/2011.

7.2 Cronoprogramma di spesa

Attività	Spesa pubblica (euro)				
	2011	2012	2013	2014	Totale
1. Animazione e progettazione					
2. Coordinamento		10.000,00	15.000,00	12.058,82	37.058,82
3. Informazione e/o formazione degli operatori		25.000,00	25.000,00		50.000,00
4. Informazione e promozione		30.000,00	40.000,00	90.000,00	160.000,00
TOTALE		65.000,00	80.000,00	102.058,82	247.058,82

7.3 Sostenibilità generale delle attività

Si prevede che il progetto crei una modalità Euro-Mediterranea comune per affrontare meglio la "distanza" tra operatori turistici e dieta mediterranea a livello territoriale e fra le regioni che partecipano.

Avvicinare produttori e operatori turistici per offrire un migliore approvvigionamento verso i molti consumatori che generalmente cercano "qualità", è un modo vincente per lo sviluppo reciproco.

L'aspetto innovativo del progetto è il punto focale sul bisogno di relazione più forte tra i due settori (turismo e dieta mediterranea) della stessa industria (offerta di turismo di servizi sostenibili).

Per la dieta mediterranea e i prodotti che le ruotano attorno, le attività di promozione dei loro lavori attraverso vetrine come alberghi, agriturismo, di livello medio-alto o altri spazi accessibili ai turisti sono un modo nuovo per dare un valore aggiunto alla specificità del modello alimentare locale. Da non dimenticare anche l'importanza della continua promozione di uno stile di vita sano, attraverso la cultura del cibo, per le popolazioni residenti nel territorio del GAL Adige.