

PROGETTO DI COOPERAZIONE TRANSNAZIONALE

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, 313/1, 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.

4.4 Itinerari della dieta mediterranea

Si prevede di qualificare degli itinerari nei comuni di Lusia e Lendinara sul tema della Dieta Mediterranea.

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	X			

	progettazione				
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	
	4. Informazione e promozione:				
	4.1 Realizzazione di eventi itineranti sul tema della Dieta Mediterranea.			X	X
	4.2 Realizzazione di una pubblicazione/cartone animato sulla Dieta Mediterranea			X	X
	4.3 Festival della Dieta Mediterranea come simposio delle identità rurali e concorso gastronomico			X	X
	4.4 Itinerari della dieta mediterranea			X	X

6.2 Modalità attuative

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

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			15.000,00	15.000,00	100	0	

	partner, incluse le spese di viaggio, vitto, alloggio, trasporto locale, affitto locali, catering e noleggio attrezzature							
	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	GD	50.000,00	25.000,00	50	25.000,00	
	4.2 Realizzazione di una pubblicazione/cartone animato sulla Dieta Mediterranea	313/4	GD	10.000,00	5.000,00	50	5.000,00	
	4.3 Festival della Dieta Mediterranea come simposio delle identità rurali e concorso gastronomico	313/4	R	81.250,00	65.000,00	80	16.250,00	
	4.4 Itinerari della dieta mediterranea	313/1	R	65.000,00	65.000,00	100	0,00	
TOTALE c)				256.250,00	210.000,00	---	46.250,00	
TOTALE GENERALE (a+b+c)				293.308,82	247.058,82	---	46.250,00	
TOTALE (a+b) / TOTALE GENERALE (a+b+c) (%)						15 %		

Il cofinanziamento per il GAL Adige sarà di euro 30.000,00, considerando la percentuale di contribuzione all'50% della misura/azione 313/4.

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			55.000,00	40.000,00	95.000,00
4.4 Qualificazione degli itinerari			35.000,00	30.000,00	65.000,00
TOTALE		10.000,00	130.000,00	137.058,82	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 ne territorio del GAL Adige.