



Version Avril 2010

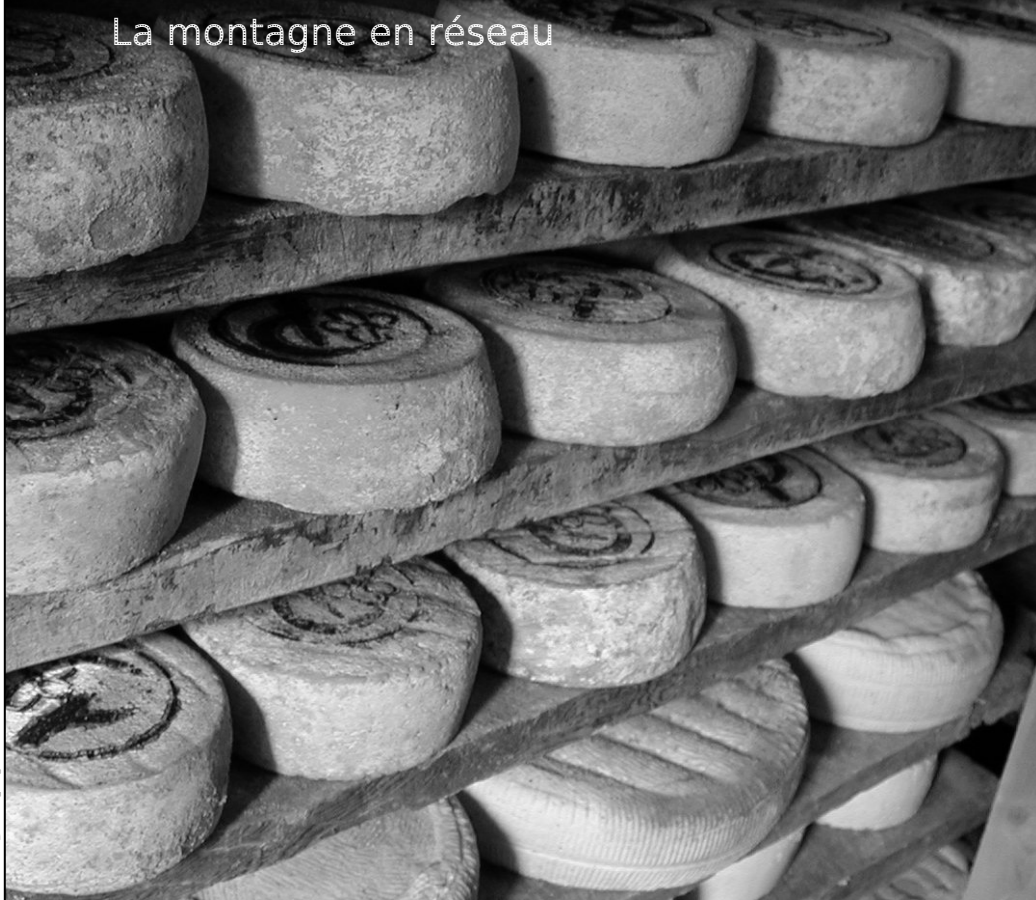
P.I.T. Le Alte Valli.  
La montagna fa sistema



# Sapori e Prodotti delle Alte Valli

un supporto alla sostenibilità  
della montagna rurale

P.I.T. Les Hautes Vallées.  
La montagne en réseau



# Saveurs et Produits des Hautes Vallées

un soutien au développement  
durable de la montagne rurale



**A.L.CO.TRA 2007/2013**  
**Piano Integrato Transfrontaliero**

---

Le Alte Valli. La montagna fa sistema.  
La valorizzazione del sistema dei beni ambientali, culturali, turistici e produttivi delle alte valli per migliorare la qualità della vita e dell'ambiente, con l'obiettivo di creare una società sostenibile

**PROGETTO 4 - SAPORI E PRODOTTI DELLE ALTE VALLI : un supporto alla sostenibilità della montagna rurale**

---

**Descrizione Tecnica di Dettaglio**

---

**INDICE**

**Introduzione**

- A. Territori coinvolti
- B. Partners coinvolti
- C. Progetti già realizzati
- D. Esperienza del capofila in materia di gestione di progetti
- E. L'obiettivo e obiettivi specifici

**Descrizione dettagliata del progetto singolo**

- Attività 1 - Pilotaggio politico, tecnico e scientifico del progetto
- Attività 2 – Diversificazione e valorizzazione della produzione agricola
- Attività 3 – Promozione e valorizzazione dei prodotti tipici e del patrimonio gastronomico
- Attività 4 – Piano di comunicazione comune
- Attività 5 - Coordinamento, monitoraggio e valutazione del progetto

**Quadro economico riassuntivo del progetto**

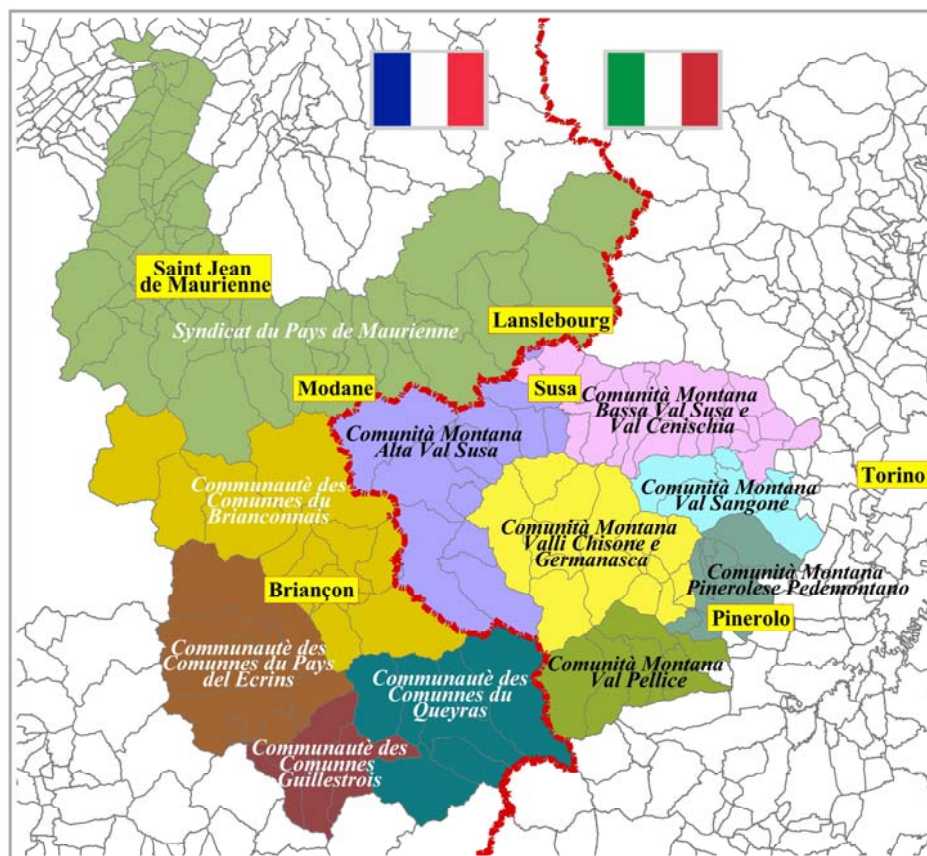
**Allegati**

## INTRODUZIONE

### A. Territori coinvolti (cartografia generale delle Alte Valli)

#### Il contesto territoriale di riferimento

Il territorio di riferimento del progetto è quello della Conferenza delle Alte Valli ([www.altevalli.org](http://www.altevalli.org)) che comprende un'area transfrontaliera di mezzo milione di ettari, tra la Provincia di Torino e i Départements francesi delle Hautes Alpes e della Savoie, per una popolazione totale di oltre 250.000 abitanti.



## Le relazioni esistenti. L'esperienza della Conferenza Alte Valli

Le Comunità Montane Valli Chisone e Germanasca, Alta Valle Susa, Bassa Val Susa e Val Cenischia, Val Sangone, Val Pellice e Pinerolese Pedemontano insieme alle Communauté de Communes Briançonnais, Pays des Ecrins, Guillestrois, Queyras e al Syndicat du Pays de Maurienne hanno avviato da tempo un percorso di collaborazione utilizzando già dall'inizio degli anni '90 gli strumenti messi a disposizione dalla prima programmazione INTERREG.

Questo ambito territoriale si basa su esperienze amministrative di tipo sovracomunale, a partire dalle Comunità Montane e Communautés de Communes per arrivare ai processi di nuova *governance*, per la parte italiana i Patti Territoriali e per la parte francese i Pays.

Le collettività locali italiane e francesi hanno fin dall'inizio considerato importante avviare una fase di confronto e di comune progettualità basata sulla cooperazione fra regioni direttamente confinanti al fine di ridurre le "distanze" dovute ai confini nazionali.

La cooperazione è poi proseguita nel tempo, anche grazie ai nuovi strumenti di cooperazione internazionale: INTERREG II e III.

Con il Protocollo di Cooperazione siglato ad Oulx in data **14 dicembre 2000**, è nata la "**Conferenza delle Alte Valli**", strumento volontaristico che ha avuto, tra gli altri, lo scopo di riunire in una unica assemblea i referenti politici e tecnici dei territori transfrontalieri. Un nuovo protocollo per rafforzare la cooperazione è stato sottoscritto a Briançon in data **9 maggio 2005**.

Per dare un carattere operativo alla cooperazione transfrontaliera, le collettività aderenti alla Conferenza - in data **4 settembre 2007** - si sono costituite in associazione, denominata "**Associazione della Conferenza delle Alte Valli**" - C.H.A.V.

La C.H.A.V. è costituita da un **Consiglio Generale**, composto da un membro effettivo ed un membro supplente per ciascuna collettività rappresentata; da un **Consiglio Direttivo**, composto da un presidente, un vicepresidente e 4 membri. A livello tecnico funziona grazie ad un gruppo tecnico, del quale fanno parte uno o due funzionari di ciascuno degli enti rappresentati ed è animata da due coordinatrici, una in Italia ed una in Francia.

## B. Partners coinvolti

### P1. Syndicat du Pays de Maurienne (SPM) - capofila

P2. Comunità Montana Valle Susa e Val Sangone- partner principale

P3. Comunità Montana Valle Chisone, Germanasca, Pellice, e Pinerolese Pedemontano

P8. Communauté de communes du Briançonnais (CCB)

P9. Communauté de communes du Pays des Ecrins (CCPE)

P10. Commune de Lanslebourg Mont Cenis (CLMC)

Per questo progetto le Comunità di Comuni del Queyras (CCQ) e del Guillestrois (CCG) non sono partner in quanto sono già partner del PIT MonViso che prevede delle azioni simili.

## C. Progetti già realizzati

I territori delle Alte Valli hanno relazioni di cooperazione da una decina d'anni e hanno già gestito progetti transfrontalieri nel quadro delle precedenti programmazioni europee Interreg, ma non ancora sulle problematiche dei prodotti da territorio, per cui si ritiene pertinente questo progetto presentato nell'ambito del PIT delle Alte Valli. Una decina di incontri fra i diversi partners hanno permesso di elaborare questo progetto.

## D. Esperienza del capofila in materia di gestione di progetti

Il Syndicat du Pays de Maurienne gestisce progetti di sviluppo da diversi anni con fonti di finanziamento dipartimentali, regionali, nazionali ed europee.

L'Associazione dei Sindaci della Maurienne (1972 - 2001) quindi il Syndicat du Pays de Maurienne (dal 2001) nel corso degli anni ha attivato delle iniziative partenariali per la gestione e lo sviluppo della Valle della Maurienne in vari settori di attività:

- Procedure europee e di cooperazione transfrontaliera:

- INTERREG I: 1994 - 1996 progetto delle 3 valli "pianificazione e progetti per il territorio delle Valli di Susa, della Maurienne ed dell'Alto-Briançonnais

- LEADER II: 1998 - il 2001: valorizzazione turistica del territorio

- LEADER +: 2002 - il 2008: utilizzo di nuove pratiche e delle nuove tecnologie per rendere più competitivi i prodotti ed i servizi del territorio.

- Altre procedure contrattuali: Stato, regione Rhône-Alpes, Dipartimento della Savoia:

Assetto del territorio

- Contratto Sviluppo Economico di bacino: 1991 - 1995

- Contratto globale di sviluppo: 1997 - 2001

- Contratto di sviluppo di paese di Rhône-Alpes: 2004 - 2010

- Polo d'eccellenza rurale molto sul flusso più alto: 2007 -2010 Ambiente

- Contratto di fiume Arc ed affluenti: 1996 - 2002

Programma di azioni di prevenzione delle inondazioni: 2005 - 2009

## E. Obiettivi generali e obiettivi specifici

### Obiettivo generale

Sostenere lo sviluppo duraturo della montagna rurale delle Alte Valli attraverso una pratica di valorizzazione dei suoi prodotti tipici e delle sue competenze tradizionali.

### Obiettivi specifici

1. Favorire la diversificazione della produzione agricola del territorio attraverso un sostegno allo sviluppo delle colture tradizionali
2. Promuovere i prodotti tipici e il patrimonio gastronomico presso i consumatori locali (operatori turistici, ristoratori) e presso la clientela turistica.

## DESCRIZIONE TECNICA DI DETTAGLIO

---

### ATTIVITÀ 1 – Pilotaggio politico, tecnico e scientifico del progetto

---

**Obiettivo:** Definire e garantire la strategia del progetto, organizzare le modalità di partenariato e delle azioni, garantire un sguardo d'insieme sul progetto.

Il pilotaggio del progetto si tradurrà con la costituzione di istanze di governo e animazione territoriale attraverso la creazione di 3 comitati con competenze specifiche:

- Comitato di pilotaggio politico, istanza decisionale che definisce i grandi orientamenti strategici del progetto. Esso approva il programma d'azione, segue l'analisi dei risultati e degli impatti per garantire il raggiungimento degli obiettivi, la vivacità del partenariato transfrontaliero e il governo del progetto. E' composto dai membri del Consiglio d'Amministrazione della Conferenza Alte Valli e saranno associati i rappresentanti dei partner non membri della CHAV (comuni, associazioni) ed i servizi di controllo dello Stato Francese e della Regione Piemonte. Si riunisce una volta per trimestre - 8 riunioni in tutto nel corso del progetto. La preparazione delle riunioni sarà coordinata dal Capofila in collaborazione con il comitato tecnico. Questi incontri trimestrali permetteranno ai membri della Conferenza Alte Valli di assicurare il Pilotaggio politico dell'insieme dei progetti del Piano Integrato Transfrontaliero al fine di garantire la coerenza sul territorio.
- Comitato Tecnico, istanza di pilotaggio operativo del partenariato transfrontaliero e delle azioni del progetto, composto dai tecnici di ogni partner. Questo comitato definisce le modalità del partenariato, assicura la realizzazione del programma d'azione su ogni territorio e organizza le azioni comuni. Esso mette in piedi un sistema di monitoraggio e valutazione, redige i documenti del progetto (schede di informazione, comunicati stampa, rendiconti d'azione, ...) e elabora il bilancio delle azioni. Questo comitato si riunirà 6 volte durante il periodo del progetto. Le riunioni saranno preparate dal Capofila (SPM).
- Comitato scientifico, istanza di concertazione e perizia tematica che raggruppa i tecnici dei partner, i membri della rete transfrontaliera, delle persone-risorsa e degli esperti, i finanziatori e i servizi istruttori del progetto. Questo comitato si riunisce 6 volte durante il progetto.

#### **Indicatori di realizzazione e metodologia di misura**

L'indicatore individuato è il numero di incontri organizzati: il progetto prevede 8 incontri del comitato di pilotaggio politico e 6 incontri dei comitati tecnici e scientifici durante il periodo di realizzazione delle azioni.

La metodologia di misura prevede un costante resoconto delle riunioni con le presenze, i temi affrontati, un verbale e i risultati.

#### **Rispetto delle prescrizioni dei Servizi Istruttori della Regione Piemonte**

La Regione Piemonte in sede di istruttoria del Progetto Sapori e Prodotti delle Alte Valli ha indicato alcune prescrizioni che saranno ovviamente attese in fase di realizzazione delle azioni progettuali. Conseguentemente si attesta il rispetto di quanto stabilito nella DGR n.51-12426 del 26.10.2009 (in particolare in merito agli interventi che saranno realizzati solo su terreni di proprietà e/ disponibilità pubblica e al non aumento delle superfici vitate). Inoltre al fine di evitare duplicazioni e sovrapposizioni di interventi i partner del progetto Promoterroir saranno coinvolti nel pilotaggio tecnico del progetto Sapori e Prodotti delle Alte Valli.

---

## **ATTIVITÀ 2 – Diversificazione e valorizzazione della produzione agricola**

---

**Obiettivo:** favorire la diversificazione della produzione agricola per sostenere lo sviluppo delle culture tradizionali

A - Animazione e assistenza tecnica per gli agricoltori per la realizzazione di nuove colture, prodotti e processi di lavorazione tipici, che rappresentano forti legami con la tradizione storica locale.

**Partner 2. Comunità Montana Valle Susa e Val Sangone** – territorio della Val Sangone

**Progetto Frutticoltura: mele di montagna.**

**Obiettivi :** Favorire la conservazione del patrimonio genetico e varietale di melo locale in via di estinzione e ad incentivarne una nuova diffusione sul proprio territorio; favorire la rinascita della produzione tradizionale, con il rinnovamento sostenibile di impianti esistenti e l'avvio di una più ampia produzione di qualità che riacquisti un valore commerciale e di eccellenza.

**Beneficiari:** gli imprenditori agricoli professionali e coltivatori diretti ed imprenditori agricoli non a titolo principale, che esercitino la propria attività su terreni vocati alla frutticoltura in Val Sangone e che risiedano in un Comune della Comunità Montana.

Gli impianti dovranno essere realizzati su terreni per i quali il beneficiario abbia un titolo di possesso o uso (proprietà, comodato d'uso, contratto di affitto....

I frutteti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- superficie minima di 1.000 mq, in grado di ospitare circa 66 piante (compresi 4 piante da fiore) con distanze di impianto medio di circa 4-4.5 m tra le file e di 3-3.5 m sulla fila;
- presentare una buona accessibilità e possibilità di irrigazione e di protezione dalla fauna selvatica;
- essere realizzati con paleria (mediamente una ventina di pali ogni 1.000 mq) di castagno di provenienza locale.
- il materiale di impianto sarà reperito direttamente dalla Comunità Montana per una migliore omogeneità dei frutteti;
- i beneficiari si impegneranno a realizzare l'impianto (lavorazione del terreno, concimazione di fondo, normali operazioni colturali ecc.) ed a mantenerlo in coltura seguendo le migliori prescrizioni tecniche per almeno 10 anni dalla messa a dimora.
- i beneficiari, prima della realizzazione dell'impianto, usufruiranno di un piccolo corso tenuto da esperti qualificati individuati dalla Comunità Montana.

**Partner 2. Comunità Montana Valle Susa e Val Sangone** – territorio dell' Alta Valle Susa

**Obiettivi :**

- Incrementare le conoscenze in materia di cultivar autoctone
- Incrementare la produzione di prodotti tipici del territorio montano
- Sviluppare processi di filiera dei prodotti tipici
- Favorire lo sviluppo di attività imprenditoriali agricole in aree montane
- Contribuire alla diversificazione delle attività economiche sul territorio
- Favorire l'occupazione
- Divulgare e mettere a disposizione le conoscenze acquisite

### **Beneficiari:**

imprenditori agricoli professionali e coltivatori diretti ed imprenditori agricoli non a titolo principale, che esercitano la propria attività su terreni vocati alla frutticoltura in Alta Valle Susa e che risiedono in un Comune della Comunità Montana.

Ente Parco Gran Bosco per la produzione sperimentale di patate da seme con coordinamento scientifico Università.

L'azione prevede diversi settori operativi ovvero:

#### Frutticoltura:

- Ricerca, la sperimentazione, la messa in campo di cultivar autoctone di piante da frutto
- La sperimentazione interesserà prevalentemente i comuni di Meana di Susa, Gravere, Giaglione, Chiomonte, Exilles, Salbertrand ed Oulx
- Messa in campo e produzione delle antiche cultivar
- Corsi di formazione ed istruzione per gli operatori del settore al fine di incrementare la presenza di tecnici idonei e preparati
- Divulgazione dei risultati

#### Patate da seme:

- Coordinare le preesistenti esperienze sperimentali e produttive attuate dal Parco del Gran Bosco di Salbertrand, gli operatori del settore aderenti al progetto Patata di Montagna della Provincia di Torino facenti parte del Paniere dei prodotti tipici e l'Università di Torino
- Implementare l'attività che da anni la Comunità Montana Alta Valle Susa svolge al servizio del territorio con il progetto "patate da seme"
- Ricerca, sperimentazione e messa in campo di patate per produzione di semente delle seguenti varietà autoctone: *Platina, Violette, Bec d'oiseau*
- Corsi di formazione ed istruzione per gli operatori del settore al fine di incrementare la presenza di tecnici idonei e preparati
- Divulgazione dei risultati

#### Vino e Viticoltura

- Valorizzazione della produzioni dei vitigni autoctoni (*Avanà, Carcheiroun, Bequet e Vino del ghiaccio*)
- Implementazione dei vitigni e campi di produzione anche sperimentali
- Azioni di promozione per la conoscenza e diffusione dei vini dell'Alta Valle presso i potenziali recettori-consumatori del prodotto

#### Castanicoltura

- Azioni rivolte al risanamento dei castagneti da frutto attraverso idonei corsi di formazione ed incentivazione della corretta potatura delle piante
- Azioni dirette di potatura, risanamento ed innesto dei castagneti da frutto

#### Miele

- Azioni rivolte al controllo sanitario delle produzioni locali
- Valorizzazione dei prodotti miele millefiori di montagna
- Azioni di promozione per la conoscenza e diffusione del Miele Millefiori di Montagna dell'Alta Valle presso i potenziali recettori-consumatori del prodotto

#### Prodotti Caseari

- Azioni rivolte al promozione ed attuazione di disciplinari controllati di produzione sulla scorta delle esperienze maturate per alcuni prodotti di pregio (rif. Plaisentif)
- Valorizzazione dei prodotti caseari di montagna

- Azioni di promozione per la conoscenza e diffusione dei prodotti caseari di Montagna dell'Alta Valle presso i potenziali recettori-consumatori del prodotto
- Corsi di formazione ed istruzione per gli operatori del settore al fine di incrementare la presenza di tecnici idonei e preparati
- Divulgazione dei risultati

### **Partner 2. Comunità Montana Valle Susa e Val Sangone** – territorio della Bassa Valle Susa e Val Cenischia

**Obiettivi:** Il progetto intende operare per il recupero e la promozione delle produzioni agricole, vitivinicole e casearie tradizionali attraverso il mantenimento, conservazione e valorizzazione della biodiversità agricola del territorio (mele e ciliegie locali, vitigni autoctoni, antichi mais, marroni, foraggiere autoctone si fini della produzione di toma di alpeggio, ecc.).

Il presente progetto si inserisce in uno più ampio già attivo sul territorio che vede coinvolti i Comuni, le Associazioni di categoria ed i singoli operatori agricoli.

Attraverso l'elaborazione e gestione di un marchio collettivo di Valle (Progetto "Un marchio per una Valle" anno 2004) di proprietà della Comunità Montana bassa valle di Susa e Val Cenischia per i prodotti, non solo alimentari, si è agito direttamente ed indirettamente sulla filiera locale, promuovendo il recupero e la ricoltivazione di vecchie varietà agricole e costituendo specifiche associazioni locali di prodotto. L'inserimento nel Programma Alcotra amplia il raggio di azione del progetto ad una dimensione transfrontaliera, consentendo utili scambi di buone pratiche e culturali.

L'intenzione è quella di veder tornare in coltivazione alcune varietà pregiate di frutta, foraggiere e viti, con finalità di conservazione di germoplasma ma anche attrazione turistica.

Si intendono individuare e catalogare le biodiversità agricole locali, tutte le sinergie territoriali utili alla definizione dei progetti di valorizzazione, coinvolgere le realtà locali significative (associazioni di prodotto, Comuni, operatori agricoli, agrituristici e della ristorazione, Parchi, Scuole, ecc.) e progettare le azioni sulle singole eccellenze da conservare.

La Comunità Montana intende operare:

- attraverso la struttura del marchio "Prodotti della valle di Susa" di cui è proprietaria e che coinvolge attualmente circa 25 aziende
- con operazioni di formazione, informazione ed assistenza tecnica agli operatori locali

Le azioni verranno seguite direttamente dalla Comunità Montana, che si avvarrà dei propri consulenti/esecutori

Il carattere innovativo del progetto è legato all'approccio sistemico alla promozione e valorizzazione dei prodotti del territorio intesi come pacchetto aggregato territoriale.

### **Partner 3. Comunità Montana Val Chisone, Germanasca, Pellice, e Pinerolese Pedemontano** – territorio della Val Chisone

Il recupero e la promozione delle produzioni agricole particolarmente rilevanti nelle nostre valli quali quelle vitivinicole e casearie tradizionali, resta di fondamentale importanza e passa attraverso il mantenimento, la conservazione e la valorizzazione della biodiversità agricola del suo territorio (vitigni autoctoni - Ramie, patate di montagna, foraggiere autoctone, produzioni casearie quali toma di alpeggio - Plaisentif e Dahu, ecc.).

#### **Obiettivi del progetto**

##### Viticoltura

- Conservare una base produttiva viticola significativa dal punto di vista economico
- Aumentare la superficie a Ramie - DOC Pinerolese
- Attivare operazioni di riordino fondiario, sia tramite compravendita dei terreni che con l'affitto

- Limitare l'estensione dei terreni incolti mediante una valorizzazione del patrimonio paesaggistico", al fine di determinare ricadute positive sulla gestione delle superfici estirpate e nel mantenimento/conservazione del paesaggio rurale dell'area, ma anche per le utili indicazioni che potranno essere fornite ai Comuni sulla consistenza e localizzazione delle superfici vitate.;
- Migliorare la professionalità dei viticoltori
- Collaborazione con la Scuola Malva di Bibiana mediante accordi di programma per le attività di assistenza tecnica e ricerca e sperimentazione delle vecchie varietà di vite (avana, neretto, avarengo ecc.)

#### Produzioni casearie – Formaggi :

Valorizzazione delle produzioni tipiche locali, quali il Plaisentif e la toma di alpeggio denominata "Dahu" e il Sairas del Fen :

- Assistenza tecnica qualificata ai produttori per la realizzazione dei prodotti
- Creazione di un marchio relativo al "Dahu" - Toma delle valli Chisone e Germanasca mediante confezionamento e fornitura di etichette per il prodotto
- Azioni per la definizione e la salvaguardia della qualità e dell'origine della tipicità (disciplinari Dahu e Plaisentif e Sairas del Fen)

#### Patate di montagna – Recupero vecchie varietà

- Attività di recupero, caratterizzazione e risanamento di antichi ecotipi di patata tipici delle valli Chisone e Germanasca quali la Piatlina , ai fini della valorizzazione della coltura nelle aree montane
- Sperimentazione tecnica (ed economica) sulle possibilità di produrre su vasta scala, con metodo biologico patate bio di montagna e di alta qualità tramite il coinvolgimento dell'Associazione Produttori di patate della Provincia di Torino
- Presenza del prodotto nei punti vendita del Pinerolese \Torinese.

#### Recupero vecchie varietà di cereali (triticale, segale ecc.) e foraggi mediante:

- Individuazione di 4-5 agricoltori disponibili ad attuare la sperimentazione mediante realizzazione di campi prova;
- Individuazione e confronto con esperienze simili anche per l'individuazione di varietà idonee.
- Collaborazione tecnica con la Scuola Agraria "La Malva" di Bibiana per la scelta delle varietà da introdurre in prova e per l'applicazione delle tecniche di agricoltura biologica da applicare.
  - Raccolta ed analisi dei dati, raffronti economici, tecnici, organolettici, gastronomici;
  - realizzazione di prove di filiera corta mediante l'utilizzo dei mulini locali per la macinatura e l'utilizzo del prodotto per la realizzazione di elementi da utilizzarsi nei punti vendita e eventualmente negli agriturismi e nelle strutture ricettive gastronomiche locali.

### **Partner 3. Comunità Montana Val Chisone, Germanasca, Pellice, e Pinerolese Pedemontano** – territorio della Val Pellice

Il territorio agricolo della Bassa Val Pellice è caratterizzato dalla frutticoltura, che ha visto un aumento delle superfici investite da tali colture. Questo aspetto risulta piuttosto interessante in quanto la frutta può essere un prodotto più facilmente "tipicizzabile" rispetto ad altre colture (soprattutto se prodotta con criteri integrati o biologici). Quindi legando la sua provenienza a quella della Valle si può valorizzare con un netto aumento del valore aggiunto.

#### **Obiettivi del progetto :**

##### Viticultura

- Conservazione delle superfici vitate e mantenimento di una produzione vitivinicola significativa
- Aumentare la superficie a DOC Pinerolese

- Limitare l'estensione dei terreni incolti mediante una valorizzazione del patrimonio paesaggistico", al fine di determinare ricadute positive sulla gestione delle superfici estirpate e nel mantenimento/conservazione del paesaggio rurale dell'area, ma anche per le utili indicazioni che potranno essere fornite ai Comuni sulla consistenza e localizzazione delle superfici vitate
- Migliorare la professionalità dei viticoltori
- Collaborazione con la Scuola Malva di Bibiana mediante accordi di programma per le attività di assistenza tecnica e ricerca e sperimentazione delle vecchie varietà di vite.

#### Castanicoltura

- Recupero e valorizzazione della castanicoltura da frutto
- Recupero ed incentivazione alla coltivazione delle due cultivar di marroni (Marrone di Villar Pellice e di Lusernetta) nonché di altre castagne pregevoli (Gioviasca, Neirana, Ruiana, Primaticcia e Solenga).

#### Melicoltura

- Promuovere le varietà locali che hanno ancora un futuro produttivo di nicchia perché sono rustiche e resistenti;
- Incentivare il biologico;
- Collaborazione tecnica con la Scuola Agraria "La Malva" di Bibiana per la scelta delle varietà da introdurre in prova e per l'applicazione delle tecniche di agricoltura biologica da applicare.
- Raccolta ed analisi dei dati, raffronti economici, tecnici, organolettici, gastronomici;
- Salvaguardia delle varietà che rischiano di estinguersi
- Individuazione e confronto con esperienze simili anche per l'individuazione di varietà idonee.

#### Produzioni casearie – Formaggi:

Valorizzazione delle produzioni tipiche locali, quali il Saras del Fen , la Toma di alpeggio e le altre varie produzioni locali

- assistenza tecnica qualificata ai produttori per la realizzazione dei prodotti
- azioni per la definizione e la salvaguardia della qualità e dell'origine della tipicità dei prodotti locali

### **Partner 3. Comunità Montana Val Chisone, Germanasca, Pellice, e Pinerolese Pedemontano** – territorio del Pinerolese Pedemontano

Il recupero e la promozione delle produzioni agricole particolarmente rilevanti nelle nostre valli quali quelle vitivinicole e casearie tradizionali, resta di fondamentale importanza e passa attraverso il mantenimento, la conservazione e la valorizzazione della biodiversità agricola del suo territorio (vitigni autoctoni – Doux d'Henry Pinerolese rosso ecc., patate di montagna, foraggiere autoctone, produzioni casearie ecc.).

### **Obiettivi del progetto**

#### Viticultura

- Conservare una base produttiva viticola significativa dal punto di vista economico
- Aumentare la superficie a DOC Pinerolese
- Attivare operazioni di riordino fondiario, sia tramite compravendita dei terreni che con l'affitto
- Limitare l'estensione dei terreni incolti mediante una valorizzazione del patrimonio paesaggistico", al fine di determinare ricadute positive sulla gestione delle superfici estirpate e nel mantenimento/conservazione del paesaggio rurale dell'area, ma anche per le utili indicazioni che potranno essere fornite ai Comuni sulla consistenza e localizzazione delle superfici vitate.;
- Migliorare la professionalità dei viticoltori
- Collaborazione con la Scuola Malva di Bibiana mediante accordi di programma per le attività di assistenza tecnica e ricerca e sperimentazione delle vecchie varietà di vite.

### Produzioni casearie – Formaggi:

Valorizzazione delle produzioni tipiche locali, quali la Toma, il Tomino del Talucco e le altre varie produzioni locali :

- Assistenza tecnica qualificata ai produttori per la realizzazione dei prodotti
- Azioni per la definizione e la salvaguardia della qualità e dell'origine della tipicità dei prodotti locali

### Patate di montagna – Recupero vecchie varietà

- Attività di recupero, caratterizzazione e risanamento di antichi ecotipi di patata tipici delle valli ai fini della valorizzazione della coltura nelle aree montane
- Sperimentazione tecnica (ed economica) sulle possibilità di produrre su vasta scala, con metodo biologico patate bio di montagna e di alta qualità tramite il coinvolgimento dell'Associazione Produttori di patate della Provincia di Torino
- Presenza del prodotto nei punti vendita del Pinerolese \Torinese.

### Recupero vecchie varietà di mele

- Individuazione e confronto con esperienze simili anche per l'individuazione di varietà idonee.
- Collaborazione tecnica con la Scuola Agraria "La Malva" di Bibiana per la scelta delle varietà da introdurre in prova e per l'applicazione delle tecniche di agricoltura biologica da applicare
- Raccolta ed analisi dei dati, raffronti economici, tecnici, organolettici, gastronomici

## **B. Integrazione dei produttori e dei trasformatori per lo sviluppo di prodotti tipici**

### **Partner 1. Syndicat du Pays de Maurienne (SPM)**

**Obiettivo :** realizzare uno studio di fattibilità sul circuito corto con un censimento dei produttori e dei prodotti (volume di produzione, stagionalità, identificazione dei bisogni, ..) dei ristoratori e delle raccomandazioni per avviare una fase operativa.

- ⇒ Recensire l'offerta del territorio, i cui risultati alimenteranno il repertorio –Atlante dei prodotti delle Alte Valli
- ⇒ Fare un'analisi sull'offerta del territorio
- ⇒ Studiare le possibilità di circuiti corti
- ⇒ Raccomandare diverse strategie

I risultati dello studio saranno condivisi con i partner italiani e del Brianconais e confrontati con i risultati di iniziative similari sui territori limitrofi.

### **Partner 2. Comunità Montana Valle Susa e Val Sangone** – territorio della Bassa Valle Susa e Val Cenischia

**Obiettivo:** messa in relazione di produttori e trasformatori per la creazione di prodotti tipici

Il progetto intende operare per creare un circuito locale legato alla coltivazione ed all'uso enogastronomico dei prodotti.

La relazione è garantita dal tema della biodiversità, intesa in questa azione come biodiversità agricola, di cui il territorio della C.M.B.V.S.V.C. è ricca.

Il presente progetto si inserisce in uno più ampio già attivo sul territorio che vede coinvolti i Comuni, le Associazioni di categoria ed i singoli operatori agricoli.

Attraverso l'elaborazione e gestione di un marchio collettivo di Valle (Progetto "Un marchio per una Valle" anno 2004) di proprietà della Comunità Montana bassa valle di Susa e Val Cenischia per i prodotti, non solo alimentari, si è agito direttamente ed indirettamente sulla filiera locale, promuovendo il recupero e la ricoltivazione di vecchie varietà agricole e costituendo specifiche associazioni locali di prodotto. Si è già inoltre operato per dialogare ed agire col mondo della ristorazione e della distribuzione.

L'inserimento nel Prog. Alcotra amplia il raggio di azione del progetto ad una dimensione transfrontaliera, consentendo utili scambi di buone pratiche.

L'intenzione è quella di creare un circuito enogastronomico locale basato sui prodotti tipici del territorio, con finalità di conservazione di germoplasma ma anche attrazione turistica.

La Comunità Montana intende operare:

- attraverso la struttura del marchio "Prodotti della valle di Susa" di cui è proprietaria e che coinvolge attualmente circa 25 aziende
- con operazioni dirette agli operatori locali ( agricoltori, ristoratori, commercianti)

Il carattere innovativo del progetto è legato all'approccio sistemico alla promozione e valorizzazione dei prodotti del territorio intesi come pacchetto aggregato territoriale, coinvolgendo in modo sistemico gli attori di cui al precedente punto 4.

#### **Partner 4. Communauté de communes du Briançonnais (CCB)**

##### ***Modifica dello « Studio sui circuiti corti » a favore di uno studio dedicato ad una « piattaforma di stoccaggio »***

Nel progetto Prodotti e sapori presentato nell'ambito del PIT delle Alte Valli era stato previsto, nel Briançonnais, uno studio simile a quello previsto nel « PIT Monviso l'uomo e il territorio », inerente i « circuiti corti ».

Per motivi di organizzazione delle filiere agricole e di logiche di mercato questo studio sui circuiti corti nel PIT Monviso ricade sul territorio del Pays Grand Briançonnais. I due territori sono quindi comuni ed i cofinanziatori (Conseil Régional PACA) non ritengono di finanziare il medesimo studio.

E' dunque necessari di riorientare lo studio previsto nell'ambito del PIT delle Alte Valli al fine di individuare delle complementarietà tra i due PIT, facendo attenzione che i due PIT non siano troppo dipendenti l'uno dall'altro in relazione ai diversi tempi di realizzazione che saranno differenti, alla luce dell'attuale stato di avanzamento.

A seguito di concertazione con i differenti partners, sono state assunte le seguenti determinazioni :

- lo studio sui circuiti corti sarà condotto nell'ambito del PIT Monviso dalla Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes sul territorio del Pays Grand Briançonnais
- La Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes prenderà contatti con il Pays de Maurienne per scambiare esperienze sulla metodologia di questo studio ed armonizzare al meglio le metodologie utilizzate
- I risultati dello studio condotto sul Pays Grand Briançonnais saranno comunicati al Syndicat de Pays de Maurienne
- la communauté de communes du Briançonnais, con il conforto dell'amministrazione, si orienta conseguentemente verso uno studio di localizzazione di piattaforma logistica sul suo territorio e delle forma giuridica di gestione più idonea per la piattaforma stessa.

#### **Obiettivi**

- Ridurre i costi logistici dei produttori
- Ottimizzare la distribuzione.
- Valorizzare la produzione locale

## **Risultati attesi :**

### **Fase 1**

- Mettere in relazione gli attori locali
- Migliore conoscenza e comprensione
- Finalizzazione di una diagnostica a scala locale e transfrontaliera
- Recensire e raggruppare i problemi

### **Fase 2**

- Costruire una rete
- Strutturare le filiere locali e professionalizzare le prestazioni di consegna
- Definire l'area territoriale di riferimento dal punto di vista dei trasporti

### **Fase 3**

- Promouvere l'agricoltura locale

**Destinatari** : Agricoltori locali compresi quelli italiani ; professionisti dell'alimentazione e della ristorazione (ristoratori, mense, ; pubblico, acquirenti ed utenti.

## **C. Scambi, trasferimento di conoscenze e condivisione di esperienze tra partners italiani e francesi**

Tutti i partner hanno previsto l'organizzazione scambi tematici transfrontalieri e la realizzazione di una visita transfrontaliera relativa allo scambio di esperienze sui prodotti tipici in luoghi di produzione e scambi di esperienze con produttori che praticano la viticoltura di montagna e altre tipicità locali

### **Indicatori di realizzazione e metodologia di misura**

Gli indicatori definiti sono il numero di attori coinvolti-produttori e ristoratori e il numero di accordi intercorsi tra produttori e commercianti. La metodologia di misura prevede uno strumento di monitoraggio che permetta di verificare regolarmente l'evoluzione delle azioni e di misurare gli indicatori con criteri da definirsi congiuntamente. Potranno essere raccolte delle valutazioni presso gli attori coinvolti attraverso un questionario e/o alcune interviste

---

## ATTIVITA 3 – Promozione e valorizzazione dei prodotti tipici e del patrimonio gastronomico della Alte Valli

---

**Obiettivo :** promuovere i prodotti tipici e il patrimonio gastronomico presso i trasformatori e consumatori locali e la clientela turistica

**Azioni:**

- Azioni di promozione e formazione
- Organizzazione di eventi didattici e dimostrativi, sensibilizzazione al gusto per la promozione dei prodotti tipici a livello locale e transfrontaliero: fiere, esposizioni, spettacoli, degustazioni, concorsi agricoli, laboratori, diffusione di film, dimostrazioni, azioni-prodotti, conferenze, giornate dedicate destinate ai professionisti, scolaresche e grande pubblico
- Scambi tematici/seminari transfrontalieri per condividere le buone pratiche e i risultati delle azioni svolte

**Partner 1 - Syndicat du Pays de Maurienne** (SPM)

**Obiettivo :** tutte le azioni parteciperanno a un obiettivo generale comune che è quello di aumentare la conoscenza e la pratica della gastronomia del territorio della Maurienne, con i suoi legami, scambi ed evoluzioni dovuti alle influenze vicine, soprattutto italiane, determinata dallo statuto di terra di passaggio della Valle di Maurienne. Lo scopo è di riuscire a sviluppare uno strumento economico locale e turistico mirato che permetterà di sensibilizzare il pubblico alla gastronomia, ai prodotti del territorio, alle competenze che vi sono legate, di diffondere le competenze e di assicurare una trasmissione qualitativa e pratica di queste abilità.

**Beneficiari:** mestieri della gastronomia. Partendo dal fatto che la cucina di montagna è molto diversificata rispetto ai piatti a base di formaggio fuso e che essa si appoggia su prodotti locali d'eccellenza e su sapori di altri luoghi, differenti attori saranno mobilitati e accompagnati nell'evoluzione delle loro pratiche; i ristoratori, i guardiani di rifugi, i proprietari di trattorie, i cuochi di residenze di turismo e i produttori locali.

**Azioni:**

- Sviluppare una rete dei club della gastronomia (ristoratori e produttori) attraverso diversi incontri annuali locali e transfrontalieri per allargare e dinamizzare la rete: diffusione di ricette, viaggi di studio transfrontalieri (2010 in Italia al Museo del Gusto di Frossasco, 2011 nel Brinaconnais), ricerca di un avvicinamento tra produttori e ristoratori per l'organizzazione di filiere corte di commercializzazione destinate ai professionisti,
- Realizzazione di uno studio qualitativo e sociologico per rinforzare le conoscenze e avere dei contenuti per alimentare la formazione sulle ricette, i prodotti locali, le tradizioni culinarie, le influenze, le evoluzioni storiche, le piccole storie attorno a questa cucina,
- Azioni di formazione professionale (prodotti o tecniche- bersaglio, storia, ricette, enologia,...) destinate ai ristoratori, gestori di trattorie, di rifugi con un contenuto qualitativo e pratico
- Azioni di formazione-stimolo destinati agli allievi e ai loro insegnanti di liceo di Saint Jean de Maurienne con esposizioni sulla gastronomia del territorio (origine, prodotti...) e laboratorio pratico con preparazione di qualche ricetta e scambi professionisti/allievi
- Azioni di formazione destinati agli stagionali, cuochi di clau di vacanze della valle, personale d'accoglienza degli uffici di turismo con spiegazioni, laboratori pratici e preparazione di alcune ricette
- Azioni di dimostrazione destinate alla popolazione locale e al grande pubblico: dimostrazioni, concorsi di ricette, laboratori di scoperta durante la settimana del gusto, in partenariato con il Club della Gastronomia di Maurienne.
- Scambi transfrontalieri sul contenuto delle azioni.

Queste azioni saranno ripetute durante due anni, diversificando i contenuti e i partenariati

## **Partner 2. Comunità Montana Valle Susa e Val Sangone** – territorio della Val Sangone

### **Progetto - Prodotti Micologici**

**Obiettivo :** Realizzazione di un'area didattica di coltivazione sperimentale quale osservatorio della natura del bosco abbinata alla produzione di funghi epigei per la valorizzazione della cultura del fungo. L'Area di eccellenza per la protezione e sviluppo del fungo delle valli alpine sarà istituita in località Rastellino, su terreno di proprietà del Comune di Valgioie.

**Interventi:** opere di recinzione e segnalazione area, pulizia, irrigazione per una produzione ottimale del fungo a scopo didattico, cartellonistica didattica, organizzazione visite guidate per classi e gruppi

### **Progetto - Valorizzazione prodotti e gastronomia Val Sangone**

- Organizzazione di eventi didattici e dimostrativi in collegamento con esperienze didattiche degli Ecomusei e delle scuole di settore, collaborazione ad eventi espositivi e fiere per la promozione dei prodotti agricoli transfrontalieri.
- Cartellonistica specifica per la promozione delle produzioni tipiche/naturali/di qualità nelle aree di sosta comunali già utilizzate da produttori agricoli per la vendita ambulante dei loro prodotti e nelle aree di accesso denominate "Porte della Val Sangone" del progetto "Verdelandia" allestite dalla Comunità Montana.
- Arredo di aree comunali già adibite alla vendita dei produttori locali mediante delimitazione dell'area, allestimento banchi e coperture
- Realizzazione di bacheche informative e promozionali e cartina che valorizzino i mercati del fungo e dei prodotti agroalimentari locali, i produttori biologici, gli agriturismi, i prodotti da forno tipici locali, dando informazioni sui produttori locali, la gamma di prodotti reperibili, calendario e orario di vendita.
- Realizzazione di materiale informativo e promozionale sito web e materiale illustrativo
- Realizzazione di supporti divulgativi multimediali

## **Partner 2. Comunità Montana Valle Susa e Val Sangone** – territorio dell'Alta Valle Susa

Il titolare dell'azione è la Comunità Montana Alta Valle Susa con la collaborazione del Parco Naturale del Gran Bosco di Salbertrand, del Consorzio Forestale Alta Valle Susa e l'assistenza tecnica dell'Università di Torino.

Le singole fasi dell'azione sono supportate dalle associazioni di tutela dei prodotti laddove esistenti tra cui ricordiamo : Associazione produttori Marroni, Associazioni Apicoltori, singoli produttori lattiero caseari, produttori vitivinicoli consorzio Tutela Valsusa DOC, albergatori, ristoratori e commercianti.

### **Azione previste :**

- Azioni di promozione e valorizzazione delle produzioni tipiche di montagna
- Partecipazione ad eventi ed iniziative di promozione attraverso la proposizione di Punto immagine prodotti tipici con degustazione (compresi i prodotti del Paniere Prodotti Tipici Provincia di Torino)
- Fiera Franca di Oulx e Grand Escarton: eventi di presentazione e promozione dei prodotti locali all'interno della manifestazione transfrontaliera
- Gustare l'Alta Valle Susa – azione indirizzata all'educazione del gusto diretta verso le scuole con verifica possibilità introduzione Menù e Prodotti del Territorio nella ristorazione scolastica e Giornate del gusto dedicate alle scuole
- Realizzazione di brochures e depilants inerenti prodotti tipici e produttori del territorio

Gli **obiettivi** del progetto sono pertanto:

- Incrementare le conoscenze dei prodotti del territorio
- Favorire la diffusione e l'utilizzo di prodotti tipici del territorio montano

- Tipicizzare l'offerta di attività di accoglienza (ristoranti, alberghi ed attività commerciale) con l'inserimento di produzioni locali
- Contribuire alla diversificazione delle attività economiche sul territorio
- Implementare il raccordo con le scuole per la conoscenza ed educazione al gusto
- Divulgare e mettere a disposizione le conoscenze acquisite
- Realizzare materiale e supporti informativi (depliant, pagine web, brochures, piccole guide etc.) per la promozione delle produzioni del territorio

**Partner 2. Comunità Montana Valle Susa e Val Sangone** – territorio della Bassa Valle Susa e Val Cenischia

Il presente progetto si inserisce in uno più ampio già attivo sul territorio che vede coinvolti i Comuni, le Associazioni di categoria ed i singoli operatori agricoli.

Attraverso l'elaborazione e gestione di un marchio collettivo di Valle (Progetto "Un marchio per una Valle" anno 2004) di proprietà della Comunità Montana bassa valle di Susa e Val Cenischia per i prodotti, non solo alimentari, si è agito direttamente ed indirettamente sulla filiera locale, promuovendo il recupero e la ricoltivazione di vecchie varietà agricole e costituendo specifiche associazioni locali di prodotto. Si è già inoltre operato per dialogare ed agire col mondo della ristorazione e della distribuzione.

Sono già state intraprese azioni di promozione diretta, sia nelle fiere e rassegne locali, sia con la stampa di materiali promozionali.

L'inserimento nel Programme Alcotra amplia il raggio di azione del progetto ad una dimensione transfrontaliera, consentendo utili scambi di buone pratiche.

**Risultati attesi e impatti previsti** : Aumento della conoscenza delle risorse agricole locali, aumento del numero di turisti di prossimità.

**Attività previste**

- Partecipazione ad eventi ed iniziative di promozione (es. Punto immagine prodotti tipici – con degustazione e ristorazione)
- Eventi di presentazione e promozione (organizzazione giornate dedicate ai prodotti locali)
- Partecipazione alle Fiere del Gusto Valsusa
- Valorizzazione e promozione a livello transfrontaliero del marchio " Prodotti della valle di Susa "
- Realizzazione brochures e depliant prodotti tipici e produttori
- Organizzazione e promozione Menù tipici e locali

La Comunità Montana intende operare:

- attraverso la struttura del marchio "Prodotti della valle di Susa" di cui è proprietaria e che coinvolge attualmente circa 25 aziende
- con operazioni dirette agli operatori locali ( agricoltori, ristoratori, commercianti)

**Partner 3. Comunità Montana Val Chisone, Germanasca, Pellice, e Pinerolese Pedemontano** – territorio della Val Chisone

1. Partecipazione alle fiere con azioni di promozione dei prodotti quali:

- Organizzazione di eventi didattici e dimostrativi in collegamento con esperienze didattiche degli Ecomusei e delle scuole di settore
- Collaborazione ad eventi espositivi e fiere quali la fiera di Perosa Argentina di Poggio Oddone relativa al momento di vendita del "Plaisentif" e alle fiere della patata di Prigelato e Prali;

2. Realizzazione di brochures e depliant sui prodotti tipici e sui suoi produttori quali la toma delle valli "Dahu" ,Plaisentif, nonché sui vini locali – Ramie e sulla Mustardela : realizzazione pieghevole formato A3 a 6 ante; realizzazione opuscolo sui prodotti tipici delle valli Chisone e Germanasca quali miele, formaggi, vino carni salumi, grissini ecc)

**Partner 3. Comunità Montana Val Chisone, Germanasca, Pellice, e Pinerolese Pedemontano** – territorio della Val Pellice

1. Partecipazione alle fiere con azioni di promozione dei prodotti quali:

- Organizzazione di eventi didattici e dimostrativi in collegamento con esperienze didattiche degli Ecomusei e delle scuole di settore,

- Collaborazione ad eventi espositivi e fiere quali la fiera di Luserna San Giovanni
2. Realizzazione di brochures e depliant sui prodotti tipici e sui suoi produttori quali il Saras del Fen, sui vini locali e sulla Mustardela, castagne, mele, nonché sui suoi produttori: realizzazione pieghevole formato A3 a 6 ante; realizzazione opuscolo sui prodotti tipici della Val Pellice quali miele, formaggi, vino carni salumi, ecc)

**Partner 3. Comunità Montana Val Chisone, Germanasca, Pellice, e Pinerolese Pedemontano** – territorio del Pinerolese Pedemontano

1. Partecipazione alle fiere con azioni di promozione dei prodotti quali:
- Organizzazione di eventi didattici e dimostrativi in collegamento con esperienze didattiche degli Ecomusei e delle scuole di settore
  - visite al Museo del Gusto di Frossasco e al Museo della viticoltura di Prarostino
  - collaborazione ad eventi espositivi e fiere quali la fiera di Cumiana, di Pinerolo e di San Secondo di Pinerolo
2. Realizzazione di brochures e depliant sui prodotti tipici e sui suoi produttori quali i “Sapori del Pinerolese” vini, formaggi, miele, funghi, pane carni e salumi, nonché sui suoi produttori, realizzazione di opuscolo

**Partner 4. Communauté de communes du Briançonnais (CCB)**

**Progetto - Consumare diversamente**

**Contesto :** l’agricoltura in Haute-Durance ha dovuto far fronte al passaggio da un’agricoltura alimentare a un’agricoltura di mercato. Attualmente l’agricoltura di montagna, non competitiva con quella di pianura se tenta di rispettare gli stessi criteri di produttività, è sovente vitata a scomparire.

Esistono dei grossi problemi fondiari che limitano fortemente questo settore. La dimensione minuscola delle parcelle di terreno , la pratica della locazione verbale e soprattutto l’alto costo (in ragione di una concorrenza d’uso con il turismo e l’insediamento permanente) accrescono la precarietà dell’attività agricola

Un alto numero di agricoltori andrà in pensione nei prossimi anni, senza essere rimpiazzato.

**Obiettivi:** sensibilizzare gli attori del territorio e la sua popolazione ai prodotti locali al fine di mantenere una popolazione attiva legata alla produzione agricola.

**Metodologia applicata:** al fine di sensibilizzare meglio il grande pubblico a queste scommesse, utilizzeremo come supporto il teatro. Lo spettacolo permette di creare un ponte tra l’ambiente agricolo e gli altri ambienti, rurali o meno. Un lavoro preliminare sotto forma di interviste permetterà di raccogliere le opinioni degli attori coinvolti, consumatori, produttori, istituzioni. Questo lavoro alimenterà un lavoro di scrittura teatrale specifica che darà luogo ad una rappresentazione recitata in seguito in tutto il Paese

**Risultati attesi:** una sensibilizzazione di tutti alle scommesse di:

-il controllo fondiario (poter controllare i costi, l’accessibilità, sviluppare un partenariato efficace con tutti i soggetti coinvolti (Regione, SAFER)

. il miglioramento delle condizioni di esercizio dell’attività e di vita quotidiana degli agricoltori attraverso la strutturazione e la perennità dei circuiti corti in agricoltura

l’incoraggiamento all’inserimento dei giovani e la ricerca di attività complementari (stagionalità)

**Durata dell’azione:** incontri degli attori, film, scrittura, tourné dello spettacolo nel corso di un anno.

**Destinatari:** il grande pubblico locale

**Luogo di realizzazione dell’azione:** Pays du Briançonnais

**Mezzi messi in opera:**

- Spettacolo teatrale frutto dell’incontro con una ventina di attori locali.

- Lo spettacolo, oltre al suo aspetto teatrale, è anche supporto delle testimonianze delle persone incontrate (circa una mezz'ora di video su un totale di due ore di spettacolo).
- Organizzazione di tempi di incontro aperti e filanti al fine di conservare una traccia e poter essere sfruttata, ovviamente dietro autorizzazione delle persone.
- Lo spettacolo è scritto a partire da queste testimonianze raccolte dalle realtà locali
- Una rappresentazione è montata e presentata nella Communauté de Communes.

#### **Partner 6. Commune de Lanslebourg Mont Cenis (CLMC)**

**Progetto** - Valorizzazione gastronomica dei due versanti del Moncenisio - Haute Maurienne Vanoise e Val di Susa.

#### **Obiettivi:**

- Organizzare avvenimenti, animazioni, incontri transfrontalieri di differente natura al fine di fare conoscere e promuovere il patrimonio culinario e i prodotti del territorio della valle della Haute Maurienne Vanoise e Alta Val di Susa.
- Organizzare degli scambi franco-italiani tra professionisti, studenti, ogni tipo di pubblico per una scoperta trasversale del patrimonio culinario delle valli dei due versanti del Moncenisio.
- Valorizzazione del patrimonio e delle tradizioni culinarie e gastronomiche dei due versanti del Moncenisio
- Trasmettere e sensibilizzare alla preservazione del patrimonio e delle tradizioni culinarie dei due versanti del Moncenisio
- Portare avanti le singolarità del patrimonio culinario delle alte valli francesi e italiane
- Favorire gli scambi tra i territori dei due versanti del Moncenisio intorno alla tematica delle tradizioni e del patrimonio culinario
- Valorizzare le produzioni locali dei territori e sensibilizzare il pubblico al gusto

Il progetto permetterà di mettere in evidenza e di valorizzare l'identità culturale e patrimoniale della regione transfrontaliera e ha come fine a lungo termine non solamente di valorizzare l'economia ma anche di permettere uno sviluppo locale duraturo.

L'operazione consentirà anche di migliorare l'ammessa in rete degli attori attraverso il progetto di cooperazione. Il territorio coinvolto nel partenariato possiede delle radici, una cultura, una storia e delle esigenze comuni (parchi naturali, lingue e dialetti). In più i partner hanno una situazione geografica estremamente vicina da una parte e dall'altra al territorio transfrontaliero franco-italiano del Moncenisio.

D'altra parte, le numerose attività e studi fatti nel quadro delle cooperazioni precedenti (Interreg I e II, Leader) hanno messo in evidenza la necessità di lavorare insieme per uno sviluppo integrato del territorio di riferimento "Val Cenischia e Haute Maurienne".

Oltre alla motivazione socio-economica del progetto (mantenimento, sviluppo e perennità delle attività economiche e turistiche), l'interesse della cooperazione è di permettere lo sviluppo di un progetto di apertura su una zona di influenza allargata che implica un target lui stesso allargato.

#### **Indicatori di realizzazione e metodologia di misura**

Gli indicatori definiti sono:

- il numero di azioni educative organizzate su ogni versante
- il numero di eventi sostenuti dal progetto su ogni territorio ed il numero di eventi congiunti
- il numero di professionisti implicati nelle azioni del progetto

La metodologia di misura prevede un quadro riassuntivo che permette ad ogni partner di contabilizzare le azioni ed apprezzare i loro risultati.

---

## ATTIVITÀ 4 – Piano de comunicazione coordinato

---

**Obiettivo:** aumentare l'efficacia delle attività del progetto e assicurare la loro integrazione transfrontaliera attraverso la creazione e la valorizzazione di strumenti di comunicazione adeguati e la diffusione di informazioni specifiche. Tutti i partner partecipano a questa attività tanto per la definizione degli strumenti che per la partecipazione finanziaria. Il capo fila ed il partner principale saranno maggiormente coinvolti per fatto che organizzeranno gli incontri transfrontalieri.

### Azioni e partner

- Organizzazione di incontri transfrontalieri per il lancio e la chiusura del progetto (2 incontri) tra tutti i partner
- Realizzazione di un Atlante dei prodotti locali delle Alte Valli, da diffondere e integrare nel Sito internet delle Alte Valli [www.altevalli.org](http://www.altevalli.org) con la creazione di una sezione dedicata al progetto, che permetterà la comunicazione sulle produzioni e saperi di ogni territorio delle Alte Valli e sulla loro commercializzazione
- Edizione di una collezione di libri di ricette delle Alte Valli con un volume per territorio.
- Redazione e diffusione di prodotti di comunicazione bilingue:
  - depliant di presentazione e informazione sul progetto (comunicati stampa)
  - messa in linea di un data base sugli attori e le azioni (attività 2)
  - brochure destinata al pubblico scolastico che raccoglie i risultati dei percorsi pedagogici (attività 3)
  - brochure finale del progetto che raccoglie i risultati delle attività
  - realizzazione di pagine internet integrate nel sito delle Alte Valli.

L'insieme dei partner sarà coinvolto in questa azione, che sarà coordinata dal Capofila (SPM)

### Indicatori e metodologia di misura

Gli indicatori individuati e trattenuti sono il numero di partecipanti alle riunioni di lancio e di chiusura ed il numero di azioni di comunicazione durante il periodo di realizzazione del progetto.

La metodologia di monitoraggio e valutazione sarà realizzata attraverso un quadro che contabilizza gli strumenti e le azioni, una rassegna stampa su tutti i territori, un dossier con tutti gli strumenti creati ed il numero diffuso, gli atti delle 2 riunioni di lancio e chiusura. Una misura dell'impatto di questi strumenti di comunicazione potrà essere effettuata attraverso un questionario.

---

## ATTIVITÀ 5 – Coordinamento, monitoraggio e valutazione del progetto

---

**Obiettivi:** assicurare il coordinamento del progetto e il monitoraggio-valutazione delle attività

### Azioni e partner

Il coordinamento sarà assicurato dal Capofila del progetto (**SPM**) in collaborazione con il partner principale (**CMVSS**) per garantire la coerenza delle azioni sul territorio delle Alte Valli e organizzare le azioni comuni.

Un sistema di monitoraggio e valutazione operativo sarà elaborato congiuntamente da tutti i partner in coerenza con il sistema di monitoraggio e valutazione del PIT

Un sistema di controllo e valutazione operativo sarà elaborato congiuntamente da tutti i partner in coerenza con il sistema di monitoraggio-valutazione dell'insieme dei progetti del PIT: elaborazione di strumenti di controllo e di valutazione del progetto con un gruppo di lavoro ristretto (metodologia di valutazione delle azioni, dei risultati e del processo di cooperazione, quadro degli indicatori). Il monitoraggio finanziario delle azioni sarà assicurato da ogni partner e il monitoraggio finanziario del progetto sarà coordinato dal Capofila

### **Indicatori e metodologia di misura**

L'indicatore individuato è il numero di strumenti di coordinamento e di monitoraggio e valutazione realizzati per il progetto. Gli strumenti attivati saranno definiti con tutti i partner. La loro efficacia sarà apprezzata in occasione delle riunioni del comitato tecnico e del comitato di controllo.

### **Partner 1 – Syndicat du Pays de Maurienne – capofila**

Animazione territoriale e coordinamento transfrontaliero del progetto Sapori e prodotti delle Alte Valli come capo fila del progetto.

#### **Obiettivo**

Garantire il coordinamento transfrontaliero del progetto dedicato alla valorizzazione dei prodotti tipici e della gastronomia di territorio e mettere in rete gli attori e le azioni sul territorio del Maurienne e delle Alte Valli

#### **Azioni previste**

Il coordinamento del progetto a livello della Valle della Maurienne permetterà di mettere in connessione le diverse azioni di promozione dei prodotti locali iscritte nel quadro del PIT delle Alte Valli e metterle in rete con le iniziative di altri progetti esistenti su tematiche simili, in particolare con il progetto “Sapori di Altura” dello spazio Mont Blanc.

Il coordinamento del progetto a livello del territorio delle Alte Valli permetterà di mettere in comune tutte le azioni dedicate alla valorizzazione dei prodotti di territorio, garantire la coerenza con gli obiettivi del PIT e condurre le azioni comuni.

- Organizzazione ed animazione delle riunioni e riunioni transfrontaliere nel corso dei due anni del progetto: scambi di esperienze e di strumenti utili, riflessione sulle tematiche prese in considerazione nel PIT
- Animazione della definizione ed individuazione congiunta degli strumenti e metodologie di comunicazione
- Preparazione ed animazione degli strumenti di monitoraggio e valutazione
- Partecipazione all'organizzazione delle azioni di promozione ed eventi
- Organizzazione del seminario di chiusura del progetto che si prevede di realizzare in Maurienne: partecipazione degli attori transfrontalieri, comunicazione, relazione stampa,...
- Gestione amministrativa e finanziaria del progetto

### **Partner 2. Comunità Montana Valle Susa e Val Sangone**

- Gestione amministrativa e finanziaria del progetto parte italiana
- Monitoraggio e valutazione del progetto

## Quadro economico riassuntivo del progetto

N° Activités N. Attività	Coût total Costo totale	% / Tot.	CF	Part. 2	Part. 3	Part. 4	Part. 5	Part. 6
			Syndicat du Pays de Maurienne	Comunità Montana Valle Susa e Val Sangone	Comunità Montana Val Chisone, Germanasca, Pellice e Pinerolese Pedemontano	Communauté de Communes du Briançonnais CCB	Communauté del Communes du Pays des Ecrins CCPE	Commune de Lanslebourg Mont Cenis CLMC
1	17 042	2,5%	3 460	3 900	3 900	2 010	1 760	2 012
2	251 630	37,2%	44 440	150 000	36 000	21 190		
3	250 430	37,0%	37 004	111 000	42 000	14 900	4 400	41 126
4	108 934	16,1%	31 080	68 000		2 152	3 348	4 354
5	49 234	7,3%	27 696	11 500		6 240	1 290	2 508
<i>Total Totale</i>	<b>677 270</b>		<b>143 680</b>	<b>344 400</b>	<b>81 900</b>	<b>46 492</b>	<b>10 798</b>	<b>50 000</b>
<i>% partenaire % partner</i>	100%		21,2%	50,9%	12,1%	6,9%	1,6%	7,4%

### Allegati

Cartella amministrativa di ogni partner che comprende:

- Atto d'approvazione della proposta di progetto e quota d'autofinanziamento
- Lettera di domanda di cofinanziamento francese e ricevuta di consegna
- Dichiarazione relativa all'IVA
- Coordinate bancarie
- Metodo di calcolo delle spese generali
- Dichiarazione di messa a disposizione di personale interno
- Dichiarazione di tabella per le spese di trasferimento
- Statuti e bilancio per le associazioni
- Autorizzazioni preventive ai lavori

### Allegati facoltativi