



LINEE PROGRAMMATICHE PER LA VALORIZZAZIONE

DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI PIEMONTESI

Premessa

La Regione Piemonte considera la qualità delle produzioni uno degli strumenti fondamentali per favorire il consolidamento e lo sviluppo della agricoltura. Il concetto di qualità deve intendersi nel senso più ampio: tipicità, qualità organolettiche, sicurezza alimentare, metodi di produzione rispettosi di disciplinari e a basso impatto sull'ambiente e sull'uomo.

Le garanzie ufficiali di qualità, normate a livello comunitario, trovano espressione nelle:

- Reg. CEE 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche DOP - Denominazione d'Origine Protetta, IGP - Indicazione Geografica Protetta (Regolamento CE 510/2006);
- Reg. CEE 509/2006 relativo alle STG - Specialità Tradizionale Garantita (Regolamento CE 509/2006);
- Reg. CEE 2092/1991 e la normativa nazionale connessa relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari;
- Reg. CEE 1493/1999 e la normativa nazionale connessa relativo all'organizzazione comune del mercato vinicolo.

Tali sistemi di qualità sono oggetto di sostegno nell'attuale Piano di Sviluppo Rurale 2007-2013 (Reg. CE 1698/2005) per quanto riguarda le spese di certificazione con la misura 132 e le attività di valorizzazione attraverso la misura 133.

Gli stessi atti comunitari sullo sviluppo rurale prevedono interventi di supporto alla partecipazione degli agricoltori ad altri sistemi di qualità nazionale, purché si tratti di sistemi che prevedono una qualità di prodotto significativamente superiore alle norme commerciali correnti in termini di sanità pubblica, salute delle piante o degli animali, benessere animale o tutela ambientale, oltre ad altre caratteristiche potenzialmente prevedibili all'interno di un sistema nazionale di qualità;

Inoltre con l'attuale Piano di Sviluppo Rurale 2007-2013 sono state nuovamente finanziate le misure agroambientali, ribadendo il marcato interesse a questo tipo di produzione definita a livello commerciale "produzione integrata" rispettosa di precisi disciplinari;

E' altresì importante delineare una strategia di valorizzazione delle produzioni rispettose dell'ambiente e della biodiversità denominate commercialmente "OGM free", delle produzioni delle "terre alte" (montane) e delle produzioni delle "aree Parco".

Ma il Piemonte, quale terra di tipicità, possiede un'immenso patrimonio di produzioni agroalimentari tradizionali censite ai sensi del Decreto Legislativo 30 aprile 1998 n. 173, che attualmente non hanno adeguate strategie e strumenti di qualificazione e valorizzazione.

In particolare le Produzioni Agroalimentari Tradizionali presentano caratteristiche specifiche: quantitativi di produzione ridotti, localizzazione in aree marginali e problemi igienico-sanitari, per cui è necessario valorizzare e tutelare tali prodotti con strumenti idonei a garantire il consumatore sulla loro rispondenza a determinate caratteristiche produttive e organolettiche e che allo stesso tempo non siano eccessivamente onerosi per i produttori.

Si ritiene, dunque, necessario delineare delle linee programmatiche per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari piemontesi, favorendo non solo la conoscenza del patrimonio enogastronomico e delle sue caratteristiche specifiche ai consumatori, ma contribuendo al

raggiungimento anche degli obiettivi di ampliamento delle attività economiche, comprese quelle relative alle piccole produzioni, di tutto il territorio regionale, quindi anche delle zone più marginali.

Le linee programmatiche riguardano:

1. la creazione di un sistema di certificazione in merito:
 - a) ai prodotti agroalimentari tradizionali;
 - b) alla produzione integrata;
 - c) alla produzione OGM free;
 - d) alle produzioni delle "terre alte" (montane);
 - e) alle produzioni delle "aree Parco".

2. La definizione di una strategia di promozione e valorizzazione di tali produzioni, attraverso la creazione di "reti sinergiche" che coinvolgano tutti gli attori del territorio.

Le varie fasi di realizzazione delle linee programmatiche si attueranno anche in collaborazione con altri enti e organismi interessati.

1. CREAZIONE DI UN SISTEMA DI CERTIFICAZIONE

Il sistema di certificazione, individuato attraverso con un logo ben definito di proprietà della Regione Piemonte, attesta non l'origine del prodotto ma la conformità del prodotto stesso a determinate caratteristiche produttive predefinite in un disciplinare.

Un prodotto certificato è un prodotto che risponde quindi a dei criteri qualitativi distinti, costanti, oggettivi, misurabili, tracciabili, valorizzabili, verificabili e soprattutto verificati che vengono riportati sull'etichetta.

I comparti che dovranno essere coperti da tale sistema di certificazione sono:

- a) produzioni agroalimentari tradizionali;
- b) produzione integrata;
- c) produzione OGM free;
- d) produzioni delle "terre alte" (montane);
- e) produzioni delle "aree Parco".

Sistema di certificazione

Il sistema di certificazione oggetto del seguente progetto non è in conflitto con le norme relative ai sistemi di certificazione geografici, tutelati a livello comunitario, in quanto si tratta di un sistema di processo, volontario e non territoriale, che quindi non riporterà alcun riferimento geografico nel logo e in cui le norme contenute nei disciplinari dovranno essere applicabili in tutti i paesi dell'UE e non prevedono nessuna restrizione di carattere territoriale che impedisca l'adozione del sistema di certificazione agli operatori di altre regioni italiane o dell'UE.

Bisogna sottolineare però che tale sistema non avrà la tutela giuridica in caso di contraffazione, come le DOP / IGP, ma potrà essere l'alternativa più flessibile e meno onerosa alle denominazioni di origine, ideale per le piccole produzioni che non hanno problemi di imitazione all'estero.

Attraverso tale strumento si potranno attuare azioni specifiche di promozione dei prodotti, dei produttori, del territorio direttamente o in partnership con gli enti locali e altri enti o organismi interessati in modo da razionalizzare e ottimizzare le risorse finanziarie.

La Regione Piemonte realizzerà un sito web dedicato a tale sistema di certificazione dove verranno elencati i disciplinari, l'elenco dei prodotti certificati e dei produttori, i punti di commercializzazione e di somministrazione di tali prodotti (punti vendita, ristoranti, enoteche...).

In sintesi le azioni del progetto di creazione del “sistema di certificazione” saranno le seguenti:

Azioni	Soggetti coinvolti
<p>a)Prodotti Agroalimentari Tradizionali: 1-Revisione dell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali. 2-Individuazione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali. con potenzialità di sviluppo agricolo, commerciale e turistico;</p>	<p>Enti ed istituzioni tecnicamente qualificate: revisione e selezione di un gruppo di produzioni potenzialmente interessanti. Coordinamento Regione Piemonte; Individuazione precisa delle produzioni da valorizzare attraverso tavoli provinciali in collaborazione con gli Enti territorialmente interessati; Coordinamento: Province e Regione Piemonte;</p>
<p>successivamente individuazione: b) <i>un gruppo di produzioni a produzione integrata;</i> c) <i>un gruppo di produzioni OGM free.</i> d) <i>un gruppo di produzioni delle “terre alte” (montane);</i> e) <i>un gruppo di produzioni delle “aree Parco”.</i></p>	<p>Enti ed istituzioni tecnicamente qualificate; Coordinamento Regione Piemonte;</p>
<p>Definizione di disciplinari di produzione specifici con requisiti oggettivi e controllabili:</p>	<p>Enti ed istituzioni qualificate, coordinamento Regione Piemonte;</p>
<p>Definizione delle regole inerenti la partecipazione al sistema di certificazione e l'uso del relativo logo:</p>	<p>Regione Piemonte ed enti competenti;</p>
<p>Che cosa certifica il sistema:</p>	<p>La conformità del prodotto ad un determinato disciplinare di produzione prestabilito;</p>
<p>Chi controlla la conformità al disciplinare di Produzione:</p>	<p>Un'organismo indipendente accreditato secondo la norma UNI 45011;</p>
<p>Chi può fare domanda per entrare nel sistema di certificazione:</p>	<p>-Imprese agricole, singole o associate -Imprese di trasformazione e/o commercializzazione, singole o associate operanti nel settore agroalimentare -Associazioni di produttori agricoli</p>
<p>Azioni di valorizzazione: -Creazione di apposite pagine web con l'elenco dei produttori certificati, dei prodotti certificati, dei disciplinari e dei punti di commercializzazione e di somministrazione di tali prodotti (punti vendita, ristoranti, enoteche...). Aggiornamento delle pagine web del sito internet della Regione Piemonte relative all'Assessorato Agricoltura. -Azioni specifiche di promozione dei prodotti certificati, dei produttori, del territorio attraverso al creazione di “reti” tra tutti gli enti ed organismi interessati.</p>	<p>Regione Piemonte; gli Enti territorialmente interessati (Province, Comuni, Comunità montane, Sistema camerale, organizzazioni professionali, associazioni interessate.....); Coordinamento: Province e Regione Piemonte;</p>

a) Prodotti agroalimentari tradizionali

Fase 1- Revisione dell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali

L'ultima revisione effettuata risale al giugno 2002 con la pubblicazione sul Bollettino Ufficiale dell'elenco e delle relative schede per ogni singolo PAT.

Da allora sono intervenute nuove segnalazioni, segnalazioni di modifica di PAT già individuati ed infine alcuni PAT sono riusciti ad ottenere in alcuni casi la DOP (Tinca gobba dorata del pianalto di Poirino) o la IGP (Castagna Cuneo).

Per quanto sopra esposto sarebbe opportuno procedere ad una nuova revisione dell'elenco regionale dei PAT, sia per le nuove segnalazioni e per le richieste di modifica sia per verificare il contenuto delle schede già esistenti, anche in considerazione dei lavori di ricerca che sono stati effettuati su alcune produzioni in modo più specifico (ad es. lo studio coordinato dall'Istituto Zooprofilattico di Torino inerente i rischi igienico-sanitari di alcuni PAT e lo studio dei sistemi di prevenzione del rischio igienico e dei difetti tecnologici applicabili ai PAT caseari e di salumeria della Provincia di Torino).

Così come si è proceduto nelle altre revisioni, si propone di avvalersi di Enti ed Istituzioni qualificati per giungere ad una revisione quanto più possibile aderente alla realtà.

Si farà riferimento alla normativa vigente in merito ai requisiti dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali ai sensi del comma 2 dell'art.1 del D.M. n. 350/99 e ai requisiti del disciplinare di produzione dei prodotti a denominazione di origine ai sensi dell'art. 4 del reg. 510/06 (ad eccezione del legame tra prodotto e zona di origine che sarà definito in forma meno vincolante

Relativamente ai prodotti si predisporranno le schede descrittive riportanti i seguenti elementi:

- Descrizione del prodotto agricolo o alimentare mediante l'indicazione delle materie prime e delle principali caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche.
- Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo in base agli usi locali, uniformi e costanti.
- Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti.
- Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura.
- Le eventuali deroghe igienico sanitarie;

Fase 2 – Sistema di certificazione

Contestualmente alla revisione ed aggiornamento dell'elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali si procederà ad un'analisi tecnica sulle potenzialità produttive ed economiche delle produzioni identificando quelle potenzialmente in grado di diventare il motore economico di aree territoriali, anche marginali, e capaci di innescare processi virtuosi di sviluppo agricolo, commerciale e turistico.

In particolare, relativamente al sistema di certificazione di cui al punto 1., si dovrà prevedere:

- l'individuazione di un elenco di prodotti con le potenzialità commerciali richieste dal sistema di certificazione stesso;
- l'individuazione di prodotti marginali di importanza strategica per i territori di provenienza;
- la stesura dei relativi disciplinari di produzione.

Relativamente ai prodotti individuati si predisporranno specifici disciplinari di produzione secondo lo schema seguente:

- Descrizione del prodotto agricolo o alimentare mediante l'indicazione delle materie prime e delle principali caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche.
- Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo in base agli usi locali, uniformi e costanti.
- Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti.
- Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura.
- Le eventuali deroghe igienico sanitarie;

Ed in particolare si provvederà a:

- Definire il profilo organolettico del prodotto.
- Indicare due caratteristiche specifiche riguardanti i criteri obiettivi, misurabili, controllabili e significativi per il consumatore che rendono tali prodotti diversi da quelli correnti.

Infatti tale strumento per essere uno strumento di certificazione deve garantire la conformità del prodotto al disciplinare attraverso i controlli di un organismo indipendente accreditato secondo la norma UNI EN 45011.

Le regole inerenti l'appartenenza al sistema di certificazione saranno definite con successivo provvedimento della Direzione Agricoltura della Regione Piemonte al fine di definire con gli enti coinvolti nel progetto le relative regole di approvazione e di concordare le modalità di controllo, con l'obiettivo di abbattere il più possibile i costi di controllo per i produttori.

I soggetti che appartengono al sistema di certificazione potranno apporre sul prodotto:

1. il logo **PRODOTTO CERTIFICATO** che garantisce la conformità ad un determinato disciplinare di produzione pubblicato sul sito dedicato predisposto dalla Regione.
2. due caratteristiche di produzione oggetto di controllo che il singolo produttore riterrà interessanti per il mercato (es. fatto a mano, prodotto con latte di razza autoctona, allevato con foraggi, ecc...)
3. il luogo di provenienza specifico (es. prodotto a)
4. in alternativa al punto 3) esclusivamente per i prodotti ottenuti all'interno del territorio regionale si potrà apporre la dicitura "Prodotto in Piemonte"
5. la dicitura "Prodotto inserito nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali".

b) Produzione integrata

I disciplinari di produzione sono predisposti dalla Regione Piemonte e fanno riferimento alle misure agroambientali del PSR e alle Organizzazioni Comuni di Mercato (OCM).

A questo scopo i disciplinari di produzione sono sottoposti al parere di conformità del Comitato Produzione Integrata, istituito presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali con Decreto Ministeriale n. 2722 del 17 aprile 2008.

Gli stessi disciplinari approvati dal Comitato Produzione Integrata hanno valore ai sensi del Reg. CE 1234/2007 relativo ai Programmi Operativi per le tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale.

Il sistema di certificazione, che sarà individuato da un distinto logo, dovrà garantire la conformità del prodotto al disciplinare attraverso i controlli di un organismo indipendente accreditato secondo la norma UNI EN 45011.

I soggetti che appartengono al sistema di certificazione potranno apporre sul prodotto:

- 1 il logo PRODOTTO CERTIFICATO – PRODUZIONE INTEGRATA che garantisce la conformità ad un determinato disciplinare di produzione pubblicato sul sito dedicato predisposto dalla Regione.
- 2 il luogo di provenienza specifico (es. prodotto a)
3. in alternativa al punto 2) esclusivamente per i prodotti ottenuti all'interno del territorio regionale si potrà apporre la dicitura "Prodotto in Piemonte"

Le regole inerenti l'appartenenza al sistema di certificazione saranno definite con successivo provvedimento della Direzione Agricoltura della Regione Piemonte al fine di definire con gli enti coinvolti nel progetto le relative regole di approvazione e di concordare le modalità di controllo, con l'obiettivo di abbattere il più possibile i costi di controllo per i produttori.

c) Produzione OGM free

Con la Determinazione dirigenziale n. 528 del 22/06/2009 si è approvato il progetto annuale di ricerca ad attività negoziata dal titolo "FREE-FEED - Analisi e prospettive delle filiere zootecniche OGM free in Piemonte".

Il progetto, che è coordinato dal SSA ed i cui documenti progettuali sono agli atti del Settore Servizi Sviluppo Agricolo, si pone i seguenti obiettivi:

- a) Esaminare le attuali filiere zootecniche OGM free convenzionali e biologiche regionali e quantificare in termini tecnici, organizzativi ed economici le ricadute dirette sui sistemi agricoli piemontesi;
- b) Analizzare le potenziali ricadute tecniche, organizzative, socio-economiche e di mercato sui sistemi agricoli regionali e sulle filiere zootecniche collegate dell'introduzione nel territorio di alcune colture GM o di difficoltà di reperimento di alimenti e foraggi OGM free;
- c) Valutare le opportunità che si prospettano per le filiere zootecniche OGM free.

In relazione ai risultati prodotti dal suddetto progetto FREE-FEED verrà definito un sistema di certificazione in modo che i soggetti che appartengono al sistema di certificazione potranno apporre sul prodotto:

- 1 il logo PRODOTTO CERTIFICATO – OGM FREE;
- 2 il luogo di provenienza specifico (es. prodotto a);
- 3 in alternativa al punto 3) esclusivamente per i prodotti ottenuti all'interno del territorio regionale si potrà apporre la dicitura "Prodotto in Piemonte";

Le regole inerenti l'appartenenza al sistema di certificazione saranno definite con successivo provvedimento della Direzione Agricoltura della Regione Piemonte al fine di definire con gli enti coinvolti nel progetto le relative regole di approvazione e di concordare le modalità di controllo, con l'obiettivo di abbattere il più possibile i costi di controllo per i produttori.

d) Produzioni delle "terre alte"

Le regole inerenti l'appartenenza al sistema di certificazione saranno definite con successivo provvedimento della Direzione Agricoltura della Regione Piemonte al fine di definire con gli enti coinvolti nel progetto le relative regole di approvazione e di concordare le modalità di controllo, con l'obiettivo di abbattere il più possibile i costi di controllo per i produttori.

e) Produzioni delle "aree Parco"

Le regole inerenti l'appartenenza al sistema di certificazione saranno definite con successivo provvedimento della Direzione Agricoltura della Regione Piemonte al fine di definire con gli enti coinvolti nel progetto le relative regole di approvazione e di concordare le modalità di controllo, con l'obiettivo di abbattere il più possibile i costi di controllo per i produttori.

2. Promozione e valorizzazione dei Prodotti Agroalimentari piemontesi

Si ritiene necessario attuare una strategia di promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari piemontesi attraverso le seguenti azioni:

AZIONE 1: Attività di informazione, sensibilizzazione mirante a rafforzare il rapporto diretto tra prodotto agricolo e consumatore, attraverso una strategia di comunicazione in grado di spiegare i processi produttivi e le attuali tecniche agricole; far conoscere le proprietà qualitative e organolettiche degli alimenti, fare riscoprire il ciclo naturale delle stagioni e le proprietà salutari dei prodotti.

Target di riferimento: il consumatore finale e il pubblico di massa, da raggiungere anche con operazioni di promozione attraverso punti vendita e grande distribuzione (ad esempio attraverso accordi con la GDO di promozione di specifici prodotti) e attraverso azioni di informazione nell'ambito del mondo della scuola.

AZIONE 2: Attività di informazione e sensibilizzazione mirante a rafforzare il rapporto diretto tra prodotto agricolo e ristorazione, attraverso una strategia di comunicazione in grado di far conoscere le produzioni tipiche locali, le proprietà qualitative e organolettiche di tali alimenti.

Target di riferimento: il mondo della ristorazione (commerciale e collettiva).

AZIONE 3: Attività di informazione e promozione mirate alla conoscenza dei prodotti di qualità nel mercato comunitario.

- presso i punti vendita e la grande distribuzione (accordi con la GDO di promozione di specifici prodotti, organizzazione di degustazioni per i consumatori);
- nei confronti di buyers esteri, anche con l'organizzazione di workshop o di educational tours nel nostro territorio;
- nei confronti di giornalisti, anche con l'organizzazione di educational tours nel nostro territorio;
- nei confronti di ristoratori esteri, anche con l'organizzazione di workshop o di educational tours nel nostro territorio.

Target di riferimento: punti vendita della grande distribuzione (GDO); buyers esteri; giornalisti, ristoratori esteri.

Le suddette azioni potranno essere oggetto di sostegno da parte:

- del Regolamento CE n. 1698/2005 del Consiglio, del 20 settembre 2005, relativo al sostegno allo sviluppo rurale da parte del fondo europeo per lo sviluppo rurale (FEASR) - Misura 133;
- di misure specifiche delle O.C.M.;
- della legge regionale n. 63/78 "Interventi regionali in materia di agricoltura e foreste", art. 41;
- della legge regionale 20 novembre 2002, n. 29, di istituzione dell'Istituto per il Marketing dei prodotti agroalimentari del Piemonte;
- della legge regionale n. 29/08 di Istituzione dei Distretti Agroalimentari Rurali.

In particolare per le Produzioni Agroalimentari Tradizionali (PAT) si prevede un progetto speciale di valorizzazione che comprende le seguenti azioni:

- **Realizzazione di progetti pilota nelle province del Piemonte** in collaborazione con i soggetti territorialmente interessati (Enti locali, Sistema camerale, Distretti agroalimentari, organizzazioni professionali, associazioni....) allo scopo di creare “reti sinergiche” tra gli operatori e che permettano di:
 - o valutare la percezione dei residenti in determinate zone sulla tradizionalità delle produzioni agroalimentari del proprio territorio;
 - o valorizzare il patrimonio enogastronomico attraverso una migliore conoscibilità di tali produzioni;
 - o promuovere accordi con i ristoratori del territorio per la proposizione loro offerta di almeno un menù tradizionale;
 - o promuovere accordi con Comuni ed Enti locali per la fornitura nelle mense scolastiche dei prodotti del territorio.
- **Organizzazione di seminari o convegni** dove illustrare i risultati raggiunti con i progetti pilota e occasione di promozione dei prodotti agroalimentari tradizionali.
- **Creazione di un nuovo repertorio fotografico dei PAT**
Già durante l'esecuzione dell'ultima revisione dei PAT, avvenuta nel 2002, è stato realizzato un repertorio fotografico dei prodotti. Negli anni questo archivio è stato messo a disposizione a vario titolo e per usi diversi anche agli Enti locali che ne hanno fatto richiesta per la promozione locale delle loro produzioni.
Considerato che se si procede ad una nuova revisione dell'elenco regionale molti prodotti nuovi non saranno provvisti della relativa fotografia, si propone di realizzare un nuovo repertorio fotografico di proprietà della Regione Piemonte.
- **Ideazione di un filmato con le immagini fotografiche dei PAT**, immagini del paesaggio ecc. che possa essere utilizzato durante eventi o a scopo promozionale (ad esempio per proiezione nelle stazioni della metropolitana, ecc).
- **Realizzazione dell'elenco delle ricette tradizionali del Piemonte:**
Così come per i PAT, e con i medesimi requisiti, si propone di realizzare un elenco delle ricette gastronomiche tradizionali del Piemonte.
- **Realizzazione del repertorio fotografico dell'elenco delle ricette tradizionali del Piemonte**, in analogia a quanto proposto per i PAT, per la loro valorizzazione.
Considerato che questo elenco è nuovo è ritenuto indispensabile provvedere alla loro repertoriazione fotografica di proprietà della Regione Piemonte.
- **Creazione di una rete di attività di ristorazione legate a prodotti tipici, produzioni agroalimentari tradizionali e ricette tradizionali del Piemonte:**
Realizzazione di accordi o convenzioni con le associazioni che raggruppano i ristoratori, per la costituzione di una rete di ristoranti e trattorie che garantiscano la somministrazione di menù tradizionali locali, legati ai prodotti tipici, ai PAT e alle ricette tradizionali, in modo da assicurare sempre al turista la possibilità di poter gustare le produzioni tradizionali del territorio in cui si trova in quel momento. All'interno di questa rete dovrebbero trovare posto in particolare le attività di ristorazione connesse a siti storici e di forte richiamo turistico.

- **Realizzazione di attività editoriali**: creazione di strumenti informativi semplici, quali opuscoli, piccole guide, ricettario tradizionale e di strumenti più complessi, ad esempio redazionali a frequenza periodica su quotidiani o settimanali, anche gratuiti, relativi ai vari prodotti tradizionali.
- **Aggiornamento della sezione PAT del sito web della Regione Piemonte**, in base allo stato di avanzamento del progetto, ed eventualmente **creazione di un sito web che riguardi il sistema di certificazione**, da linkare al sito istituzionale, con la messa a disposizione di tutte le informazioni raccolte (produttori, ristoratori, punti vendita, ecc).
- **Partecipazione ad eventi, fiere, mostre** e promozione del sistema dei prodotti tradizionali della rete. Predisposizione di struttura apposita per la promozione dei PAT nelle fiere locali sul territorio (es. struttura mobile riutilizzabile).
- **Ideazione di una fiera-mercato dei prodotti tipici** da organizzare in collaborazione con i soggetti interessati a livello locale, ad es. ogni prima domenica del mese, a rotazione in ognuna delle otto province della Regione, in un luogo centrale e simbolo della città. Alla fiera-mercato parteciperanno i produttori dei PAT facenti parte della rete, per promuovere, far degustare, vendere i prodotti tradizionali e nell'ambito della quale si promuoverà anche il territorio a livello turistico-commerciale.
- **Ideazione di progetti di educazione alimentare e al gusto**, nell'ambito dei quali promuovere la conoscenza e somministrare i prodotti agroalimentari tradizionali: scuole, mense, ospedali, orti scolastici, orti in città, ecc.

**Cronoprogramma delle attività relative al progetto
di valorizzazione dei prodotti agroalimentari tradizionali piemontesi**

PROPOSTA	2010	2011	2012	2013
Realizzazione di un sistema di certificazione				
Pat	X	X		
Produzione Integrata	X	X	X	X
Ogm Free		X	X	X
Parchi		X	X	X
Terre alte		X	X	X
Revisione dell'elenco regionale PAT	X	X		
Realizzazione dei progetti pilota	X	X		
Realizzazione di convegni e seminari sui progetti pilota	X	X		
Nuovo repertorio fotografico dei PAT	X	X		
Realizzazione dell'elenco delle ricette tradizionali del Piemonte		X	X	X
Realizzazione del repertorio fotografico dell'elenco delle ricette tradizionali del Piemonte			X	X
Realizzazione di attività editoriali		X	X	X
Creazione di una rete di attività di ristorazione legate a prodotti tipici, produzioni agroalimentari tradizionali e ricette tradizionali del Piemonte		X	X	X
Implementazione del sito Internet della Regione Piemonte – Creazione di sito sul sistema di certificazione	X	X	X	X
Partecipazione a fiere, eventi, mostre	X	X	X	X
Ideazione della fiera – mercato dei prodotti tipici		X	X	X
Ideazione di progetti di educazione alimentare e al gusto	X	X	X	X