



**DOMANDA DI PREISCRIZIONE
BANDO 1/2019 OPERAZIONE 16.4.1 PSR 2014-2020**

Proponente Capofila

(obbligatorio per presentare la successiva Domanda di Sostegno):

Ragione sociale Enoteca Regionale del Barolo

CUAA 00957130040

tel / mail 017356277 / direzione@enotecadelbarolo.it

Indirizzo: Piazza Falletti, 1 - 12060 Barolo (CN)

Partner già individuati:

1. Ragione sociale Consorzio per la Tutela del Formaggio Castelmagno DOP

CUAA 01794100048

tel / mail 0171 986148 / info@consorziocastelmagnodop.it

Indirizzo: Piazza Caduti, 1 - Fr. Campomolino - 12020 Castelmagno (CN)

2. Ragione sociale Corilanga Società Agricola Cooperativa

CUAA 03344490044

tel / mail 0141 880007 / 3316142910 / info@corilanga.it

Indirizzo: Loc. San Giuseppe 4/D - 12050 Rocchetta Belbo (CN)

3. Ragione sociale Associazione Pro Loco Barolo

CUAA

tel / mail 0173 56106 / 339 7318100 / segreteria@comune.barolo.cn.it (partner non beneficiario del sostegno)

Indirizzo: Via Roma, 39 - 12060 Barolo (CN)

Numero potenziale produttori beneficiari:

Nr. 212 produttori aderenti all'Enoteca*

Nr.1 Consorzio partner - Consorzio di Tutela del Castelmagno (nr.8 aziende consorziate)

Nr.1 Società Agricola Cooperativa – Corilanga (nr. 30 aziende associate)

Nr.1 Associazione (Pro Loco Barolo) partecipante all'aggregazione, senza realizzare spese

Indicazione dell'area potenzialmente interessata dal mercato della filiera corta espressa in base ai Comuni sul cui territorio ricade tale area di riferimento:

1. **Comune** Castelmagno
2. **Comune** Rocchetta Belbo
3. **Comune** Barolo

altre specifiche: *si allegano alla presente Statuto (con annesso regolamento) dell'Enoteca Regionale del Barolo, da cui è possibile evincere le modalità attraverso cui i produttori/aziende agricole del territorio aderiscono all'Enoteca. Si allega anche il catalogo 2019 dei produttori aderenti

Regimi di qualità indicare il Regime di riferimento
(+ campi selezionabili)

Dop/IGP Doc/Docg/ IG	X
Biologico	
Sistema di qualità nazionale zootecnia	
sistema di qualità nazionale produzione integrata	
sistemi di qualità regionali	
bevande spiritose/vini aromatizzati	
Regimi facoltativi	
sistemi di certificazione volontari	

INDICARE LE PRODUZIONI DI RIFERIMENTO:**PRODUZIONI DOP / IGP**

- GRANA PADANO DOP
- GORGONZOLA DOP
- TALEGGIO DOP
- BRA DOP
- X CASTELMAGNO DOP
- RASCHERA DOP
- MURAZZANO DOP

- TOMA PIEMONTESE DOP
- ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP
- OSSOLANO DOP

- MORTADELLA DI BOLOGNA IGP
- SALAME CREMONA IGP
- SALAME PIEMONTE IGP
- SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP
- CRUDO DI CUNEO DOP
- VITELLONI PIEMONTESI DELLA COSCIA IGP

- X NOCCIOLA PIEMONTE IGP
- CASTAGNA CUNEO IGP
- RISO DI BARAGGIA BIELLESE E VERCELLESE DOP
- MARRONE DELLA VALLE DI SUSÀ IGP
- FAGIOLO CUNEO IGP
- MELA ROSSA CUNEO IGP

- TINCA GOBBA DORATA DEL PIANALTO DI POIRINO DOP

VINI DOC E DOCG PIEMONTESE

D.O.C.G.

- ALTA Langa
- Asti
- Barbaresco
- Barbera d'Asti
- Barbera del Monferrato Superiore
- X Barolo
- Brachetto d'Acqui o Acqui
- Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba
- Dolcetto di Ovada Superiore o Ovada
- Dogliani
- Erbaluce di Caluso o Caluso
- Gattinara
- Gavi o Cortese di Gavi
- Ghemme
- Nizza
- Roero
- Ruchè di Castagnole Monferrato

D.O.C.

- Alba
- Albugnano
- Barbera d'Alba
- Barbera del Monferrato
- Boca
- Bramaterra
- Calosso
- Canaveze
- Carema
- Cisterna
- Colli Tortonesi
- Collina Torinese
- Colline Novaresi
- Colline Saluzzesi
- Cortese Alto Monferrato
- Coste della Sesia
- Dolcetto d'Acqui
- Dolcetto d'Alba
- Dolcetto d'Asti
- Dolcetto di Ovada
- Fara
- Freisa d'Asti
- Freisa di Chieri
- Gabilano
- Grignolino d'Asti
- Grignolino del Monferrato Casalese

- LANGHE
- LESSONA
- LOAZZOLO
- MALVASIA DI CASORZO D'ASTI O CASORZO
- MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO
- MONFERRATO
- NEBBIOLO D'ALBA
- PIEMONTE
- PINEROLESE
- RUBINO DI CANTAVENNA
- SIZZANO
- STREVI
- TERRE ALFIERI
- VALLI OSSOLANE
- VALSUSA
- VERDUNO PELAVERGA O VERDUNO

IG BEVANDE SPIRITOSE

- GRAPPA DI BAROLO
- GRAPPA PIEMONTESE / GRAPPA DEL PIEMONTE
- GENEPI DEL PIEMONTE
- GÉNÉPI DES ALPES / GENEPI DEGLI ALPI (TRANSFRONTALIERA)

VINI AROMATIZZATI

- VERMOUTH DI TORINO

PRODUZIONI CERTIFICATE SISTEMA QUALITA' NAZIONALE ZOOTECNIA

- VITELLONE E/O SCOTTONA AI CEREALI
- FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE

INDICARE SINTETICAMENTE GLI OBIETTIVI DEL PROGETTO DI COOPERAZIONE CHE SI VUOLE PROPORRE

Il progetto vuole creare una filiera che ponga in relazione il vino Barolo, elemento trainante del territorio, con un ventaglio di eccellenze locali rappresentative del settore gastronomico quali la Nocciola e il Castelmagno. A queste realtà si uniscono ulteriori soggetti radicati ed operanti sul territorio che ne favoriranno la diffusione nell'areale di riferimento.

L'obiettivo è quello di dare la maggior visibilità possibile ai prodotti della filiera attraverso il punto vendita all'interno della città (che vanta già un ingente passaggio di visitatori – circa 450.000/anno) e il piano di comunicazione, coinvolgendo il numero maggiore di partner possibili, in modo che ognuno possa apportare il proprio contributo in base alle competenze, e soprattutto diffondere nella maniera più capillare sul territorio selezionato i materiali informativi e divulgativi ideati e prodotti ad hoc.

Obiettivo della strategia di comunicazione comune a tutti i soggetti coinvolti sarà quello di promuovere l'elevata qualità dei prodotti del territorio inseriti nella filiera e le loro caratteristiche intrinseche, sviluppando una campagna promozionale unificata che stimoli l'interesse di operatori e consumatori verso una nuova proposta di filiera di qualità.

L'Enoteca Regionale del Barolo, già promotrice di numerosi eventi sul territorio, potrà portare le sue competenze in ambito comunicativo al servizio di questa compagine, garantendo una visibilità nuova ai prodotti che si affiancano al comparto vino.

La nuova filiera verrà promossa attraverso una strategia comunicazione strutturata in quattro azioni principali:

- Evento di presentazione del progetto al territorio che possa renderlo noto al grande pubblico ed acquisire una risonanza a livello regionale
- Attività promozionali da svolgersi nel punto vendita che valorizzino la commistione fra i prodotti dell'ambito food e le diverse referenze del vino presenti in Enoteca (degustazioni con operatori di settore e consumatori finali, incontri con il produttore)
- Calendarizzazione di slot temporali (ad es. mese o settimana) dedicati ad abbinamenti specifici fra i prodotti della filiera, realizzati seguendo criteri selezionati quali la stagionalità, gli anni di affinamento o invecchiamento, etc.
- Collegamento delle esperienze enogastronomiche proposte con il circuito turistico locale ed i suoi maggiori punti di interesse. (es. Castello di Barolo).

A queste iniziative si affianca un'attività comunicativa congiunta delle quattro principali enoteche dell'area Langhe-Roero (Enoteca Regionale del Barbaresco, Enoteca Regionale Piemontese Cavour, Associazione Enoteca Regionale del Roero 2.0, oltre alla scrivente Enoteca Regionale del Barolo) che incrementi la riconoscibilità e la visibilità delle nuove filiere sul territorio attraverso una strategia integrata di comunicazione e posizionamento. In quanto parte integrante di questo macro-progetto, le referenze del Barolo saranno promosse congiuntamente ai partner progettuali di eccellenza e nuove sinergie saranno create con il contesto culturale di riferimento, come ad esempio il Castello di Barolo.