



**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: Azienda Agricola Carlo Guerra

CUAA GRRCL67H18L219C

Tel. 338-52.15.245 mail yabadabo@hotmail.com

Cascina Pogolotti, 1 10057 Sant'Ambrogio di Torino (TO)

Partner già individuati:

1. Ragione sociale: Panettiere di Calcagno Tunin Dario

P. IVA 10499030012

Tel. 333-97.40690 mail calcagnodario@ica-net.it

Via Pontepietra 5 10094 Giaveno (TO)

**2. Ragione sociale: Società Agricola Produttori Val Sangone (C.A.P.V.S.) –
GESTIONE Giardino Botanico Rea**

P. IVA e Codice Fiscale 01125600013

Sede Legale Via XXIV Maggio 1 – 10094 Giaveno (TO)

Sede Operativa c/o Giardino Botanico Rea Via Giaveno, 40 – 10090 Trana (TO)

Tel. 339-53.41.172 mail infogbrea@gmail.com

Numero potenziale produttori beneficiari:

Produttori agricoli: 30

Trasformatori del prodotto agricolo: 10

**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 di Giaveno (TO)

2. Comune di Coazze (TO)

3. Comune di Valgioie (TO)

4. Comune di Trana (TO)

5. Comune di Avigliana (TO)

6. Comune di Sant'Ambrogio (TO)

7. Comune di Chiusa San Michele (TO)

altre specifiche:

**Comuni facenti parte dell'Unione dei Comuni Montani Valsangone – Unione
Montana Valle Susa - G.A.L. Escartons e Valli Valdesi.**

Regimi di qualità indicare il Regime di riferimento (+ campi selezionabili)	
Dop/IGP Doc/Docg/ IG	Indicazione Geografica
Biologico	Biologico
Sistema di qualità nazionale zootecnia	
sistema di qualità nazionale produzione integrata	
sistemi di qualità regionali	
bevande spiritose/vini aromatizzati	
Regimi facoltativi	De.Co.
sistemi di certificazione volontari	

INDICARE LE PRODUZIONI DI RIFERIMENTO:

PRODUZIONI DOP / IGP

- GRANA PADANO DOP
- GORGONZOLA DOP
- TALEGGIO DOP
- BRA DOP
- 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

- 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 PIEMONTESI

D.O.C.G.

- ALTA LANGA
- ASTI
- BARBARESCO
- BARBERA D'ASTI
- BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE
- 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
- CANAVESE
- 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
- GABIANO
- 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 PELAVERRA 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 ZOOTECCIA

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

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

Il progetto “Dal grano al forno - Biscotto del Pellegrino” ha l’obiettivo di restituire alla coltivazione del frumento tenero tanta parte degli appezzamenti di terreni dei territori dei comuni indicati nelle “Aree interessate dall’intervento”.

Il prodotto da forno (biscotto) mutua la denominazione dalla Via dei Pellegrini (antico percorso tramite carrarecce e sentieri che collega molti dei comuni interessati con la Sacra di San Michele).

La “chiave di volta” del progetto è l’individuazione di alcuni grani storici, selezionati tramite il supporto del C.R.E.A. (Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l’analisi dell’Economia Agraria), utilizzando la semina per popolazione selettiva.

Si perseguirà la coltivazione biologica dei terreni, con rotazione delle colture, in modo da permettere agli agricoltori di coltivare altre tipologie di prodotti di eccellenza dei territori di appartenenza (es. progetto Patata 2.0 del Comune di Giaveno).

La sinergia tra produttore della materia prima e trasformatori del prodotto finito avviene tramite la lavorazione e la partecipazione al progetto di mulini presenti sul territorio (Giaveno e Bassa Valle di Susa).

Uno studio del Politecnico di Torino permetterà di selezionare o costruire macchine adatte alle dimensioni (piccoli appezzamenti) e orografia (collinare e montano) tipici dei territori comunali sui quali ricade il progetto.

La collaborazione tra produttori della materia prima e trasformatori (panificatori) sarà comprensiva della definizione del prezzo del prodotto finito e conseguente individuazione di una remunerazione equa per tutti i partecipanti alla filiera, in modo da ripartire in maniera corretta i costi ed i benefici del progetto/prodotto.

Grazie alle ridotte dimensioni degli appezzamenti, all’orografia, all’artigianalità del prodotto, si attendono interessanti ricadute occupazionali sia sul lato produzione primaria (coltivazione) che trasformazione (panificatori).

La ripresa della coltivazione di grani storici sul territorio può inoltre portare ad importanti ricadute dal punto di vista turistico e ricettivo: è presente sul territorio un mulino storico (Mulin du Detu la cui fondazione risale al 1208), nato come mulino della Sacra di San Michele che partecipa al progetto come partner per la divulgazione; alcune aree montuose dei territori interessati dal progetto erano zone di estrazione di pietre per la realizzazione delle macchine; aderisce alla manifestazione di interessi il Giardino Botanico REA, presso il quale possono svolgersi lezioni a tema per le scolaresche e può essere utilizzato come “casa delle sementi” delle tipologie di grano e altre colture utilizzate per il progetto.

La collaborazione tra realtà locali già presenti, con il supporto di elementi di studio esterni quali CREA e Politecnico di Torino, costruiscono un rapporto tra campagna, agricoltura, produzione e turismo per dare vita ad un prodotto che prende la propria denominazione da un sentiero che lega territori interconnessi da generazioni.