



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

Proponente Capofila

(obbligatorio per presentare la successiva Domanda di Sostegno):

Azienda Agricola il Bosco delle Galline Volanti di Germano Viviana

Ragione sociale CUAA

GRMVVN75P67A124X tel 3292169311 mail: boscogallinevolanti@gmail.com

Indirizzo: Via Acqua Gelata 2/A - 12060 Barolo (CN)

Partner già individuati:

Azienda agricola Agripanetteria Stefano Musso CUAA MSSSFN77A10D205K

tel 335 7067332 / mail stecomestai@alice.it

Indirizzo: Piazza San Lorenzo 6 - 12063 Dogliani (CN)

Società agricola San Biagio CUAA RVLBLE75B44D205W

tel 338 6412109 / mail delia.revelli@gmail.com

Indirizzo: Via Roma 36 - 12040 Margarita (CN)

Azienda Agricola Sativus CUAA SCCMRT94L30F351E

tel 340 3862681 / mail info.sativus@hotmail.com

Indirizzo: Località Riviera 28 - 12060 Monchiero (CN)

Brocardo Massimo CUAA BRCMSM72M27D205F

tel 331 6886547 / mail maxbrocardo@gmail.com

Indirizzo: Frazione Rea 80 - 12060 Murazzano (CN)

Cantina Germano Angelo CUAA GRMDVD79A01A124A

tel 338 3938638 / mail germano@germanoangelo.com

Indirizzo: Frazione Annunziata 24/A - 12064 La Morra (CN)

Numero potenziale produttori beneficiari:
70

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

PRIMO NUCLEO

Comune Barolo

Comune La Morra

Comune Alba

Comune Murazzano

Comune Monchiero

Comune Margarita

Comune Dogliani

.....

altre specifiche

il progetto si sviluppa come il concetto di franchising, perciò una volta costituito il primo nucleo, gli altri si possono sviluppare andando a coprire tutta l'area all'interno dei 70km, ogni nucleo, in tutto il Piemonte rimane all'interno dei 70km, in linea di massima si possono individuare, nel medio termine, un nucleo per capoluogo (Cuneo, Mondovì, Saluzzo, Savigliano, Fossano, Alba, Bra) e quindi, essendo il nucleo costituito all'incirca da una decina di aziende, i potenziali beneficiari potrebbero essere 70 aziende in provincia di Cuneo. Aggiungiamo che potenzialmente potrebbero essere tutte le aziende agricole medio-piccole disposte a seguire certi criteri nutrizionali per la realizzazione dei loro prodotti.

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

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

- X 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

L'innovazione è nell'approccio al consumatore attraverso una proposta completa di servizi e prodotti legati ad una corretta alimentazione.

L'intento è quello di organizzare una rete tra professionisti della salute ed aziende agricole affinché il cliente possa ricevere il suo pasto equilibrato e a km0.

Il nostro progetto prevede il coinvolgimento di diverse realtà aziendali, sia agricole che non.

Il gruppo costituendo è eterogeneo in modo da offrire un'ampia gamma di prodotti. L'idea è quella di realizzare una filiera completa e diretta tra produttori, trasformatori e consumatori attraverso un nuovo approccio, diverso dal convenzionale, senza l'utilizzo dei normali canali di vendita/distribuzione.

La collaborazione con alcuni poliambulatori della zona permette alle aziende agricole di essere le fornitrici dirette dei prodotti contenuti all'interno di piani alimentari coordinati da un nutrizionista.

I prodotti vengono lavorati e trasformati dalle stesse aziende agricole se queste sono provviste di locali idonei per la trasformazione degli alimenti, in alternativa, all'interno del gruppo sono stati selezionati laboratori che fanno lavorazioni alimentari conto terzi.

SERVIZI OFFERTI:

DIETA PERSONALIZZATA

In questo caso il fruitore è accompagnato dalla scelta del piano alimentare fino al consumo dei pasti bilanciati secondo le proprie esigenze nutrizionali e che provengono dai laboratori di trasformazione delle aziende agricole locali preparati con ingredienti a km 0

PRANZO DI LAVORO FUORI CASA

Il cliente è accompagnato nella scelta del proprio range calorico attraverso la compilazione di un semplice modulo. I pasti, che provengono dai laboratori di trasformazione delle aziende agricole locali e preparati con ingredienti a km 0, sono consegnati bisettimanalmente e coprono, a seconda di quanto scelto, tutti o solo alcuni dei pranzi infrasettimanali. Questo tipo di servizio può essere gestito dalle aziende come sostitutivo dei pasti mensa o comunque rientrare in un discorso di welfare aziendale.

PASTI PER B&B, HOTEL ecc..

A livello turistico potrebbe essere interessante per una struttura ricettiva che non può fornire pasti usufruire di pasti bilanciati a km0, magari per percorsi fitness/wellness o per proporre dei picnic salutari ma allo stesso tempo tipici e locali, da offrire ai propri ospiti.

Il cliente finale quindi non acquista solo un prodotto agricolo ma acquista un servizio a 360°.

Il consumatore che si affida a questo "piano alimentare" sa che i prodotti arrivano da un circuito vicinissimo a dove abita, a km0, da aziende che coltivano prodotti aderenti a regimi di qualità e di piccole dimensioni che curano particolarmente i propri prodotti, luoghi che può andare a visitare di persona, verranno infatti organizzate serate di sensibilizzazione all'interno sia delle aziende agricole che dei luoghi che fanno da tramite per l'erogazione del servizio (dietologi, poliambulatori, istituti di bellezza, palestre).

Non si tratta di pasti asettici, dall'aspetto ospedaliero che normalmente contraddistingue un regime dietetico e che arrivano da chissà quale industria, ma prodotti artigianali e di stagione dell'agricoltura locale. Il packaging e l'immagine che accompagnerà il progetto punteranno decisamente su questi aspetti salutari ma anche e soprattutto

agricoli/genuini/allegri