



**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 Di Nizza

CUAA 01410770059

tel / mail 0141-439294 / segreteria@enotecanizza.it

Indirizzo: Via Crova, 2, 14049 Nizza Monferrato (AT)

Partner già individuati:

1. Ragione sociale Consorzio Del Cardo Gobbo

CUAA 01608200059

tel / mail 0141-439294 / segreteria@enotecanizza.it

Indirizzo: Via Crova, 2, 14049 Nizza Monferrato (AT)

2. Ragione sociale Azienda Agricola Arpione Paola

CUAA 01442160055

tel / mail 0141-439294 / segreteria@ilnizza.net

Indirizzo: Regione Pantalini, 157, 14051 Bubbio (AT)

3. Ragione sociale Poderi Sartoris

CUAA 01095510051

tel / mail 0141-856533 / poderi.sartoris@gmail.com

Indirizzo: Regione Saline, 33, 14050 San Marzano Oliveto (AT)

4. Ragione sociale Bona Angelo & C. SNC

CUAA 01087380059

tel / mail 349-8912239 / Giovanni.bon67@vodafone.it

Indirizzo: Via Carlo Alberto, 128, 14049 Nizza Monferrato (AT)

4. Ragione sociale Comune di Nizza Monferrato

CUAA 00173660051

tel / mail 0141-720511 / info@comune.nizza.at.it

Indirizzo: Piazza Martiri di Alessandria, 19, 14049 Nizza Monferrato (AT)

5. Ragione sociale Unione Collinare Vigne e Vini

CUAA 01314630052

tel / mail 0141 - 747766 / info@vigneevini.at.it

Indirizzo: Via del Molino, 10, 14045 Incisa Scapaccino (AT)

Numero potenziale produttori beneficiari:

Nr. 125 produttori soci dell'Enoteca

Nr. 3 aziende partner

Nr.1 Consorzio – Consorzio del Cardo Gobbo (nr.16 aziende consorziate)

Nr.2 partner non beneficiario del sostegno – Ente Locale, Unione culturale

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 Nizza Monferrato (AT)**
2. **Comune Bubbio (AT)**
3. **Comune San Marzano Oliveto (AT)**

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	X
Regimi facoltativi	
sistemi di certificazione volontari	X

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.

- X ALTA LANGA**
 - **ASTI**
- X BARBARESCO**
- X BARBERA D'ASTI**
 - **BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE**
- X BAROLO**
- X BRACHETTO D'ACQUI O ACQUI**
 - **DOLCETTO DI DIANO D'ALBA O DIANO D'ALBA**
 - **DOLCETTO DI OVADA SUPERIORE O OVADA**
 - **DOGLIANI**
- X ERBALUCE DI CALUSO O CALUSO**
 - **GATTINARA**
- X GAVI O CORTESE DI GAVI**
 - **GHEMME**
- X NIZZA**
 - **ROERO**
- X RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO**

D.O.C.

- **ALBA**
- X ALBUGNANO**
- X BARBERA D'ALBA**
- X BARBERA DEL MONFERRATO**
 - **BOCA**
 - **BRAMATERRA**
 - **CALOSSO**
 - **CANAVESE**
 - **CAREMA**
 - **CISTERNA**
- X COLLI TORTONESI**
 - **COLLINA TORINESE**
 - **COLLINE NOVARESI**
 - **COLLINE SALUZZESI**
- X CORTESE ALTO MONFERRATO**

- COSTE DELLA SESIA
- X DOLCETTO D'ACQUI
- X DOLCETTO D'ALBA
- X DOLCETTO D'ASTI
- DOLCETTO DI OVADA
- FARA
- X FREISA D'ASTI
- FREISA DI CHIERI
- GABIANO
- X GRIGNOLINO D'ASTI
- GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE
- X LANGHE
- LESSONA
- X LOAZZOLO
- MALVASIA DI CASORZO D'ASTI O CASORZO
- MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO
- X MONFERRATO
- X NEBBIOLO D'ALBA
- X PIEMONTE
- PINEROLESE
- RUBINO DI CANTAVENNA
- SIZZANO
- X STREVI
- X TERRE ALFIERI
- VALLI OSSOLANE
- VALSUSA
- VERDUNO PELAVERRA O VERDUNO

IG BEVANDE SPIRITOSE

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

VINI AROMATIZZATI

- X 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 intende promuovere la cooperazione tra aziende che realizzano selezionate piccole produzioni agricole del territorio del Monferrato (nocciole, mele, aceto di mele, succhi, salame) e realtà associative che promuovono le produzioni di qualità locali e costituiscono al contempo veicolo di promozione culturale del patrimonio enogastronomico dell'area in oggetto [(Enoteca Regionale di Nizza, Consorzio del Cardo Gobbo (già presidio Slow Food)].

Obiettivo principale è la creazione e la comunicazione di un'identità coordinata forte rappresentativa di questa nuova rete a raggio locale, che possa essere promossa attraverso una campagna promozionale ideata ad hoc e commercializzata in un punto vendita di territorio.

La nuova filiera sarà fatta conoscere al consumatore finale (comunità locale, operatori di settore, turisti) attraverso:

- realizzazione di materiale promozionale
- ideazione di un insieme di iniziative promozionali da realizzare in loco sul territorio.

Il materiale promozionale prevede la progettazione e la realizzazione di materiale informativo cartaceo (brochure, schede tecniche, opuscoli, etc.) da distribuire durante gli eventi organizzati nel punto vendita. Ulteriore elemento di promozione, potrà essere lo studio di un nuovo packaging per la commercializzazione dei prodotti della filiera.

Le azioni da realizzare nel punto vendita avranno il format di:

- eventi promozionali di lancio e presentazione del progetto a beneficio della comunità locale e degli operatori di settore
- incontri specifici di presentazione e promozione delle eccellenze locali inserite nel quadro del progetto, da condursi con i produttori aderenti alla filiera, al fine di rafforzare nei consumatori senso di fiducia e interesse
- degustazioni guidate per professionisti e operatori del settore (giornalisti, blogger, ristoratori, etc.)
- degustazioni di gruppo, con finalità divulgative per un pubblico non di settore.

A queste azioni si affiancheranno attività promozionali attraverso i principali canali web e social, condotte attraverso lo sviluppo di campagne pubblicitarie specifiche targhetizzate che mirino a colpire un pubblico diversificato ed eterogeneo.