

**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 MACELLERIA DA MASINO DI TESTA T. E C. S.N.C.

P.IVA: 01870560040 – TEL. 0172412577 – e-mail: macelleriadamasino@pec.it

Indirizzo: Piazza Roma, 20 – 12042 - Bra

Partner già individuati:**1. Ragione sociale** SCAGLIA DOMENICO

P.IVA: 02186360042 – TEL. 0172412570 – e-mail: mace.scaglia@gmail.com

Indirizzo: Via Rambaudi, 27 – 12042 - Bra

2. Ragione sociale MACELLERIA APRATO DI APRATO RICCARDO E C. S.N.C.

P.IVA: 03598110041 – TEL. 0172426334 – e-mail: info@apratomacelleria.it

Indirizzo: Via Vittorio Emanuele 162 – 12042 - Bra

3. Ragione sociale TIBALDI DAVIDE

P.IVA: 01965360041 – TEL. 0172425054 – e-mail: macelleriatibaldi@hotmail.it

Indirizzo: Via Rambaudi, 27 – 12042 – Bra

4. Ragione sociale BERNARDI CARLO

P.IVA: 02601240043 – TEL. 0172490282

Indirizzo: Frazione Veglia 2-A - 12062 - Cherasco

5. Ragione sociale SOCIETA' AGRICOLA OLIVERO F.LLI S.S.

P.IVA: 00714190048 – TEL. 017255867

Indirizzo: Cascina San marcellino 3 – 12048 – Sommariva del Bosco

6. Ragione sociale CARENA GIUSEPPE

P.IVA: 02197100049 – TEL. 0172381425

Indirizzo: Frazione Foresto 10- 12030 - Cavallermaggiore

7. Ragione sociale BRIZIO SIMONE

P.IVA: 02351420043 – TEL. 0172457325

Indirizzo: Frazione Casa del Bosco 23 – 12042 – Bra

Numero potenziale produttori beneficiari: 25/30

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

1. Bra
2. Cherasco
3. Sommariva del Bosco
4. Narzole
5. Alba
6. Savigliano
7. Carmagnola
8. Cavallermaggiore
9. Caramagna Piemonte
10. Racconigi

altre specifiche: saranno potenzialmente interessati tutti i comuni della provincia di Cuneo e province limitrofe (no superiori al raggio di 70 km).

Regimi di qualità indicare il Regime di riferimento (+ campi selezionabili)	
Dop/IGP Doc/Docg/ IG	
Biologico	
Sistema di qualità nazionale zootecnia	X
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**
- **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**
- **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

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

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

La filiera proposta in questo progetto di cooperazione è quella della carne bovina piemontese con focus sull'area Braidese e i suoi prodotti caratteristici, come ad esempio la Salsiccia di Bra e i vari tagli alla piemontese.

Al progetto di cooperazione aderiscono gli allevatori e i macellai che gestiscono il mattatoio della Città di Bra e che aderiscono al Consorzio Macellai Braidesi e al Consorzio di Tutela della Salsiccia di Bra.

Gli allevatori coinvolti hanno esclusivamente i bovini di Razza piemontese (*bos taurus*) e dal punto di vista dell'organizzazione della produzione, seguono due tipologie produttive differenti l'allevamento a ciclo chiuso o «ingrasso» e l'allevamento a ciclo aperto o «linea vacca-vitello».

L'obiettivo generale del progetto di cooperazione riguarda l'aumento della produttività di almeno il 20% dagli attuali livelli e quindi la vendita (la media annua attuale si attesta attorno ai 1000 capi) mantenendo l'alta qualità, diversificando i prodotti e svolgendo attività di promozione mirata.

Si vorrebbe inoltre sperimentare lo sviluppo di rapporti di collaborazione nuovi tra gli allevatori e i macellai, come ad esempio la vendita in conto lavorazione per consentire la vendita di carne all'ingrosso direttamente da parte degli allevatori sperimentando dei nuovi canali per la commercializzazione. Queste sperimentazioni porterebbero alla costituzione di forme permanenti di collaborazione anche attraverso la costituzione di realtà giuridiche nuove.

Gli obiettivi specifici del progetto di cooperazione sono quelli di affrontare alcuni problemi che affliggono il settore:

- la frammentarietà della produzione e della trasformazione/commercializzazione che impattano negativamente sul coordinamento dell'offerta da non consentire la produzione di vantaggi per l'intero comparto;
- la poca competitività della carne piemontese con altre carni di grandi razze dovuta a problemi con la razionalizzazione del canale di distribuzione, dell'ottimizzazione della produzione, della standardizzazione delle qualità organolettiche e della riduzione dei costi di approvvigionamento.

Tra gli obiettivi dell'iniziativa si vorrebbe implementare forme di promozione indirizzate verso programmi di diffusione delle informazioni circa le caratteristiche della Piemontese (promoter, corner, iniziative enogastronomiche etc.), sfruttando i moderni media per superare l'immagine di non salubrità, che la carne bovina ha assunto negli ultimi anni.