

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

Proponente Capofila

(obbligatorio per presentare la successiva Domanda di Sostegno):

Apicoltura biologica Fossati

Ragione sociale CUAА impresa individuale S.S tel +39 348.9117823

/ mail apicoltura.fossati@libero.it

Indirizzo: Via Cuneo 12 - 12010 Sambuco (Italia)

Partner già individuati:

Societa' Agricola Bars Chabrier Di Fossati Marta E Giacosa Luca S.s.

Ragione sociale CUAА s.s

Tel 320/1625268/ mail erre24mm@hotmail.it

Indirizzo: VIA CUNEO, 33, 12010, Sambuco

Società agricola l'Arbol SS n

2. Ragione sociale CUAА tel 3314123210 / mail az.agri.larbol@gmail.com

Indirizzo: via Ruata, 34 -12010 Moiola

FIL ROUS

3. Ragione sociale CUAА tel 3334280766 / mail

Indirizzo: Via rubattiera20, 12014 Demonte

Germinale Coop Agricola di Comunità

4. Ragione sociale CUAА cooperativa agricola tel 3381068347 / mail

germinalecooperativa@pec.confcooperative.it

Indirizzo: Pza Mazzini 3a 12014 Demonte

Azienda agricola La Fragolina Ragione sociale

Germinale Coop Agricola di Comunità

5. Ragione sociale CUAА cooperativa agricola tel 3381068347 / mail

germinalecooperativa@pec.confcooperative.it

Indirizzo: Pza Mazzini 3a 12014 Demonte

Azienda agricola La Fragolina

6. **Ragione sociale** CUAА Azienda agricola tel 349/2366221 / mail

Indirizzo: Cornaletto Sottana 12014 Demonte

Azienda Agricola Fiore dei Monti

7 **Ragione sociale** CUAА Azienda agricola tel 3454107533/ mail

Indirizzo: borgata Maigre n°1 Moiola

Numero potenziale produttori beneficiari:

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 Demonte
2. Comune di Sambuco .
3. Comune...di Vinadio
4. Comuni di Moiola
5. Comune di Gaiola
6. Comune di Roccasparvera..
7. Comuni di Rittana
8. Comune di Valloriate
9. Comune di Vigmolo
10. Comune di Aisone
11. Comune di Pietraporzio
12. Comune di Argentera

altre specifiche. Tutti i produttori appartengono al territorio della Valle Stura

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

Dop/IGP Doc/Docg/ IG	
Biologico (apicoltura fossati, fil rouse)	X
Sistema di qualità nazionale zootecnia	
sistema di qualità nazionale produzione integrata	
sistemi di qualità regionali (prodotto di montagna) (Azienda agricola La Fragolina e Bar Chabrier)	x
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 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 PELAVERGA O VERDUNO**

IG BEVANDE SPIRITOSE

- **GRAPPA DI BAROLO**
- **GRAPPA PIEMONTESE / GRAPPA DEL PIEMONTE**
- **GENEPÌ 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

L'APEGUSTOSA è il progetto di un gruppo di produttori della Valle Stura di Demonte che ha come obiettivo quello di lavorare alla costruzione di un raggruppamento di produttori agricoli e alimentari appartenenti a diverse filiere agroalimentari (miele, formaggio, zafferano, castagne, frutta secca e derivati) accomunati dalla territorialità in Valle Stura e da un approccio produttivo rispettoso dell'ambiente.

L'obiettivo è la costruzione di un marchio di prodotti di montagna della Valle Stura capace di lavorare in maniera integrata con il Consorzio di imprese turistiche della valle denominato Valle Stura Experience e con l'Unione montana Valle Stura alla costruzione di uno storytelling agroalimentare capace di parlare del territorio attraverso i prodotti agricoli e agroalimentari e le storie dei suoi produttori. Una web serie

L'APEGUSTOSA è il mezzo fisico e metaforico attraverso cui la rete di produttori sosterrà una azione di vendita congiunta attraverso mercati itineranti dei prodotti del marchio. L'itinerarietà del mercato attraverso un mezzo leggero diventa, tramite l'utilizzo dei social e della comunicazione video e narrativa nella forma della web-serie, uno storytelling itinerante tra luoghi, volti, prodotti, con l'obiettivo di lavorare sulla cultura della produzione e della qualità della produzione di montagna ma anche sui luoghi, sui personaggi parlando del territorio della valle Stura. Il format comunicativo creato sarà l'immagine che l'apegustosa porterà per identificare le proprie produzioni nelle fiere e nelle occasioni di commercializzazione dei prodotti.