

“Programma d’azione nazionale per l’agricoltura biologica e i prodotti biologici per gli anni 2008 - 2009”

Asse 2 “Organizzazione di filiera e commerciale”

Azione 2.3 “Sostegno all’interprofessione”

Azione 2.4 “Iniziative a sostegno delle organizzazioni dei produttori”

SCHEDA PROGETTO

Titolo	“Promozione nella Ristorazione Biologica”
Beneficiario	AIAB Campania in qualità di capofila dell’ATI “AIAB Campania, AIAB Calabria, AIAB Sicilia, AIAB Sardegna, AIAB Puglia, AIAB Basilicata.”
Soci ATI	AIAB Campania, AIAB Calabria, AIAB Sicilia, AIAB Sardegna, AIAB Puglia, AIAB Basilicata.
Azione	2.4 “Iniziative a sostegno delle organizzazioni di produttori”
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Diffondere la conoscenza del sistema di produzione biologica tra gli operatori e i consumatori/utenti attraverso un approccio integrato e multidisciplinare capace di generare sul territorio meccanismi di interazione inter-professionali e generale ricadute positive in termini culturali, sociali e commerciali, in particolare nell’ambito della ristorazione di qualità. ➤ Sensibilizzare il consumatore verso modelli di consumo rispettosi dell’ambiente e salutari, promuovendo lo sviluppo dell’agricoltura biologica. ➤ Creare un circuito virtuoso di servizi e informazioni a beneficio di consumatori, operatori biologici ed esercenti su dove e come poter mangiare bio, approvvigionarsi di prodotti biologici o usufruire di percorsi enogastronomici di qualità. ➤ Consolidare mercati esistenti e definire la creazione di nuovi in un ambito di filiera corta e di valorizzazione delle produzioni di qualità regionali. ➤ Sviluppare forme contrattuali interprofessionali, della conoscenza dei valori e delle peculiarità del biologico.
Descrizione del progetto	Le attività progettuali sono orientate alla proposizione di meccanismi di promozione territoriale e di tematiche legate al consumo salutare, alla cultura ambientale e della sostenibilità nelle aree di riferimento, a partire dall’analisi delle opportunità e delle criticità rilevate. Il programma delle azioni progettuali è orientato verso categorie sensibili individuate prioritariamente nei consumatori e negli operatori della ristorazione privata. Nelle diverse azioni di comunicazione e di divulgazione saranno inoltre coinvolti altri gruppi bersaglio quali figure tecnico-professionali specializzate nella ristorazione, operatori del settore turistico, opinion maker e categorie sociali di particolare interesse, quali insegnanti e studenti, in un’ottica di ampia condivisione e di creazione di sinergie positive sul territorio dei diversi attori della filiera biologica. L’attività interesserà tutte le filiere dei prodotti biologici regionali, con riferimento particolare alle produzioni biologiche agroalimentari tradizionali e a denominazione di origine

del paniere mediterraneo (filiera: lattiero-casearia, vitivinicola, cerealicola, zootecnica, olivicola, apicola).

Si articola in 4 WorkPackages ed una serie di attività specifiche:

- **Divulgazione e informazione.** *Attività di divulgazione presso il circuito della ristorazione.* Attraverso rapporti di partenariato con le associazioni di ristoratori e gli operatori del settore, si realizzeranno spazi e momenti di promozione, esposizione e degustazione (menù) a base di prodotti biologici, in filiera corta, all'interno della rete turistica della ristorazione. Nell'ambito dell'attività, la preparazione e la successiva degustazione dei cibi vengono riconosciuti come momenti educativi e per questo accompagnati da un'attività diretta dei partecipanti in cucina. Le attività comprenderanno la sensibilizzazione presso la rete della ristorazione privata (finalizzata alla partecipazione motivata degli esercenti all'iniziativa) e la predisposizione di eventi enogastronomici regionali (finalizzati alla promozione del paniere biologico mediterraneo di eccellenza mediante degustazione guidata e/o allestimento di un menù biologico; cura ed allestimento di una vetrina/dispenser da collocare in posizione privilegiata negli esercizi individuati, con la distribuzione di materiale divulgativo). Gli eventi enogastronomici regionali saranno realizzati presso esercizi della ristorazione in luoghi diversi del territorio e comprenderanno una prima fase di informazione (verranno illustrate le origini, la lavorazione e le caratteristiche qualitative e nutrizionali degli alimenti biologici proposti nella serata e le modalità per riconoscere i prodotti biologici) e una seconda fase di preparazione e degustazione (dove saranno descritte le ricette, realizzati i piatti/menù e offerti alla degustazione). *Realizzazione di un punto informativo regionale.* Nell'ambito di ciascuno dei territori regionali delle associazioni proponenti il progetto sarà realizzato uno "Sportello informativo" per l'organizzazione delle attività e dei servizi per la promozione del consumo dei prodotti biologici, con particolare riferimento ai sistemi di ristorazione biologica e alla filiera corta. Lo sportello curerà i servizi di promozione, orientamento e informazione a favore di consumatori, produttori, ristoratori ed altre parti interessate con il supporto di personale qualificato. Verranno fornite informazioni sul consumo di prodotti biologici, sulla ristorazione sostenibile e biologica, sugli esercizi che offrono menù biologici, sulle aziende che attuano la vendita diretta, i prodotti e i servizi offerti e i più recenti dati regionali inerenti la filiera corta. L'utenza potrà contattare lo sportello, sottoporre quesiti, proporre iniziative in maniera rapida ed efficace attraverso una linea telefonica e una web mail dedicate. A tal fine, lo sportello metterà a disposizione dell'utenza una serie di strumenti informativi specifici (materiale divulgativo, brochure, opuscoli illustrativi, normativa ecc..) e una vetrina virtuale relativa alla ristorazione di qualità regionale.
- **Promozione.** *Ristoriamoci BIO.* L'azione prevede la realizzazione di attività dimostrative rivolte al pubblico per incentivare e valorizzare il comparto biologico nelle regioni dei soggetti proponenti, con particolare riferimento al settore della ristorazione, e sensibilizzare verso modelli di consumo sostenibili, etici e di qualità legati al territorio, alle sue tradizioni e alla sua cultura. Le attività prevedono l'organizzazione di momenti di incontro tra produttori, consumatori, tecnici ed esperti del settore della ristorazione al fine di creare occasione di informazione e formazione condivisa e creare un movimento di opinione in grado di orientare il mercato e le istituzioni. Gli

	<p>eventi si svolgeranno nelle piazze delle città delle regioni aderenti al progetto anche in concomitanza con altre manifestazioni di promozione dei prodotti biologici e saranno caratterizzati dall'organizzazione di desk informativi, dalla degustazione e dalla presentazione di prodotti biologici e tradizionali locali del paniere mediterraneo; saranno l'occasione per incontrare i produttori, ricevere informazioni sulle tecniche di produzione, sulle caratteristiche degli alimenti biologici e sulla ristorazione "verde" e sostenibile.</p> <p>➤ Formazione. <i>Corso di formazione diretto agli operatori biologici del settore primario.</i> L'attività prevede la realizzazione di un corso di formazione per gli operatori biologici del settore primario (su base regionale) finalizzato al miglioramento delle conoscenze dei produttori inerenti la gestione delle produzioni aziendali e le opportunità di commercializzazione in filiera corta, con particolare riferimento alla ristorazione di qualità. Tematiche specifiche del corso saranno rappresentate dalla definizione dei principi ispiratori, delle principali norme, delle tecniche di produzione e trasformazione e dell'approfondimento dei requisiti qualitativi dei prodotti biologici, con particolare riferimento alle produzioni biologiche e di qualità regionali, così come i principali requisiti della ristorazione "verde" e sostenibile. Il programma formativo si articolerà in lezioni frontali ed in ore di formazione a distanza attraverso la piattaforma FAD.</p> <p>➤ Comunicazione. L'azione prevede l'organizzazione e la realizzazione di servizi giornalistici per spazi autogestiti per ciascuna delle regioni coinvolte nel progetto, la redazione di comunicati stampa, di resoconti delle iniziative, di articoli e inserti speciali sulle attività da pubblicare su riviste specializzate di settore. Ogni regione organizzerà una conferenza stampa per il lancio del progetto e la divulgazione degli eventi e attiverà tutti gli strumenti di promozione a propria disposizione.</p>
<p>Ricadute/vantaggi attesi</p>	<p>➤ Innalzamento del livello di sensibilità dei consumatori nei confronti dell'agricoltura biologica e dei modelli di consumo sostenibile;</p> <p>➤ definizione di un circuito promozionale e informativo a favore delle diverse parti interessate alla ristorazione collettiva;</p> <p>➤ sviluppo del mercato dei prodotti biologici locali, in una logica di consolidamento della filiera corta e di valorizzazione delle produzioni territoriali tradizionali e a denominazione di origine;</p> <p>➤ definizione di forme contrattuali interprofessionali nell'ambito della ristorazione biologica e rafforzamento di questo canale distributivo.</p>
<p>Monitoraggio programmato</p>	<p>Il monitoraggio delle attività del progetto verrà realizzato attraverso:</p> <p>➤ la redazione di relazioni trimestrali sulle attività eseguite e sugli obiettivi realizzati.</p>
<p>Durata del progetto</p>	<p>12 mesi (dalla data di trasmissione della comunicazione dell'avvenuta registrazione del Decreto da parte dell'Organo di controllo).</p>
<p>Contributo concesso</p>	<p>euro 82.500,00</p>