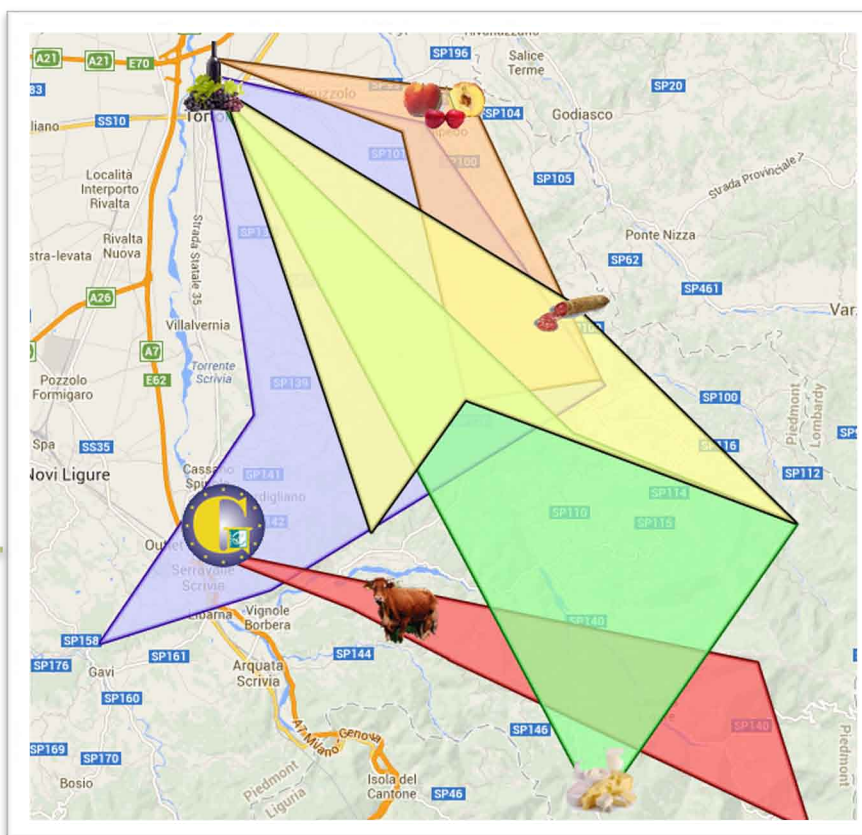




CRESCERE IN RETE

LE FILIERE AGROALIMENTARI DEL GAL GIAROLO



Le tappe del percorso

1. **Filiera viti-vinicola:** Tortona, San Sebastiano Curone, Monleale, Vignole Borbera, Gavazzana, Gavi
2. **Filiera frutticola:** Tortona, Monleale, San Sebastiano Curone, Garbagna, Volpedo
3. **Filiera della carne:** Serravalle Scrivia, Grondona, Cabella Ligure, Carrega Ligure
4. **Filiera lattiero-casearia:** Tortona, Dernice, Fabbrica Curone, Mongiardino Ligure
5. **Filiera del salame:** Tortona, Brignano Frascata, Fabbrica Curone, Garbagna, Borghetto di Borbera

La mappa è consultabile on-line a questo indirizzo: <http://goo.gl/maps/Q0UNc>

Leader in pratica, è una nuova iniziativa della RRN Task Force Leader per raccontare il contributo di Leader allo sviluppo locale. L'obiettivo di "Percorsi Leader" è dare evidenza dei molteplici aspetti dell'operato dei GAL ma anche dei risultati e degli effetti a livello territoriale dei Piani di Sviluppo locale.

Si tratta di esperienze che stanno dimostrando di svolgere un ruolo strategico nel: favorire la resilienza del sistema economico locale; attenuare il rischio di disagio culturale e la marginalità sociale (fasce deboli giovani, donne, anziani, disoccupati, immigrati, disabili); migliorare l'uso delle risorse locali, attenuare il depauperamento delle risorse ambientali, paesaggistiche, dei beni storico culturali; favorire una migliore finalizzazione (collettiva) e un migliore uso del sostegno pubblico a livello locale.

Ogni Percorso Leader descrive l'operato del GAL (nel favorire la conoscenza delle politiche di sviluppo rurale, promuovere l'identità e l'azione degli operatori locali, accompagnare i potenziali beneficiari nell'accesso ai finanziamenti) e le azioni realizzate/in corso finanziate con i Piani di Sviluppo Locale per ambito tematico (produzioni locali, turismo rurale, energie rinnovabili, creazione di nuove attività economiche, qualità della vita e servizi alla popolazione, valorizzazione dell'identità culturale, della biodiversità agraria e dei paesaggi rurali, ecc.).

«Per segnalare un'esperienza, mail: taskforceleader@inea.it

focus Buone Pratiche Leader:
http://www.reterurale.it/flex/cm/seg/Serv_eBLOB.php/L/IT/IDPagina/6857



Gal Giarolo Leader

Il GAL Giarolo Leader si costituisce come s.r.l. nel 1997, su iniziativa delle due Comunità Montane alessandrine Valli Curone Grue Ossoa e Valli Borbera e Spinti, insieme alla Banca Cassa di Risparmio di Tortona (ora denominata UBI Banca) per destinare sul territorio i fondi comunitari della programmazione Leader II. I due territori confluiti nel GAL non presentavano alcuna caratteristica comune in termini di morfologia, economia e tradizioni se non la contiguità territoriale e le criticità tipiche delle zone rurali quali il **depauperamento, l'abbandono delle attività agricole e l'innalzamento dell'età della popolazione residente.**

Come afferma Simona Salomone, Direttore del GAL Giarolo, questa realtà piuttosto complessa e sfaccettata non poteva essere affrontata con un intervento unitario: *"Siamo partiti dalla rilevazione delle realtà recuperabili del nostro territorio ed abbiamo capito che i nostri piccolissimi produttori non erano in grado di scalfire minimamente una realtà di tipo economico. Perciò quello che abbiamo fatto è stato aiutare questi produttori a considerare l'opportunità di costituirsi in consorzio. L'associazionismo non è esattamente un concetto nelle corde dei nostri produttori. Abbiamo fatto moltissima fatica, però le imprese di entrambi i territori a distanza di anni, si sono evolute ed hanno permesso la creazione di 5 Consorzi di Tutela".*

Recentemente, in occasione della programmazione Leader Asse IV il GAL Giarolo ha ampliato il proprio territorio con 51 Comuni e la Comunità Montana Terre del Giarolo che ha assorbito le due precedenti.

I risultati

Dopo circa 13 anni Leader nelle terre del Giarolo ha ottenuto il risultato di facilitare l'aggregazione dei produttori locali. Per Simona Salomone: **"Consorzarsi era l'unica strada percorribile. Noi abbiamo una potenzialità che riguarda il posizionamento del nostro territorio in prossimità della rete autostradale che ci vede più vicini ai mercati di Milano e Genova piuttosto che a quelli di Torino. Questo evidentemente ha messo i nostri produttori in contatto con realtà commerciali molto più importanti e ha sicuramente agevolato il percorso di adesione".**

Il contesto

L'area in esame presenta un **sistema produttivo locale** caratterizzato dalla presenza di differenti attività tra loro collegate e profondamente relazionate con la realtà del territorio. Il punto di forza di queste attività economiche è la forte integrazione con l'ambiente, la cultura e le tradizioni locali. In tale contesto la struttura produttiva dell'area GAL è fortemente caratterizzata dal settore agricolo in piccole aziende spesso a conduzione familiare, concentrate soprattutto nelle medie e basse valli. Tra le produzioni di punta ricordiamo:

- il **Timorasso e il Barbera**, orgoglio della viticoltura tradizionale (la zona di produzione dei vini DOC a marchio Colli Tortonesi ricade infatti nella fascia viticola collinare che si estende attorno a Tortona);
- le **ciliegie**, prodotte in tre differenti varietà, la Pistoiese, il Grigione e, soprattutto, la Bella di Garbagna;
- la **pesca** di Volpedo, la cui fama ha già varcato da tempo i confini regionali;
- la **mela Carla e la mela della Val Curone** (per la quale è stata richiesta l'IGP), coltivate senza irrigazione in tutta la fascia collinare.

Giarolo Leader S.r.l.
P.zza Risorgimento, 3, Stazzano (AL)
cap: 15060
tel: 0143/633876
fax 0143/686877
sito: www.giarololeader.it
email: info@giarololeader.it
Regione: Piemonte
Popolazione: 50.320 ab.
Superficie: 814,8 km²
Densità: 62 ab./km²
Province interessate: Alessandria



La strategia e i risultati di Leader sul territorio del GAL Giarolo

Simona Salomone, Direttore del GAL Giarolo, Salone del Gusto 2010

<http://www.youtube.com/watch?v=AYrzlj1spUk>

<http://www.youtube.com/watch?v=gCuLuxkQhUA>

Le alte valli sono, invece, per lo più dedite all'**allevamento**, grazie alla disponibilità di pascoli estesi e di agevole accesso, sui quali gli animali crescono allo stato semi-brado. I prodotti che ne derivano sono:

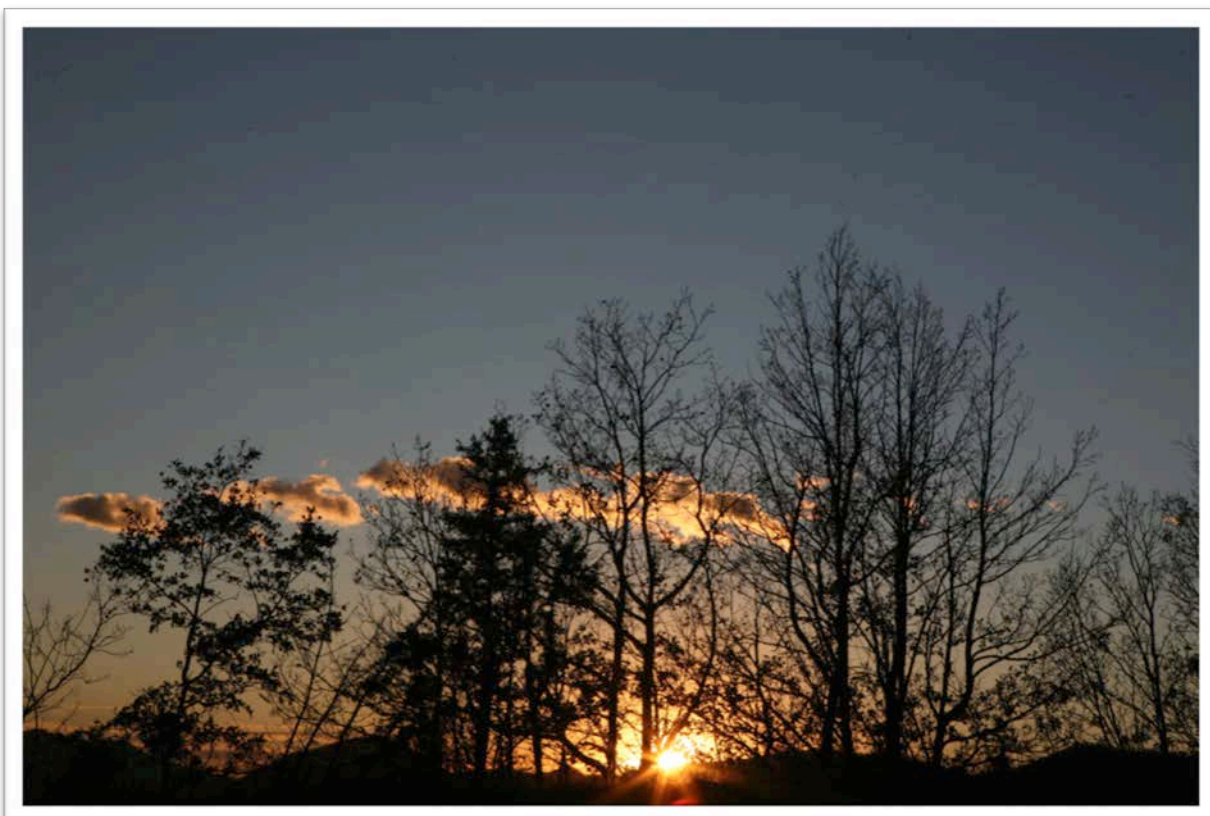
- i **tradizionali salami** per cui è stata avviata la procedura per il riconoscimento della DOP "Salame nobile del Giarolo, risultato di una lavorazione artigianale che dà origine al tipico impasto a grana grossa, dal sapore aromatizzato, dolce e delicato, e dal profumo intenso, frutto di un'attenta ed accurata stagionatura; prodotto utilizzando anche i tagli nobili e le cosce del suino (di norma destinati alla produzione dei prosciutti), viene lavorato secondo tradizione con sale, pepe nero in grani ed aromatizzato con un infuso particolare di aglio e vino rosso;
- il **Montebore**, anch'esso in fase di riconoscimento come prodotto DOP, già ricercato e storicamente apprezzato sulle nobili tavole della corte sforzesca milanese, rappresenta il più antico ed originale prodotto lattiero-caseario delle valli del Tortonese; la sua forma unica, che riecheggia il rudere dell'omonimo castello, testimonia l'illustre storia del più celebre formaggio locale, preparato con latte misto di vacca e pecora, che già nel XII secolo originava intensi commerci sulle strade verso Genova e verso la Lombardia;
- la **carne all'erba**, derivata da bovini nati e cresciuti sul territorio, nutriti esclusivamente al pascolo.

La **visita virtuale** è divisa in **5 tappe**, ognuna di esse inquadra le filiere produttive tipiche del territorio. Sono presenti informazioni sulla produzione e sul peso che esse hanno nell'economia locale. Le filiere in esame sono:

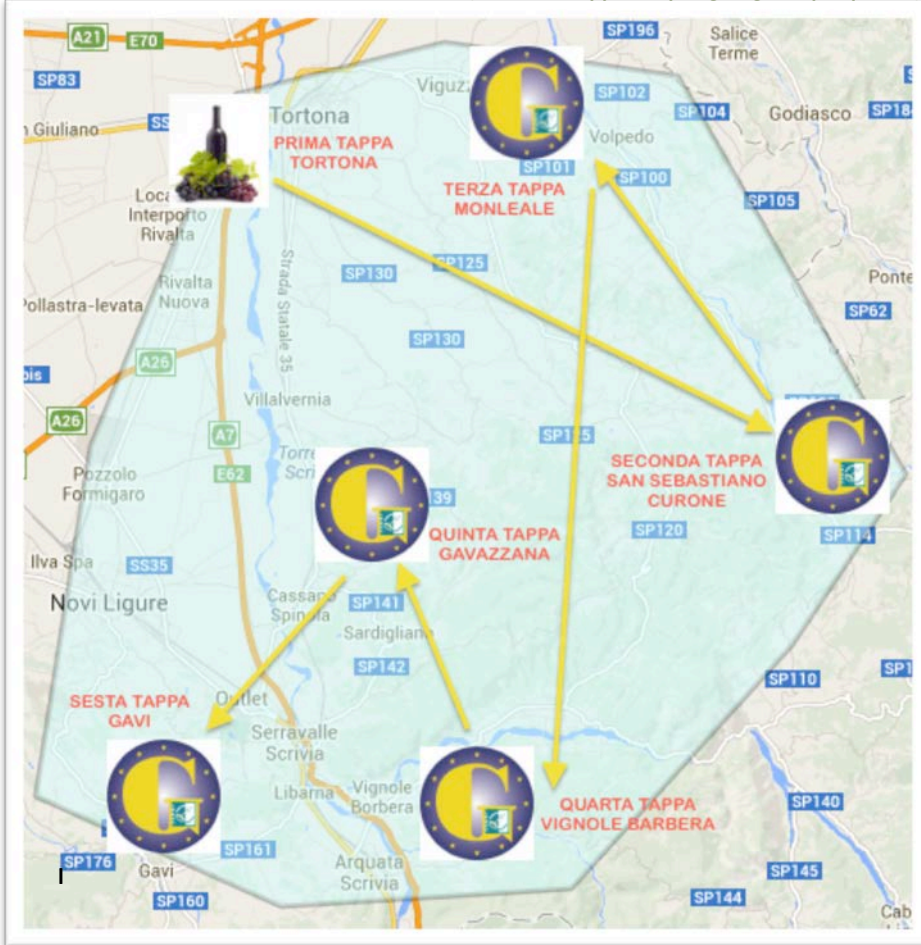
1. **Filiera viti-vinicola**
2. **Filiera frutticola**
3. **Filiera della carne**
4. **Filiera lattiero-casearia**
5. **Filiera del salame**

IMPORTO EROGATO euro 2.125.000,00

IMPORTO FINANZIATO euro 2.125.000,00



PRIMA TAPPA

(link alla mappa: <http://goo.gl/maps/qXM0k>)

FILIERA VITI-VINICOLA. Il territorio del Giarolo comprende due areali di produzione di vini DOC: la DOC "Gavi o Cortese di Gavi" e la DOC "Colli tortonesi".

Il vino tradizionale per eccellenza è il **Timorasso**, prodotto da un vitigno autoctono, oggetto di un'autentica opera di recupero produttivo. I produttori del territorio aderiscono rispettivamente a due consorzi: il **Consorzio del Gavi** (65 associati, 49 dei quali hanno sede in area GAL) e il **Consorzio Piemonte Obertengo** (28 associati), quest'ultimo formatosi con il contributo del GAL Giarolo.

VITE, NATURA DELLA PRODUZIONE -
N. AZIENDE E ETTARI SUPERFICIE (anno 2000)

	UVA PER PRODUZIONE VINI DOC E DOCG		UVA PER PRODUZIONE ALTRI VINI		UVA DA TAVOLA	
	Aziende	Superficie	Aziende	Superficie	Aziende	Superficie
COMUNITA' MONTANA VALLI CURONE GRUE OSSONA	341	649,14	476	316,24	26	18,36
COMUNITA' MONTANA VALLE BORBERA E VALLE SPINTI	4	7,93	99	19,99	2	0,09
COMUNITA' COLLINARE BASSO GRUE E CURONE	68	75,74	218	99,18	17	3,57
COMUNITA' COLLINARE COLLI TORTONESI	146	334,79	342	267,43	26	8,63
UNIONE COLLINARE DEL GAVI	174	390,45	236	86,77	10	0,49
ALTRI COMUNI	137	472,22	260	104,24	4	3,45
TOT. AREE D	1	0,12	69	13,41	0	0
TOT. ALTRE AREE	869	1930,15	1562	880,44	85	34,59
TOTALE GAL	870	1930,27	1631	893,85	85	34,59

I vini

Il **Timorasso** è per i vini locali quello che il Montebore è per i formaggi: un gradito ritorno, anzi, una benigna resurrezione.

È un vitigno autoctono, originario delle Tre Valli e della Val Borbera, area in cui prospera grazie alla prolungata esposizione al sole e alle caratteristiche del terreno.

Prodotto fin dai tempi antichi, e abbondantemente coltivato, il "Timuras" ha conosciuto un lungo periodo di abbandono, per le difficoltà legate alla sua produzione e il progressivo abbandono delle colture.

Solo verso la fine degli anni '80 è stato riscoperto da parte di alcuni giovani viticoltori (circa una decina all'interno della Comunità Montana), ed ha ripreso a diffondersi nei territori che tradizionalmente lo accoglievano, già conosciuti per altri vitigni quali Dolcetto, Freisa, Barbera, Croatina ed i bianchi Cortese e Moscato.

Il **Barbera**. Documenti antichi attestano la presenza del vitigno robusto e vigoroso del Barbera sulle Colline Tortonesi sin dall'epoca romana, testimoniandone l'origine autoctona.

È un vino dal colore rosso rubino, che si distingue per il persistente aroma caratteristico, per il sapore fresco e vivace ed il profumo intenso e fruttato.

Il barbera si sposa a perfezione con i formaggi ed i salumi delle Valli Curone, Grue e Ossona.

(fonte: www.terredelgiarolo.it)



INFORMAZIONI STRUTTURALI

- numero di aziende che producono uva per vini DOC e DOCG: 870
- superficie coltivata a vite per produzioni DOC E DOGC: 1930,27 ha
- superficie coltivata per azienda (media): 2,22 ha
- concentrazione delle aziende in fascia collinare

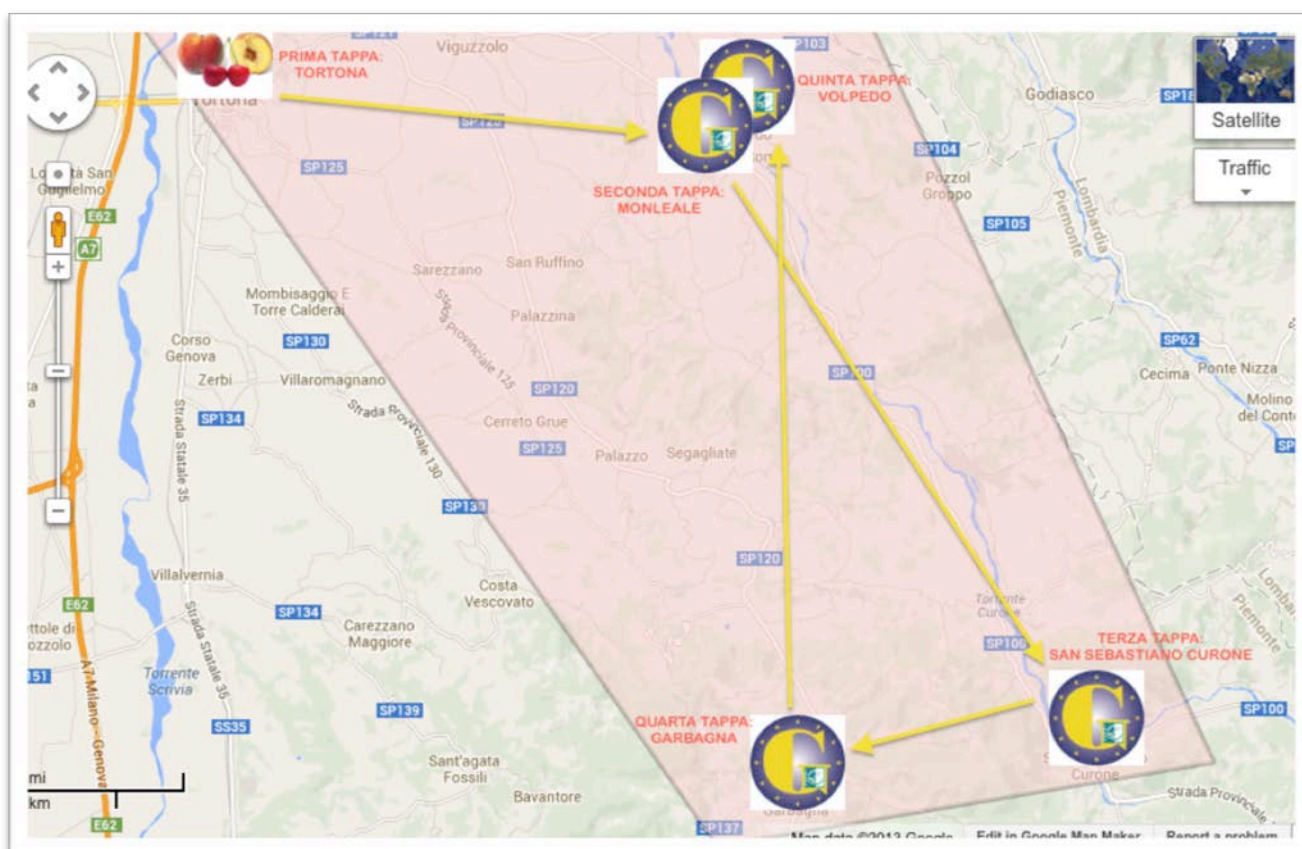
Dati: ISTAT, V Censimento dell'Agricoltura



I vini del Consorzio Piemonte Obertengo

Simona Salomone, Direttore del GAL Giarolo, Salone del Gusto 2010
<http://www.youtube.com/watch?v=p18X0jxkF9o>

SECONDA TAPPA

(link alla mappa: <http://goo.gl/maps/RnBJ1>)

FILIERA FRUTTICOLA. Il GAL ha promosso la creazione di due consorzi per la tutela, rispettivamente, della **pesca di Volpedo**, con 101 produttori associati, e della **ciliegia di Garbagna**, cui aderiscono 37 aziende.

Con dimensioni sicuramente più contenute, ma con un forte significato di tutela del patrimonio produttivo tradizionale, in Val Borbera si sostiene una produzione orticola (la fagiolana) che, riconosciuta come specialità tradizionale, aspira ad uscire da un mercato strettamente locale, per entrare nel sistema dell'enogastronomia tipica.

	FRUTTIFERI	
	Aziende	Superficie
COMUNITA' MONTANA VALLI CURONE GRUE OSSONA	422	639
COMUNITA' MONTANA VALLE BORBERA E VALLE SPINTI	90	62
COMUNITA' COLLINARE BASSO GRUE E CURONE	155	173
COMUNITA' COLLINARE COLLI TORTONESI	199	230
UNIONE COLLINARE DEL GAVI	47	6
ALTRI COMUNI	142	34
TOT. AREE D	89	70
TOT. ALTRE AREE	966	1.075
TOTALE GAL	1.055	1.145

I frutti del Giarolo

La vocazione per eccellenza delle Valli Curone, Grue e Ossona è la produzione di frutta che, coltivata in perfetta armonia con l'ambiente circostante, secondo i principi di eco-compatibilità e la più naturale interpretazione della stagionalità, ne disegna e caratterizza l'inconfondibile paesaggio.

Per la particolare conformazione del terreno, il clima e la perfetta esposizione al sole dei frutteti, si ottengono frutti genuini, altamente saporiti e di eccellente qualità, conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo.

I prodotti principe della frutticoltura locale, sono la rinomata e gustosa **Pesca di Volpedo**, la cui fama ha già varcato da tempo i confini regionali; le **rosse e succose ciliegie**, prodotte in tre differenti varietà, la Pistoiese, il Grigione e la Bella di Garbagna.

La **mela "Carla"** costituisce inoltre una particolare varietà di mele per anni raccolta e consumata Val Borbera.

È un tipo di mela molto gustosa, in grado di soddisfare i palati più fini.

Inoltre, per lo scarso contenuto di zucchero, le Carle sono particolarmente indicate per i bambini e per le persone con problemi di diabete.

(fonte: www.terredelgiarolo.it)



La Pesca di Volpedo

Simona Salomone, Direttore del GAL Giarolo, Salone del Gusto 2010

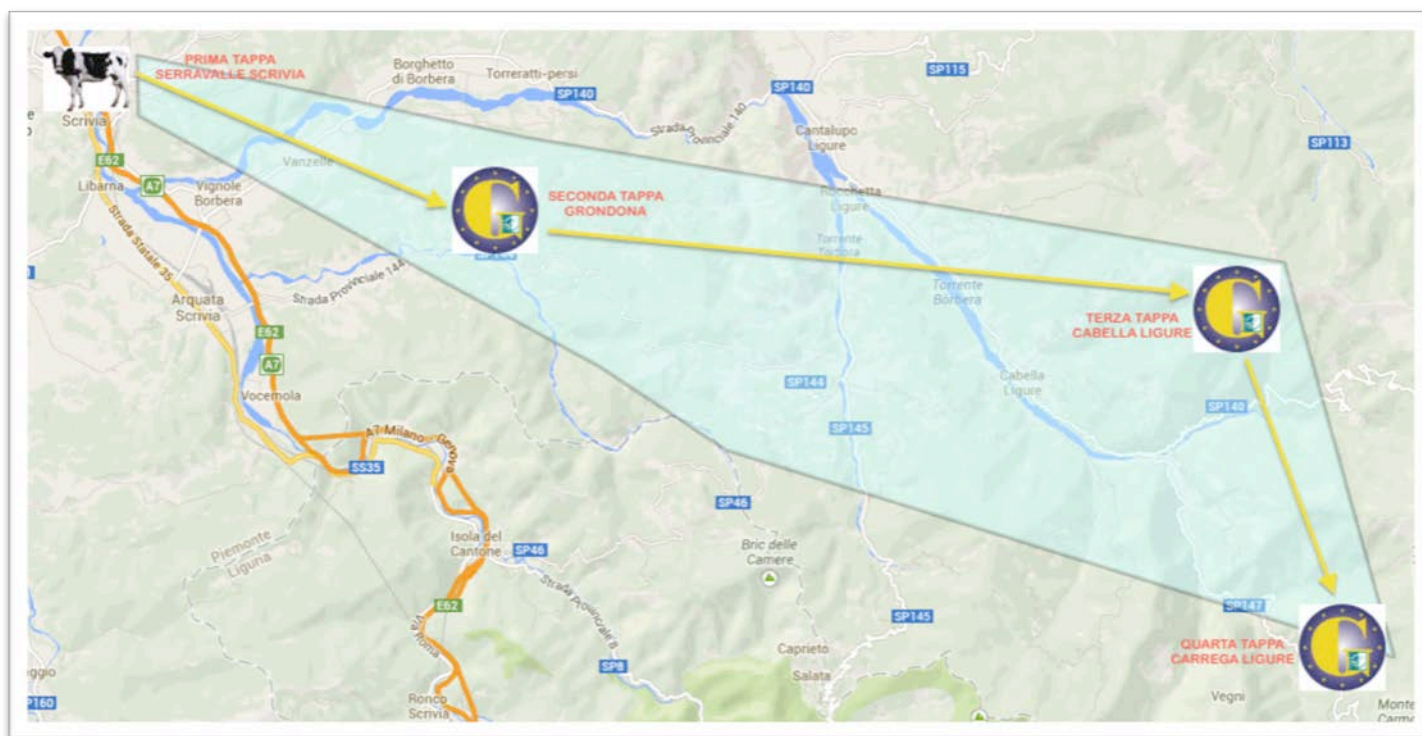
http://www.youtube.com/watch?v=b_EGthwZtJ0

INFORMAZIONI STRUTTURALI

- numero di aziende che producono frutta: 1.055
- superficie coltivata a vite per produzioni DOC E DOGC: 1.144,9 ha
- superficie coltivata per azienda (media): 1,08 ha
- distribuzione capillare delle aziende sul territorio.

Dati: ISTAT, V Censimento dell'Agricoltura

TERZA TAPPA

(link alla mappa: <http://goo.gl/maps/gIWki>)

FILIERA DELLA CARNE. Il comparto è caratterizzato per il settore bovino dalla produzione della **carne all'erba**: prodotto d'eccellenza derivato da animali nati sul territorio e allevati esclusivamente al pascolo.

Per il settore suino la produzione si concentra sul **salame nobile del Giarolo**, così definito per i tagli di prima scelta utilizzati per la lavorazione. Le due filiere sono riconosciute in uno specifico Consorzio, la cui nascita è stata promossa dal GAL (il **Consorzio di tutela della Carne all'erba del Giarolo, Panà, Ebro**, con 22 aziende associate e il **Consorzio Salame delle Valli Curone, Grue e Ossona**, con 32 aderenti).

N. CAPI DI BESTIAME AREA GAL (anno 2000)

	BOVINI		BUFALINI	OVINI	CAPRINI	SUINI
	Totale	Di cui vacche				
COMUNITA' MONTANA VALLI CURONE GRUE OSSONA	1.714	305	6	301	100	632
COMUNITA' MONTANA VALLE BORBERA E VALLE SPINTI	1.767	472	0	317	1.240	433
COMUNITA' COLLINARE BASSO GRUE E CURONE	250	2	0	7	4	8
COMUNITA' COLLINARE COLLI TORTONESI	422	36	0	5	50	96
UNIONE COLLINARE DEL GAVI	200	50	0	50	53	16
ALTRI COMUNI	1.099	96	0	68	77	17
TOT. AREE D	1.065	361	6	96	869	143
TOT. ALTRE AREE	3.887	596	0	638	647	1.043
TOTALE GAL	4.952	957	6	734	1.516	1.186

La Carne all'Erba

La Carne all'Erba del Giarolo, Panà, Ebro è prodotta da vitelli cresciuti nel territorio e allevati esclusivamente al pascolo, con alimenti locali.

Tenera e magra, con un basso livello di colesterolo, ricca di vitamine, Sali minerali e proteine, risulta particolarmente indicata per coloro che intendono seguire un'alimentazione naturale ad alto livello nutritivo.

(fonte: www.terredelgiarolo.it)

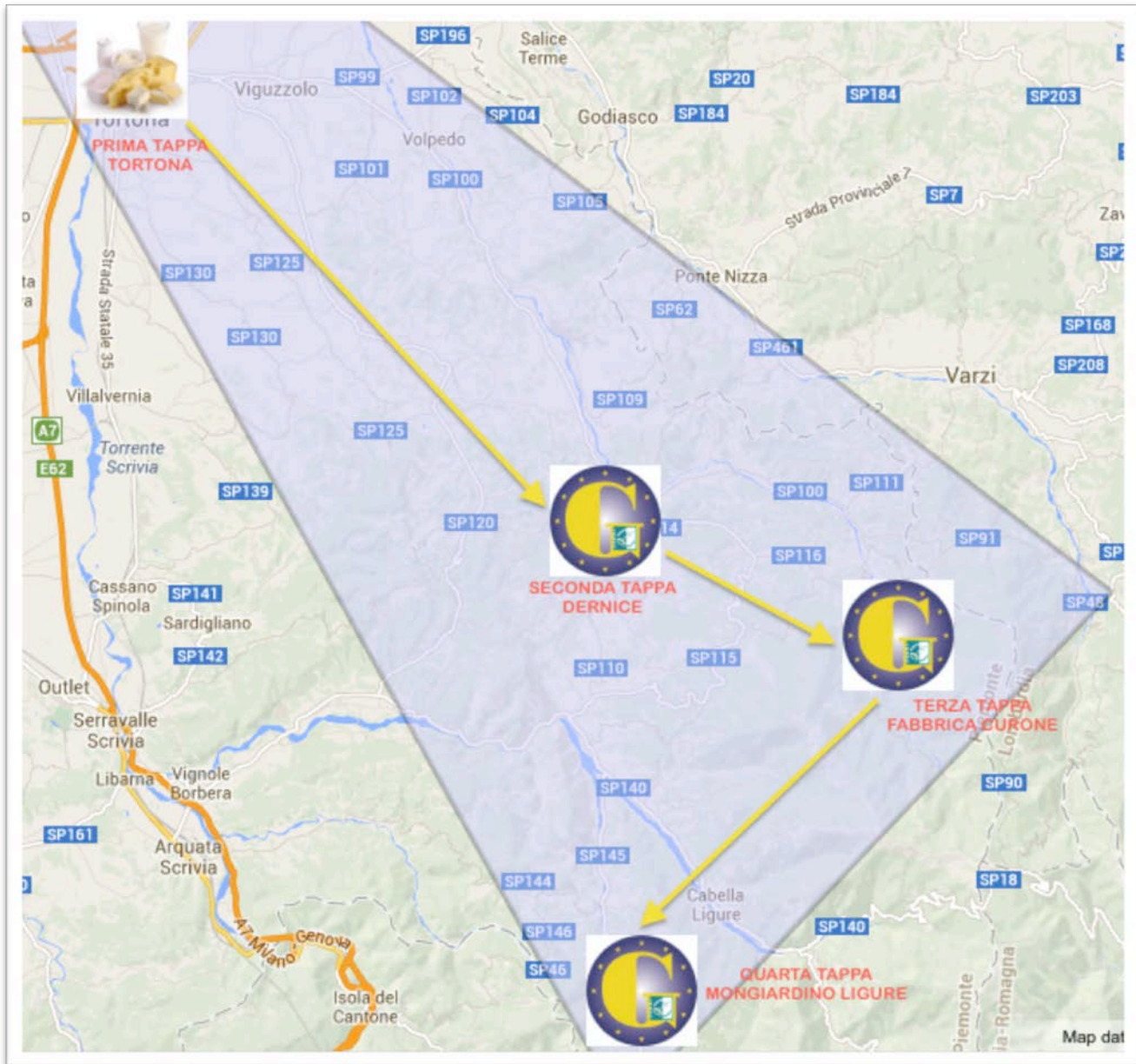


INFORMAZIONI STRUTTURALI

- numero di bovini allevati in territorio GAL: 4.952
- numero di vacche da latte sul totale dei bovini: 957
- numero di suini allevati in territorio GAL: 1.186
- concentrazione degli allevamenti in area montana (il 70% dei bovini e l'89% dei suini è allevato entro i confini delle due Comunità Montane)

Dati: ISTAT, V Censimento dell'Agricoltura

QUARTA TAPPA

(link alla mappa: <http://goo.gl/maps/mEVYX>)

FILIERA LATTIERO-CASEARIA. Le produzioni locali derivano da aziende di piccola dimensione, in cui tutti gli animali sono allevati al pascolo e le produzioni quindi, basano la loro competitività sul benessere degli animali e sulla qualità del prodotto. Il GAL Giarolo ha svolto un'intensa azione di animazione tra i produttori, promuovendo la costituzione del Consorzio del Montebore, cui ad oggi aderiscono 16 aziende e che ha dato avvio alle procedure per il riconoscimento della DOP per il prodotto principe del sistema caseario locale.

Il formaggio Montebore

La storia del Montebore è una storia speciale, è simbolica dell'importanza della salvaguardia delle tradizioni contadine, viste come giacimenti di storia e di qualità legata alla tutela del territorio.

Prodotto sin dal Medioevo nelle aree intorno al Monte Giarolo, attorno al quale si sviluppano le tre valli della Comunità Montana, questo formaggio declinò nell'immediato dopoguerra, in parallelo all'abbandono della montagna e dei suoi prodotti, per sparire definitivamente nel 1982.

Recuperata in extremis la formula alla fine degli anni '90, il Montebore diventa protagonista di Cheese '99, presidio Slow Food e assurge a simbolo di tradizione e qualità delle nostre vallate; solo qui infatti la natura del territorio e della vegetazione garantisce un latte dalle caratteristiche adatte e peculiari.

(fonte: www.terredelgiarolo.it)

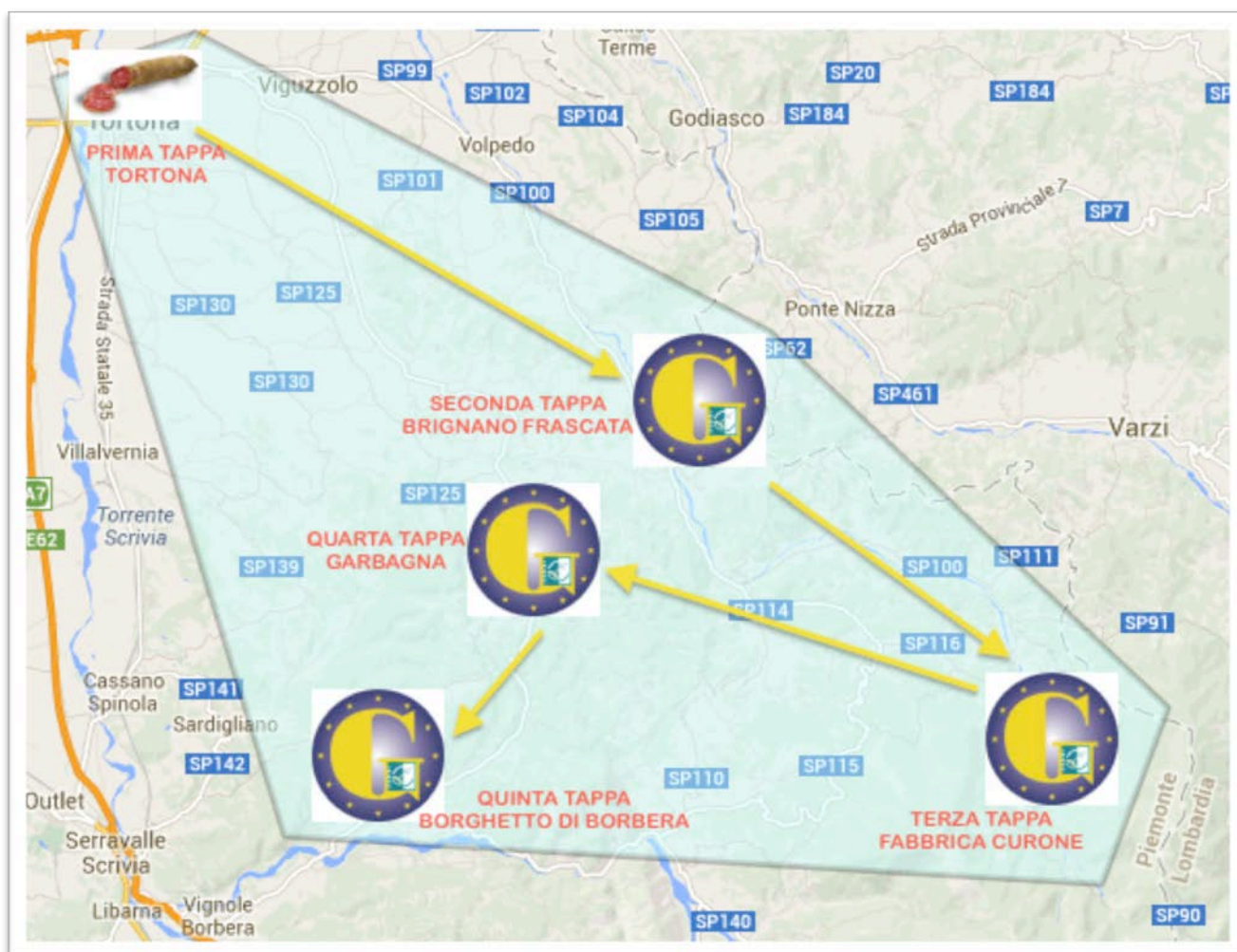


INFORMAZIONI STRUTTURALI

- numero di vacche da latte allevate sul territorio del GAL: 957
- concentrazione degli allevamenti in area montana (l'81% degli animali è allevato entro i confini delle due Comunità Montane)

Dati: ISTAT, V Censimento dell'Agricoltura

QUINTA TAPPA

(link alla mappa: <http://goo.gl/maps/BWwMO>)

FILIERA DEL SALAME. La lavorazione domestica degli insaccati è sempre stata, nell'ambito delle Terre del Giarolo, una tradizione strettamente legata alla qualità dell'ambiente e alla conduzione genuina del territorio. Per la sua preparazione si utilizza carne suina al 100%, proveniente da animali allevati allo stato semibrado, con alimentazione controllata, assenza di mangime integrato o di somministrazione di antibiotici. Contrariamente all'allevamento industriale, agli animali viene lasciata raggiungere la stazza di un paio di quintali, in modo da ottenere una carne di migliori caratteristiche qualitative.

Il Salame Nobile

La lavorazione domestica degli insaccati è sempre stata, nell'ambito delle Terre del Giarolo, una tradizione strettamente legata alla qualità dell'ambiente e alla conduzione genuina del territorio.

Oggi il "Salame Crudo" esce dalle cantine familiari e sale alla ribalta nazionale grazie alle sue caratteristiche uniche, affiancandosi così al tartufo, tradizionale re delle valli. Per la sua preparazione si utilizza carne suina al 100%, proveniente da animali allevati allo stato semibrado, con alimentazione controllata, assenza di mangime integrato o di somministrazione di antibiotici. Contrariamente all'allevamento industriale, agli animali viene lasciata raggiungere la stazza di un paio di quintali, in modo da ottenere una carne di migliori caratteristiche qualitative.

Le diverse fasi di lavorazione sono interamente manuali: la mondatura (l'eliminazione delle parti tendinee e nervose dalla carne, che viene ridotta a cubetti), la macinazione, l'insaccatura con budello naturale di scrofa, la legatura a mano con spago a maglia fine.

La stagionatura avviene nelle tradizionali ed antiche cantine dalle spesse mura e dalle giuste caratteristiche di aereazione, temperatura e umidità e può durare dai 4 ai 18 mesi, a seconda della pezzatura.

Durante questo periodo i salumi vengono spostati dalle cantine ai locali più alti degli edifici in modo da gestire il ciclo vitale della muffa che si forma in superficie, responsabile ultima del sapore e del profumo del prodotto.

L'esame olfattivo tramite punzonatura col tradizionale osso di cavallo permette di apprezzare la qualità e il grado di maturazione del salume.

Una qualità che garantisce al salame crudo delle Tre Valli un posto di primo piano nei diversi appuntamenti gastronomici nazionali, e che lo sta portando a superare in rinomanza i prodotti delle vicine valli pavesi.

(fonte: www.terredelgiarolo.it)





RETE RURALE NAZIONALE 2007-2013

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

**Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale
e della qualità**

Direzione generale della competitività per lo sviluppo rurale

Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma

email reterurale@politicheagricole.gov.it

sito: www.reterurale.it

La Rete Rurale Nazionale è il programma con cui l'Italia partecipa al più ampio progetto europeo (Rete Rurale Europea) che accompagna e integra tutte le attività legate allo Sviluppo delle aree rurali per il periodo 2007-2013

Il programma della Rete Rurale Nazionale prevede la realizzazione di 16 azioni finalizzate a:

- favorire lo scambio di esperienze conoscenze e know-how fra tutti gli attori dello sviluppo rurale in Italia;
- promuovere la cooperazione tra territori e soggetti impegnati nella realizzazione di azioni per lo sviluppo delle zone rurali;
- diffondere e trasferire esperienze, buone prassi e azioni innovative nei territori rurali;
- rafforzare il collegamento tra attori istituzionali e non, impegnati nell'attuazione delle politiche di sviluppo rurale e nel loro coordinamento con altre politiche;
- migliorare la circolazione delle informazioni sulle opportunità e sui risultati delle politiche di sviluppo rurale.

Attraverso le sue Task Force, la Rete Rurale Nazionale: organizza e partecipa ad eventi, convegni e seminari di carattere regionale, nazionale e Internazionale; svolge attività di studio e ricerca; pubblica documenti tecnici e di approfondimento; realizza e implementa strumenti di supporto per la diffusione di informazioni e la comunicazione (portale, video, campagne Stampa, ecc.).

Questo documento è stato curato da INEA nell'ambito del programma delle attività dalla Task Force Leader della Rete Rurale Nazionale

Il documento è curato da:

Raffaella Di Napoli, Massimo Di Rienzo

Per questo numero, i contenuti sono stati curati da:

GAL Giarolo, Leonardo Masani, Valerio De Paolis - TFLeader

Supporto tecnico e grafico: Roberta Gloria

Per maggiori informazioni sull'approccio Leader e la Task Force Leader della Rete Rurale Nazionale: www.reterurale.it/leader

contatti: taskforceleader@inea.it