



N° 2 – MARZO – APRILE 2012

Il **GAL Antico Frignano e Appennino Reggiano** è un'agenzia di sviluppo per il territorio appenninico delle province di Modena e Reggio Emilia. opera attraverso progetti di sviluppo costruiti e condivisi con i diversi attori pubblici e privati; realizza iniziative a valenza collettiva e sostiene gli investimenti delle singole aziende. Attraverso l'attivazione della **Newsletter**, il GAL desidera essere ancora più presente sul territorio ed informare sulle iniziative, i bandi di gara ed i progetti realizzati.

Bandi Agriturismo e Agroenergie: pubblicate le graduatorie

Il Consiglio di Amministrazione del GAL in data 19/12/2011 ha approvato, sulla base degli esiti dell'istruttoria tecnica amministrativa, le graduatorie delle domande di aiuto presentate dai produttori agricoli sui Bandi Agro-Energie e Agriturismo scaduti il 28/09/2011.

Undici aziende dell'Appennino modenese e quattro dell'Appennino reggiano, potranno realizzare interventi per la produzione di "energia verde" grazie al contributo del **GAL Antico Frignano e Appennino Reggiano**. L'ammontare dei contributi ammessi è pari a circa 367.000 euro (pari al 30% della spesa totale), con investimenti sul territorio pari a circa 1 milione di euro. Sono, invece, diciassette (dieci di aziende modenesi e sette di aziende reggiane) i progetti finanziati attraverso il bando "Aiuti alle imprese per lo sviluppo e la qualificazione dell'agriturismo". I contributi ammessi ammontano, complessivamente, a circa 2.230.000 euro, con investimenti sul territorio pari a circa 5.220.000 di euro.

Per saperne di più:

[GRADUATORIA BANDO AGRO-ENERGIE](#)
[GRADUATORIA 2 BANDO AGRITURISMO](#)



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Regione Emilia-Romagna

G.A.L. Antico Frignano e Appennino Reggiano
Via Emilia Ovest, 101- 41124 Modena Tel:059/821149 - Fax: 059/380063
sito: www.galmodenareggio.it, e-mail: info@galmodenareggio.it, PEC: info@pec.galmodenareggio.it



La "Caciotta dell'Appennino modenese" nel paniere del marchio "Tradizione e Sapori di Modena"

Il formaggio tipico dell'Appennino modenese sarà tutelato dal marchio collettivo, creato nel 2003 dalla Camera di Commercio di Modena e, come gli altri prodotti, dovrà seguire un disciplinare di produzione e controlli che ne garantiscono la qualità.

Il marchio collettivo **"Tradizione e sapori di Modena"**, creato nel 2003 dalla Camera di Commercio per tutelare tutte quelle produzioni che, pur essendo caratterizzate da un'elevata qualità e tipicità, ancora non beneficiano di denominazione DOP o IGP, si arricchisce di un nuovo prodotto. Si tratta della **"Caciotta dell'Appennino modenese"**, un delicato formaggio a pasta molle, ottenuto da latte di vacca trattato termicamente, con aggiunta di caglio e fermenti e privo di crosta.

La zona di produzione è quella individuata nei comuni montani di Fanano, Fiumalbo, Frassinoro, Guiglia, Lama Mocogno, parte di Marano sul Panaro, nelle frazioni di Ospitaletto e Festà, Montecreto, Montefiorino, Montese, Palagano, Pavullo, Pievepelago, Polinago, Prignano, Riolunato, Serramazzone, Sestola e Zocca. Gli ingredienti, oltre al latte vaccino prodotto nei luoghi di produzione indicati, dovranno essere fermenti lattici senza ogm e caglio in polvere, senza aggiunta di sodio benzoato. Le caciotte così ottenute, dopo una stagionatura di 5 giorni, riceveranno sulla confezione oltre alle informazioni di legge, la denominazione "Caciotta dell'Appennino modenese", il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice, per garantirne la tracciabilità e il marchio collettivo "Tradizione e sapori di Modena".

Per saperne di più:

[Comunicato stampa - CACIOTTA DELL'APPENNINO MODENESE](#)





Un corso di formazione per "La lana d'Appennino"

"La Soft economy per l'Appennino Tosco-emiliano" è il titolo del progetto di cooperazione inter territoriale che il **GAL Antico Frignano Appennino Reggiano** sta promuovendo insieme ad altri GAL della Regione Emilia Romagna con la partnership dei Parchi del Territorio Appenninico.

Il progetto intende qualificare operatori sull'appartenenza, ad un territorio di elevato pregio ambientale ed a comprendere e beneficiare delle azioni di marketing e di promocommercializzazione. Per favorire la creazione di quelle competenze e professionalità, che possano al meglio, sviluppare le potenzialità offerte dal progetto, il Gal ha sostenuto due progetti presentati da Ifoa, uno in provincia di Modena e l'altro in Provincia di Reggio Emilia, entrambi ispirati alle tematiche in cui si articola il concetto di Soft economy. Ambedue le province hanno finanziato i progetti formativi che verranno realizzati nei rispettivi territori.

Per saperne di più:
[**LA LANA DELL'APPENNINO**](#)

"Aiuti allo sviluppo della trasformazione e commercializzazione delle microimprese alimentari dell'Appennino modenese e reggiano" dal GAL, un progetto di finanziamento.

Il GAL Antico Frignano e Appennino reggiano, ha presentato in Regione, un progetto di finanziamento alle piccole imprese della montagna, per valorizzare la produzione di prodotti tipici. A breve sarà emesso un bando per l'assegnazione dei fondi.

La Regione Emilia Romagna, nell'ambito dell'attuazione dell'ASSE 4 del Programma di Sviluppo Rurale 2007-13, ha approvato il progetto "Aiuti allo sviluppo della trasformazione e

3



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Regione Emilia-Romagna



commercializzazione delle microimprese alimentari dell'Appennino modenese e reggiano" presentato dal **GAL Antico Frignano e Appennino reggiano**.

Attraverso un bando, di prossima pubblicazione sul sito www.galmodenareggio.it, saranno messe a disposizione delle **microimprese alimentari della montagna**, fondi pari a circa **378.000 euro**, che andranno a potenziare le attività di trasformazione, condizionamento, conservazione, commercializzazione diretta o su "reti corte", di prodotti tipici locali, con l'obiettivo di migliorare il rendimento globale dell'impresa.

Potranno presentare domande, le **microimprese** con un numero di dipendenti inferiori a 10 e con un fatturato inferiore a 2 milioni di euro. Sono ammessi a sostegno, le spese per investimenti materiali **immobiliari** (costruzione o ristrutturazione di immobili, acquisto di impianti, macchinari o attrezzature), **mobiliari** (acquisto software, creazione e/o implementazione siti internet, acquisto brevetti e licenze, onorari di consulenti ecc). I **settori di intervento**, invece, potranno riguardare i comparti **dell'allevamento suino e bovino**, le **produzioni ortofrutticole** esclusivamente di patate, funghi naturali e coltivati, piccoli frutti e prodotti del sottobosco, castagne e marroni, nocciole, mele, ciliegie e susine, inclusa la produzione di sementi. Nessuna limitazione, invece, per il **settore vitivinicolo**, inclusa la trasformazione di mosti d'uva in aceto balsamico DOP o IGP e per le produzioni di carni ovicaprine, equine, cunicole, bufaline, latte ovicaprino e miele.

Nasce l'Ecomuseo delle Valli dell'Enza e del Secchia

Inaugurato a Canossa, lo scorso 5 marzo è il primo Ecomuseo presente nelle province di Modena e Reggio Emilia. L'ecomuseo è il risultato del progetto "Laboratorio Appennino", incluso, a sua volta, nel "Progetto di valorizzazione degli itinerari turistici di Matilde di Canossa", promosso da GAL Antico Frignano e Appennino Reggiano.

E' nata ufficialmente il 5 marzo 2012 l'Associazione di promozione sociale "Ecomuseo delle Valli dell'Enza e del Secchia", con sede nel Comune di Canossa, in località Rossena 83, con presidente **Francesca Brundolino** e vice presidente **Fabrizio Carponi**. L'Ecomuseo, il primo del suo genere, presente nelle province di Modena e Reggio Emilia, è il risultato di un intenso

4



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Regione Emilia-Romagna

G.A.L. Antico Frignano e Appennino Reggiano
Via Emilia Ovest, 101- 41124 Modena Tel:059/821149 - Fax: 059/380063
sito: www.galmodenareggio.it, e-mail: info@galmodenareggio.it, PEC: info@pec.galmodenareggio.it



lavoro di ricerca e studio, durato più di due anni, grazie al progetto di formazione "Laboratorio Appennino", a sua volta incluso nel *Progetto di valorizzazione degli itinerari turistici di Matilde di Canossa*, promosso da GAL Antico Frignano e Appennino Reggiano, nell'ambito dell'Asse 4 del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Emilia Romagna. **Ma che cos'è un ecomuseo?** Si tratta di un' istituzione culturale che assicura, in forma permanente, su un territorio e attraverso la collaborazione con gli operatori del territorio stesso e della popolazione, le funzioni di ricerca, conservazione, valorizzazione di beni naturali e culturali rappresentativi di un ambiente e dei modi di vita che vi sono succeduti. Inoltre, promuove un turismo "slow", capace di interagire sia con il territorio che con l'esterno. L'Ecomuseo delle Valli dell'Enza e del Secchia, infatti, si avvale della collaborazione, di operatori turistici, bed & breakfast, alberghi, ristoranti, guide professioniste, della Scuola di Scultura su Pietra di Canossa, di grafici ed altre professionalità locali. In occasione della Festa della donna, lo scorso 8 marzo, il museo ha ospitato il primo degli eventi in programma: una mostra di sculture promosse dalla Scuola di Scultura su Pietra di Canossa.

Per saperne di più:

Ecomuseo delle Valli dell'Enza e del Secchia

c/o Iat Terre matildiche - Località Rossena 83 - Canossa (RE)

Tel 333/8983730 - 339/2943736

Iat.terrematildiche@libero.it





Il GAL Antico Frignano e Appennino Reggiano fa il punto in Regione sui progetti realizzati

In un incontro organizzato dalla Regione Emilia Romagna, lo scorso 20 gennaio è stato fatto il punto sullo stato di avanzamento del programma dei Gruppi di Azione Locale. Il GAL Antico Frignano e Appennino Reggiano ha presentato i progetti di valorizzazione del castagneto.

€ 6.149.567,42 (pari al 64,42 % dei fondi a disposizione), di risorse pubbliche impegnate in progetti di valorizzazione del territorio dell'Appennino modenese e reggiano. **5 progetti** a regia diretta approvati, per un investimento di € 343.700 ed un contributo pubblico di € 274.960. 4 i progetti conclusi: "EBG simulazione d'Impresa", "Valorizzazione turistica del castagneto", "Tecnica di difesa produttiva del castagneto", "Valorizzazione degli itinerari turistici di Montecuccoli e Matilde di Canossa". Inoltre, sono stati messi a bando 10 avvisi, raccolte 126 domande per un investimento di €26.223.139,71 e finanziate 79 domande per un investimento di €10.853.160,93 ed un contributo di €4.261.218,67. Sono questi i numeri con cui il **GAL Antico Frignano e Appennino reggiano** ha presentato, lo scorso 20 gennaio, il rendiconto dei propri progetti nell'ambito del seminario, promosso dalla Regione Emilia Romagna, per illustrare lo stato di avanzamento del Psr 2007-2013 dell'Asse 4 e in particolare, dell'attuazione del programma "Leader", cioè l'insieme di azioni complementari rispetto alle misure standard previste dai tre Assi, che i GAL hanno la facoltà di mettere in campo. Il seminario è stato anche un'occasione per un confronto tra gli addetti ai lavori per confrontarsi sui progetti messi in campo e sulle buone pratiche, ma anche mettere in luce le criticità e discutere dei progetti dei prossimi due anni. Nel suo intervento, **Luciano Correggi**, presidente del GAL Antico Frignano e Appennino Reggiano, ha illustrato l'esperienza dedicata alle "Terre di castagno", nei territori dell'Appennino modenese e reggiano. "Il progetto - ha detto Correggi - ha avuto come obiettivo il recupero di sette castagneti di proprietà di enti pubblici, ai quali hanno fatto seguito, la creazione di sentieri ed aree pic-nic con la relativa segnaletica. Inoltre, sono stati ideati pacchetti turistici dedicati alla castagna e proposte didattico-ambientali per le scuole". Nell'ambito del **Progetto Valorizzazione itinerari di Montecuccoli e Canossa**, invece, è stata istituita sul preesistente sentiero di Matilde, la segnaletica turistica, sono state predisposte 40 schede audioguide in italiano ed inglese, 17 punti informativi dotati di audioguide, 7 punti wi-fi free e la promozione del Circuito di manifestazioni culturali ed eventi. Inoltre, il progetto culturale

6



G.A.L. Antico Frignano e Appennino Reggiano

Via Emilia Ovest, 101- 41124 Modena Tel:059/821149 - Fax: 059/380063

sito: www.galmodenareggio.it, e-mail: info@galmodenareggio.it, PEC: info@pec.galmodenareggio.it



e didattico "In cammino con Matilde", ha previsto la creazione di una rete di turismo responsabile composta da trenta imprese, un calendario di eventi ed azioni di promozione, commercializzazione ed animazione territoriale e la realizzazione di supporti informativi e didattici "La Carta del Cammino Matilde" e "La Carta GioCammina con Matilde"

[La Presentazione del GAL Antico Frignano e Appennino Reggiano](#)



G.A.L. Antico Frignano e Appennino Reggiano
Via Emilia Ovest, 101 - 41124 Modena Tel:059/821149 - Fax: 059/380063
sito: www.galmodenareggio.it, e-mail: info@galmodenareggio.it, PEC: info@pec.galmodenareggio.it