



Rete Rurale
Nazionale

2007.2013



Salone Internazionale
del Gusto

CARTELLA STAMPA

al

Approccio Leader

SPECIALE - I GAL SI PRESENTANO AL SALONE DEL GUSTO 2012

LEADER AL SALONE DEL GUSTO

Conferenza stampa-degustazione,

Torino, Lingotto, 26 e 27 ottobre dalle 12

Stand MiPAAF, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Buono da mangiare e bello da vedere, Buono da mangiare e solidale da fare, Buono da mangiare e sostenibile da coltivare, Buono da mangiare e equo da consumare. Sono questi i temi dei progetti dei Gruppi d'Azione Locale per lo sviluppo di comunità sostenibili e responsabili, che saranno presentati al Salone del Gusto nello spazio espositivo della Rete Rurale Nazionale, all'interno dello stand del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Nelle giornate di **venerdì 26 e sabato 27 dalle 12 alle 14**, durante due conferenze stampa-degustazione, organizzate dall'INEA nell'ambito delle attività della Rete Rurale Nazionale – Task Force LEADER, sarà possibile degustare un “piatto-simbolo”, offerto da alcuni GAL, che racconteranno il proprio territorio, attraverso un'esperienza di sviluppo locale. Valorizzando, quindi, il paesaggio rurale e promuovendo il turismo rurale, da un lato, favorendo la responsabilità sociale di impresa e l'inclusione sociale, dall'altro. Ma non solo. Anche salvaguardando la biodiversità e la diffusione di sistemi di produzione ecocompatibili e incoraggiando il consumo critico e la riduzione dello spreco nel consumo alimentare. **I GAL, inoltre, offriranno l'opportunità di toccare con mano le peculiarità dei loro territori, invitando a titolo gratuito i giornalisti a partecipare ad una serie di educational tour.**

Lo spazio di **venerdì 26** sarà dedicato a 5 GAL piemontesi: il GAL Tradizione delle Terre Occitane, il GAL Langhe e Roero, il GAL Mongioie, il GAL Basso Monferrato Astigiano ed il GAL Escartons e Valli Valdesi.

Mentre quello di **sabato 27** a diversi GAL dislocati sul territorio nazionale: GAL Castelli Romani e Monti Prenestini, GAL Tuscia Romana (Lazio), GAL Metropoli Est (Sicilia), GAL Maiella Verde (Abruzzo), GAL Oltrepò Mantovano e GAL Valtellina (Lombardia).



Sommario

SPECIALE - CARTELLA STAMPA I GAL AL SALONE DEL GUSTO

2 Degustazione - Ven. 26 ottobre

I prodotti dei GAL in degustazione
Educational tour nelle aree GAL

7 Degustazione - Sab. 27 ottobre

I prodotti dei GAL in degustazione
Educational tour nelle aree GAL

15 LEADER in Italia

Storia e risultati
LEADER 2007-2013:
avanzamento

Quanto investono i GAL per la
valorizzazione dei prodotti tipici e
la valorizzazione delle aree rurali

20 La RRN – Task Force LEADER

Info: www.reterurale.it/leader;
taskforceleader@inea.it

Leonardo Masani – 06/47856611; masani@inea.it

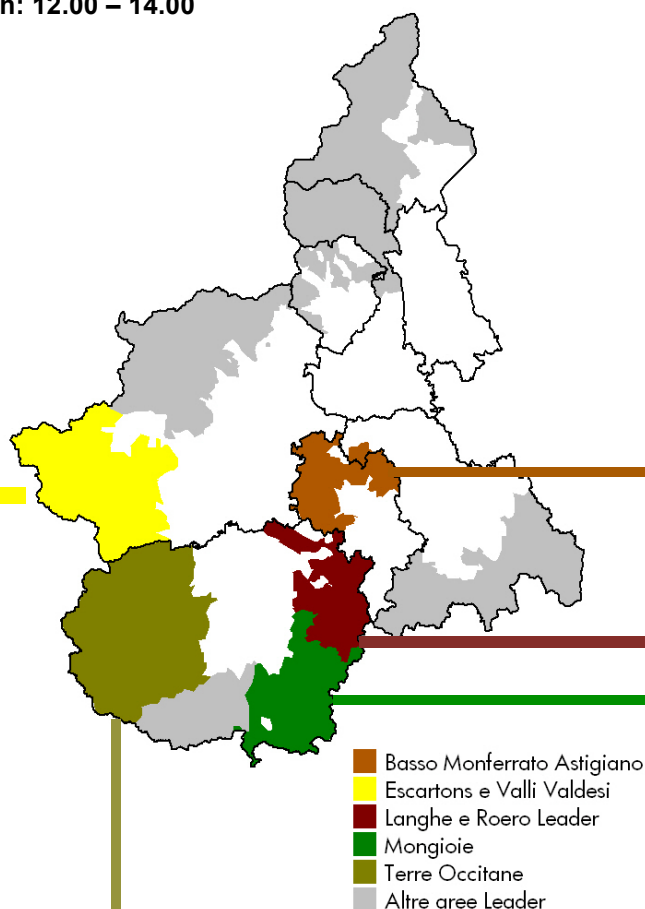
Micaela Conterio – 06/47586523; conterio@inea.it; uff.stampa@inea.it



Offriranno prodotti in degustazione... ven. 26 ottobre

i GAL presenti

h: 12.00 – 14.00

**GAL TERRE OCCITANE**

Il potenziamento delle filiere agroalimentari esistenti costituisce l'obiettivo dell'attuazione del Piano di Sviluppo Locale del *GAL Terre Occitane*. Questo avverrà attraverso la diffusione di un Marchio e l'ammodernamento delle linee di trasformazione, nell'intento di aprire sbocchi verso nuovi mercati ai prodotti di eccellenza. Il GAL comprende le Valli Maira, Grana, Stura e Varaita, interessando 64 comuni della Provincia di Cuneo.

ESCARTONS E VALLI VALDESI

Lo sviluppo sostenibile indirizza le attività poste in essere dal *GAL Escartons e Valli Valdese*. Nel Piano di Sviluppo Locale, infatti, è previsto il sostegno alle microimprese per l'organizzazione di circuiti commerciali locali e l'avvio di processi di filiera intersettoriale. Lo scopo è il mantenimento e il consolidamento delle microimprese, con il supporto di investimenti innovativi nell'ottica di una maggiore valorizzazione delle risorse locali. L'area di intervento del GAL comprende le valli alpine del bacino Pinerolese, della Val Susa e della Val Sangone, per un totale di 50 comuni facenti parte della Provincia di Torino.

BASSO MONFERRATO ASTIGIANO

La valorizzazione della qualità delle produzioni agricole e agroalimentari di nicchia costituisce il fine dell'attuazione del Piano di Sviluppo Locale del *GAL Basso Monferrato Astigiano*. Tali produzioni sono state individuate in base all'introduzione di innovazioni di processo produttivo e a specifiche iniziative informative e promozionali, che ne sottolineassero il legame con il territorio e le sue risorse. *"Il pane qui..."* e *"La capra torna sulle colline"*, le 2 filiere presentate in quest'occasione, sono la prova dell'importanza attribuita all'implementazione della filiera corta come strategia valida per la valorizzazione del prodotto nel contesto territoriale. Grazie anche alla creazione e al consolidamento di reti /sistemi tra i produttori. Il GAL comprende 70 comuni ricadenti nelle Province di Alessandria ed Asti.

GAL LANGHE ROERO LEADER

Una crescente qualità della vita nelle colline rurali e una maggiore diversificazione dell'economia rurale nell'ottica di ampliare l'attrattività del territorio sono gli obiettivi del Gruppo d'Azione Locale *Langhe Roero LEADER*. Il consolidamento delle filiere produttive agricole dei prodotti tipici e la creazione di nuove filiere, infatti, rappresentano la diretta conseguenza dell'attuazione del Piano di Sviluppo Locale, che hanno richiesto investimenti complessivi di oltre 2 milioni di euro. Nello specifico verrà presentata la filiera della Nocciola Piemonte IGP *"Nisola"*, che ha usufruito di 288.000 € di contributi pubblici. Il GAL interessa il territorio alto collinare delle Valli Bormida, Belbo e Uzzone, comprendendo nel complesso 68 comuni della Provincia di Cuneo.

GAL MONGIOIE

L'integrazione intersettoriale, le innovazioni delle produzioni, la sostenibilità ambientale e l'avvicinamento al mercato, in una prospettiva di filiera corta, rappresentano il risvolto immediato dell'attuazione del Piano di Sviluppo Locale conseguito dal *GAL Mongioie*. Il sostegno al tessuto produttivo tradizionale, particolarmente l'agricoltura, l'agroalimentare e l'artigianato costituiscono i punti di forza su cui il GAL ha puntato. Verranno presentate 2 filiere: *"Che bun – da li a là. La carne piemontese di alta qualità."* e *"Base Cinque"*. La prima prevede di alimentare i bovini di razza piemontese con prodotti naturali, tutti coltivati nel Monregalese, macellarli, trasformarli e venderli consegnandoli a domicilio. La seconda riguarda invece la produzione di un dolcetto chiamato *"Base cinque"* con il coinvolgimento di tre produttori. Miglioramento della qualità del vino e aumento della competitività sono gli obiettivi degli investimenti in questa filiera. Il GAL si estende fra il confine tra il Piemonte e la Liguria, comprendendo 49 comuni della Provincia di Cuneo.

I GAL INVITANO I GIORNALISTI A... EDUCATIONAL TOUR NEL GAL ESCARTONS E VALLI VALDESI

“Viaggio nella biodiversità delle valli: filiere agroalimentari e risorse naturali”

Il GAL Escartons e Valli Valdesi

Il territorio del GAL è caratterizzato dalla diversità, sia in ambito culturale sia in ambito naturale. Diversità che si riflettono nella varietà dei paesaggi e dei prodotti. Le particolari caratteristiche dell'ambiente naturale influiscono sullo sviluppo di coltivazioni e attività agricole specifiche.

Le particolarità culturali sono legate sia alla presenza dei Valdesi, sia alla zona di confine linguistico tra occitano e franco-provenzale, oltre alla presenza di vicende storiche centrali nella storia europea e piemontese.

Le particolarità naturali, di cui sono ampio esempio le numerose aree protette presenti (Orsiera, Bosco di Salbertrand, Val Troncea, Oasi del Barant, oltre a decine di Siti natura 2000), si sono intrecciate con le vicende storiche e culturali del territorio, in cui vive la più grande comunità protestante d'Italia, la Comunità Valdese. Le persecuzioni subite dai Valdesi hanno prodotto alcune interessanti specificità.

Il GAL ha realizzato alcuni progetti di valorizzazione della biodiversità, sostenendo per esempio la realizzazione di itinerari e percorsi museali nel paesaggio, tra i frutteti e le aziende, sugli alpeggi, ecc.



Il GAL ha sede in piazza
Stazione 2 – 10066 Torre
Pellice (TO)

Tel. 0121/933708

Fax: 0121/950644

www.evv.it



La strada dei Valdesi e degli Ugonotti

La strada dei Valdesi e degli Ugonotti segue il cammino che i protestanti del Delfinato e del Piemonte hanno percorso durante la persecuzione.

L'itinerario escursionistico, permette di scoprire l'eredità culturale degli esiliati e la loro storia economica e sociale, ma conduce anche a scoprire bellezze naturali e paesaggistiche, offrendo molteplici possibilità per passeggiate culturali e gastronomiche.

L'itinerario, che nel tratto francese parte da Pöet Laval nel Drôme, e si congiunge a Ginevra con l'itinerario seguito dagli esiliati piemontesi, attraversa la Svizzera, il Baden-Württemberg e l'Hesse fino a Bad Karlshafen. In Germania l'itinerario attraversa numerosi insediamenti Ugonotti e Valdesi.

Lo sviluppo complessivo dell'itinerario da sud a nord è di circa 1800 km e prevede inoltre da Ginevra a Bobbio Pellice un itinerario di "ritorno", il Glorioso Rimpatrio, sul tracciato seguito dai Valdesi nella loro epica marcia di rientro nelle valli piemontesi.



Il Tour

Programma	Note	Aziende ospitanti
9:00 Sede della Cooperativa Agricola "Piccoli Frutti della Val Sangone" (Gaviengo)	9:00, Benvenuto e introduzione alla visita: funzionamento della filiera agroalimentare ortofrutticola, fasi di lavorazione e commercializzazione. Presentazione del progetto "L'Unione fa la frutta" 9:30-10:30, Visita dei locali e degli impianti + degustazione dei prodotti trasformati conferiti dalle aziende partner di filiera alla cooperativa "Piccoli Frutti della Val Sangone" . 11:00, Partenza per la Val Pellice	Uva Ramà L'AgriDolce Il Ginepro
12:30 Cooperativa Agricola "Il Frutto Permessso" (Bibiana)	Buffet presso la Cooperativa Agricola "Il Frutto Permessso", a seguito breve presentazione delle attività della Cooperativa, una realtà che fa parte delle filiere agroalimentari presenti sul territorio. La zona, situata ai piedi del massiccio del Monviso, caratterizzato da alte quote, formando una barriera climatica, ha consentito una particolare vocazione frutticola, tanto che nella zona della bassa Val Pellice, tra Bibiana, Bricherasio e San Secondo, si contavano centinaia di varietà di pere, mele, pesche, susine, albicocche e castagne. La vocazione frutticola sfruttata già in epoca romana e nel medioevo ha avuto particolare sviluppo nell'800, quando le mele della zona erano vendute fino in Germania, Inghilterra ed Egitto.	Cooperativa Agricola "Il Frutto Permessso" Associazione Antiche Mele Piemontesi
16:30 Itinerario del frutteto (Lusernetta) Proposta primaverile	Visita lungo alcuni degli Itinerari della Biodiversità (frutteto e castagno), una rete di percorsi che valorizzano il paesaggio agrario e boschivo e le produzioni locali ad essi collegate per promuovere la biodiversità che contraddistingue il territorio. L'importanza della frutticoltura è testimoniata anche dalla vivacità di iniziative volte alla difesa e valorizzazione delle antiche varietà, con riproposte di trasformazioni alimentari abbandonate (sidro) o la ripresa di forme di gestione del frutteto tradizionali e innovative (paleria in castagno).	Scuola Teorico Pratica Malva-Arnaldi
16:30 Itinerario del castagno (Torre Pellice) Proposta autunnale	Itinerario del frutteto: visita al frutteto didattico della Scuola Teorico Pratica Malva-Arnaldi (valorizzazione di antiche varietà di mele), presentazione del Conservatorio della Biodiversità Frutticola Regionale Bacheche collocate all'interno dei campi collezioni illustrano le diverse varietà di melo e di pero che qui vengono conservate. Itinerario del castagno: visita alle coltivazioni di castagno, descrizione delle pratiche colturali, con particolare riferimento alla lotta al cinipide.	Alloggio agriturismo Costa Lourens
20:30 Agriturismo Bacomela (Luserna San Giovanni)	Cena presso l'agriturismo Bacomela con degustazione di prodotti a base di castagna. Presentazione delle attività dell' Associazione "Produttori Castagne della Val Pellice" . La coltivazione del castagno è molto estesa nelle valli valdesi. Il castagno era considerato l'albero del pane, per il largo impiego che veniva fatto di ogni parte della pianta, legno, foglie, frutti. Attualmente ne è testimonianza la particolare estensione del castagneto e la ripresa della sua coltivazione.	Agriturismo Bacomela Associazione "Produttori Castagne della Val Pellice"

I GAL INVITANO I GIORNALISTI A... EDUCATIONAL TOUR NEL GAL LANGHE ROERO



Il GAL Langhe Roero

La società Langhe Roero Leader è un Gruppo di Azione Locale (GAL), una società a partecipazione pubblica rappresentativa del tessuto socio-economico del territorio il cui oggetto è la promozione degli interessi istituzionali, economici e commerciali dei propri soci attraverso lo studio, l'attuazione ed il coordinamento di iniziative utili allo sviluppo sociale, economico, culturale, turistico, del folclore, sportivo ed ambientale del territorio delle Langhe e del Roero in generale, in particolare dei Comuni che hanno aderito alla programmazione Leader, con tassativa esclusione di qualsiasi proprio fine di lucro.

Obiettivi: in particolare il GAL si occupa dell'animazione e promozione dello sviluppo rurale, attraverso:

- la progettazione e l'attuazione di interventi innovativi da parte di operatori locali pubblici e privati, correlati ad una strategia globale di sviluppo rurale ed aventi quali caratteristiche essenziali l'innovazione, il carattere dimostrativo, la trasferibilità;
- la realizzazione e il supporto alla diversificazione dell'economia rurale, all'ideazione e commercializzazione di prodotti o servizi in tutti i settori dello sviluppo rurale.

Interventi: L'attività si svolge nell'ambito di un programma di interventi innovativo come il Piano di Sviluppo Locale, pensato per valorizzare le risorse specifiche dell'area, a partire dall'analisi dei suoi punti di forza e di debolezza. La filosofia del LEADER, incentrata sulla programmazione "bottom-up" o "dal basso", ispira l'intera attività del GAL: i progetti rispondono alle sollecitazioni provenienti dal territorio, puntano a soddisfare anzitutto i bisogni manifestati da chi, operando direttamente sul territorio, conosce meglio esigenze e opportunità d'intervento.



Langhe Roero Leader
Via Umberto I, 1 - 12060
Bossolasco (CN)

Tel. 0173/79.35.08-
0173/79.90.00 - Fax.
0173/79.34.49
mail: gal.bossolasco@arpnet.it
<http://www.altalangaleader.it>





Il Tour

Programma	Note
PRIMO GIORNO	Mattino: dipende molto dall'orario e dal luogo di arrivo (se Torino o Malpensa). Pertanto si ipotizza di iniziare il tour alle ore 11.30 nel Roero al castello di Govone. Pranzo: zona Roero oppure Alba Pomeriggio: visita museo del vino WiMu a Barolo + visita in 1 cantina della Bassa Langa che ha ricevuto contributi Leader con degustazione Tardo pomeriggio: check in albergo e cena in albergo (da definire). Pernottamento: zona di Alba oppure in Bassa Langa oppure Roero.
SECONDO GIORNO	Mattino: visita panoramica in Alta Langa, visita al Castello di Prunetto e visita presso un produttore in Alta Langa che ha ricevuto contributi Leader Pranzo: presso un Bistrò di Paese da definire in seguito in base al percorso stabilito Pomeriggio: visita guidata alla città di Alba Tardo pomeriggio: partenza

Offriranno prodotti in degustazione... sab. 27 ottobre

i GAL presenti, h: 12.00 – 14.00



GAL VALTELLINA

Il territorio come un insieme di valori, saperi e sapori da promuovere e valorizzare è al centro del Piano di Sviluppo Locale del GAL *Valtellina*, che illustrerà le azioni realizzate per la promozione dei prodotti agroalimentari sfociati nella convenzione con il Multiconsorzio, divenuto nel 2011 Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina.

L'area di intervento del GAL comprende 77 Comuni appartenenti alle cinque Comunità Montane della provincia di Sondrio (Valchiavenna, Valtellina di Morbegno, Valtellina di Sondrio, Valtellina di Tirano e Alta Valtellina).

GAL OLTREPO' MANTOVANO

Sostenibilità e produttività sono i concetti chiave su cui è incentrato il Piano di Sviluppo Locale del GAL *Oltrepò Mantovano*, migliorando le condizioni per lo sviluppo e salvaguardando l'ambiente. In aggiunta è necessario valorizzare la tipicità e la qualità delle produzioni, attraverso l'identificazione della provenienza di tali prodotti, sottolineando quindi l'importanza del "Territorio". Il progetto presentato riguarda la creazione di un Distretto di Economia Solidale, un luogo in cui le piccole aziende locali, basate su criteri di qualità ed eticità, possano rivolgersi ai nuovi mercati. L'area di intervento del GAL comprende 17 Comuni della provincia di Mantova.

GAL TUSCIA ROMANA

La valorizzazione dei prodotti locali rappresenta il punto cruciale del Piano di Sviluppo Locale del GAL *Tuscia Romana*, con le ripercussioni in termini di accesso ai mercati per le piccole strutture produttive.

Il GAL presenterà una serie di progetti volti a migliorare l'attrattività della Tuscia Romana per le imprese, la popolazione e i fruitori dell'area attraverso il turismo rurale. Il GAL comprende 13 comuni tra le province di Roma e Viterbo

GAL CASTELLI ROMANI E MONTI PRENESTINI

"Territorio e Qualità" caratterizzano la strategia promossa dal GAL *Castelli Romani e Monti Prenestini*, orientata allo sviluppo armonico e sostenibile del territorio. Punto di forza della strategia è il patrimonio ricco e diversificato di prodotti tipici locali, potenziato dall'incremento del valore aggiunto delle produzioni agricole tipiche locali. *Terre Ospitali dei Monti Prenestini*, il progetto presentato, si prefigge di organizzare l'offerta territoriale per il tempo libero in maniera integrata, facendo confluire elementi naturali, culturali ed enogastronomici.

L'area di intervento del Gruppo di Azione Locale comprende 10 comuni, nella Provincia di Roma.

GAL METROPOLI EST

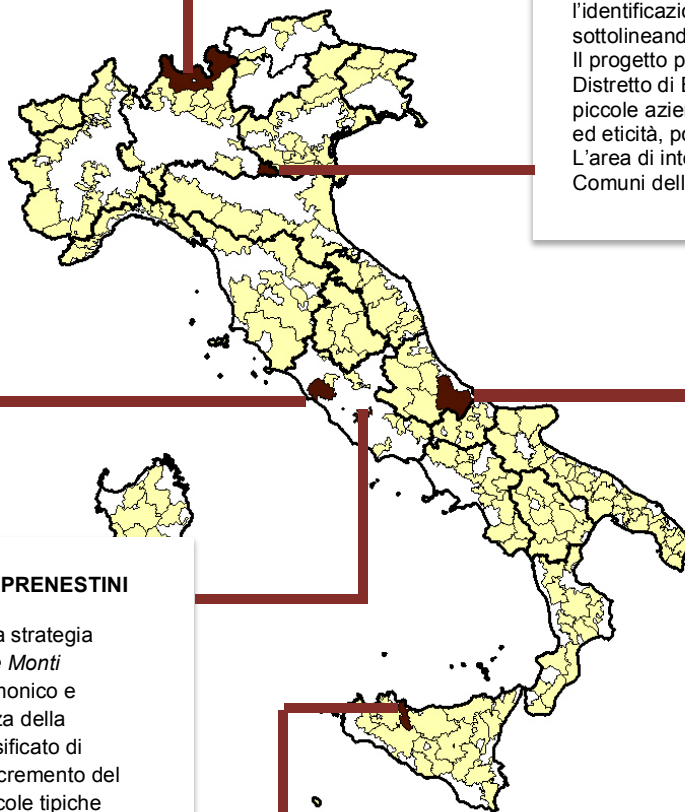
La riqualificazione dell'offerta turistico rurale con la conseguente creazione di un sistema ambientale e culturale economicamente competitivo e sostenibile è il punto di forza del Piano di Sviluppo Locale del GAL *Metropoli Est*. Con l'intento di valorizzare l'"infrastruttura immateriale" del territorio, il GAL presenterà tutta una serie di azioni avviate per la costituzione del Distretto Turistico Rurale. Il territorio comprende 14 Comuni della provincia di Palermo.

L'area di intervento del Gruppo di Azione Locale comprende 10 comuni, nella Provincia di Roma.

GAL MAIELLA VERDE

La qualificazione e il recupero del valore aggiunto delle produzioni tipiche locali, del paesaggio e dell'ambiente rurale, e lo sviluppo della fruibilità e dell'attrattività dei sistemi territoriali costituiscono l'approdo del Piano di Sviluppo Locale, incentrato quindi sul miglioramento della qualità dell'offerta territoriale. Il progetto presentato, la "*Galleria del Gusto*", rappresenta una mostra mercato dei prodotti lattiero-caseari di eccellenza della regione Abruzzo, con abbinato un concorso tra le diverse categorie di formaggi esposti.

Il territorio interessato dal GAL comprende 81 comuni della provincia di Chieti suddivisi in tre sub ambiti: il Chietino Ortonese, il Sangro Aventino ed il Vastese.



I GAL INVITANO I GIORNALISTI A... EDUCATIONAL TOUR NEL GAL OLTREPÒ MANTOVANO



Il GAL Oltrepò Mantovano

L'attività del GAL dell'Oltrepò Mantovano è rivolta principalmente all'accrescimento della competitività delle aziende agricole per il rilancio delle aree rurali, alla valorizzazione degli aspetti ambientali e paesaggistici dell'area rurale dell'Oltrepò, al sostegno della qualità-tipicità delle produzioni locali, alla promozione delle energie rinnovabili quale serbatoio strategico nella lotta all'effetto serra, alla creazione di un Distretto di Economia Solidale e Sostenibile.

Inoltre l'attività del GAL si articola in strategie di intervento che partendo dal territorio locale, si articolano in strategie di cooperazione regionale, interregionale e transnazionale, attraverso:

- sostegno a strategie pilota di sviluppo rurale a carattere territoriale e integrato, fondate su un approccio ascendente e sul partenariato orizzontale;
- sostegno a forme di cooperazione interterritoriale, transnazionale e transfrontaliero;
- disponibilità a partecipare alla creazione di reti tra tutti i territori rurali della Comunità Europea e tra gli operatori dello sviluppo rurale.



Oltrepò Mantovano

P.za Pio Semeghini, 1
46026 QUISTELLO (MN)

Tel. 348.4591055

mail:

info@galoltrepomantovano.it

coordinamento@galoltrepomantovano.it

<http://www.galoltrepomantovano.it>





Il Tour

Programma	Note
PRIMO GIORNO	POMERIGGIO 15:00 accoglienza degli ospiti partenza dall'aeroporto di Verona destinazione Oltrepò mantovano 16:00 checkin presso agriturismo ed aperitivo di benvenuto con prodotti tipici breve escursione in carrozza nelle vicinanze con tramonto suggestivo sul fiume Po SERA Cena a base di piatti tipici e incontro con rappresentanti del territorio per presentazione del territorio e del programma dell'educational e consegna della cartella stampa con informativa.
SECONDO GIORNO	MATTINA Prima colazione 09:00-11:00 – Partenza alle ore 9:00 dall'agriturismo alla volta del Museo del tartufo con visita guidata a Borgofranco sul Po ed incontro col Presidente della Strada del Tartufo 11:30-12:30 - Incontro col Sig. Tarcisio Bettoni presso l'Agriturismo Corte Gardinala che custodisce gli ultimi 400 gr di sementi della antica cipolla Bionda di Sermide tipica dell'Oltrepò mantovano. Questa cipolla di umili origini, dalle spiccate proprietà nutrizionali benefiche, tanto da renderla un farmaco-alimento, sfamò le popolazioni in tempo di guerra ma apparse anche sulle tavole nobiliari per le particolari proprietà afrodisiache! Pranzo presso l'Agriturismo Corte Gardinala a base di piatti tipici con la cipolla di sermide. POMERIGGIO 14:30 – 16:30 – Scuola di cucina con la razdora mantovana presso il Loghino La Vallazza a Magnacavallo: i tortelli di zucca, i turtèi sguasaròt ed il tiròt con la cipolla di Sermide. SERA TUTTI INSIEME Cena presso il Loghino La Vallazza a base dei piatti tipici cucinati e altri prodotti dell'Oltrepò mantovano. Rientro in agriturismo di base per pernottamento
TERZO GIORNO	MATTINA 9:00-10:30 – Partenza per la visita guidata all'Abbazia del Polirone ed ai Musei Polironiani 10:45-11:45 – Visita e degustazione alla cantina sociale di Quistello Dalle 12:00 Pranzo presso l'Agriturismo Corte Medaglie d'Oro con il Sig. Claudio Cobellini. L'azienda conserva una antica vite, tramandata nelle generazioni e nella sapienza popolare come la prima vite autoctona che serve per produrre il pregiato vino Lambrusco di Quistello. Recenti studi universitari del CNR di Palermo hanno dimostrato che questo vitigno Grappello Ruberti si distingue dal ceppo viadanese e sopravvisse all'epidemia di fillossera di fine '800 che sterminò anche i vigneti locali. E' stata quindi la vite-madre che alimentò tutti i nuovi ceppi che andarono a ripopolare le campagne colpite. POMERIGGIO Pomeriggio libero per approfondimenti personali SERA TUTTI INSIEME Cena a base dei piatti tipici cucinati e altri prodotti dell'Oltrepò mantovano. Rientro in agriturismo di base per pernottamento
QUARTO GIORNO	MATTINA 9:00 – 10:30 visita al Museo Gorni (Nuvolato di Quistello) A trent'anni dalla sua morte, Giuseppe Gorni viene omaggiato di un Museo, per la volontà del Comune, della nascente Fondazione Giuseppe Gorni, grazie alla collaborazione degli eredi Gorni. Inaugurato nel 2006, dà l'avvio all'esposizione permanente delle opere, la quale intende ricostruire la poetica dell'artista. Gorni fu uno tra i più importanti scultori mantovani, colui che ha saputo esprimersi attraverso immagini di grande potenza e impatto, alla continua ricerca di una compiutezza artistica, raggiunta nella sintesi tra pieni e vuoti ma che nel tempo non si è mai fermata, toccando varie modalità espressive sia in campo grafico che plastico. Il museo è stato progettato dall'artista stesso, è un viaggio nella realtà contadina novecentesca attraverso gli occhi di una personalità carismatica, amante della propria terra ma che ha avuto il dono grande di una visione più ampia d'insieme. 11:00 – 12:00 Pranzo del saluto presso Al trifulin (Serravalle a Po) a base di piatti tipici al tartufo, in particolare lo sposalizio riso mantovano e tartufo mantovano. Consegna di shopper omaggio con prodotti tipici ai partecipanti 12:30 - Partenza per l'aeroporto per il volo di rientro

I GAL INVITANO I GIORNALISTI A... EDUCATIONAL TOUR NEL GAL MAIELLA VERDE

***“Gli itinerari turistici ed enogastronomici, una risorsa per il territorio”
Viaggio alla scoperta della “Galleria del Gusto” in Provincia di Chieti***

Fondata nel 2007, la Galleria del Gusto è l'agenzia di promozione dell'identità enogastronomica del territorio della provincia di Chieti.

Il suo scopo è promuovere l'affermazione delle produzioni locali di eccellenza ed il miglioramento della visibilità dei produttori che lavorano con professionalità.

La Galleria, che non ha fini di lucro, per concretizzare la propria missione di valorizzazione del patrimonio enogastronomico locale svolge diverse attività:

- Gestisce la Scuola del Gusto di Casoli dove periodicamente si organizzano seminari, master of food e corsi di aggiornamento tecnico per appassionati ed addetti ai lavori (produttori, ristoratori, commercianti, tecnici e guide del gusto).
- Promuove azioni specifiche per la difesa e la caratterizzazione dei prodotti tipici, ad esempio, nel 2008, grazie alla collaborazione di produttori e tecnici, è stato redatto il disciplinare di produzione dei Salumi Frentani (il Salsicciotto Frentano e la Salsiccia a campanella) per i quali è anche stato costituito e addestrato uno specifico panel di assaggio ed è stato organizzato un ciclo di sessioni di aggiornamento tecnico per i produttori di Vino Cotto.
- Organizza escursioni enogastronomiche ed esperienze sensoriali per il pubblico; molto popolari, ad esempio, sono le degustazioni chiamate Itinerari nei Gusti a cui fino ad oggi hanno partecipato più di 10.000 persone in Abruzzo ed in varie località nazionali ed estere.
- Promuove iniziative di diffusione culturale come la pubblicazione della guida enogastronomica della provincia di Chieti edita da Slow Food nel 2008 e distribuita ai circa 35.000 soci italiani dell'associazione.
- Realizza azioni di comunicazione, come con questo portale Web, allo scopo di fornire un'informazione qualificata su aziende, prodotti e servizi per permettere alle persone interessate di conoscere, sperimentare, valutare, reperire e acquistare, insomma, 'fruire' dell'offerta enogastronomica territoriale.
- Accredita le produzioni tipiche locali, in considerazione delle responsabilità etiche connesse all'intensa attività di comunicazione svolta e con lo scopo di veicolare un'informazione attendibile e corretta. Il sistema di accreditamento delle produzioni tipiche territoriali, attivato dalla Galleria, individua uno standard qualitativo di base che le aziende aderenti al circuito devono raggiungere e riconosce 'crediti' ai produttori più virtuosi.

Per svolgere le proprie funzioni e lanciare nuove iniziative, la Galleria si avvale della collaborazione degli Enti Locali (in primis la Provincia di Chieti che è stata, assieme a Maiella Verde, la principale promotrice dell'iniziativa), dei produttori e delle loro associazioni di categoria, di associazioni di cui si condividono principi e visioni (molte ad esempio sono state le iniziative promosse insieme a Slow Food) e, soprattutto, di una rete di persone appassionate che spesso offrono lavoro volontario.



Il GAL Maiella Verde ha sede in
Casoli, via Frentana, 50

tel fax: 0872 993499

e-mail: maiellaverde@libero.it

sito: www.maiellaverde.it

Il Tour

PRIMO GIORNO

Programma	Note
12:00 Sede della Galleria del Gusto (Casoli)	Incontro di presentazione della Study-Visit che sarà incentrata sulla costruzione di un sistema di offerta per il turismo enogastronomico. 12:00 Benvenuto e presentazione della visita. Introduzione alla Galleria del Gusto 13:00 Itinerario nei gusti della provincia di Chieti (degustazione guidata) 14:00 Caffè e commenti. Seminario formativo sull'esperienza. Domande
16:30 Centro storico . (Guardiagrele)	Passeggiata guidata nel centro storico di Guardiagrele. Visita ad una bottega dell'artigianato del ferro battuto. Guardiagrele. Bellissimo borgo fondato nel secondo secolo d.C.. Da vedere la splendida facciata gotica della chiesa di S. Maria Maggiore, costruita in pietra della Majella. Sul fianco destro della chiesa, in un grande porticato sono raccolti gli stemmi delle famiglie nobili della città. Il museo annesso custodisce i frammenti della croce processionale di Nicola da Guardiagrele, il più famoso artista di oreficeria abruzzese del XV secolo.
18:30 Cantine Masciarelli (San Martino Sulla Marrucina)	Visita all'azienda Masciarelli Vini. Visita della cantina e degustazione di 5 vini nell'antica cantina del Castello di Semivicoli. Poche presentazioni per un'azienda capace di raggiungere i vertici dell'enologia italiana e di far conoscere i vini abruzzesi ben oltre i confini regionali. Il merito è senz'altro di Gianni Masciarelli, scomparso recentemente, e della moglie Marina Cvetic, bravi ad ottenere grandi risultati con il Montepulciano d'Abruzzo e non solo. Un nome su tutti, il Villa Gemma.
20:30 Ristorante S. Chiara (Guardiagrele)	Cena di cucina tipica Guardiase. La cucina di Guardiagrele, nota in tutta la provincia, esalta le diverse anime delle tradizioni di questo borgo: l'artigiana, la contadina e la borghese.
08:40	Partenza dall'albergo, destinazione: Montenerodomo.
09:40 Azienda Agricola Fonte La Spogna - Presidio Slow Food del Salsicciotto Frentano (Montenerodomo)	Briefing formativo Incontro con i titolari. Visita aziendale e processo di preparazione artigianale della scamorza. Assaggio dei prodotti. L'azienda offre Caciotta Frentana, scamorze, carni fresche salsicce di carne e di fegato, Salsicciotto Frentano, Salsiccia a campanella di carne e di fegato coppa di testa, e salumi conservati sotto strutto. Tutti i prodotti sono ottenuti da animali che vivono in azienda e vengono nutriti con cereali e foraggi aziendali.
11:30 Parco archeologico di Iuvanum (Montenerodomo)	Il parco archeologico ospita i resti di un insediamento sannita poi diventato municipio romano con l'acropoli, la basilica, e le terme

SECONDO GIORNO

13:00 Azienda agrituristica "Il Mulino" - Presidio Slow Food del Salsicciotto Frentano (Montenerodomo)	Colazione contadina. In questo agriturismo situato su di un vecchio mulino, si gusta una cucina semplice ed autentica rigorosamente basata sui prodotti dell'azienda agricola.
15:00 Fattoria La Guardata Presidio Slow Food del Salsicciotto Frentano (Torricella Peligna)	Incontro con il titolare e visita aziendale. Attraverso la storia di questa azienda si può comprendere come il territorio si sia gradualmente trasformato da terra di produzione agricola a meta di turismo enogastronomico. Allevamento di bovini da carne, pecore e maiali, vendita di carni e salumi prodotti nel proprio negozio in paese assieme a formaggi e prodotti tipici di altre aziende dell'area. Scuderia, fattoria didattica e magnifico paesaggio.
17:00 Agriturismo Caniloro Presidio Slow Food del Salsicciotto Frentano (Lanciano)	Il parte del seminario formativo dedicato all'esperienza della Galleria del Gusto: partecipano le Guide del Gusto che raccontano il loro lavoro e l'esperienza della Galleria. Incontro con i titolari. L'azienda agricola, che è anche fattoria didattica, produce, oltre ai prodotti freschi dell'orto e della stalla, olio, salumi, formaggi, prodotti da forno e conserve.
20:00 Agriturismo Caniloro Presidio Slow Food del Salsicciotto Frentano (Lanciano)	Cena Tutti i piatti della tradizione eseguiti come tanti anni fa con materie prime e ingredienti, rigorosamente prodotti in azienda.
09:00	Partenza dall'albergo, destinazione: Lanciano

TERZO GIORNO

09:30 Abbazia di San Giovanni in Venere (Fossacesia)	Lungo la strada che porta a Fossacesia in cima ad una collina olivetata è lo stupendo monastero del XII secolo di S. Giovanni in Venere, in una suggestiva e strategica posizione da cui si domina l'intero golfo. Visita d'obbligo ad uno dei complessi monastici più belli d'Italia, costituito da un edificio di culto a tre navate e da un monastero con chiostro interno.
10:30 Olio & Olivi di Peppino Ursini (Fossacesia)	° Lezione di gusto: L'olio EVO delle Colline Teatine, come si produce, varietà e blend, come si assaggia e come si sceglie. Peppino Ursini ha sempre avuto una passione per l'olio extravergine, i suoi prodotti sono famosi in tutto il mondo. È uno dei primi a puntare sui monovarietali che sono il fiore all'occhiello dell'azienda. Poi ci sono la dop "Colline teatine" Tandem, l'Opera Mastra e Terre dell'Abbazia. Completano la gamma gli oli agrumati, nonché salse e patè. Le olive provengono dai propri fondi o da aziende della zona.
12:30 Trabocco di Punta Tufano (Fossacesia)	Visita al Trabocco di punta Tufano. Sul trabocco per incontrare il titolare e presentare una nuova sfida per il territorio: il lancio del brand Costa dei Trabocchi.
13:30 L'Angolino da Filippo San Vito Chietino	Pranzo. In un antico palazzo, vicino al mare, ristrutturato e arredato con gusto, Carlo propone piatti di pesce della tradizione di questo borgo marinaro rivisitati con estro e fantasia.

I GAL INVITANO I GIORNALISTI A... EDUCATIONAL TOUR NEL GAL CASTELLI ROMANI



“Educational Tour: Sulla Via di Roma”

La proposta del GAL Castelli Romani e Monti Prenestini è un tour combinato, che rispecchia la diversità e varietà del territorio promosso. Si tratta, infatti, di un territorio caratterizzato da un lato dall'ambiente collinare e prospero dei Castelli Romani e dall'altro dal versante montuoso degli aspri e suggestivi Monti Prenestini. Nonostante per storia e tradizioni i due territori presentino notevoli differenze, sono accomunati da una relazione primordiale con l'Urbe romana, che ne ha determinato nel tempo la storia, le tradizioni, l'economia. Il tour completo si chiama “Sulla Via di Roma”, proprio perché descrive il cammino geografico e simbolico che ha condotto alla fondazione e all'espansione di Roma, e tutti i legami con la città che ne condizionano fino ad oggi lo sviluppo. Una visita approfondita del nostro territorio è l'occasione tanto per conoscere tradizioni culinarie pregiate, eccellenze enogastronomiche e coraggiosi produttori custodi di un sapere prezioso, ma anche di visitare i luoghi della civiltà Latina di Albalonga, di Tusculum, e di quella romana dei santuari monumentali del Lazio, tra i quali quello della Fortuna Primigenia di Palestrina è il più grande conosciuto.

L'educational tour si articola in due itinerari, da realizzare consecutivi o separati:

ITINERARIO 1: Tradizioni culinarie on the road

I cibi di strada sono una tradizione culinaria tipica dell'area dei Castelli Romani. Si tratta di quelle specialità enogastronomiche che amalgamano gusto e praticità in comode ricette pret a porter. Questi cibi affondano le loro radici identitarie nella storia contadina, e nella semplicità alla quale mastri fornai e cuochi hanno concesso una meritata fama a livello internazionale.

ITINERARIO 2: Crestali, tratturi e trattorie tra spiritualità e cibo

I cammini dell'uomo sono le vie percorse nei secoli da mercanti, viaggiatori e pellegrini nelle quali spiritualità, misticismo, religione, tradizione, lavoro e cibo si sono incontrati e fusi nei secoli. Il territorio predestinato è stato da sempre teatro di incontri tra pastori abruzzesi transumanti e contadini laziali, monaci cistercensi e pellegrini della via Francigena da tutta Europa. Sullo sfondo di panorami profondissimi, tradizioni culturali diverse sono venute in contatto, delineando un paesaggio ricco, vario benché ancora preziosamente custodito dalle montagne.



Il GAL Castelli Romani e Monti Prenestini ha sede in Via della Pineta n.117 Rocca Priora (RM)

Tel. +39 0694074255

Fax +39 069470739

mail:

info@galcastelli.it

<http://www.galcastelli.it>



Il Tour

Itinerario 1: *Tradizioni culinarie on the road*

	Programma	Note
PRIMO GIORNO	10.00 Rocca di Papa	Visita al centro CONI più antico d'Italia, percorso in ippovia (a piedi o a cavallo). Laboratorio sulla produzione dei salumi tipici, nel quale verranno illustrate le tecniche di lavorazione di porchetta, coppiette, salsicce secche di maiale e di cinghiale. Degustazione guidata da esperto di zona.
	13.00	Pranzo a base di prodotti locali di stagione presso un ristorante agriturismo. E passeggiata digestiva lungo la via sacra fino al panorama mozzafiato di Monte Cavo.
	15.00 Frascati	Visita guidata al Borgo medioevale e illustrazione dell'“incastellamento”. Visita ai forni e laboratorio di realizzazione dei dolci tipici secondo le tecniche di lavorazione tradizionale della pupazza, delle ciambelline al vino, dei tozzetti e dei pampepati e pangialli. Visita alla fraschetta dell'olmo e illustrazione di alcune tradizioni locali (la fraschetta, la vendemmia, i culti arboricoli e la nascita di Frascati, il gioco della passatella e della morra) e degustazione del vino locale.
	20.00	Acquisto del fagotto con prodotti tipici e cena presso una fraschetta con cibi propri, secondo la tradizione.
SECONDO GIORNO	10.00	Visita guidata al Parco Archeologico di Tuscolo. Tusculum è stata una città latina e poi romana del Lazio, posta sui Colli Albani nell'area dei Castelli Romani, patria Ottavio Mamilio, tuscolano la cui famiglia, la gens Mamilia, vantava una discendenza diretta da Telegono figlio di Ulisse.
	13.00	Pranzo presso un'azienda agricola di Colonna a base di pincinelle, una pasta semplice e antica a base di “castellati” romani.
	15.00	Visita guidata ad un casale del XVII secolo, e ad un'azienda vitivinicola con cantina di vinificazione, brindisi di saluto con vino Frascati DOC Superiore.



Il Tour

Itinerario 2: *Crestali, tratturi e trattorie tra spiritualità e cibo*

	Programma	Note
PRIMO GIORNO	09.00	Passeggiata sul cammino delle creste da Capranica Prenestina a Guadagnolo (passando per il sentiero Woitila e per il santuario della Mentorella con visita al monastero e al borgo di Guadagnolo).
	13.00	Pranzo da Rosi
	15.00	Visita in azienda e degustazione del formaggio di capra predestino.
	16.00	Laboratorio di ricette tradizionali in via di estinzione insieme ad una esperta del luogo.
SECONDO GIORNO	20.00	Cena con piatti preparati durante il laboratorio.
	10.00 Palestrina	Visita ad un forno tradizionale e laboratorio di preparazione del giglietto di Palestrina.

I GAL INVITANO I GIORNALISTI A... EDUCATIONAL TOUR NEL GAL METROPOLI EST

Il GAL Metropoli Est e la riqualificazione del patrimonio rurale materiale e immateriale: buono da mangiare, bello da vedere

- Bello da vedere: la riqualificazione del paesaggio rurale

Il paesaggio e la sua bellezza sono patrimoni che ci aiutano a vivere meglio, che ci fanno sentire bene; rendono l'esistenza più piacevole e aumentano l'orgoglio che proviamo per la nostra terra.

- Buono da mangiare: itinerari rurali del territorio

Mangiare bene è un elemento chiave per la nostra vita. Le produzioni alimentari sostenibili, unite ad un'adeguata educazione del cittadino-consumatore, contribuiscono a creare e mantenere salute. In questo contesto la piccola produzione agricola, l'economica locale gli "artigiani del cibo" costituiscono i veri protagonisti della nostra storia e del nostro futuro agire.

Abbiamo bisogno di persone nelle campagne in particolare di giovani in agricoltura. Mettiamo a disposizione finanziamenti per tenere i giovani nelle aree rurali e ridare al lavoro in queste aree l'orgoglio e la dignità di un tempo. Senza negare, tuttavia, lo sviluppo tecnologico e l'uso di tecnologie finalizzate a tale scopo.

Promoviamo e finanziamo itinerari rurali che diano sacralità all'atto del consumo del cibo e quindi valore al cibo stesso. Promoviamo così economia locale che si prende cura del territorio e cerchiamo di innescare processi virtuosi.

Aiutiamo i piccoli produttori (come quelli presenti oggi con noi al Salone del Gusto) perché essi siano gratificati, remunerati da un compenso giusto e perché le loro condizioni di vita siano degne.

Produrre nella dimensione locale, per la propria comunità, coerentemente con la filosofia del buono, pulito e giusto, è il futuro dei sistemi agricoli.

La piccola scala è la dimensione in cui si pratica la trasmissione dei saperi tradizionali e popolari, di padre in figlio e da agricoltore in agricoltore.

In quest'occasione è presente un formaggio prodotto da un'Azienda agricola che vede coinvolti nella produzione una coppia di coniugi e i loro figli: un'intera famiglia.

La piccola scala è il luogo di diffusione e conservazione della conoscenza, di formazione di identità e di affermazione della propria identità all'interno della comunità.

Per portare avanti queste idee un aspetto fondamentale è il coinvolgimento dei giovani.

Abbiamo il compito di garantire loro gli strumenti per conoscere e praticare ciò che sosteniamo. Per far ciò il GAL Metropoli Est si è cimentato nella progettazione di iniziative nell'ambito di Gioventù in azione, in particolare per diffondere attraverso la conoscenza del territorio i concetti del buono, pulito e giusto in ottica europea, con l'obiettivo di condividere questi concetti tra i giovani e per i giovani. Da qui, appunto, la presentazione del progetto "Dieta Mediterranea: cibo e cultura dei popoli europei", nell'ambito dell'Azione 1.1 – Scambio di Giovani del Programma.

Senza educazione non c'è coscienza del valore del cibo e in assenza di questa l'unica misura della qualità e di scelta diventa il prezzo. Ed è secondo questo meccanismo che vince l'agricoltura industriale orientata al mercato.



Il GAL Maiella Verde ha sede in
Corso Butera n. 467
Bagheria (PA)

Tel. +39 091931206
Fax +39 091932980

mail:
direzione@galmetropoliest.org

<http://nuke.galmetropoliest.org>

Il Tour



PRIMO GIORNO

SECONDO GIORNO

TERZO GIORNO

Programma	Note	Foto
MATTINA	Arrivo all'aeroporto Falcone e Borsellino di Palermo. Trasferimento in Bus all'Azienda Agricola Casi Javuti , socio privato del GAL, nel territorio di Contrada Randino – Casteldaccia. Visita alla Riserva Naturale Orientata di "Pizzo Cane, Pizzo Trigna e Grotta Mazzamuto" considerata tra le più importanti aree protette della provincia di Palermo. Pranzo in Azienda Agricola a base di prodotti tipici con presentazione delle pietanze da parte del conduttore dell'Azienda.	
POMERIGGIO	Trasferimento in pullman all'Azienda Agricola Case Varisco , socio privato del GAL, a Ventimiglia di Sicilia. Workshop "dal latte alla ricotta" e Laboratorio "la preparazione del cannolo siciliano". Atelier con gli chef sulle tecniche tradizionali di preparazione. Giro per i campi. Cena in Azienda a base di prodotti tipici con presentazione delle pietanze da parte del conduttore dell'Azienda.	
MATTINA	Trasferimento in pullman presso l'Azienda Agricola Fiumefreddo a Villafrati (PA). Visita agli uliveti e dimostrazione sulla raccolta delle olive "con pettine e sacche a tracolla". Illustrazione del processo di molitura e trasformazione delle olive "a freddo". Degustazione di oli extravergini di oliva con particolare riferimento a aspetti nutrizionali, sanitari, culturali e antropologici.	
POMERIGGIO	Trasferimento a Baucina (PA) e dimostrazione sulla lavorazione delle mandorle per ottenerne dolci presso l'Impresa Agricola di Orlando Davide , socio privato del GAL. Degustazione prodotti con la presentazione del produttore	
MATTINA	Spostamento in pullman a Ventimiglia di Sicilia (PA) e dimostrazione della produzione di formaggi tipici presso l'Azienda Agricola Basile Giuseppe. Workshop sui processi produttivi che dal latte portano alla produzione del Pecorino DOP e dei prodotti caseari locali. Pranzo/degustazione di formaggio e pane locale.	
POMERIGGIO	Trasferimento a Bagheria, visita della "città delle Ville". Visita del Museo di Villa Cattolica dedicato a Renato Guttuso. Spostamento a Villa Valguarnera. Degustazione/Assaggio di "Gelato Alcolico" liquore di fichi d'India dell'Azienda MediSole	MediSole Produzione Liquori

TUTTI I CONTATTI DEI GAL PRESENTI



GAL BASSO MONFERRATO ASTIGIANO	galbma.montechiaro@atlink.it
GAL LANGHE ROERO LEADER	gal.bossolasco@arpnet.it
GAL MONGIOIE	info@mongioie-leader.it
GAL TRADIZIONE DELLE TERRE OCCITANE	info@tradizioneterreoccitane.com
GAL ESCARTONS E VALLI VALDESI	segreteria@evv.it
GAL VALTELLINA	info@galvaltellina.it
GAL OLTREPO MANTOVANO	info@galoltrepomantovano.it
GAL MAIELLA VERDE	maiellaverde@libero.it
GAL TUSCIA ROMANA	info@galtusciaromana.it
GAL CASTELLI ROMANI E MONTI PRENESTINI	info@galcastelli.it
GAL METROPOLI EST	leader@metropoliest.it



fonte: foto pubblicata in www.salonedelgusto.it

L'APPROCCIO LEADER

LEADER è l'acronimo di *Liasion Entre Actions de Development de l'Economie Rural* (collegamento tra le azioni di sviluppo dell'economia rurale). Nato nel 1989 come una delle Iniziative Comunitarie è ora uno degli Assi delle politiche comunitarie di sostegno allo sviluppo rurale (Reg. n.1698/2005).

L'approccio LEADER promuove lo sviluppo endogeno e sostenibile delle aree rurali europee, stimolando:

- il mantenimento e la creazione di nuove attività,
- la valorizzazione delle risorse ambientali e culturali locali,
- il miglioramento della qualità della vita,
- la cooperazione tra territori.

Si basa sul cosiddetto approccio "*bottom-up*" e pone al centro dell'attenzione i **GAL** (Gruppi di Azione Locale costituiti da partner pubblici e privati) che hanno il compito di elaborare e realizzare a livello locale una strategia di sviluppo pilota, innovativa, multisettoriale e integrata (**Piano di Sviluppo Locale**).



Leader I (1989-1993)

n. GAL 29



Leader II (1994-1999)

n. GAL 203



Leader + (2000-2006)

n. GAL 132



Asse IV (2007-2013)

n. GAL 192



Il LEADER in Italia, oltre a migliorare la gestione finanziaria dei progetti (dal 1989 al 2006 nelle diverse fasi di programmazione sono state spese dai GAL tutte le risorse programmate), ha contribuito a:

- migliorare i processi di *governance* a livello locale favorendo una maggiore trasparenza e comunicazione, la diffusione capillare dell'informazione, la partecipazione di tutti nell'elaborazione e attuazione delle politiche;
- rafforzare la capacità progettuale e di indagine e di interpretazione dei fenomeni locali, agevolando l'avvio di reali processi di bottom up e la condivisione delle strategie con i policy maker locali e gli attori del territorio;
- diversificare gli interessi dei territori e dei beneficiari nei confronti di tematiche "nuove" precedentemente poco apprezzate e diffuse (ad es. progetti di filiera di prodotto e filiere intersettoriali, interventi a favore del turismo rurale, delle nuove energie e in agricoltura sociale);
- diversificare e coordinare gli strumenti e le fonti per finanziare strategie di sviluppo (i GAL hanno cercato un maggiore coordinamento e complementarità con altri strumenti di intervento nell'ambito di politiche regionali, nazionali e comunitarie anche di tipo settoriale);
- rafforzare la capacità di comunicazione dei territori rurali verso l'esterno.

Il LEADER in Italia ha permesso di conseguire importanti risultati che si concretizzano:

- nella realizzazione dal 1990 al 2006, di azioni di sviluppo nei territori rurali per un importo complessivo di 1.045 meuro;
- in una progressiva diffusione del metodo Leader in tutte aree rurali italiane (nella attuale fase di programmazione 2007-2013 interessa circa l'87% del territorio e il 30% della popolazione italiana);
- **nella programmazione 2007-13 di investimenti per 1.346 meuro, gestiti da 192 Gruppi di Azione Locale.**



Regolamento sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del FEASR del 20 settembre 2005, n. 1698/2005

Gli obiettivi	miglioramento <i>governance</i> mobilitazione del potenziale di sviluppo endogeno
Risorse	5.719 milioni di euro (di cui 698 destinati all'Italia)
Le aree	territori omogenei con popolazione non inferiore a 5.000 abitanti e non superiore a 150.000
I GAL	i GAL possono essere gruppi già abilitati per le iniziative LEADER II o LEADER+ o secondo l'approccio LEADER, ovvero di nuovi gruppi rappresentativi dei partner provenienti dai vari settori socioeconomici su base locale presenti nel territorio considerato a livello decisionale, il partenariato locale deve essere composto almeno per il 50 % dalle parti economiche e sociali e da altri rappresentanti della società civile i GAL eleggono un capofila amministrativo, oppure si riuniscono in una struttura legalmente costituita.
Le misure	(410) strategie di sviluppo locale; - (411) competitività; - (412) gestione dell'ambiente/del territorio; - (413) qualità della vita/diversificazione; (421) cooperazione interterritoriale e transnazionale; (431) gestione dei gruppi di azione locale, acquisizione di competenze, animazione.

Le strategie di sviluppo locale: caratteristiche dei PSL, principali tematiche, tipologia di azioni ammissibili

I PSL	i PSL devono essere multisettoriali e basati sull'interazione tra operatori e progetti appartenenti a vari settori dell'economia locale e contribuire alla realizzazione di approcci innovativi
I temi	non vengono indicati temi prioritari di intervento anche se viene specificato che i PSL devono contribuire al raggiungimento degli obiettivi di uno o più dei tre assi definiti nel Regolamento
Le azioni ammissibili	possibilità di utilizzare, all'interno del PSL, l'intero menu delle misure ammesse dal Regolamento, da quelle più tradizionalmente "agricole" a quelle di diversificazione economica

La Cooperazione

Obiettivi	il sostegno (art. 63, lettera b), è concesso per la realizzazione di progetti di cooperazione interterritoriale o transnazionale.
Finalità	devono essere finalizzati al raggiungimento degli obiettivi di uno o più degli altri assi del Regolamento

Programmazione

La selezione dei GAL e dei PSL	- Regolamento sullo sviluppo Rurale (CE) e Elaborazione del PSN – Piano Strategico Nazionale - Elaborazione dei PSR Regionale (Stato Membro o - in Italia - Regione) - Approvazione con decisione comunitaria dei PSR(CE) - Pubblicazione dei bandi per la selezione dei GAL e dei PSL (Stato Membro o Regione) - Approvazione graduatoria GAL selezionati (Stato Membro o Regione)
--------------------------------	---

Attuazione dei PSL

Attuazione dei PSL	Per dare attuazione alle misure previste nei PSR i GAL emettono dei bandi pubblici e realizzano direttamente alcune azioni.
--------------------	---

IL LEADER NELLE POLITICHE PER LO SVILUPPO RURALE 2007-2013



I GAL e le aree di intervento di LEADER

I GAL intervengono prevalentemente in aree rurali dove risiedono fra i 5.000 e i 150.000 abitanti, in zone classificate come C (zone rurali intermedia) e D (zone rurali con complessivi problemi di sviluppo) dal Piano Strategico Nazionale. Le scelte territoriali in alcuni casi sono più specifiche (ad esempio nelle aree classificate come B - zone rurali con agricoltura intensiva specializzata), ma solo nel caso in cui siano state interessate da una precedente esperienza LEADER, per non disperdere l'esperienza di sviluppo già acquisita dai territori. Complessivamente i Gal interessano una superficie di circa 195.000 kmq pari al 64% del territorio nazionale con il coinvolgimento di circa 17.000.000 di abitanti pari al 27% della popolazione italiana.

Piani di sviluppo locale: obiettivi, strategie e misure previste

In linea generale, i GAL attraverso i PSL si propongono di conseguire gli obiettivi indicati nel regolamento sullo sviluppo rurale (miglioramento *governance* e mobilitazione del potenziale di sviluppo endogeno). Ai GAL viene invece demandata la scelta degli obiettivi specifici da conseguire e dei temi attorno ai quali articolare le azioni pianificate nei PSL. I GAL quindi, hanno avuto una certa autonomia nella ideazione e costruzione delle strategie locali anche se in diverse Regioni, nei PSR, vengono date alcune indicazioni puntuali.

Le strategie locali si strutturano attingendo alle misure contenute nei tre assi citati. Pertanto l'Asse IV prevede una misura (410) definita "Strategie di sviluppo locale" che contiene poste finanziarie riconducibili agli assi "obiettivo" e determina quanta parte delle risorse degli assi possono essere implementate attraverso il ricorso a strategie integrate di tipo LEADER.

La misura 410 a sua volta si struttura in 3 misure che si sostanziano degli interventi compresi nei tre assi di intervento del PSR:

- 411 competitività;
- 412 gestione dell'ambiente/del territorio;
- 413 qualità della vita/diversificazione.

Accanto a questi l'approccio LEADER assicura la possibilità di accedere ad interventi che riguardano anche la cooperazione interterritoriale e transnazionale (misura 421) e la gestione dei gruppi di azione locale, acquisizione di competenze, animazione (misura 431).

LEADER: a che punto siamo

In tutte le Regioni italiane i GAL hanno avviato le attività per l'attuazione dei PSL che, alla fine del 2013, porteranno ad un investimento di 1.346 meuro.

La RRN - Task Force LEADER ha raccolto più di 1.400 bandi emessi dai GAL dei quali 205 sono ancora aperti.

Attualmente, in risposta a questi bandi, sono stati presentati dagli operatori locali circa 18.000 domande di finanziamento, per un investimento complessivo di più di 1.194.781.000 euro. Di questi progetti ne sono stati già approvati circa 10.000 per investimenti pari a 700.000.000 euro.

I progetti conclusi sono 1.880, per una spesa pari a 178.784.000 euro.

Per un approfondimento: www.reterurale.it/leader

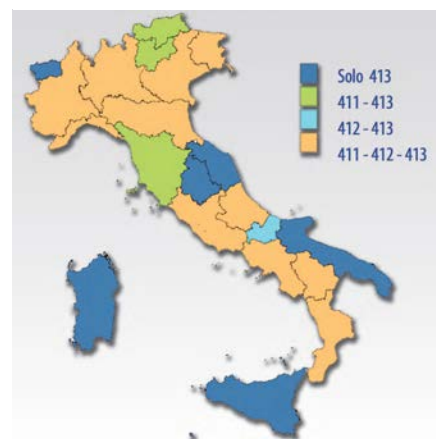
GEOGAL

(<http://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/648>)

GEOBandi

(<http://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/5308>)

Misure previste per l'Asse IV



Fonte: elaborazione INEA su dati PSR



QUANTO INVESTONO I GAL PER LA VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI LOCALI?

L'approccio LEADER ha svolto un ruolo strategico nella valorizzazione delle produzioni tipiche e dei territori rurali contribuendo al conseguimento di una molteplicità di obiettivi, tutela della biodiversità, reintroduzione di specie autoctone e endemiche, valorizzazione dei paesaggi, creazione di occupazione, promozione della cultura e della gastronomia locale, ecc.

I progetti promossi dai GAL attraverso i Piani di Sviluppo Locale LEADER hanno delle caratteristiche specifiche rispetto alle misure previste nei i PSR – Programmi di Sviluppo Rurale sia per le modalità di programmazione sia per le finalità che intendono conseguire:

- sono localizzati geograficamente in aree di dimensioni sufficientemente vaste per controllare le risorse naturali su cui basano la propria economia, ma al contempo abbastanza piccole da massimizzare la partecipazione degli attori locali;
- tengono conto delle vocazioni e dei problemi specifici dei singoli territori;
- sono finalizzati alla valorizzazione integrata delle risorse locali a tutti i livelli (ambientale, economico e socioculturale);
- si propongono il conseguimento di più obiettivi fra i quali la conservazione della natura, la creazione e il mantenimento di occupazione, il rafforzamento dell'identità locale, il miglioramento della qualità della vita;
- intendono valorizzare il territorio con interventi sostenibili e integrati capaci di evidenziare le relazioni che intercorrono fra l'uomo e l'ambiente attraverso il recupero di ambienti di vita tradizionali, tramandando testimonianze della cultura materiale, rafforzando e ricostruendo abitudini di vita e di lavoro delle comunità locali
- i benefici che ne derivano interessano tutta la popolazione locale (non solo perché si garantisce alle popolazioni attuali e future la fruibilità di risorse ambientali, ma anche perché si crea/mantiene occupazione e il presidio umano in territori sempre più spopolati);
- sono capaci di innescare un processo di innovazione delle abitudini, dei modi di agire e della cultura locale che ha posto la salvaguardia dell'ambiente e un uso sostenibile delle risorse come una modalità di comportamento e d'azione a livello collettivo.

Dal 1994 al 2006 I GAL hanno investito, nelle zone rurali italiane, circa 175 milioni di euro per la valorizzazione delle produzioni locali a cui si aggiungono altri 150 milioni di euro per il sostegno ad interventi per la valorizzazione turistica territoriale (creazione di itinerari enogastronomici, punti vendita, strutture di degustazione, centri di documentazione e informazione, ecc.)

Attualmente (Programmazione 2007-2013) i GAL grazie ai Piani di sviluppo Locale – attraverso l'utilizzo integrato di diverse misure delle Politiche Comunitarie per lo Sviluppo Rurale – hanno programmato e stanno realizzando investimenti per più di 300 milioni di euro per sostenere interventi dall'ammodernamento delle aziende agricole all'accrescimento del valore aggiunto dei prodotti agricoli e forestali, dalla "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e settore forestale" al "Sostegno agli agricoltori che partecipano ai sistemi di qualità alimentare" e al **"Sostegno alle associazioni di produttori per attività di informazione e promozione riguardo ai prodotti che rientrano nei sistemi di qualità"**, dalla **"Diversificazione aziendale"** al **"Sostegno alla creazione e allo sviluppo delle microimprese"** fino ad **"Accrescere l'attrattività delle aree rurali"**.



Le misure programmate dai GAL nei Piani di Sviluppo Locale per valorizzare le produzioni locali e il territorio rurale

Misure previste nei PSL	Obiettivi	Investimento programmato (mln di Euro)
Misura 121- Ammodernamento delle aziende agricola Misure 123 - Accrescimento del valore aggiunto dei prodotti agricoli e forestali	incrementare il valore aggiunto dei prodotti agricoli e forestali attraverso l'ammodernamento delle aziende e il miglioramento dell'efficienza delle strutture produttive.	32.766.905 20.845.181
Misura 124 - "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e settore forestale"	sviluppare la competitività del settore agricolo, a migliorare gli standard qualitativi dei prodotti, le performance ambientali e la sicurezza sul lavoro delle imprese agricole	9.043.084
Misura 132 - "Sostegno agli agricoltori che partecipano ai sistemi di qualità alimentare" Misura 133 - "Sostegno alle associazioni di produttori per attività di informazione e promozione riguardo ai prodotti che rientrano nei sistemi di qualità"	incentivare la partecipazione degli agricoltori a sistemi di qualità riconosciuti delle produzioni agro-alimentari	2.579.691 6.884.626
Misura 311 - Diversificazione in attività non agricole	favorire la piena occupazione dei componenti della famiglia agricola; contenere lo spopolamento delle aree marginali; garantire lo sviluppo sostenibile del territorio; favorire la tutela del patrimonio naturale e culturale delle aree rurali.	123.297.221
Sostegno alla creazione e allo sviluppo delle microimprese (Misura 312)	incrementare l'attività economica e i tassi di occupazione; creare un supporto allo sviluppo del territorio mediante l'incentivazione a microimprese operanti nel campo dei servizi al turismo; incoraggiare l'adozione e la diffusione delle TIC (Tecnologie della Comunicazione e dell'Informazione) agevolando l'utilizzazione di attrezzature informatiche ed il ricorso al commercio elettronico.	40.250.493
Misura 313 - Accrescere l'attrattività delle aree rurali	innescare processi di sviluppo sostenibile integrato; promuovere la conoscenza dei prodotti di qualità del territorio; promuovere l'offerta turistica del territorio a livello nazionale e internazionale; realizzare infrastrutture informative a supporto della promozione e della valorizzazione del territorio.	72.133.304
Totale investimenti programmati		307.800.505

Elaborazione INEA su dati finanziari dei Piani di Sviluppo Locale

LA TASK FORCE LEADER DELLA RETE RURALE NAZIONALE

La **Task Force LEADER** è una "comunità di pratica" della Rete Rurale Nazionale, ideata per favorire scambi di esperienze e conoscenze tra chi è impegnato nella realizzazione di Piani di sviluppo Locale basati sul metodo LEADER.

Il MiPAAF ha affidato l'attuazione delle attività della Task Force LEADER all'INEA – Istituto Nazionale di Economia Agraria (www.inea.it)



EVENTI



Laboratori organizzati dalla Task Force Leader della Rete Rurale Nazionale, in collaborazione con le strutture regionali referenti dell'Asse IV Approccio LEADER. Sono rivolti ai GAL impegnati nella fase dello start-up e nella selezione dei beneficiari delle operazioni programmate nei Piani di Sviluppo Locale nell'ambito dei PSR 2007-2013.



Study Visit - "LEADER in pratica" in viaggio tra le migliori esperienze LEADER, è un ciclo di visite di studio organizzate dalla Task Force LEADER della Rete Rurale Nazionale e rivolte a tutti i GAL disponibili a condividere le esperienze di valore del proprio territorio ed interessati ad apprendere da quelle degli altri. Lo scopo di questa nuova iniziativa è mettere a disposizione degli attori della rete una serie di esperienze concrete, targate Leader, che hanno

affrontato le questioni chiave dell'innovazione nello sviluppo delle aree rurali: la creazione di valore aggiunto dalle produzioni locali, la multifunzionalità ed i servizi turistici, le nuove forme di utilizzo delle energie rinnovabili, la creazione di nuove attività economiche, l'attrattività e la fruibilità dei territori rurali, la qualità della vita e le strategie di difesa dalla depopulation, la valorizzazione e l'uso dell'identità culturale, della biodiversità agraria e dei paesaggi rurali e così via.



Seminari, workshop, focus group organizzati con la collaborazione di altre TF della RRN, esperti tematici e altri attori dello sviluppo rurale, sono finalizzati a favorire l'aggiornamento degli attori di Leader e il trasferimento di buone pratiche su le misure dell'Asse IV, le altre azioni per lo sviluppo locale e altri programmi comunitari e nazionali.



Incontri con altri stati membri e partecipazione alla Rete Rurale Europea sono finalizzati a favorire lo scambio di informazioni e di buone pratiche con altri attori di Leader e dello sviluppo rurale e europei e a promuovere un maggior ascolto in sede comunitaria dei fabbisogni dei territori rurali italiani.



E.S.E.M.P.I. 2011 concorso annuale per le migliori pratiche di sviluppo rurale ESEMPI "Esperienze di Sviluppo Eccellenti per Metodi e Prassi Innovative". □ Il concorso prevede l'attribuzione di premi alle pratiche migliori, capaci di dimostrare il contributo

dello Sviluppo Rurale agli obiettivi della Strategia Europea 2020: crescita sostenibile, crescita intelligente, crescita inclusiva. Possono partecipare al concorso tutti i soggetti, pubblici e privati che hanno realizzato iniziative e progetti esemplari utilizzando o meno finanziamenti pubblici. Il premio per le tre iniziative consiste in una borsa di studio della durata di un anno a favore di giovani neolaureati presso le realtà vincitrici.



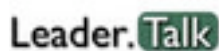
PUBBLICAZIONI E MULTIMEDIA



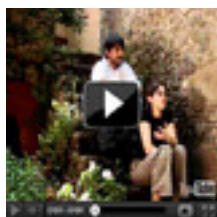
"Approccio Leader" □ È il report della Task Force della Rete Rurale Nazionale su temi e attività di attualità per gli attori di Leader. Ogni mese approfondimenti sull'avanzamento dell'Asse IV in Italia, sulle misure di Leader, sui GAL e le loro attività e sulla cooperazione.

**Paper, Dossier tematici, repertori**

- Paper e Dossier tematici (realizzati dal gruppo di lavoro della TF con il contributo di altri TF della RRN e di esperti esterni, sono finalizzati ad approfondire aspetti procedurali tematici dell'Asse IV e delle misure di Leader);
- Repertori Leader dei GAL e PSL (realizzato dalla TF con la collaborazione del gruppo di lavoro RRN- cooperazione Leader e della TF Buone pratiche, riporta schede sui GAL, i PSL e le azioni programmate nell'ambito dell'Asse IV).



LEADER.TALK, dialoghi intorno a Leader Leader.Talk è una raccolta di interviste video, dialoghi, presentazioni, resoconti di eventi, che la Task Force Leader mette a disposizione e che raccoglie i punti di vista, gli orientamenti e le posizioni degli attori di Leader in sede nazionale e internazionale.



Documentari, video In occasione delle visite di studio presso i GAL selezionati saranno realizzati dei documenti video che illustrano l'esperienza stessa legandola ad un tema specifico come, ad esempio, le energie rinnovabili e le politiche energetiche, la valorizzazione delle risorse naturali, il turismo sostenibile e le politiche ambientali, le produzioni locali, la biodiversità, l'occupazione ed il marketing territoriale, la valorizzazione delle risorse

culturali, il turismo rurale e le reti locali. I primi documentari saranno disponibili a partire dalla fine del 2011.

SERVIZI WEB



Portale www.reterurale.it/leader L'area tematica dedicata all'Approccio Leader del portale della Rete Rurale Nazionale. Riporta documenti, news, report, video sul Leader in Italia. L'aggiornamento è costante grazie al contributo dei GAL e delle Regioni che trasferiscono quotidianamente informazioni sulle attività che stanno svolgendo. Attualmente in corso di revisione (sia graficamente sia nei contenuti) sarà a breve implementato con strumenti dinamici che permetteranno

di avere informazioni in tempo reale sull'avanzamento dei progetti realizzati a livello locale.



Leaderbook Leaderbook è una piattaforma web concepita secondo i criteri di una community avanzata, simile ai più diffusi social network. Essa permette di sviluppare l'interazione diretta fra i diversi attori ma anche la creazione di sottogruppi tematici per tipologie dominanti di problemi e aree di interesse. Il suo obiettivo è far diventare gli attori di Leader protagonisti nell'evoluzione e nell'aggiornamento del portale Leader, usufruendo di un sistema di scambio orizzontale di

informazioni e risorse che sia una reale fonte di crescita professionale per i partecipanti e di conseguenza dia un valore aggiunto all'offerta informativa nel suo complesso.





Georeferenziazione E' disponibile, sul portale della Rete Rurale Nazionale - Approccio Leader, un sistema di visualizzazione delle informazioni su attori e azioni Leader italiani sul modello della georeferenziazione. Notizie, eventi, bandi, documenti, tutto ciò che riguarda le iniziative dei GAL sui territori saranno mostrate in tempo reale al fine di rendere maggiormente trasparenti le attività in corso. Accedi alla sezione **GEOBANDI** Accedi alla sezione **GEOGAL**



Sistema di monitoraggio per l'Approccio Leader realizzato dalla TF Monitoraggio e Valutazione e da SIN, con il supporto della TF Leader, per la raccolta e l'elaborazione, a livello regionale e nazionale. L'accesso al servizio di monitoraggio è garantito a tutti gli utenti che siano registrati nel sistema e muniti di una login e password personale per l'accesso all'area riservata del portale Rete Rurale Nazionale. Il processo di autenticazione e registrazione degli utenti è svolto dai

responsabili dei servizi individuati in ambito regionale.



Lo Sportello Giuridico attivato in collaborazione con lo Staff Legale della Rete Rurale Nazionale, è a disposizione di tutti per approfondire aspetti giuridico-amministrativi legati all'attuazione e gestione dell'ASSE IV, dei GAL e dei Piani di Sviluppo Locale elaborati con il metodo Leader. □ Tutti gli interessati sono invitati a proporre argomenti di discussione, pubblicare quesiti e a contribuire alla discussione segnalando le soluzioni e le prassi adottate.



Banche Dati Le banche dati rappresentano uno strumento essenziale di accumulazione di informazioni che consente alla TF di tenere costantemente aggiornato lo stato dell'arte della Rete Leader. In particolare sono state realizzate BD su tutti i PSR, i GAL e i PSL selezionati, i bandi per la selezione dei GAL e dei PSL, l'implementazione procedurale dell'Asse IV nelle regioni italiane; sulle azioni programmate in ambito Leader.



Rete Rurale Nazionale 2007.2013

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 e.mail

reterurale@politicheagricole.gov.it

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 dalla Task Force Leader della Rete Rurale Nazionale

Il documento è curato da:

Raffaella Di Napoli, Massimo Di Rienzo

I contenuti sono stati elaborati da:

Raffaella Di Napoli, Leonardo Masani, Micaela Conterio

Per maggiori informazioni sull'approccio Leader e la Task Force Leader della Rete Rurale Nazionale:

www.reterurale.it/leader contatti:

taskforceleader@inea.it

