

Gent.mo/a,

abbiamo il piacere di invitarLa ad intervenire alla conferenza stampa di presentazione del Progetto di cooperazione 'Corto Circuito dei Contadini' che si terrà a Bari lunedì 6 luglio, dalle ore 11.00, nella sede dell'Assessorato alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia (Lungomare Nazario Sauro 45/47).

Interverranno:

- il dott. Cosimo Sallustio dirigente Assessorato Risorse Agroalimentari Regione Puglia
- il dott. Pasquale Lorusso direttore tecnico del GAL Terre di Murgia (Gal capofila del progetto)
- il prof. Francesco Schittulli, presidente nazionale della LILT (Lega Italiana Lotta ai Tumori)

Porteranno un breve saluto i delegati di tutti i GAL coinvolti nel progetto e saranno presentate le buone pratiche aziendali promosse in collaborazione con i 5 Gal della terra di Bari e della BAT.

Fiduciosi che vorrà accettare l'invito formulatoLe, restiamo in attesa di ricevere un Suo gradito cenno di riscontro.

Gal Terre di Murgia

Gal Sud Est Barese

Gal Conca Barese

Gal Ponte Lama

Gal Fior d'Olivi

Segreteria e informazioni

Meeting Planner srl

Tel.: 080.9905360 e-mail: info@meeting-planner.it

Allegato: descrizione sintetica del Progetto "Corto Circuito dei Contadini"

IL PROGETTO CORTO CIRCUITO DEI CONTADINI (in sintesi) - Il progetto intende promuovere i produttori locali e la vendita diretta a Km 0, tutelare i produttori e i consumatori. Obiettivo è presentare al consumatore un prodotto che mantenga proprietà nutrizionali, di gusto, aspetto, consistenza, tipiche del prodotto appena raccolto.

Promuovere la filiera corta puntando su prodotti freschi, oltre a dare un'indicazione positiva al consumatore per le loro specifiche qualità nutrizionali e organolettiche, offre l'opportunità di fare educazione alimentare: la stagionalità è infatti una delle indicazioni "chiave" delle linee guida per una sana alimentazione. La filiera corta si configura come una strategia alternativa che consente agli agricoltori di riconquistare un ruolo attivo nel sistema agro-alimentare, con la collaborazione degli altri attori della filiera, di cui entrano a far parte, come soggetti attivi, anche i consumatori.

L'obiettivo generale del progetto è valorizzare e promuovere i prodotti tipici dei territori coinvolti, e con loro le imprese agricole, la tradizione rurale e la riscoperta della cultura, dei sapori e della storia dei territori, attraverso un "corto circuito" della filiera lunga nella catena di distribuzione dei prodotti e la crescita delle forme di filiera corta e vendita diretta. Il progetto punta sostanzialmente sulla tipicità, unicità e irripetibilità delle risorse naturali ed enogastronomiche del territorio, sulla commercializzazione mediante la creazione di una rete di filiera corta e la promozione, valorizzazione dei territori attraverso le produzioni tipiche e l'impresa agricola. Obiettivo generale, inoltre, è quello di porre in essere attività ed azioni di marketing esperienziale nei singoli territori coinvolti. Partner di progetto sono i GAL: Sud Est Barese, Terre di Murgia, Conca Barese, Ponte Lama, Fior d'Olivi, DaunOfantino, Gargano, Daunia Rurale, Terra dei Messapi e Terra d'Otranto.

Gli obiettivi operativi vengono individuati anche sulla base di attività locali dei PSL dei GAL e si possono così sintetizzare:

-valorizzare le risorse produttive locali attraverso il sostegno alla vendita diretta dei prodotti tipici e biologici locali, che aiutano a conoscere i territori e a far crescere il turismo; utilizzare i mercati di vendita diretta di già presenti sul territorio e/o a crearsi per mezzo di rilocalizzazione dei circuiti commerciali;

-migliorare il rapporto città/campagna e produttori/consumatori;

-accrescere le competenze professionali e favorire l'inserimento lavorativo di giovani e realizzare nuovi circuiti commerciali per gli imprenditori agricoli;

-aumentare la notorietà dei prodotti enogastronomici attraverso attività di marketing esperienziali da vivere nei territori coinvolti;



-promuovere la ristorazione a Km 0, attraverso accordi di filiera

-promuovere l'educazione alimentare per combattere i sempre più diffusi problemi salutistici legati ad un cattivo rapporto con l'alimentazione (obesità, bulimia, anoressia ecc...) e creare un filo diretto con la stagionalità dei prodotti;

-creare una rete di partenariato permanente tra i mercati contadini dei territori coinvolti, ciascuno con i suoi prodotti enogastronomici tipici e biologici locali.