

# PROGETTO DI COOPERAZIONE TRANSNAZIONALE

## Sezione II

### PROGETTO DI APPLICAZIONE LOCALE

#### 1. TITOLO DEL PROGETTO DI COOPERAZIONE

ECO LEADER NETWORK - turismo sostenibile in connessione con la valorizzazione e promozione dei prodotti tipici

#### 2. DENOMINAZIONE ABBREVIATA (ACRONIMO)

ECO LEADER NETWORK

#### 3. PARTNER

**GAL partner n. 1** - GAL Polesine Adige

X GAL

altro soggetto assimilabile:      X partner effettivo     partner associato

**Indirizzo** Piazza G. Garibaldi, 6 – 45100 Rovigo

**Telefono e fax** +39 0425 090371

**posta elettronica** adige@galadige.it

**Referente progetto** Fracasso Stefano, **e-mail** stefano.fracasso@galadige.it, **telefono** +39 0425 090371

**Referente progetto** Bellinello Maurizia, **e-mail** maurizia.bellinello@galadige.it, **numero di telefono** +39 0425 090371

#### 4. IL PROGETTO NEL CONTESTO DELLA STRATEGIA DI SVILUPPO LOCALE

##### 4.1 *Relazione e coerenza con il Programma/Piano di sviluppo locale (e con il relativo Piano generale degli interventi di cooperazione)*

Con il Programma di Sviluppo Locale Asse 4 Leader del PSR 2007-2013, il GAL Polesine Adige si propone di promuovere azioni integrate di sviluppo sostenibile e di qualità, con la sperimentazione di nuove forme di valorizzazione del patrimonio ambientale, storico-culturale e delle produzioni tipiche del Polesine. Il progetto ECO LEADER NETWORK si inserisce in perfetta coerenza nell'ambito della strategia di promozione e valorizzazione delle tipicità enogastronomiche di eccellenza della "terra dei grandi fiumi," tramite un attivo coinvolgimento degli operatori territoriali. Il progetto ECO LEADER NETWORK, nel contesto del piano generale dei progetti di cooperazione, si identifica per la promozione della sostenibilità, con un focus specifico nel consumo dei prodotti agroalimentari autoctoni, per la valorizzazione dei prodotti tipici e per la cultura di un territorio tipicamente e squisitamente rurale.

##### 4.2 *Tema cardine del progetto*

Il tema cardine prevalente del progetto è la **valorizzazione dei prodotti locali**.

Tema secondario è **l'ambiente e lo sviluppo sostenibile collegato al turismo rurale**.

##### 4.3 *Asse e Misure di riferimento*

Il Progetto ECO LEADER NETWORK è realizzato nell'ambito dell'Asse 3 "Qualità della vita e diversificazione dell'economia nelle zone rurali" tramite l'attivazione delle Misure 331 Azione 1 e 313 Azione 4. Il Coordinamento viene realizzato con la Misura 421 Azione 2.

#### 5. DESCRIZIONE DEL PROGETTO

##### 5.1 *Presupposti e motivazioni*

Il progetto ECO LEADER NETWORK nasce da un incontro tra territori morfologicamente simili, caratterizzati dalla presenza di grandi fiumi che sfociano a delta creando degli habitat unici nel loro genere e accomunati dalle medesime criticità. Nello specifico in entrambi i territori c'è la presenza di prodotti tipici della ruralità che non sono adeguatamente utilizzati e commercializzati nel territorio stesso. Visto le caratteristiche ambientali, i prodotti del

territorio hanno elevate qualità nutrizionali e organolettiche che non sono sufficientemente conosciute dalla popolazione residente e dai turisti. Altra problematica emersa è che il trend del turismo enogastronomico è in costante crescita e si è riscontrato che nei territori coinvolti dal progetto l'offerta nella ristorazione dei prodotti locali è scarsa e le produzioni agroalimentari locali sono difficilmente reperibili nei punti vendita.

### **5.2 Continuità, complementarità e/o integrazione del progetto con altri Progetti (di cooperazione e non, conclusi e in atto)**

Il progetto ECO LEADER NETWORK è collegato ad alcune iniziative di scambio realizzate nell'ambito dell'Iniziativa Comunitaria Leader + tra il territorio della provincia di Rovigo e la zona del sud della Francia, la Camargue, che nell'attuale programmazione è territorio del GAL partner di progetto Pays d'Arles. In tal senso il progetto ECO LEADER NETWORK può essere considerato come uno sviluppo e un'integrazione sinergica di iniziative per la promozione dell'identità dei singoli territori con le relative eccellenze: gastronomia, prodotti tipici sostenibili e il territorio. Nell'ambito dell'attuale Programmazione Asse 4 Leader 2007-2013 il progetto è complementare ad azioni locali di promozione, valorizzazione e informazione sui prodotti tipici del territorio e può considerarsi integrativo al progetto MeDIETerranea di cooperazione transnazionale che promuove la cultura delle tradizioni locali, del cibo genuino e di uno stile di vita sano.

### **5.3 Obiettivi operativi**

Gli obiettivi operativi del GAL si possono così sintetizzare:

- Attività di informazione degli operatori al fine di sensibilizzare i produttori e i ristoratori sul valore dei prodotti del territorio per incentivare la loro somministrazione con la realizzazione di corsi di cucina.
- Incrementare, anche tramite lo scambio di buone prassi, il know how e creare una rete integrata territoriale atta a diversificare l'offerta turistica.
- Attività di promozione congiunta anche tramite la partecipazione e l'organizzazione di eventi mirati nel mercato locale, per la diffusione dell'offerta del turismo rurale ed enogastronomico.

### **5.4 Descrizione delle attività previste**

#### *a- Prefattibilità*

#### **1. Animazione e progettazione**

Si è realizzata un'attività di animazione per la definizione del partenariato (ricerca di partner) e la progettazione dell'azione comune.

In particolare sono stati realizzati degli incontri con i GAL partner, con riunioni operative sulle progettualità da condividere e sviluppare per la cooperazione.

Per questa attività le spese sono state sostenute con le risorse della misura 431 e non saranno a carico del progetto di cooperazione (misura 421).

Destinatari: enti, associazioni, operatori, ecc. dei territori dei GAL

#### *b- Supporto coordinamento azione comune*

#### **2. Coordinamento**

Con questa fase verrà svolta l'attività di coordinamento e supporto all'attuazione del progetto e dell'azione comune.

In particolare verranno attivati gli interventi connessi alla corretta attuazione del progetto comune, secondo le competenze e gli impegni definiti nell'accordo di cooperazione, comprendenti: direzione, coordinamento, supporto tecnico, promozione, controllo operativo, ecc..

Inoltre verranno sviluppate le azioni congiunte di informazione e comunicazione per far conoscere l'iniziativa (brochure, depliant, conferenze stampa, incontri, articoli, ecc.).

Nello specifico, nell'ambito di questa attività, si prevede di realizzare almeno 6 incontri con i GAL partner, nel corso dei quali si svolgeranno congiuntamente le seguenti attività:

- coordinamento delle attività del progetto, verifica e pianificazione della sua attuazione;
- coordinamento delle azioni di informazione e comunicazione: conferenze stampa, materiale divulgativo (cartaceo e informatico) del progetto, dei partner e dei territori;
- monitoraggio e valutazione delle fasi progettuali del progetto;

Inoltre saranno necessari degli incontri di carattere "tecnico" per il coinvolgimento dei partner locali ai fini dell'attivazione delle azioni 313/4 e 331/1.

In particolare le spese previste saranno le seguenti:

- azioni di informazione e comunicazione;
- studi, ricerche, consulenze, servizi specifici e altre attività;

- personale dedicato eventuale;
- spese generali per l'organizzazione e attuazione delle attività;
- spese per coordinamento, comprese viaggio, vitto, alloggio, trasporto, affitto, catering, noleggio attrezzature;
- coordinamento, monitoraggio e valutazione.

Soggetti attuatori: GAL partner

Destinatari: enti, associazioni, operatori, ecc., dei territori dei GAL coinvolti nel progetto

*c- Realizzazione interventi azioni comune*

### 3. Informazione e/o formazione degli operatori

Con questa fase verrà svolta un'azione di informazione e/o formazione degli operatori economici del territorio, che sono interessati a partecipare al progetto, anche attraverso esperienze di scambio degli operatori. Gli operatori verranno coinvolti in azioni di sensibilizzazione sul valore nutrizionale e sulle modalità di somministrazione dei prodotti dell'enogastronomia locale.

In particolare si organizzeranno degli incontri informativi sui prodotti agroalimentari tipici e turismo sostenibile:

- Borsa produttori - trasformatori. Organizzazione di eventi per favorire l'incontro e la creazione della rete fra produttori e trasformatori;
- Conservatorio di cucina. Verranno organizzati degli incontri propedeutici all'istituzione di un'"Accademia" per la preservazione della cultura e tradizione agroalimentare polesana;
- La filiera agroalimentare e marketing. Organizzazione di incontri dove verrà spiegato il concetto di filiera e le azioni di marketing di prodotto.
- Sapori della tradizione alimentare. Verranno elencati gli aspetti nutritivi e organolettici, le tecniche di coltivazione/allevamento, lavorazione e trasformazione delle principali categorie di prodotti locali: verdure, legumi e frutta, cereali, carne e pesce.

Soggetti attuatori: Ente di formazione

Destinatari: operatori economici del territorio

### 4. Informazione e promozione

**4.1** Realizzazione di materiale promozionale vario, in formato cartaceo e multimediale, per la promozione delle iniziative realizzate nell'ambito del progetto e per l'informazione nei confronti degli operatori territoriali coinvolti e del pubblico che usufruisce dei servizi di somministrazione dei prodotti.

In particolare si realizzeranno anche delle schede nutrizionali dei prodotti e una guida sulle ricette della tradizione rurale.

**4.2** Organizzazione di eventi locali, in contesti calendarizzati o creati appositamente, per degustazioni promozionali dei prodotti (laboratori di degustazione), dimostrazioni di cuochi con ricette tradizionali, percorsi/itinerari degustativi coinvolgendo anche le strutture della ristorazione rurale.

In particolare si realizzeranno:

- laboratori di degustazione presso ristoranti, agriturismi, ecc.
- eventi enogastronomici: promozione delle ricette tradizionali sostenibili, gara transnazionale di cuochi, ecc.
- percorsi degustativi itineranti: tre eventi (esempio: educational tour e workshop) rivolti agli operatori locali e ai media

Soggetti attuatori: GAL, enti/associazioni individuati ed indirettamente operatori dei territori

Destinatari: operatori economici e consumatori, turisti in genere

### 5.5 Indicatori del progetto

Indicatori	Unità di misura	Valore previsionale
<b>Indicatori di realizzazione</b>		
Regioni coinvolte	numero	2
Stati coinvolti	numero	2
Rete tra operatori locali	numero	1
Attività informative	numero	4
Attività promozionali/eventi	numero	7
<b>Indicatori di risultato</b>		
Imprese coinvolte nel network	numero	90
Imprese con diversificazione dei redditi agricoli	numero	30
Materiale informativo	numero	2.000

Coinvolgimento della popolazione locale: eventi locali	numero	3.000
--------------------------------------------------------	--------	-------

### 5.6 Risultati attesi

I risultati attesi con il progetto ECO LEADER NETWORK, in relazione agli obiettivi descritti al paragrafo 5.3, si possono così sintetizzare:

- aumento della consapevolezza e sensibilizzazione dei produttori e dei ristoratori sul valore dei prodotti del territorio per incentivare la loro somministrazione anche tramite la realizzazione di corsi di cucina;
- aumento del know how, attraverso lo scambio di buone prassi e creazione di una rete integrata territoriale di operatori rurali atta a diversificare l'offerta turistica;
- aumento dell'offerta del turismo rurale ed enogastronomico e dei prodotti enogastronomici locali, tramite la realizzazione di eventi mirati nel mercato locale.

### 5.7 Valutazioni rispetto al possibile valore aggiunto del progetto

Si prevede che questo progetto permetterà una conoscenza più approfondita dei prodotti dell'enogastronomia locale del Polesine, sia in ambito locale, che nazionale ed internazionale.

In particolare, il valore aggiunto atteso dall'azione di cooperazione interesserà diversi aspetti:

- contribuirà al raggiungimento di diversi obiettivi del PSL, come quelli legati al miglioramento della competitività del settore agricolo, al miglioramento della qualità della vita nelle zone rurali e alla diversificazione dell'economia rurale;
- consentirà il miglioramento della competitività economica del territorio attraverso la valorizzazione degli operatori e dell'integrazione tra i diversi settori della filiera produttore iniziale-trasformatore-consumatore;
- la visibilità delle azioni di promozione, tramite la realizzazione di eventi locali transnazionali, consentirà sicuramente il raggiungimento di migliori risultati rispetto a quanto realizzabile attraverso a quanto realizzabile solamente attraverso analoghi interventi nell'area interessata non supportati dalla cooperazione fra territori;
- attraverso lo scambio di buone prassi e del know how tra le reti degli operatori dei GAL partner, verrà infine rafforzata l'identità territoriale, attraverso un migliore utilizzo derivante da una maggiore consapevolezza, delle risorse endogene

### 5.8 Grado di innovazione

L'elemento di innovazione del progetto ECO LEADER NETWORK, rispetto agli altri progetti, locali e di cooperazione, è rappresentato dalla focalizzazione e dal conseguente studio approfondito, sulle proprietà e sull'aspetto organolettico delle produzioni dell'enogastronomia locale. Tale "bontà e pregiatezza interiore" viene successivamente presentata al pubblico, curando la bellezza e l'armonia della preparazione e dell'aspetto esteriore dei piatti della tradizione culinaria. La promozione dei prodotti verrà sviluppata attraverso la concezione "buoni dentro, belli e sani fuori".

La rete di operatori locali costituita sarà rafforzata dall'elemento della cooperazione, che consentirà di poter offrire sui "mercati" del turismo rurale dei prodotti alimentari "più consapevoli", ma anche di acquisire, da parte degli operatori, nuove competenze, grazie anche allo scambio con i "colleghi" francesi.

## 6. ASPETTI ORGANIZZATIVI

### 6.1 Cronoprogramma attività

Data di inizio progetto:		Data di conclusione progetto:				
Fase	Attività	Tempi di realizzazione				
		2010	2011	2012	2013	2014
a) Pre-fattibilità	1. Animazione e progettazione	x	x			
b) Coordinamento e supporto attuazione azione comune	2. Coordinamento			x	x	x
c) Realizzazione interventi azione comune	3. Informazione e/o formazione degli operatori			x	x	
	4. Informazione e promozione					
	4.1 Realizzazione materiale promozionale vario			x	x	
	4.2 Organizzazione eventi locali			x	x	x

### 6.2 Modalità attuative

Modalità attuative	Attività	Soggetto attuatore/richiedente
A gestione diretta	1. Animazione e progettazione	GAL Adige
	2. Coordinamento	
A bando pubblico	3. Informazione e/o formazione degli operatori	Ente di formazione
A regia GAL	4. Informazione e promozione	Provincia di Rovigo

## 7. ASPETTI FINANZIARI

### 7.1 Piano finanziario

Fasi operative	Attività	Misura/Azione	Modalità (GD-R-B)	Spesa totale (euro)	Quota pubblica		Quota privata (euro)	Altre risorse (euro)
					(euro)	%		
a) Pre-fattibilità	1. Animazione e progettazione	421/2	GD	0	0	100%		
<b>TOTALE a)</b>					0	---		
b) Coordinamento e supporto attuazione azione comune	2. Coordinamento	421/2	GD	24.352,94	24.352,94	100%		
<b>TOTALE b)</b>				<b>24.352,94</b>	<b>24.352,94</b>	---		
<b>TOTALE (a + b)</b>				<b>24.352,94</b>	<b>24.352,94</b>	---		
c) Realizzazione interventi azione comune	3. Informazione e/o formazione degli operatori	331/1	B	58.000,00	58.000,00	100%		
	4. Informazione e promozione:							
	4.1 Realizzazione materiale promozionale vario	313/4	R	25.000,00	20.000,00	80%	5.000,00	
	4.2 Organizzazione eventi locali	313/4	R	75.000,00	60.000,00	80%	15.000,00	
<b>TOTALE c)</b>				<b>158.000,00</b>	<b>138.000,00</b>	---	<b>20.000,00</b>	
<b>TOTALE GENERALE (a+b+c)</b>				<b>182.352,94</b>	<b>162.352,94</b>	---	<b>20.000,00</b>	
<b>TOTALE (a+b) / TOTALE GENERALE (a+b+c) (%)</b>					<b>15 %</b>			

Si precisa che la quota privata è intesa come apporto del cofinanziamento (20%) da parte del soggetto attuatore, che sarà la Provincia di Rovigo.

Il cofinanziamento (quota privata) sarà di euro 20.000,00, considerando l'innalzamento della percentuale di contribuzione all'80% della misura/azione 313/4 (Attività 4), come previsto dal Comitato di Sorveglianza del PSR nella riunione del 17/6/2011.

### 7.2 Cronoprogramma di spesa

Attività	Spesa pubblica (euro)				
	2011	2012	2013	2014	Totale
1. Animazione e progettazione	0	0	0	0	0
2. Coordinamento		8.118,00	8.118,00	8.116,94	24.352,94
3. Informazione e/o formazione degli operatori			15.000,00	43.000,00	58.000,00
4. Informazione e promozione			40.000,00	40.000,00	80.000,00
<b>TOTALE</b>		<b>8.118,00</b>	<b>63.118,00</b>	<b>91.116,94</b>	<b>162.352,94</b>

### 7.3 Sostenibilità generale delle attività

Si prevede che la rete degli operatori rurali costituita nell'ambito del progetto possa rafforzarsi e consolidarsi, incrementando non solo la conoscenza dei prodotti, ma anche la commercializzazione e la promozione dei territori delle

aree Leader del territorio del GAL Adige. Sarà maggiormente interessato non solo il consumatore locale e regionale, ma anche il pubblico più vasto dei turisti e visitatori del territorio: nazionale ed internazionale.

La valorizzazione e promozione degli aspetti nutrizionali ed organolettici, delle modalità di utilizzo e di presentazione delle produzioni tipiche e locali del territorio potrà aprire nuove prospettive di sostenibilità imprenditoriale tanto per i giovani che vorranno cimentarsi e specializzarsi nell'apertura di nuove attività economiche, tanto per gli operatori turistici della ristorazione, che potranno approvvigionarsi direttamente nel proprio territorio, con minori spese di trasporto e investendo le proprie risorse sul territorio.

La promozione della filiera produttore-ristoratore nei confronti del visitatore/turista potrà inoltre favorire una maggiore vendita di produzioni locali e la nascita di nuovi rapporti commerciali, apportando una maggiore promozione e conoscenza delle produzioni enogastronomiche all'interno e all'esterno dell'area Leader del GAL.

## **CURRICULUM GAL PARTNER**

### **1. ANAGRAFICA**

**Denominazione** GAL POLESINE ADIGE

**Natura giuridica** Associazione Riconosciuta dalla Regione Veneto con Decreto n. 87 del 7/7/2008, ed è stato iscritto nel Registro Regionale delle Persone Giuridiche di diritto privato al n. 456

**Capitale Sociale** EURO 54.000,00

**Data di iscrizione Camera di Commercio** -

**Sede Legale** Piazza G. Garibaldi, 6 - 45100 Rovigo

**Sede Operativa** Via Fraccon, 17 - 45100 Rovigo

**Contatti Telefono e fax** +39 0425 09037 **posta elettronica** adige@galadige.it

**Attivo nel LEADER+** No

### **2. RAPPRESENTATIVITÀ RISPETTO ALL'AREA INTERESSATA**

L'Associazione è composta da 15 enti privati e 8 enti pubblici, che rappresentano le maggiori associazioni imprenditoriali del territorio di tutti i settori economico-produttivi, ne fanno parte il comparto dell'agricoltura, artigianato, industria, commercio e turismo, oltre a istituti bancari, il settore pubblico è composto dall'ente provinciale di Rovigo, la CCIAA e alcuni comuni del territorio del GAL Adige. Grazie a questa massiccia rappresentanza del partenariato l'Associazione si articola in tre strategie di intervento nel territorio della provincia di Rovigo:

- 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

### **3. COMPETENZE ED ESPERIENZE SPECIFICHE (nella gestione di progetti di sviluppo locale)**

Nella precedente programmazione il territorio del GAL Polesine Adige era in parte compreso nel territorio del GAL Polesine delta Po che vanta una esperienza quindicennale di sviluppo locale e progetti europei. I Partner del GAL, in particolare gli Enti Pubblici (Provincia, CCIAA, Consvipo) vantano una notevole esperienza nella cooperazione Europea attraverso la realizzazione di diversi interventi nel corso della programmazione UE 2000-2006 e dell'attuale 2007-2013.

A livello locale è stata anche costituita IPA Intesa Programmatica d'Area "Sistema Polesine" che coinvolge gran parte degli enti pubblici e privati del territorio (circa 80) e alla quale ha aderito anche il GAL Adige.

### **4. ESPERIENZA TECNICA (rispetto al tema previsto dal progetto)**

Il GAL Adige nell'ambito del progetto ECO LEADER NETWORK, che mira a promuovere le proprietà e qualità delle produzioni enogastronomiche locali dei singoli GAL partner e del turismo rurale più in generale, consoliderà le azioni locali realizzate nelle precedenti programmazioni comunitarie da parte degli altri attori del territorio che avranno, grazie al progetto, una veste di carattere transnazionale. ECO LEADER NETWORK sicuramente realizzerà una proposta più accattivante e da un punto di vista diverso delle produzioni gastronomiche locali, con la mission che gli effetti prodotti perdurino nel tempo, si auto sostengano e si sviluppino.