

Hanno contribuito a rendere importante questo progetto per il territorio:

Tutti i comuni e i soci del Gal.

Giuseppe De Righi, Massimo Antonini, Gaetano Bartoli, Claudio Ceccarelli, Massimo Grossi, Roberto Rotelli,

Giuseppe De Santis, Valentino Di Prisco, Claudio Ferranti.

Patrizia Di Fazio, Antonello Maria Stefanini, Guglielmo Mazzarelli, Ilaria Del Monaco, Luisa Pucci, Sara Calicchia,

Diana Cortese, Valeria Davolo, Luca Rossi, Marco Cacioni, Moreno Ceccucci, Fulvio Comandini, Leandro Dominici,

Raffaele Marchese, Danilo Moscetta, Vincenzo Nanni, Giovanni Pica, Tiziano Schiavella, Francesca Scialanga, Manuela Cozzi.

Si ringrazia per la fattiva collaborazione la Regione Lazio - Direzione Regionale Agricoltura e Sviluppo Rurale, Caccia e Pesca.

Finito di stampare a Novembre 2015, impaginato e stampato da Soluzioni Pubblicità srl

Prodotti di qualità tra innovazione e promozione

L'UE ha indicato il "promuovere il trasferimento della conoscenza e l'innovazione nel settore agricolo e forestale e nelle zone rurali" come prima priorità della politica di sviluppo rurale 2014-2020. Le aziende che operano nel settore agroalimentare e forestale devono essere in grado di accrescere le proprie conoscenze e innovare i propri prodotti e processi, cercando partenariati validi da un punto di vista scientifico.

Altrettanto importante è lavorare su percorsi di caratterizzazione delle proprie produzioni, ad esempio attraverso l'adesione a marchi di qualità o a disciplinari volontari che aumentino il valore dei prodotti sul mercato e ne garantiscano la qualità agli occhi dei consumatori.

Accrescere le proprie conoscenze sul prodotto, migliorare i processi di produzione a favore della qualità, della sostenibilità e della salute alimentare, è spesso il primo passo da fare per poter pianificare strategie di promozione adeguate, con ricadute importanti anche in termini di visibilità e marketing territoriale.

Piano di Sviluppo Locale (PSL) Terre di Qualità

La strategia del GAL per la qualificazione delle produzioni

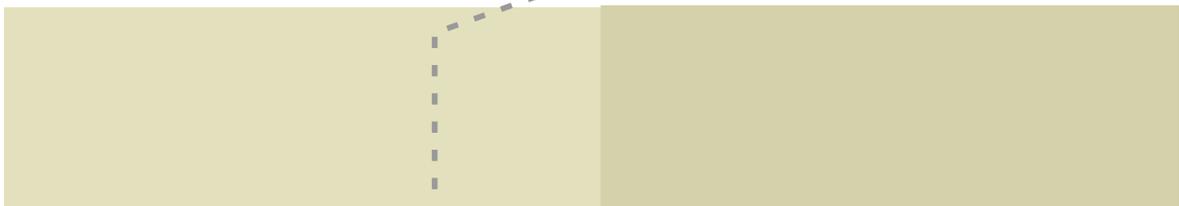
Il GAL ha messo al servizio delle organizzazioni di produttori (consorzi, cooperative) diverse opportunità di finanziamento a sostegno della caratterizzazione e promozione dei prodotti tipici di qualità al fine di:

- incentivare la cooperazione tra produttori primari, imprese di trasformazione, strutture operanti nell'ambito della ricerca e sperimentazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie, nel settore agricolo, alimentare e forestale (misura 124).
- sostenere le associazioni di produttori per le attività di promozione e informazione riguardanti i prodotti che rientrano nei sistemi di qualità alimentare (misura 133)



OBIETTIVO STRATEGICO: QUALIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI

Le misure 124 e 133, rivolte ai soggetti collettivi, quali consorzi e associazioni, si integrano con le misure 121 e 123 che hanno invece coinvolto beneficiari privati per azioni mirate alla riqualificazione produttiva delle singole aziende. Alle misure di finanziamento sopra menzionate si sono affiancate azioni di promozione e valorizzazione dei prodotti a regia diretta del GAL, portate avanti attraverso specifici interventi di animazione territoriale e partecipazione a fiere ed eventi a livello locale e nazionale.



Integrazione del PSL con altri strumenti di programmazione territoriale

I progetti sostenuti dal GAL Castelli Romani e Monti Prenestini in questo ambito si integrano con altri strumenti di programmazione presenti sul territorio, anch'essi orientati alla valorizzazione dei prodotti tipici e all'integrazione dell'offerta enogastronomica:

- L'ATS del Distretto Agroalimentare di Qualità, uno strumento di programmazione d'area che ha coinvolto 24 comuni dei Castelli Romani e Monti Prenestini;
- Il Progetto Integrato di Filiera (PIF) vitivinicola che si è costituito con l'obiettivo di sostenere la qualità e l'ecosostenibilità delle filiere vitivinicole di eccellenza nei Castelli Romani attraverso investimenti di ammodernamento aziendale e creazione di nuovi prodotti.

In particolare, nell'ambito della PIF, sono stati portati avanti due progetti di innovazione attraverso la misura 124:

- Sperimentazione di vini frizzanti (beneficiario: Consorzio Ad Maiora)
- Produzione vino Frascati "solfiti free" (beneficiario: FederBio)



I progetti di innovazione

Nella programmazione 2007-2013 sono stati finanziati attraverso i fondi del GAL tre progetti di innovazione e ricerca.

I partenariati, costituiti da aziende e consorzi del settore agroalimentare e da enti di ricerca, hanno permesso di trasferire un know-how di conoscenze preziose per la valorizzazione dei prodotti e il miglioramento dei processi produttivi.

We Can:
DOCG Cannellino
di Frascati

Innovazione del processo produttivo del Cannellino DOCG Frascati mediante innovative tecniche di post raccolta e appassimento

Ecovino

Sviluppo di una piattaforma informatica con servizio di previsione meteorologico per indicare i tempi di intervento gestionale del vigneto

**Le nostre
erbe**

Sperimentazione di disciplinari per la coltivazione e la trasformazione in alimenti funzionali di erbe aromatiche e spezie autoctone dei Castelli Romani

«We Can Cannellino»: innovazione del processo produttivo

I progetti di innovazione

Il Cannellino DOCG è un vino dolce da vendemmia tardiva tipico della tradizione castellana. Nel corso del tempo le tecniche di produzione si sono differenziate, con il risultato che al momento ci sono in commercio tipologie di Cannellino con caratteristiche diverse tra di loro. Il progetto "We Can: Cannellino DOCG di Frascati - innovazione nel processo produttivo mediante innovative tecniche di post raccolta e appassimento" ha l'obiettivo di mettere al servizio del territorio delle linee guida di riferimento per rilanciare un'identità comune. La sperimentazione ha permesso, attraverso tecniche avanzate di appassimento in ambiente controllato e trattamento con ossigeno attivo, di conservare al meglio i componenti aromatici delle uve e di produrre vini con pochissimi solfiti.

PARTNER

- Consorzio Tutela Denominazione Vini Frascati (capofila)
- Centro Ricerche in Agricoltura (CRA)
- DIBAF - Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (Università della Tuscia)

Non è proprio possibile produrre il Cannellino come lo facevano i nostri nonni?



Per fare il Cannellino come da tradizione serve il tempo che avevano i nonni e serve la stessa attenzione. Inoltre alcune condizioni ambientali sono cambiate, con il modificarsi delle muffe e l'impianto di nuovi vitigni. Anche se ci sono alcune aziende di piccole dimensioni che producono ancora oggi come da tradizione, ottenendo ottimi riconoscimenti, il progetto di innovazione "WE CAN Cannellino" apre un'alternativa valida per tante aziende del territorio interessate a sperimentare una strada più moderna.

«Ecovino»: tecnologie di precisione a servizio delle aziende vitivinicole

Incrociando dati relativi alla meteorologia locale, alla fenologia della vite e alla crescita dei parassiti come la Tignoletta, la piattaforma ECOVINO è in grado di guidare i viticoltori sulle condizioni ottimali in cui effettuare gli interventi in campo e di conseguenza a sincronizzare più razionalmente gli interventi sui vigneti in base all'andamento meteo dell'annata.

Chi può accedere alle informazioni sulla piattaforma?

Per il momento le informazioni dettagliate possono essere visualizzate solo dalle aziende che hanno aderito al progetto e installato sulla propria proprietà delle piccole stazioni meteorologiche. L'auspicio è proseguire con le sperimentazioni nei prossimi anni, aumentando i punti di rilevazione sul territorio e includendo nello studio anche altri parassiti. In prospettiva qualsiasi azienda che opera nell'areale del DOCG Frascati potrà attivare il proprio "punto virtuale" con accesso alle stesse informazioni basate non su osservazioni dirette, ma su ricostruzioni.

Secondo i promotori, trasferire questo tipo di tecnologie "di precisione" a favore delle aziende agricole consente un risparmio nella gestione della vigna, attraverso l'ottimizzazione del numero di trattamenti che ad oggi sono effettuati in maniera preventiva, di migliorare la qualità del vino, pianificando al meglio le fasi della vendemmia, e infine di salvaguardare l'ambiente e il territorio, incentivando così gli agricoltori ad un utilizzo più consapevole e mirato dei prodotti chimici.



PARTNER

- Cooperativa Antiche Terre Tuscolane (capofila)
- Dipartimento DAFNE (Università della Toscana)
- IBIMET (CNR)
- Meteotec ricerca
- Con la collaborazione di Cantina Sociale di Monte Porzio Catone

«Le nostre erbe»: valorizzazione delle erbe aromatiche e delle spezie

Il progetto “Le nostre erbe” si propone di valorizzare erbe aromatiche e spezie presenti nella flora spontanea dei Castelli Romani attraverso la coltivazione di piantine e la loro trasformazione in alimenti funzionali, anche per il miglioramento di prodotti agroalimentari.

Le caratteristiche funzionali delle erbe aromatiche

Nel corso della storia, le diverse piante aromatiche sono state sempre utilizzate come additivi alimentari naturali e nella cucina, per aumentare o migliorare il sapore o il colore, per la conservazione della qualità e la freschezza e per apportare principi nutritivi, vitamine e minerali utili. Oggi i composti di queste specie attirano sempre di più l'attenzione della ricerca scientifica e dei consumatori, grazie alle loro capacità di massimizzare le proprietà nutrienti dei cibi.



PARTNER

- Azienda Agricola Erba Regina
- Orto Botanico, Dipartimento di Biologia (Università di Roma Tor Vergata)
- Salcast s.r.l. - Salumificio Castelli

“Le nostre erbe” ha permesso di condividere un disciplinare per la gestione di spezie aromatiche e dei loro derivati (dal fresco, all'essiccato, all'olio essenziale), il tutto salvaguardando gli aspetti funzionali delle materie prime secondo i protocolli definiti dall'Università di Torvergata. I derivati delle erbe sono stati utilizzati nel processo di aromatizzazione dell'olio di oliva e nella ricerca e produzione di nuovi prodotti funzionali.

I risultati del progetto, tra i quali rientra anche un ricettario della cucina tradizionale, sono interamente pubblicati sul sito web bio.uniroma2.it/lenostreerbe

Il trasferimento dei risultati

I tre progetti sono stati presentati agli operatori del territorio attraverso incontri pubblici organizzati dalle aziende ed enti capofila, ai quali il GAL ha dato il suo contributo in termine di promozione e visibilità.

Proprio per l'attenzione alle tematiche di ricerca e innovazione in campo agroalimentare, i Castelli Romani sono stati inoltre scelti dalla Regione Lazio come location del convegno "Cooperare per Innovare", promosso dall'Assessorato all'Agricoltura in collaborazione con l'Arsial nell'ambito della campagna di comunicazione "Con l'Europa il Lazio cambia, anche in agricoltura".



Promuovere i prodotti di qualità

Nell'ambito della programmazione 2007-2013 il GAL si è impegnato su più fronti nel sostenere la promozione dei prodotti di qualità attraverso l'integrazione di più strumenti quali finanziamenti diretti a consorzi e associazioni, accompagnamento alla creazione di disciplinari di qualità e partecipazione a fiere ed eventi.



Una pianificazione radiofonica tutta dedicata ai vini Frascati

“Nel Frascati rivive tutta la poesia antica che perfettamente si sposa con i tempi moderni”, questo il claim utilizzato dal Consorzio Tutela Denominazione Vini Frascati per promuovere le diverse tipologie di vino Frascati attraverso una campagna pubblicitaria radiofonica andata in onda su Radio Dimensione Suono e Radio Antenna 1 da marzo a giugno 2013.

Cannellino DOCG e Frascati DOCG Superiore i prodotti di punta protagonisti degli spot, finanziati attraverso la misura del PSL dedicata all'informazione e promozione dei prodotti agroalimentari di qualità.

Promuovere i prodotti di qualità



I vini biologici del Lazio ai maggiori eventi di settore

Promuovere i prodotti facendo leva sul consumo responsabile, questa la strategia portata avanti dall'associazione ProBio, che riunisce diversi produttori di vino biologico dei Castelli Romani, attraverso il progetto “vino bio e territorio per uno sviluppo locale eco-sostenibile”. Gli associati, attraverso il cofinanziamento del GAL, hanno partecipato alle maggiori fiere del settore, promuovendo il valore del vino biologico e delle aziende sociali. Puntando non solo sugli aspetti salutistici, ma anche etici e culturali legati al territorio, l'associazione è riuscita ad intercettare un pubblico di consumatori interessati ai prodotti biologici e a rafforzare un'immagine territoriale positiva su un pubblico nazionale e internazionale.

Fiere ed eventi: Vinitaly 2014, Vinitaly 2015, Vinoforum 2013, Vinoforum 2014, Millesime bio 2014, Millesime bio 2015, Prowein 2015.



Il Giglietto di Palestrina Presidio Slow Food

Promuovere i prodotti di qualità Il Giglietto di Palestrina, un biscotto della tradizione prenestina famoso per la sua forma a giglio e per la sua manifattura artigianale, è il primo e unico presidio Slow Food dell'area dei Castelli Romani e dei Monti Prenestini. Il ruolo del GAL è stato fondamentale per sostenere il percorso di valorizzazione, attraverso il lavoro di coinvolgimento dei produttori e di accompagnamento, insieme a Slow Food Lazio, alla condivisione di un disciplinare di produzione. Il riconoscimento rappresenta per il consumatore una garanzia della genuinità e salubrità del prodotto; per i produttori un'opportunità di crescita in mercati diversi, più sensibili al valore dei loro prodotti.

Verso il #presidiogiglietto

E' stata la particolare storia del Giglietto, oltre naturalmente alla bontà del gusto e alla genuinità dell'impasto, ad attivare l'interesse dell'associazione internazionale Slow Food durante il laboratorio organizzato dal GAL al Salone del Gusto di Torino del 2012. Il riconoscimento ufficiale, avvenuto ad agosto del 2014 grazie al contributo economico dei Comuni di Palestrina e Castel San Pietro, del GAL e della Regione Lazio, ha portato il Giglietto alla ribalta, prima al Salone del Gusto e poi in tante altre occasioni.



Partecipazione a fiere ed eventi

Il GAL, attraverso le attività di animazione territoriale e i progetti di cooperazione, ha presentato i prodotti tipici in diverse fiere ed eventi a livello locale e nazionale.

Torino, Salone del Gusto 2012



- Laboratori di degustazioni di formaggi miele e dolci
- Stand nell'area Lazio

- Stand del progetto di cooperazione «Terre Ospitali» area Lazio
- Laboratori di degustazioni dei prodotti tipici

Torino, Salone del Gusto 2014



- Laboratori di degustazione vini/prodotti agroalimentari presso lo stand della Regione Lazio insieme ai GAL del progetto «Lazio di Qualità Oltre Roma»

Verona, Vinitaly 2015



- Stand con esposizione di prodotti tipici

1 MIGLIORI VINI ITALIANI
Lazio-Marche

Frascati, I migliori vini italiani, 2014



- Laboratori di degustazione
- Visite guidate nelle aziende vitivinicole

Frascati, I migliori vini italiani, 2015



2007-2013 Risultati 2014-2020 Prospettive

Innovare cooperando

La misura 16 del nuovo PSR Lazio 2014-2020 promuove l'approccio cooperativo nel settore agricolo, alimentare e forestale, per attività connesse all'incremento del valore aggiunto dei prodotti agroalimentari e alla creazione di filiere organizzate.

Per quanto riguarda l'innovazione, lo strumento di connessione tra i bisogni delle aziende e la ricerca applicata saranno i Gruppi Operativi del PEI (Partenariato Europeo per l'Innovazione), la cui costituzione e animazione territoriale è finanziata attraverso la sottomisura 16.1. I Gruppi Operativi, una volta costituiti in forma associativa o societaria, saranno i beneficiari della sottomisura 16.2, volta a sostenere lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie.

Di seguito si riportano anche altre sottomisure interessanti sul profilo dell'attivazione di filiere organizzate in diversi settori economici connessi allo sviluppo locale.

SOTTOMISURA 16.1 **Sostegno per la costituzione e la gestione dei Gruppi Operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura.**

SOTTOMISURA 16.2 **Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie.**

SOTTOMISURA 16.3 **Cooperazione tra piccoli operatori per organizzare processi di lavoro in comune e condividere impianti e risorse, nonché per lo sviluppo/commercializzazione dei servizi turistici.**

SOTTOMISURA 16.4 **Sostegno alla cooperazione di filiera, sia orizzontale che verticale, per la creazione e lo sviluppo di filiere corte e mercati locali e sostegno ad attività promozionali a raggio locale connesse allo sviluppo delle filiere corte e dei mercati locali.**

SOTTOMISURA 16.10 **Attività e realizzazione di «progetti di filiera organizzata».**



Maggiori informazioni sono disponibili sul sito www.agricoltura.regione.lazio.it nell'area dedicata al PSR Lazio 2014-2020



GRUPPO DI AZIONE LOCALE
CASTELLI ROMANI
E MONTI PRENESTINI

contatti _____
tel. + 39.0694074255
info@galcastelli.it
www.galcastelli.it



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
L'Europa investe nelle zone rurali



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



L'Europa investe nelle zone rurali

ATTIVITA' COFINANZIATA DAL FEASR E DAL PSR LAZIO 2007-2013
ASSE IV LEADER - MISURA 4.3.1. PSL «TERRE DI QUALITA'».