

INTERVENTO 4 - LABORATORIO DELL'ALIMENTAZIONE TRADIZIONALE – LA TABLE RURALE

Contesto

Il PIT Pays du Combin prevede la realizzazione di un'azione integrata per la valorizzazione dell'alimentazione tradizionale. Ciò consente di affrontare l'ampio ventaglio di temi legati alla valorizzazione della tradizione alimentare delle zone di montagna cercando di conseguire un recupero delle specificità degli usi della famiglia rurale nella duplice ottica del mantenimento di pratiche che rischiano di cadere in disuso e della promozione di queste particolarità alimentari e gastronomiche verso il mercato turistico.

Il Laboratorio dell'Alimentazione Tradizionale è, di fatto, **una filiera integrata di azioni e interventi diretti a mantenere gli usi alimentari tradizionali della famiglia rurale, a promuovere produzioni di nicchia e a salvaguardare di conseguenza la presenza sul territorio di attività tipiche che rischiano di scomparire con le trasformazioni della vita quotidiana della famiglia rurale.**

Questo intervento è coerente con un vasto processo culturale ed economico a livello europeo che tende a preservare le specificità e le valenze di un modo di alimentarsi che non è solamente "biologico" (in termini di qualità intrinseca dei prodotti) ma che è anche autenticamente rurale e tradizionale nel senso che presuppone l'esistenza di un contesto che mantiene vivi ed economicamente sostenibili produzioni e consumi alternativi a quelli di massa.

Il Laboratorio dell'Alimentazione Tradizionale è un'azione integrata che comprende:

- fasi di raccolta delle informazioni e di indagine preliminare presso gli attori locali (finalizzate alla conservazione della memoria delle pratiche e dei prodotti);
- valorizzazione delle attività e delle pratiche esistenti (sagre, attività produttive di nicchia);
- sostegno al mantenimento di quei tipi di produzione familiare (i prodotti dell'orto) sia per l'autoconsumo sia per l'eventuale commercializzazione sui circuiti brevi (vendita diretta "à la ferme");
- promozione con la creazione di label e marchio di area;
- presentazione al pubblico (mercato turistico locale) tramite adeguati strumenti ed iniziative pubblicitarie.

La costituzione del Laboratorio dell'Alimentazione Tradizionale è un progetto che vede una forte partecipazione diretta degli attori locali, non solo le aziende agricole ma anche di singoli soggetti che possano rappresentare delle risorse strategiche per riscoprire e valorizzare tradizioni alimentari e gastronomiche altrimenti destinate a scomparire.

Il Laboratorio dell'Alimentazione Tradizionale sarà individuato dal termine "Table rurale" che riassume sia la valenza della "tavola" come luogo centrale dell'alimentazione della famiglia sia quella del mondo rurale tradizionale, quale contesto essenziale per il recupero di pratiche alimentari caratterizzate dalla genuinità e dalla qualità biologica.

Obiettivi generali

Gli obiettivi generali dell'intervento sono i seguenti:

- individuare e sostenere lo **le attività tradizionali che attraverso i prodotti alimentari contribuiscono alla valorizzazione del territorio rurale nel suo complesso**. Il progetto valorizza in modo integrato un sistema economico rurale cercando di diversificare i prodotti da valorizzare rispetto alla polarizzazione attuale su produzioni forti (per esempio la fontina);
- **recuperare il ruolo della famiglia rurale e della donna nel mantenimento di produzioni ed attività tradizionali**. Le attività valorizzate dal Laboratorio (cura dell'orto, produzione di erbe commestibili e utilizzo di prodotti "minori" o oggi dimenticati del ciclo agricolo, ecc.) sono funzionali ad una strategia diretta al sostegno della pluriattività ed allo sviluppo di piccole iniziative imprenditoriali a bassa richiesta di tempo e risorse economiche e che pertanto vanno a valorizzare il ruolo e le attività femminili in una fascia molto rappresentata nel tessuto sociale della Comunità Montana (donne con prevalente lavoro domestico, pensionate, ecc.).

Territorio coinvolto

Tutti i Comuni Leader della Comunità Montana Grand Combin

4.1 Studio e indagine sull'alimentazione tradizionale (Misura 1.2. Azione 1.2.3 codice 413)

Contesto

L'avvio del Laboratorio dell'Alimentazione Tradizionale parte da un'indagine estesa a tutto il territorio della Comunità Montana diretta ad acquisire informazioni sulle pratiche ancora in uso per la produzione e l'alimentazione tradizionale. Si procederà alla raccolta di dati fotografici, ad interviste con persone risorsa, a ricerche d'archivio (tramite il coinvolgimento del BREL - Bureau Régional d'Ethnographie et Linguistique - che ha già svolto in passato ricerche documentali su temi analoghi). Sulla base delle indicazioni dell'Atelier uno dei temi che saranno toccati in prima battuta è quello della produzione della patata nella fascia di montagna medio-alta.

Questa fase del progetto prevede la redazione di una lista dei produttori agricoli interessati ad iniziative di cooperazione per la valorizzazione dell'alimentazione tradizionale. Gli attori locali saranno coinvolti in numerose fasi dell'azione (ricerche documentali, interviste, censimenti, ecc.) sia per coinvolgerli nella strategia complessiva del progetto sia per fornir loro quelle competenze che permettano di garantire la prosecuzione delle attività al termine del progetto Leader.

Obiettivo

Gli obiettivi dell'azione sono i seguenti:

- **acquisire informazioni e elementi utili al mantenimento delle produzioni tradizionali**, alla conoscenza e trasmissione di pratiche agricole ed alla commercializzazione diretta di produzioni tipiche e ad altre attività complementari;
- **coinvolgere le donne e le famiglie rurali in un'operazione di valorizzazione** delle proprie attività di coltivazione ed utilizzo di alimenti legati all'uso tradizionale, traducendo la pratica familiare e domestica in un elemento di offerta per il mercato turistico e per le nuove forme di consumo ed alimentazione consapevole;

- **coinvolgere le aziende agricole e in special modo i giovani agricoltori** nell'operazione di mantenimento della pratica colturale tradizionale e nel mantenimento della produzione di prodotti agricoli marginali rispetto alla domanda principale del mercato.

Prodotto atteso

I prodotti attesi con questa azione sono i seguenti:

- realizzazione di ricerche documentali e sopralluoghi per la raccolta di informazioni relative agli usi alimentari tradizionali. E' prevista l'effettuazione di una campagna fotografica (per esempio documentare la presenza di orti e jardins potagers) la raccolta di dati sulle pratiche in uso nel passato, ecc. Le ricerche saranno effettuate da attori locali con il supporto logistico di un consulente esterno;
- campagna d'interviste a persone risorsa per costituire una banca dati di documenti orali che recuperino le peculiarità alimentari della famiglia rurale e che raccolgano le aspettative degli attori locali rispetto alla valorizzazione delle attività e dei prodotti legati all'alimentazione tradizionale. Le interviste saranno effettuate da attori locali con il supporto logistico di un consulente esterno;
- censimento delle imprese agricole e turistiche interessate a sviluppare il progetto di valorizzazione dell'alimentazione tradizionale nell'ottica di uno sviluppo sostenibile integrato del territorio. Il censimento sarà effettuato da attori locali con il supporto logistico di un consulente esterno

Attori locali coinvolti nell'azione

Nell'azione saranno coinvolti gli attori locali presenti all'interno dell'Atelier rural e quelle risorse che già agiscono nel territorio per la promozione dell'alimentazione tipica, quali le pro-loco che organizzano fiere e feste gastronomiche (jambon de Bosses, valpellinentze, teteun, ecc). E' previsto altresì di implicare soggetti femminili in possesso di specifiche conoscenze relativamente all'impiego gastronomico e curativo dei prodotti tradizionali.

Quantificazione dell'intervento

Dettaglio attività	Risorsa impiegata	Carico di lavoro	Prodotto atteso
Progettazione dell'intervento e coordinamento	Consulente senior	20 giornate	Progetto dello studio, impostazione delle fasi di lavoro, controllo esecuzione attività
Ricerche documentali e sopralluoghi	Attori locali	A forfait	Documentazione fotografica e testuale organizzata su database informatizzato
Interviste a persone risorsa	Attori locali	A forfait	Esecuzione interviste, resoconti analitici e sintetici
Censimento delle imprese e aziende interessate al progetto	Attori locali	A forfait	Relazione, schede, data base
Elaborazione delle interviste e analisi dei risultati studio	Consulente senior	10 giornate	Relazione, grafici, sintesi divulgative
Totale intervento		30 giornate	

4.2 Realizzazione di un incontro/convegno di sensibilizzazione degli attori locali (Misura 1.2 azione 1.2.3 codice 164)

Contesto

I risultati della fase d'indagine saranno amplificati e portati a conoscenza del pubblico, in particolare della popolazione locale, tramite un incontro convegno a livello di Comunità Montana. L'incontro ha lo scopo di sensibilizzare gli agricoltori e gli attori del mondo rurale al mantenimento di pratiche agricole tradizionali ed alla produzione di prodotti ad elevato contenuto di qualità ed autenticità. Il secondo obiettivo dell'incontro è di fornire indicazioni specifiche per la partecipazione al progetto Leader attraverso l'adesione a forme di cooperazione tra produttori dirette al mantenimento della produzione, al perseguimento di obiettivi qualitativi ed alla commercializzazione. I contenuti dell'incontro saranno progettati dal gruppo di lavoro tecnico e validati all'interno dell'Atelier. Nella fase di organizzazione saranno prese in conto le esigenze e le disponibilità di tempo dei diversi attori locali in modo tale da garantire la massima partecipazione della popolazione.

Il convegno è l'occasione per aprire un **tavolo di confronto e di ascolto delle problematiche della condizione femminile nella gestione delle attività agricole**, in special modo quelle legate alle esigenze di consumo alimentare della famiglia.

Obiettivo

Gli obiettivi dell'azione sono i seguenti:

- **disseminare lo spirito del progetto** attraverso il contatto diretto verso gli attori locali potenzialmente interessati dalle attività del LAT, utilizzando anche tecniche di coinvolgimento rispetto alle esperienze personali ed stimolando "l'emergere e il rendersi visibile" di quelle risorse che svolgono attività di coltivazione, produzione o lavorazione di prodotti alimentari tradizionali;
- **favorire lo scambio di esperienze e conoscenze** sia tra i produttori e i coltivatori sia verso gli operatori turistici che possono beneficiare e valorizzare il patrimonio di conoscenze (ricette, usi specifici di prodotti alimentari tradizionali, ecc.) e di prodotti forniti dagli agricoltori.
- **far progredire l'impegno individuale di ciascun stakeholder verso forme organizzate** che consentono una ottimizzazione del rapporto con il mercato e una stabilizzazione delle singole iniziative imprenditoriali o produttive.;
- **promuovere il ruolo delle donne e dei soggetti più deboli imprenditorialmente**, favorendo una politica di pari opportunità nello sviluppo di nuove forme di pluriattività;

Prodotto atteso

Il prodotto atteso per questa azione è l'organizzazione di un convegno che ha lo scopo di lanciare l'iniziativa della Table rurale presentandone gli aspetti di valorizzazione delle attività quotidiane della famiglia rurale.

Il convegno sarà animato dalla presenza di relatori esterni che avranno il compito di presentare casi e situazioni analoghe a quella della Comunità Montana Grand Combin e da attori locali che dovranno mettere in evidenza la situazione del territorio di progetto.

Una parte del convegno sarà animata direttamente da soggetti femminili ed è prevista la redazione di un documento finale che indichi le priorità per valorizzare il ruolo della donna nel mantenimento delle produzioni ed attività tradizionali della montagna e della "biodiversità" del mondo rurale.

Attori locali coinvolti nell'azione

Nel convegno saranno coinvolti i seguenti attori locali:

- aziende agricole ed imprese turistiche che hanno tra le loro priorità il mantenimento delle attività tradizionali per gli usi alimentari e per la gastronomia;
- donne che lavorano ancora attivamente la campagna garantendo il mantenimento di pratiche e la sopravvivenza di prodotti di nicchia che costituiscono le peculiarità della Table rurale.

Quantificazione dell'intervento

1. Attività immateriali

Dettaglio attività	Risorsa impiegata	Carico di lavoro	Prodotto atteso
Preparazione dei contenuti e coordinamento dell'incontro convegno	Consulente senior	5 giornate	Contenuti del convegno, contatti per partecipanti, direzione dello svolgimento
Compensi ai partecipanti	Consulenti senior	5 giornate	Interventi specialistici, documentazione su supporto informatico
Compensi ai partecipanti	Attori locali	A forfait	Presentazione di casi studio, documentazione su contesto e processi locali
Attività di segreteria e coordinamento amministrativo	Personale amministrativo	2 giornate	Preparazione e spedizione inviti, calle center per contatti, verbalizzazione
Totale intervento		12 giornate	

2. Fornitura di beni

Fornitura	Misura	Quantità
Stampa dell'invito	N°	500
Packaging e distribuzione	A forfait	
Spese materiali di consumo	A forfait	

4.3 Realizzazione di materiale informativo sul Laboratorio Alimentazione Tradizionale (Misura 1.1 azione 1.1.3 codice 415)

Contesto

I risultati della fase d'indagine e dell'incontro convegno saranno raccolti, organizzati e sintetizzati in un opuscolo che presenterà l'insieme del progetto "Table rurale". Scopo dell'opuscolo (i cui contenuti potranno gestiti separatamente in schede in formato A4 facilmente riproducibili con semplice fotocopiatura) è di presentare in modo organico le azioni di progetto e le modalità con cui i diversi attori locali possono parteciparvi.

Obiettivo

Gli obiettivi dell'azione sono gli stessi citati al punto precedente cui si aggiungono i seguenti:

- offrire agli operatori locali, alle piccole aziende agricole, ai soggetti che svolgono in forma individuale e quale attività marginale la coltivazione o la lavorazione di prodotti tradizionali, uno **strumento di promozione** che essi possono usare anche autonomamente rispetto alle azioni di promozione collettiva (pagine WEB, partecipazione a manifestazioni e fiere, ecc.);
- **integrare la promozione della piccola produzione agricola di qualità con le azioni "istituzionali"** svolte dall'AIAT e dagli altri soggetti che si occupano di far conoscere le peculiarità della Comunità Montana.

Prodotto atteso

Il prodotto atteso con questa azione è la realizzazione di un opuscolo bilingue che potrà essere disaggregato in semplice materiale di documentazione e sensibilizzazione (pagine a schede fotocopiable). Il prodotto sarà realizzato partendo dalle esperienze dirette e dalla partecipazione degli attori locali, con particolare riferimento al ruolo della donna.

Attori locali coinvolti nell'azione

E' previsto il coinvolgimento degli attori locali presenti nell'Atelier rural e di altre persone risorsa per la redazione di parte dei contenuti della pubblicazione.

Quantificazione dell'intervento

1. Attività immateriali

Dettaglio attività	Risorsa impiegata	Carico di lavoro	Prodotto atteso
Progettazione della struttura della brochure	Consulente senior	10 giornate	Struttura della guida e organizzazione dei contenuti
Redazione dei contenuti	Consulente senior	10 giornate	Redazione dei testi bilingui
Redazione dei contenuti	Attori locali	A forfait	Redazione dei testi aventi attinenza con argomenti locali
Progettazione grafica e predisposizione materiale iconografico	Assistente tecnico	5 giornate	Stile grafico impaginazione della guida e illustrazioni non fotografiche
Totale intervento		25 giornate	

2. Fornitura di beni

Fornitura	Misura	Quantità
Stampa della brochure	N°	5.000
Packaging e distribuzione	A forfait	

4.4 Studio per la valorizzazione turistica e commerciale dell'alimentazione tradizionale (Misura 1.1 azione 1.1.3 codice 1307)

Contesto

Il progetto prevede in questa fase di ideare e **realizzare forme innovative di valorizzazione delle attività della famiglia rurale legate all'alimentazione tradizionale** e di avviare iniziative di promozione e pubblicizzazione dei prodotti agricoli e del progetto "Table rurale". Le iniziative di commercializzazione sono a carico dei soggetti imprenditoriali mentre il progetto integrato si occupa di creare sinergie tra la fase di produzione (attività tradizionali della famiglia rurale) e quella di

presentazione alla clientela. In particolare il progetto prevede il coinvolgimento degli operatori turistici (albergatori, ristoratori) e degli operatori rurali in azioni congiunte di valorizzazione dell'alimentazione tradizionale.

Obiettivo

Gli obiettivi dello studio di mercato sono i seguenti:

- **verificare le capacità del tessuto rurale locale di sostenere attività e produzioni di nicchia in grado di essere "visibili" sul mercato turistico** ed eventualmente commercializzate. Questa fase è diretta a dimostrare la sostenibilità economica della produzione alimentare tradizionale non tanto nell'ottica di una produzione agricola d'impresa quanto nella prospettiva della valorizzazione integrata del territorio rurale della comunità montana. In altre parole lo studio dovrà dimostrare che il mantenimento di attività agricole tradizionali è un fattore che alimenta e sostiene il turismo sostenibile in un concetto di area;
- **offrire alla famiglia rurale elementi di valutazione economica e prospettive di sviluppo delle proprie attività nell'ottica di una complementarietà delle produzioni.** Le pratiche ed i prodotti tradizionali possono essere valorizzati pur restando "marginali" rispetto ad altri impegni occupazionali e lavorativi dei componenti della famiglia rurale.

Prodotto atteso

Le azioni specifiche sono tre:

- **esecuzione di uno studio** per individuare le modalità e gli ambiti di promozione e "commercializzazione pilota" (fiere, manifestazioni, sagre, ecc.) dei prodotti valorizzati all'interno del laboratorio. Lo studio definirà anche le modalità gestionali ed individuerà i soggetti potenzialmente interessati a gestire le iniziative di promozione per conto della comunità locale e dei partecipanti alla filiera del Laboratorio;
- **ideazione di iniziative promozionali** (quali il Concorso "Vecchie ricette" che permette di coinvolgere la popolazione locale ma anche visitatori particolarmente attenti alle tradizioni nella riscoperta di vecchie tradizioni di cucina e di utilizzo dei prodotti agricoli "tradizionali") che diffondano il patrimonio di alimenti tradizionali in tutte le occasioni in cui è presente pubblico potenzialmente interessato (Fiere, manifestazioni, ecc.).
- **ideazione e studio di un "paniere dei prodotti tradizionali", la "Corbeille du terroir - Pays du Combin"**, che raccolga e proponga ai turisti i prodotti a maggior valore aggiunto di tradizionalità e genuinità della zona. La fase di studio consisterà in una forma di indagine allargata tra gli operatori agricoli e turistici per giungere ad una selezione di prodotti il più rappresentativa possibile della realtà locale e delle finalità del Laboratorio Alimentazione Tradizionale (mantenere e proporre i cibi e gli alimenti usati tradizionalmente dalla famiglia rurale).

Attori locali coinvolti nell'azione

Gli attori locali coinvolti nell'azione sono i seguenti:

- persone risorsa presenti sul territorio, in special modo donne, per definire le modalità di mantenimento delle attività tradizionali legate all'alimentazione della famiglia rurale;
- imprese turistiche ed aziende agricole locali per verificare la possibilità di realizzazione di circuiti brevi di promozione e vendita dei prodotti alimentari locali;

- AIAT e pro-loco per definire le modalità attraverso le quali favorire la commercializzazione e la promozione dei prodotti alimentari tradizionali.

Quantificazione dell'intervento

Dettaglio attività	Risorsa impiegata	Carico di lavoro	Prodotto atteso
Progettazione generale dello studio e direzione dell'esecuzione delle attività	Consulente senior	10 giornate	Predisposizione piano di lavoro e contenuti delle azioni, direzione delle attività
Esecuzione dello studio	Consulente senior	20 giornate	Relazione, schede analitiche, valutazioni di sintesi, lista delle opportunità
Assistenza all'esecuzione studio di mercato	Attori locali	A forfait	Incontri, riunioni, raccolta informazioni e documentazione locale
Ideazione di iniziative promozionali	Attori locali	A forfait	Relazione, schemi delle proposte, percorsi attuativi
Attività di segreteria e coordinamento amministrativo	Personale amministrativo	5 giornate	Segreteria, calle center per contatti, verbalizzazione
Totale intervento		35 giornate	

4.5 Azioni integrate e strumenti di promozione della Table rurale (Misura 1.1 azione 1.1.3 codice 164)

Contesto

La fase di studio di mercato sarà seguita dalla promozione del Laboratorio dell'Alimentazione Tradizionale. Il programma, consistente in una serie di azioni integrate, è diretto a creare il collegamento tra la fase di produzione, raccolta e lavorazione dei prodotti alimentari tradizionali e quella di promozione al pubblico e sostegno alla commercializzazione. Tra gli obiettivi vi è anche la realizzazione di un "sostegno logistico alla promozione dei prodotti della Table rurale" tramite la creazione di una rete di "spazi e allestimenti promozionali" da collocare sia in punti strategici del territorio della Comunità Montana sia in eventi occasionali quali fiere e manifestazioni, anche a carattere regionale e nazionale.

Obiettivo

Gli obiettivi dell'azione in relazione alla misura di riferimento del PLR sono i seguenti:

- **supportare la famiglia rurale, la piccola imprenditoria femminile e gli agricoltori di imprese individuali a trovare una visibilità rispetto al mercato dei prodotti tipici**, sfruttando principalmente quelli che vengono definiti i "circuiti brevi di commercializzazione". L'azione viene a far fronte alla difficoltà per i piccolissimi produttori di sostenere con la vendita di modeste quantità di prodotti (spesso di elevata qualità e genuinità) una condizione di pluriattività e di integrazione del reddito;
- **rafforzare l'immagine di quei produttori e di quelle aziende agricole che già commercializzando i propri prodotti possono beneficiare di un label riferito ad un pacchetto di prodotti e più in generale ad un territorio (marchio d'area)**. In questa prospettiva la valorizzazione di un paniere di prodotti tradizionali risulta essere di maggiore impatto verso la clientela rispetto ad un singolo prodotto;

- **svolgere un'azione innovativa di recupero e di proposta al grande pubblico delle attività legate all'alimentazione tradizionale ("table et cuisine rurale")** dove la donna e la famiglia giocano un ruolo centrale per il mantenimento delle tradizioni alimentari e, in relazione agli aspetti ambientali, e per la salvaguardia della biodiversità delle specie coltivate, in ambito domestico, per il consumo e l'alimentazione quotidiana.

Prodotto atteso

L'azione prevede innanzitutto la realizzazione di un sistema espositivo integrato composto da due tipi di allestimenti:

- a) uno **stand da utilizzare in occasione di manifestazioni e fiere locali, regionali e nazionali**. Lo stand potrà essere utilmente impiegato da tutti gli operatori della Comunità Montana che già sono presenti in queste manifestazioni (Fiera di Sant'Orso, Désarpa, ecc.) come punto focale che permette di valorizzare la propria attività nel contesto di una labellizzazione d'area;
- b) una serie di **espositori da collocare in punti frequentati dalla clientela turistica** e dai possibili acquirenti (AIAT, ristoranti, alberghi). Gli espositori potranno contenere una carta del territorio di progetto con l'indicazione dei punti di produzione, lavorazione o vendita di prodotti alimentari tradizionali, una presentazione sintetica di questi prodotti e potranno esporre il materiale prodotto con il progetto integrato territoriale (depliant, brochure aventi attinenza al tema dell'alimentazione tradizionale).

Per concretizzare il coinvolgimento e la presenza attiva degli attori locali e delle imprese, l'azione prevede inoltre una **serie di eventi di presentazione dei prodotti dell'alimentazione tradizionale**. L'attività sarà organizzata in accordo e con il supporto logistico e professionale sia degli operatori turistici sia delle imprese agricole. L'obiettivo è di portare a conoscenza della clientela i prodotti della zona e le finalità generali del progetto Leader Plus. Gli eventi saranno l'occasione per sondare l'interesse del turista nei confronti dei prodotti tradizionali di qualità e per stimolare la famiglia rurale e le aziende agricole al mantenimento delle colture e delle attività tradizionali.

Gli eventi avranno carattere esemplare e potranno essere integrati con altre manifestazioni svolte nella Comunità Montana. Le animazioni e gli eventi saranno organizzati in modo da consentire la trasferibilità dell'esperienza in altre situazioni sia nel territorio di progetto sia a scala regionale. La tipologia e le modalità di organizzazione delle attività di presentazione dei prodotti alimentari permetteranno di coinvolgere in particolar modo la componente femminile sia nella fase di preparazione sia in quella di esecuzione degli eventi.

Attori locali coinvolti nell'azione

Gli attori locali coinvolti nell'azione sono i seguenti:

- persone risorsa presenti sul territorio, in special modo donne, per definire le modalità di presentazione delle attività tradizionali legate all'alimentazione della famiglia rurale;
- imprese turistiche ed aziende agricole locali per verificare la possibilità di realizzazione di eventi e manifestazioni di promozione e vendita dei prodotti alimentari locali;
- AIAT e pro-loco per definire le modalità attraverso le quali organizzare la promozione dei prodotti alimentari tradizionali;
- artigiani locali per la concezione e la realizzazione degli allestimenti espositivi.

Quantificazione dell'intervento**1. Attività immateriali**

Dettaglio attività	Risorsa impiegata	Carico di lavoro	Prodotto atteso
Progettazione generale, integrazione delle soluzioni tecniche nell'intervento	Consulente senior	10 giornate	Criteri generali di realizzazione degli strumenti espositivi e di organizzazione degli eventi, controllo delle attività
Progettazione tecnica degli allestimenti (stand e espositori)	Assistente tecnico	20 giornate	Progetto tecnico e capitolati d'appalto
Attività di presentazione dei prodotti tradizionali	Attori locali	A forfait	Organizzazione ed esecuzione di 5 eventi
Attività di segreteria e coordinamento amministrativo	Personale amministrativo	5 giornate	Attività di segreteria e contabilità. espletamento gara appalto
Totale intervento		35 giornate	

2. Fornitura di beni

Fornitura	Misura	Quantità
Realizzazione di uno stand espositivo	N°	1
Realizzazione espositori materiale con supporto	N°	10
Distribuzione e posizionamento espositori	A forfait	