

**Progetto di filiera corilicola relativo a: "Sviluppo della qualità e dell'innovazione di processo, ivi compresa la ricerca"**

**SPAZIO RISERVATO**

**Identificazione richiedente/capofila**

Denominazione/Ragione Sociale: UNAPROA – Unione Nazionale tra le Organizzazioni di Produttori Ortofrutticoli Agrumari e di Frutta in Guscio

Forma giuridica: Società Consortile a responsabilità limitata (Scarl)  
(SRL, SAS, SNC, Società cooperativa, organizzazione di produttori, etc)

C.F. e/o P.I. 04827491004

Rappresentante legale Ambrogio De Ponti

Responsabile del progetto Lorena D'Annunzio

Indirizzo Via XX Settembre n. 4

C.A.P. 00187 Comune ROMA Prov. (RM)

Telefono +39.6.424521

Fax +39.6.47822822

Indirizzo di posta elettronica [info@unaproa.com](mailto:info@unaproa.com) – [asa@unaproa.com](mailto:asa@unaproa.com)

**Caratteristiche del progetto**

Nome del progetto **PROGRAMMA DI RICERCA, SVILUPPO E VALORIZZAZIONE DELLA NOCCIOLA DEL SISTEMA DI QUALITA' DEI 5 COLORI DEL BENESSERE**

Acronimo R.I.S.VA.NOC.Q.5COLORI Durata del progetto 24 MESI

Date previsionali: inizio attività 01/10/2011 fine attività 30/09/2013  
(ai sensi di quanto previsto all'art. 11, comma 1)

**Budget previsionale di progetto**

(Indicazioni dettagliate sono indicate nel format di finanziamento)

N.	Spese ammissibili globali (1) (€) Recupero IVA* <input checked="" type="checkbox"/> si / <input type="checkbox"/> no	Finanziamento richiesto (2) (€) Recupero IVA* <input checked="" type="checkbox"/> si / <input type="checkbox"/> no	Tasso di finanziamento (2)/(1) x 100
0-12 mesi	€112.408,76	€92.370,19	82,17%
12-24 mesi	€204.942,40	€167.629,81	81,79%
Totale	€317.351,16	€260.000,00	81,93%

### Presentazione del soggetto proponente (max. 20 righe)

UNAPROA è la più rilevante Unione nazionale del settore ortofrutticolo ed è riconosciuta Organizzazione Comune (OC) ai sensi del Decreto Legislativo n. 102 del 27 maggio 2005. Unaproa associa **153 Organizzazioni di Produttori**, suddivise tra **9 AOP** (Associazione tra Organizzazioni di Produttori), **143 OP** (Organizzazioni di Produttori) e **1 AP** (Associazione di Produttori).

Al **sistema Unaproa** fanno capo un totale di **47.330 aziende**, di cui n. 38.235 associate in 521 cooperative e n. 9.095 aziende di singole. Le superfici investite del sistema Unaproa, sono pari a complessivi 200.060 ha ed i volumi delle produzioni commercializzate sono: tons 2.420.223 di frutta, tons 3.854.490 di ortaggi e tons 249.220 di agrumi, per un totale di **Tons 6.523.933**. Il valore della produzione commercializzata (VPC) dal sistema Unaproa, riferito all'attuazione dei programmi operativi del 2009, è pari a **3.186.710.000** euro: il 57,20% è rappresentato dalla frutta, il 34,54% dagli orticoli.

L'Unaproa, contribuisce a favorire l'integrazione della filiera, a realizzare attività per la concentrazione ed alla valorizzazione dell'offerta dei prodotti ortofrutticoli, sottoscrivendo i contratti quadro al fine di commercializzare la produzione delle organizzazioni dei produttori. Svolge azioni di indirizzo e coordinamento per le OP associate. Promuove e realizza servizi tesi alla valorizzazione qualitativa dei prodotti ortofrutticoli, nonché progetti di interesse comune per le OP, al fine di rendere più funzionale la loro attività.

L'Unione coordina sul piano nazionale i Programmi Operativi delle O.P., fornendo assistenza nella redazione, nell'esecuzione e nelle fasi di liquidazione dei relativi aiuti, con particolare riguardo ai rapporti con le Agenzie per le erogazioni in agricoltura nazionali e regionali.

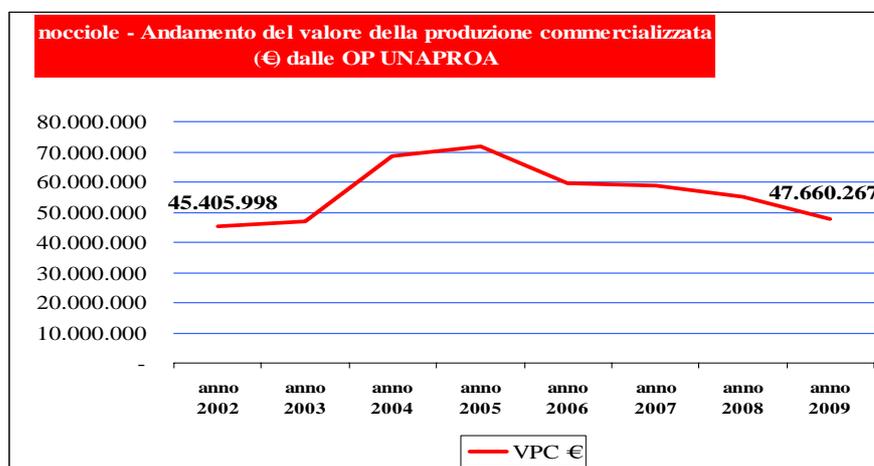
Per quanto attiene il comparto della corilicoltura, sono **6** le OP associate ad Unaproa: **2** in Piemonte, **3** nel Lazio, in provincia di Viterbo, costituitesi in AOP Nocciola Italia, ed **1** in Campania. Dai dati rilevati nella scorsa campagna (2009) le superfici investite sono pari a **ha 20.380** e le quantità di nocciole prodotte risultano pari a **t. 24.562,67** per un valore di **euro 47.660.267,00**.

#### Le OP corilicole del Sistema Unaproa

REGIONE	OP/AOP	CITTA'	Prov
CAMPANIA	AGRIVESUVIO	LAURO	AV
LAZIO	AOP NOCCIOLA ITALIA	RONCIGLIONE	VT
LAZIO	APNAL	RONCIGLIONE	VT
LAZIO	APRONVIT	CAPRANICA	VT
LAZIO	ASSOFRUTTI	CAPRAROLA	VT
PIEMONTE	ASCOPIEMONTE	S. Stefano Belbo	CN
PIEMONTE	PIEMONTE ASPROCOR	ALBA	CN

Nel periodo 2002/2009, il quantitativo medio della produzione corilicola commercializzata è pari a t. **30.549,10** per un valore medio della produzione (VPC) di **€ 56.677.646**. Il grafico seguente mostra l'andamento del VPC dal 2002 al 2009.

L'incidenza della **PLV** corilicola del **Sistema Unaproa** nel triennio 2007/2009, rispetto a quella registrata in Italia, è pari al **41%**.



### Altri soggetti coinvolti nel progetto

Compilare la seguente tabella riepilogativa collegando i soggetti coinvolti con quanto riportato nella scheda dedicata ad ogni singolo soggetto (corrispondenza del numero progressivo).

N. progr.	Soggetto	Indicazione dell'attività svolta nel progetto (max. 3 parole)	Partecipazione finanziaria (eventuale) (€)
1	ASCOPIEMONTE	Collaborazione operativa/produttiva	
2	PIEMONTE ASPROCOR	Collaborazione operativa/produttiva	
3	AOP NOCCIOLA ITALIA	Collaborazione operativa/produttiva	
4	APNAL	Collaborazione operativa/produttiva	
5	ASSOFRUTTI	Collaborazione operativa/produttiva	
6	APRONVIT	Collaborazione operativa/produttiva	
7	AGRIVESUVIO	Collaborazione operativa/produttiva	
8	CIVI-ITALIA	Collaborazione Azioni 2 e 3	
9	CRESO	Collaborazione Azioni 2 e 3	
10	UNIVERSITA' VITERBO	Collaborazione Azioni 1 e 3	
11			
12			

## Identificazione del soggetto - 1

Denominazione/Ragione Sociale ASCOPIEMONTE

Forma giuridica Società Cooperativa  
(SRL, SAS, SNC, Società cooperativa, organizzazione di produttori, etc)

C.F. e/o P.I. 02575040049

Rappresentante legale PIER PAOLO BERTONE

Responsabile del progetto PIER PAOLO BERTONE

Indirizzo Via Delle Rocche, 4

C.A.P. 12058 Comune Santo Stefano Belbo Prov. (CN)

Telefono 0141 843589

Fax 0141 843589

Indirizzo di posta elettronica info@ascopiemonte.it

## Breve descrizione dell'attività svolta dal partner nel progetto (max. 10 righe)

Collaborazione operativa/produttiva in qualità di associato ad UNAPROA a valere su tutte le azioni progettuali:

- Consulenza tecnica specializzata per specifica area produttiva;
- Disponibilità attrezzature produttive per eventuali operazioni condotte nell'ambito delle azioni di ricerca;
- Disponibilità prodotto da utilizzare in attività di marketing e valorizzazione qualità;
- Disponibilità informative e dati;
- Armonizzazione delle attività regionali con gli indirizzi del programma multi regionale UNAPROA nell'ambito del Piano di settore corilicolo ai sensi del DM 4/11/2010. In particolare si fa riferimento al progetto promosso in collaborazione con Piemonte Asprocor s.c.c.a.p.a., con il CRESO e l'UNIVERSITA' DI TORINO volto a realizzare i seguenti sottoprogetti:
  - (task 2) prove di potatura meccanica con diverse modalità di intervento e drasticità volte a rilevare i dati di quantità di produzione, qualità del prodotto, rapporto benefici/costi.
  - (task 3) difesa dai fitofagi attraverso la sperimentazione di prove in campo di molecole insetticide in corso di registrazione per contrastare l'incidenza dei fitofagi sulla qualità delle produzioni con successivo controllo della qualità e analisi di eventuali residui
  - (task 5) azioni di marketing e promozione della nocciola Tonda Gentile Trilobata mediante un'azione di filiera che, partendo dal produttore, garantisca la qualità e la tracciabilità del prodotto all'intera filiera utilizzatrice.

## Eventuale partecipazione finanziaria

\_\_\_\_\_ euro.

## Sedi operative regionali (indicare recapiti ed indirizzi)

## Identificazione del soggetto - 2

Denominazione/Ragione Sociale PIEMONTE ASPROCOR

Forma giuridica Società Cooperativa Consortile per Azioni  
(SRL, SAS, SNC, Società cooperativa, organizzazione di produttori, etc)

C.F. e/o P.I. 02213150044

Rappresentante legale GIUSEPPE ANDREIS

Responsabile del progetto GIUSEPPE ANDREIS

Indirizzo Corso Europa, 43

C.A.P. 12051 Comune ALBA Prov. (CN)

Telefono 0173-282279

Fax 0173-380779

Indirizzo di posta elettronica asprocor@libero.it

## Breve descrizione dell'attività svolta dal partner nel progetto (max. 10 righe)

Collaborazione operativa/produttiva in qualità di associato ad UNAPROA a valere su tutte le azioni progettuali:

- Consulenza tecnica specializzata per specifica area produttiva;
- Disponibilità attrezzature produttive per eventuali operazioni condotte nell'ambito delle azioni di ricerca;
- Disponibilità prodotto da utilizzare in attività di marketing e valorizzazione qualità;
- Disponibilità informative e dati;
- Armonizzazione delle attività regionali con gli indirizzi del programma multi regionale UNAPROA nell'ambito del Piano di settore corilicolo ai sensi del DM 4/11/2010. In particolare si fa riferimento al progetto promosso in collaborazione con ASCOPIEMONTE, con il CRESO e l'UNIVERSITA' DI TORINO volto a realizzare i seguenti sottoprogetti:
  - (task 2) prove di potatura meccanica con diverse modalità di intervento e drasticità volte a rilevare i dati di quantità di produzione, qualità del prodotto, rapporto benefici/costi.
  - (task 3) difesa dai fitofagi attraverso la sperimentazione di prove in campo di molecole insetticide in corso di registrazione per contrastare l'incidenza dei fitofagi sulla qualità delle produzioni con successivo controllo della qualità e analisi di eventuali residui
  - (task 5) azioni di marketing e promozione della nocciola Tonda Gentile Trilobata mediante un'azione di filiera che, partendo dal produttore, garantisca la qualità e la tracciabilità del prodotto all'intera filiera utilizzatrice.

## Eventuale partecipazione finanziaria

\_\_\_\_\_ euro.

## Sedi operative regionali (indicare recapiti ed indirizzi)

### Identificazione del soggetto - 3

Denominazione/Ragione Sociale AOP NOCCIOLA ITALIA

Forma giuridica Società Consortile a r. l.

(SRL, SAS, SNC, Società cooperativa, organizzazione di produttori, etc)

C.F. e/o P.I. 01977730561

Rappresentante legale EMILIO CONTARDO

Responsabile del progetto EMILIO CONTARDO

Indirizzo Via San Giovanni snc - C.P.n. 7601977730561

C.A.P. 01037 Comune Ronciglione Prov. (VT)

Telefono 0761-48003

Fax 0761-48003

Indirizzo di posta elettronica aopnociolaitalia@live.it

### Breve descrizione dell'attività svolta dal partner nel progetto (max. 10 righe)

Collaborazione operativa/produttiva in qualità di associato ad UNAPROA a valere su tutte le azioni progettuali:

- Consulenza tecnica specializzata per specifica area produttiva;
- Disponibilità attrezzature produttive per eventuali operazioni condotte nell'ambito delle azioni di ricerca;
- Disponibilità prodotto da utilizzare in attività di marketing e valorizzazione qualità;
- Disponibilità informative e dati;
- Armonizzazione delle attività regionali con gli indirizzi del programma multi regionale UNAPROA nell'ambito del Piano di settore corilicolo ai sensi del DM 4/11/2010.

### Eventuale partecipazione finanziaria

\_\_\_\_\_ euro.

### Sedi operative regionali (indicare recapiti ed indirizzi)



#### Identificazione del soggetto – 4

Denominazione/Ragione Sociale APNAL  
Forma giuridica Società Cooperativa Consortile  
(SRL, SAS, SNC, Società cooperativa, organizzazione di produttori, etc)  
C.F. e/o P.I. 01357270568  
Rappresentante legale PIETRO BRUZZICHES  
Responsabile del progetto NAZZARENO PELLICCIA  
Indirizzo Viale 5 Giugno snc  
C.A.P. 01037 Comune RONCIGLIONE Prov. (VT)  
Telefono 0761-627744  
Fax 0761-652191  
Indirizzo di posta elettronica apnal@libero.it

#### Breve descrizione dell'attività svolta dal partner nel progetto (max. 10 righe)

Collaborazione operativa/produttiva in qualità di associato ad UNAPROA a valere su tutte le azioni progettuali:

- Consulenza tecnica specializzata per specifica area produttiva;
- Disponibilità attrezzature produttive per eventuali operazioni condotte nell'ambito delle azioni di ricerca;
- Disponibilità prodotto da utilizzare in attività di marketing e valorizzazione qualità;
- Disponibilità informative e dati;
- Armonizzazione delle attività regionali con gli indirizzi del programma multi regionale UNAPROA nell'ambito del Piano di settore corilicolo ai sensi del DM 4/11/2010.

#### Eventuale partecipazione finanziaria

\_\_\_\_\_ euro.

#### Sedi operative regionali (indicare recapiti ed indirizzi)

**Identificazione del soggetto – 5**

Denominazione/Ragione Sociale ASSOFRUTTI  
Forma giuridica SRL  
(SRL, SAS, SNC, Società cooperativa, organizzazione di produttori, etc)  
C.F. e/o P.I. 00816460562  
Rappresentante legale POMPEO MASCAGNA  
Responsabile del progetto POMPEO MASCAGNA  
Indirizzo Loc. S. Valentino  
C.A.P. 01032 Comune CAPRAROLA Prov. (VT)  
Telefono 0761-646591-6  
Fax 0761-645332  
Indirizzo di posta elettronica assofrutti@yahoo.it

**Breve descrizione dell'attività svolta dal partner nel progetto (max. 10 righe)**

Collaborazione operativa/produttiva in qualità di associato ad UNAPROA a valere su tutte le azioni progettuali:

- Consulenza tecnica specializzata per specifica area produttiva;
- Disponibilità attrezzature produttive per eventuali operazioni condotte nell'ambito delle azioni di ricerca;
- Disponibilità prodotto da utilizzare in attività di marketing e valorizzazione qualità;
- Disponibilità informative e dati;
- Armonizzazione delle attività regionali con gli indirizzi del programma multi regionale UNAPROA nell'ambito del Piano di settore corilicolo ai sensi del DM 4/11/2010.

**Eventuale partecipazione finanziaria**

\_\_\_\_\_ euro.

**Sedi operative regionali (indicare recapiti ed indirizzi)**



#### Identificazione del soggetto - 6

Denominazione/Ragione Sociale **APRONVIT**  
Forma giuridica **Società Cooperativa Consortile**  
(SRL, SAS, SNC, Società cooperativa, organizzazione di produttori, etc)  
C.F. e/o P.I. **00823530563**  
Rappresentante legale **ROBERTO LANZALONGA**  
Responsabile del progetto **ROBERTO LANZALONGA**  
Indirizzo **Località Vico Matrino, 4**  
C.A.P. **01012** Comune **CAPRANICA** Prov. **(VT)**  
Telefono **0761-678859**  
Fax **0761-668972**  
Indirizzo di posta elettronica **coop.giacobbi@sensible.it**

#### Breve descrizione dell'attività svolta dal partner nel progetto (max. 10 righe)

Collaborazione operativa/produttiva in qualità di associato ad UNAPROA a valere su tutte le azioni progettuali:

- Consulenza tecnica specializzata per specifica area produttiva;
- Disponibilità attrezzature produttive per eventuali operazioni condotte nell'ambito delle azioni di ricerca;
- Disponibilità prodotto da utilizzare in attività di marketing e valorizzazione qualità;
- Disponibilità informative e dati;
- Armonizzazione delle attività regionali con gli indirizzi del programma multi regionale UNAPROA nell'ambito del Piano di settore corilicolo ai sensi del DM 4/11/2010.

#### Eventuale partecipazione finanziaria

\_\_\_\_\_ euro.

#### Sedi operative regionali (indicare recapiti ed indirizzi)

**Identificazione del soggetto – 7**

Denominazione/Ragione Sociale    AGRIVESUVIO

Forma giuridica    A R.L  
(SRL, SAS, SNC, Società cooperativa, organizzazione di produttori, etc)

C.F. e/o P.I.                    01443561210

Rappresentante legale    GIOVANNI DE NICOLA

Responsabile del progetto    NICOLA MUTO

Indirizzo            Via Nuova 34

C.A.P. 83023            Comune            LAURO                    Prov. (AV)

Telefono 081-8249896

Fax    081-5102103

Indirizzo di posta elettronica            nicola.muto@cofrus.com

**Breve descrizione dell'attività svolta dal partner nel progetto (max. 10 righe)**

Collaborazione operativa/produttiva in qualità di associato ad UNAPROA a valere su tutte le azioni progettuali:

- Consulenza tecnica specializzata per specifica area produttiva;
- Disponibilità attrezzature produttive per eventuali operazioni condotte nell'ambito delle azioni di ricerca;
- Disponibilità prodotto da utilizzare in attività di marketing e valorizzazione qualità;
- Disponibilità informative e dati;
- Armonizzazione delle attività regionali con gli indirizzi del programma multi regionale UNAPROA nell'ambito del Piano di settore corilicolo ai sensi del DM 4/11/2010.

**Eventuale partecipazione finanziaria**

\_\_\_\_\_ euro.

**Sedi operative regionali (indicare recapiti ed indirizzi)**

## Identificazione del soggetto – 8

Denominazione/Ragione Sociale CIVI-ITALIA – Centro Interprofessionale per le attività vivaistiche

Forma giuridica            Consorzio

(SRL, SAS, SNC, Società cooperativa, organizzazione di produttori, etc)

C.F. e/o P.I.                    03800311007

Rappresentante legale        Giandomenico Consalvo

Responsabile del progetto    Luigi Catalano

Indirizzo            Via XX Settembre n. 4

C.A.P. 00187            Comune        ROMA            Prov. (RM)

Telefono            06424521

Fax                    0647822822

Indirizzo di posta elettronica        info@civi-italia.it

## Breve descrizione dell'attività svolta dal partner nel progetto (max. 10 righe)

Il CIVI-Italia, dal 1993 è riconosciuto dal MIPAF quale unico organismo interprofessionale di livello nazionale del settore vivaistico per la certificazione delle produzioni vivaistiche attraverso l'adesione ai programmi nazionali di certificazione volontaria del materiale di propagazione coordinati dal MiPAAF. Il CIVI-Italia associa consorzi vivaistici che rappresentano la quasi totalità del vivaismo italiano organizzato nei settori della produzione delle piante da frutto, agrumi, olivo, fragola e piantine orticole, oltre ad unioni nazionali dei produttori ortofrutticoli ed olivicoli.

CIVI ITALIA curerà le attività descritte all'azione 2 finalizzate alla predisposizione di un disciplinare di produzione del nocciolo per materiali di propagazione di categoria CAC – Conformitas Agraria Communitatis che devono rispondere ai requisiti obbligatori per consentirne la loro produzione e commercializzazione, (DM 14/4/1997, attualmente in fase di revisione come da Dir. 90/2008/CE, recepita in Italia con D.Legislativo 25/6/2010) e per favorire la certificazione volontaria dei materiali di propagazione, come avviene per altre specie a propagazione agamica (DM 24/7/2003, DM 4/5/2006).

La realizzazione di un sistema di certificazione prevede l'esistenza di idonee strutture dove conservare e propagare in sanità il materiale di propagazione, che sono nella disponibilità di soggetti della base sociale del CIVI-Italia e che saranno per questo coinvolti nello svolgimento di tali attività. D'intesa con gli altri partner, sarà fornita l'assistenza nelle attività di selezione clonale in campo per l'individuazione di cloni di pregio che se necessario, potranno essere sottoposti a risanamento. Infine saranno costituite fonti primarie delle varietà di maggior pregio al fine del loro riconoscimento nel sistema di certificazione del materiale di propagazione e ne sarà curata la loro conservazione in condizioni d'isolamento. Saranno inoltre svolte attività di divulgazione e formazione di operatori vivaisti per un utilizzo idoneo del materiale di propagazione sanitarmente e geneticamente migliorato. CIVI-ITALIA collaborerà alla diffusione delle relative risultanze nell'ambito delle attività descritte all'azione 3, con particolare riferimento alla redazione di un'apposita scheda sul sito web in Internet dedicato al progetto e nell'ambito dei lavori del FORUM.

## Eventuale partecipazione finanziaria

\_\_\_\_\_ euro.

## Sedi operative regionali (indicare recapiti ed indirizzi)

CAV- Centro Attività Vivaistiche soc. coop. agr.

Via Tebano, 45 - 48018 FAENZA (RA)

Tel. 0546.47150 Fax 0546.47189 - E-mail: cav@cavtebano.it

### Identificazione del soggetto - 9

Denominazione/Ragione Sociale Consorzio di Ricerca Sperimentazione e Divulgazione per l'Ortofrutticoltura Piemontese

Forma giuridica

(SRL, SAS, SNC, Società cooperativa, organizzazione di produttori, etc)

C.F. e/o P.I.

Rappresentante legale CELESTINO COSTA

Responsabile del progetto MARIA CORTE

Indirizzo Corso Nizza, 21

C.A.P. 12100 Comune CUNEO Prov. (CN)

Telefono 0171 694685

Fax

Indirizzo di posta elettronica info@cresoricerca.it

### Breve descrizione dell'attività svolta dal partner nel progetto (max. 10 righe)

Coordinamento in relazione all'attività di ricerca promossa a livello regionale nell'ambito del Piano di settore Corilicolo ai sensi del DM del 4/11/2010 e promosso dalle OP corilicole del Piemonte (Asprocor e Ascopiemonte) e in collaborazione con l'Università di Torino volto a realizzare i seguenti sottoprogetti:

- (task 2) prove di potatura meccanica con diverse modalità di intervento e drasticità volte a rilevare i dati di quantità di produzione, qualità del prodotto, rapporto benefici/costi.
- (task 3) difesa dai fitofagi attraverso la sperimentazione di prove in campo di molecole insetticide in corso di registrazione per contrastare l'incidenza dei fitofagi sulla qualità delle produzioni con successivo controllo della qualità e analisi di eventuali residui
- (task 5) azioni di marketing e promozione della nocciola Tonda Gentile Trilobata mediante un'azione di filiera che, partendo dal produttore, garantisca la qualità e la tracciabilità del prodotto all'intera filiera utilizzatrice.

La collaborazione del Centro sperimentale corilicolo interesserà in particolare l'azione 2 in materia di selezione del materiale di moltiplicazione e per la diffusione dei dati di ricerca nell'ambito dell'azione 3 del progetto. L'attività del centro si svolge all'interno dell' Azienda Sperimentale "Nasio" di Cravanzana.

### Eventuale partecipazione finanziaria

\_\_\_\_\_ euro.

### Sedi operative regionali (indicare recapiti ed indirizzi)

Centro Sperimentale Corilicolo  
presso Comunità Montana Alta Langa  
Via Oberto, 1 - 12060 Bossolasco  
Tel 335 8143030 - Fax 0173 793449  
[maria.corte@cresoricerca.it](mailto:maria.corte@cresoricerca.it)



### Identificazione del soggetto - 10

Denominazione/Ragione Sociale Università degli Studi della Tuscia – Dipartimento di Geologia e Ingegneria Meccanica Idraulica e Naturalistica per il Territorio (GEMINI)

Forma giuridica Ente pubblico di ricerca  
(SRL, SAS, SNC, Società cooperativa, organizzazione di produttori, etc)

C.F. e/o P.I. C.F. 80029030568 P.I. 00575560560

Rappresentante legale Prof. Ing. Salvatore GRIMALDI

Responsabile del progetto Prof. Ing. Danilo MONARCA

Indirizzo Via San Camillo De Lellis, s.n.c.

C.A.P. 01100 Comune VITERBO Prov. (VT)

Telefono 0761 357357 (coordinamento tecnico-scientifico) – 0761 357356 (amministrativo)

Fax 0761 357453

Indirizzo di posta elettronica ergolab@unitus.it

### Breve descrizione dell'attività svolta dal partner nel progetto (max. 10 righe)

L'Ente di ricerca svolgerà, nel corso di un periodo biennale, l'attività descritta all'azione 1, dotandosi della collaborazione e consulenza delle Organizzazioni di Produttori dell'area viterbese associate ad Unaproa (AOP NOCCIOLA ITALIA, APNAL, ASSOFRUTTI, APRONVIT).

Inoltre collaborerà alla diffusione delle relative risultanze nell'ambito delle attività descritte all'azione 3, con particolare riferimento alla redazione di un'apposita scheda sul sito web in Internet dedicato al progetto e nell'ambito dei lavori del FORUM.

### Eventuale partecipazione finanziaria

\_\_\_\_\_ euro.

### Sedi operative regionali (indicare recapiti ed indirizzi)

## Criticità del contesto e obiettivi del progetto (max. 15 righe)

Il comparto corilicolo è sempre più soggetto alla competizione internazionale. Nella filiera la parte agricola rappresenta il soggetto più debole. La nocciola è prodotta principalmente come ingrediente per la trasformazione industriale e i quantitativi destinati al consumo diretto sono minimi, soprattutto in Italia. Attualmente produrre nocciole in Italia costa molto più che in Turchia, Georgia, Azerbaigian, Cile. La qualità italiana superiore, non è riconosciuta dai prezzi di mercato, che pur superiori a quelli esteri, sono insufficienti a coprire i costi di produzione. L'opportunità di dare risalto alla qualità attraverso l'istituzione dell'IGP e DOP non ha finora dato risultati significativi. Meccanizzazione e ricerca per il miglioramento delle cultivar e di alcune fasi agronomiche costose rappresentano la strada per mantenere alti standard di qualità e aumentare la remunerabilità produttiva.

Le OP corilicole di Unaproa, hanno concordato di condurre insieme, sotto la regia della propria Unione, un programma di sperimentazione per ottimizzare la sgusciatura e per sopperire alla carenza di un settore vivaistico specializzato in grado di rifornire materiali di propagazione di qualità, garantiti e certificati per l'aspetto sanitario e per corrispondenza varietale, nonché attività di valorizzazione della nocciola su vasta scala, al fine di incentivarne il consumo, esaltarne la qualità, evidenziarne la provenienza territoriale, le cultivar pregiate ed i produttori, secondo un percorso di filiera, basato su una scrupolosa tracciabilità di matrice agricola.

Il progetto ha le seguenti caratteristiche:

- condurre attività di ricerca e valorizzazione qualitativa di interesse nazionale in cui confluiscono i comuni interessi delle OP corilicole e che esprimano e promuovano assieme gli elementi distintivi e di pregio della produzione;

## Risultati attesi (max. 15 righe)

*Specificare per ciascuna azione l'impatto previsto in termini di risultati attesi.*

*Definire le modalità di misurazione dei risultati.*

*Descrivere in maniera succinta il(i) metodo(i) utilizzato(i) per misurare l'impatto. Se si hanno già informazioni di base in materia o se si prevede di averne prima dell'avvio del progetto, fornire le precisazioni del caso.*

### **AZIONE 1 - Art. 4, lettera a):**

**ELIMINATA**

### **AZIONE 2 - Art. 4, lettera b):**

2.1 - Individuazione di una filiera vivaistica specializzata per la produzione e fornitura di materiale di propagazione di qualità costituito a partire da ecotipi allevati presso alcuni campi sperimentali allestiti per la valutazione di cultivar selezionate realizzati nell'ambito di programmi di ricerca avviati a livello regionale

2.2 Costruzione di un sistema vivaistico corilicolo di qualità finalizzato alla certificazione del materiale di propagazione vegetale selezionato, con particolare riferimento alle varietà più resistenti alle patologie del nocciolo e/o all'attacco di parassiti (cimice) o in grado di eliminare la produzione di polloni.

#### Risultato atteso

avviare la produzione vivaistica di piante per la realizzazione di nuovi impianti, utilizzando materiali di propagazione non affetti in partenza da problematiche di carattere sanitario e varietale-agronomico

#### Modalità di misurazione

Il CIVI-ITALIA predisporrà resoconti dell'attività di volta in volta realizzata che sarà condivisa con le professionalità dei propri associati e gli enti di ricerca coinvolti sul territorio nazionale.

#### Metodo misurazione impatto

La misurazione verrà effettuata secondo vari step realizzativi in relazione alle tappe progettuali descritte. Le collaborazioni delle OP interessate e delle aziende vivaistiche permetterà di raccogliere e condividere dati ed opinioni sulla funzionalità ed il successo dell'attività di ricerca.

### **AZIONE 3 - Art. 4, lettera d): Iniziative di marketing, valorizzazione e promozione dei territori vocati alla coltivazione della nocciola.**

Risultato atteso utilizzare l'esperienza condotta con il sistema di qualità del marchio collettivo dei **5 colori del benessere**, sotto la cui egida esaltare la qualità delle nocciole italiane e promuovere un percorso di autodisciplina di qualità e di identità comune del settore, rappresentando l'essenza del piano corilicolo nazionale e fungendo da esempio per tutti i corilicoltori esterni alle OP affinché si uniformino a comuni regole, da condividere con tutti i soggetti della filiera.

Modalità di misurazione Numero di adesioni delle OP associate al Sistema di marchio collettivo di qualità dei 5

colori del benessere. Dati di auditing e di penetrazione dei messaggi diffusi con le attività di comunicazione. Indicazione del gradimento del prodotto e delle iniziative.

Metodo misurazione impatto

Si utilizzeranno gli strumenti standard di indagine del grado di penetrazione della comunicazione (raccolta rassegna stampa, indagine diretta, gradimento e grado di partecipazione alle iniziative). In particolare saranno proposti di questionari presso il gruppo di target bersaglio.

**Sintesi del progetto (max. 15 righe)**

**AZIONE 1 - Art. 4, lettera a) Problematiche della meccanizzazione in condizioni orografiche complesse:**

**Eliminata**

**AZIONE 2 - Art. 4, lettera b) Valorizzazione delle migliori cultivar di nocciolo e sviluppo di un moderno vivaismo;**

2.1 - Individuazione di una filiera vivaistica specializzata per la produzione e fornitura di materiale di propagazione di qualità costituito a partire da ecotipi allevati presso alcuni campi sperimentali allestiti per la valutazione di cultivar selezionate realizzate nell'ambito di programmi di ricerca avviati a livello regionale (cfr. *Progetto PIEMONTE sulla propagazione – micropropagazione – di cloni di varietà Tonda Gentile debitamente selezionati e Progetto LAZIO su cultivar varietali non pollonifere*)

2.2 Costruzione di un sistema vivaistico corilicolo di qualità finalizzato alla certificazione del materiale di propagazione vegetale selezionato, con particolare riferimento alle varietà più resistenti alle patologie del nocciolo e/o all'attacco di parassiti (cimice) o in grado di eliminare la produzione di polloni.

Partners: CIVI-ITALIA/CRESO/Univ. Perugia Dr. Tombesi/CRA Caserta

**AZIONE 3 - Art. 4, lettera d) Iniziative di marketing, valorizzazione e promozione dei territori vocati alla coltivazione della nocciola.**

3.1 **eliminata;**

3.2 **eliminata;**

3.3 Realizzazione di materiale informativo sulle varietà, proprietà nutrizionali e salutistiche e sulle garanzie di qualità delle produzioni corilicole nazionali (Folder, Leaflet, Poster/Locandina e Gadgets)

3.4 Giornata della nocciola: forum di aggiornamento tra operatori della filiera produttiva, del consumo e della distribuzione, con il coinvolgimento di rappresentanze scientifiche

3.5 Campagna di sensibilizzazione per incentivare il consumo della nocciola:

- a. pubblicazione su magazine Alitalia di una pagina publi-redazionale su nocciola accompagnata da distribuzione del prodotto
- b. promozione al consumo della nocciola attraverso l'utilizzo di snack a base di nocciola o di confezioni monoporzioni per assaggio da distribuire:
  - i. in circuiti cinematografici selezionati in particolari momenti dell'anno;
  - ii. nella prima classe dei treni ad alta velocità di Trenitalia;
  - iii. **eliminata;**
  - iv. in combinazione con altri prodotti quali il festival del cioccolato a Perugia e/o il "Vinitaly" a Verona

3.6 **eliminata**

## Premessa

### *Le attività delle Organizzazioni di Produttori sul miglioramento della qualità*

Allo scopo di incrementare tutte le caratteristiche che il prodotto deve avere per soddisfare le esigenze richieste dal mercato, le OP sono state da sempre grandi interpreti e promotori di un progressivo miglioramento della qualità della produzione. Il Sistema organizzato delle OP, nell'ambito delle attività svolte tramite i programmi operativi, hanno sollecitato e promosso i seguenti comportamenti:

- Maggiore controllo della produzione dei soci anche attraverso la loro formazione sulle tecniche di produzione e di raccolta;
- Omogeneizzazione delle norme di conferimento;
- Mantenimento e miglioramento della qualità tramite una corretta gestione dello stoccaggio, dei processi di conservazione, selezione e condizionamento;
- Individuazione del momento ottimale per la raccolta con accertamenti eseguiti da tecnici specializzati;
- Realizzazione di procedure di controllo del prodotto lungo le linee di lavorazione post-raccolta;
- Verifica della rispondenza del prodotto finito alle norme di qualità e alle esigenze del mercato.

Per il sistema aggregato, la corilicoltura ha sempre avuto nella qualità della produzione il suo punto di forza e quindi l'obiettivo principale è quello di agire su tutte le fasi produttive che incidono su tale aspetto. Significativa è risultata l'attività di doppia raccolta della produzione.

Il tempo di raccolta delle nocciole influisce sicuramente sul parametro della qualità. E' stato necessario prevedere tale attività per evitare il permanere a lungo sul terreno della prima cascola naturale, che può riguardare anche il 50% della produzione, ed evitare quindi il peggioramento qualitativo del prodotto. Tale attività di doppia raccolta è stata riconosciuta come la tecnica più idonea per contribuire al miglioramento qualitativo delle nocciole, oltre che dal MIPAAF e dalle Regioni, anche dagli stessi produttori nei risultati conseguiti.

Un'altra iniziativa che ha contraddistinto l'attività delle OP corilicole nell'ambito dei programmi operativi è l'assistenza tecnica.

Gli interventi hanno riguardato l'impiego di personale per lo svolgimento dei controlli qualitativi sul prodotto in post-raccolta (dal conferimento alla conservazione). Personale altamente qualificato e di consulenze specialistiche hanno svolto azioni sulla campionatura della merce in entrata e sul controllo della produzione in conservazione, lavorazione e trasformazione.

### *Le attività sulla pianificazione della produzione*

Per incrementare il proprio livello produttivo, le OP corilicole, tramite i programmi operativi, hanno attivato specifiche misure inerenti la messa a dimora di nuovi nocciolotti, soprattutto per sostituire impianti obsoleti (per sesto di impianto, densità, forma di allevamento, varietà, ecc...).

### *Le attività per ottimizzare i costi di produzione*

Le OP hanno avviato, nel contesto dei programmi operativi, una politica di riduzione dei costi di produzione intervenendo con un migliore utilizzo degli impianti di lavorazione e/o di macchinari, con una più razionale gestione della forza lavoro, con l'attuazione di specifiche sinergie operative. A tal fine e in tale ambito progettuale le OP hanno effettuato investimenti economici in attrezzature tecnico-innovative e in macchinari, messi a disposizione dei produttori associati.

### *Le attività a salvaguardia dell'ambiente*

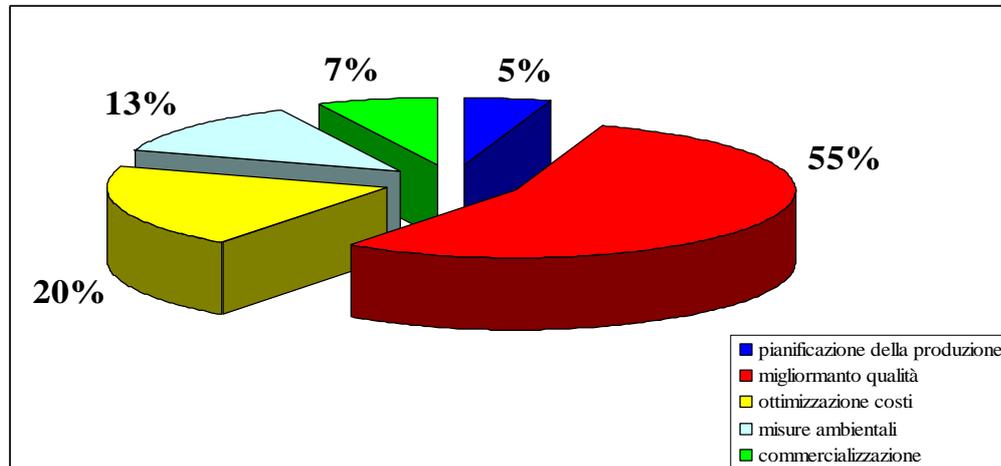
Numerosi interventi agronomici sono stati realizzati con l'obiettivo di permettere un'ideale integrazione tra l'ottimizzazione delle tecniche di coltivazione ed il rispetto degli elementi ambientali e paesaggistici, mediante assistenza tecnica sempre di avanguardia e ispirata a sistemi di produzione integrata e biologica.

Tra gli interventi più presenti nei programmi operativi delle OP:

- Migliore uso e gestione delle risorse idriche, tramite il mantenimento in efficienza degli impianti di irrigazione;

- Gestione del suolo, tramite investimenti in analisi del terreno;
- Assistenza tecnico agronomica;
- Produzione integrata.

Con il grafico che segue si riporta la distribuzione percentuale della tipologia di attività riferita all'attuazione dei programmi operativi. Nel 2009, le OP corilicole associate all'UNAPROA hanno investito nei programmi operativi €4.552.000 dei quali €2.503.000 su interventi specifici di miglioramento qualitativo.



#### **AZIONE 1 - Art. 4, lettera a) Problematiche della meccanizzazione in condizioni orografiche complesse:**

**Azione eliminata;**

#### **AZIONE 2 - Art. 4, lettera b) Valorizzazione delle migliori cultivar di nocciolo e sviluppo di un moderno vivaismo;**

2.1 - Individuazione di una filiera vivaistica specializzata per la produzione e fornitura di materiale di propagazione di qualità costituito a partire da ecotipi allevati presso alcuni campi sperimentali allestiti per la valutazione di cultivar selezionate realizzate nell'ambito di programmi di ricerca avviati a livello regionale (cfr. Progetto PIEMONTE sulla propagazione – micropropagazione – di cloni di varietà Tonda Gentile debitamente selezionati e Progetto LAZIO su cultivar varietali non pollonifere)

Il sistema produttivo del nocciolo in Italia ha avuto nelle regioni più attive un consistente progresso nelle tecnologie di produzione.

Il più significativo ha riguardato la meccanizzazione della raccolta che ha permesso di sviluppare aziende produttrici di elevata capacità operativa con l'impiego di un minimo di manodopera ed un miglioramento della qualità del prodotto, grazie alla riduzione della permanenza dei frutti sul terreno ed all'accelerazione delle operazioni di essiccazione.

Sebbene la forte riduzione di manodopera ed il miglioramento della resa qualitativa abbiano reso la coltura più competitiva, le operazioni colturali, tuttavia necessitano di ulteriori miglioramenti, ovvero:

1. adeguamento degli impianti alle esigenze delle macchine di raccolta;
2. eliminazione di altri elevati costi e impieghi di manodopera per altre operazioni colturali dispendiose;
3. miglioramento della produttività degli impianti e della qualità del prodotto, anche attraverso lo

sviluppo di sistemi di lotta fitosanitaria.

Verso tali direttrici si sta muovendo soprattutto l'attività delle Organizzazioni di Produttori corilicole in collaborazione con numerosi Centri di Ricerca che gravitano attorno alle principali aree di produzione, promuovendo studi sul miglioramento e lo sviluppo degli impianti.

In modo particolare, anche grazie alle risorse rese disponibili dal provvedimento del 4 novembre 2010 nell'ambito del Piano del settore Corilicolo di codesto Ministero, l'impegno della ricerca scientifica e agronomica punterà a migliorare una delle tecniche colturali maggiormente impegnative, in termini di costi e di lavoro manuale, ovvero **il controllo o l'eliminazione dei polloni.**

Le piante delle varietà di nocciolo emettono germogli vigorosi (polloni) che nascono da porzioni di tronco interrate che esercitano una notevole competizione in sostanze nutritive nei confronti delle branche e dei rami, riducendo la produttività del nocciolo. L'asportazione dei polloni, nel migliore dei casi, viene eseguita con la somministrazione di erbicidi disseccanti o di 2,4 D con 3-4 interventi e con una rimozione definitiva a mano durante l'inverno.

L'operazione è difficile e costosa, soprattutto nei nocciolotti allevati a cespuglio.

La loro presenza, anche se temporanea, riduce la produzione intervenendo nei periodi critici di differenziazione delle gemme a fiore, quando una vivace attività vegetativa compete nei confronti della formazione delle gemme a fiore.

La loro eliminazione con erbicidi può essere parziale, in quanto parti lignificate del pollone o non raggiunte dall'erbicida possono riformare nuovi polloni, o, se l'azione dell'erbicida è completa, può esserci un effetto di attenuazione dell'attività anche sul resto della pianta.

Inoltre, il taglio dei polloni produce ferite aperte a livello del terreno costituendo vie di accesso a funghi e batteri particolarmente dannosi.

Pertanto, il controllo dei polloni attraverso mezzi meccanici e chimici non elimina completamente la competizione con la pianta e con la sua efficienza produttiva; inoltre, se viene eseguito con mezzi chimici e meccanici è costoso, inquinante e pericoloso per le infezioni parassitarie.

Uno dei sistemi di intervento in corso di studio e perfezionamento è rappresentato dall'uso di portainnesti non polloniferi che rappresenta la soluzione ideale per un radicale aggiornamento delle colture, con elevate prospettive per migliorare l'efficienza produttiva della pianta ed eliminare il costo e l'impiego di manodopera. Essa consente di poter applicare una completa meccanizzazione della coltura, favorendo l'impiego di macchine per la raccolta ad elevata capacità operativa; facilita la gestione del suolo, la potatura, il controllo delle malattie e permette di usufruire dei vantaggi che il portainnesto può dare in termini di adattabilità alla natura del terreno, alla minore sensibilità alla siccità, alla vita economica della piantagione, alla possibilità di un controllo sanitario e genetico del materiale di propagazione.

L'altra sfera di operatività su cui si sta muovendo la ricerca è costituita dal miglioramento dei prodotti e delle metodologie di intervento nella lotta fitosanitaria, con particolare riferimento alle aggressioni parassitarie da cimice. La recente modifica della normativa comunitaria, che ha soppresso l'utilizzo di alcuni principi attivi, rendono necessario lo sviluppo ed il monitoraggio di nuove sostanze alternative, che vengono messe in relazione anche all'efficacia in determinati ambiti territoriali e alla risposta da parte delle diverse cultivar di nocciolo.

In particolare, sono state promosse nell'ambito del Piano di settore corilicolo ai sensi del DM del 4/11/2010 diverse attività:

- nella Regione Piemonte, in collaborazione con il CRESO e l'Università di Torino, una ricerca sulla difesa dai fitofagi attraverso la sperimentazione di prove in campo di molecole insetticide in corso di registrazione per cercare di contrastare la sempre maggiore incidenza dei fitofagi sulla qualità delle produzioni con successivo controllo della qualità e analisi di eventuali residui;
- nel Lazio, in collaborazione con l'Università della Tuscia di Viterbo, è stata promossa la realizzazione di campi dimostrativi per la realizzazione di prove agronomiche e fitopatologiche in giovani impianti

- in Campania, inoltre, in collaborazione con il Dipartimento di Arboricoltura, Botanica e Patologia vegetale dell'Università degli Studi di Napoli Federico II è stato promosso uno studio delle relazioni tra anomalie nella biologia fiorale e riproduttiva e alterazioni dei principali fattori climatici in ambienti altamente vocati alla coltivazione del nocciolo (*Corylus avellana* L.).

L'attività di ricerca e sperimentazione, a breve termine, porterà alla produzione di cultivar selezionate che dovranno progressivamente entrare nel sistema produttivo del nocciolo per migliorare le caratteristiche qualitative ed economiche degli impianti.

Affinché questo accada, occorrerà creare le condizioni organizzative che permettano di favorire l'introduzione del materiale di moltiplicazione nel settore vivaistico e, successivamente, nel settore produttivo.

Pertanto, si è pensato di raccogliere i risultati dei vari task di ricerca e di inserire il materiale selezionato in un programma di moltiplicazione produttiva a livello vivaistico. Allo scopo la scrivente Unione si avvarrà della collaborazione di CIVI-ITALIA, che in virtù della sua caratteristica interprofessionale, consente di raccogliere un bacino di utenza produttiva assai vasto, grazie alla partecipazione nell'ambito della compagine sociale delle principali Unioni Nazionali, e di rappresentare un consistente e qualificato gruppo di enti operanti nel settore della produzione vivaistica, ovvero: CAV, KSB, FENO, COVIP, CENTER GEA, COVIS, COVIL, CORIPRO e COVIFT.

Non appena si potrà disporre di materiale di propagazione delle varietà da moltiplicare in tale contesto, derivante dai programmi di selezione clonale delle varietà oggetto di coltivazione, cui sono stati associati gli interventi per il risanamento dei cloni rinvenuti infetti da malattie che si trasmettono attraverso le tecniche di propagazione agamica, si propone di attuare, in collaborazione con CIVI-ITALIA la seguente attività, consistente in:

- individuare una parte della filiera vivaistica specializzata per la produzione e fornitura di materiale di propagazione di qualità
- fornire loro il materiale costituito nell'ambito dei programmi di ricerca avviati a livello regionale ed allevato presso alcuni campi sperimentali allestiti per la valutazione di cultivar selezionate
- avviare la moltiplicazione delle cultivar prodotte (campi di piante madri)
- inserire il materiale vivaistico ottenuto in alcuni ambiti produttivi campione scelti in relazione alle diverse condizioni pedoclimatiche di coltura per osservarne il comportamento in collaborazione con Università di Perugia, il CRESO e il CRA di Caserta
- redigere, sulla base dello studio, un protocollo con il settore vivaistico per prevedere una produzione commerciale del materiale testato da mettere a disposizione delle Aziende produttrici

## 2.2 Costruzione di un sistema vivaistico corilicolo di qualità finalizzato alla certificazione del materiale di propagazione vegetale selezionato, con particolare riferimento alle varietà più resistenti alle patologie del nocciolo e/o all'attacco di parassiti (cimice) o in grado di eliminare la produzione di polloni.

Riferendoci a quanto già descritto al punto 2.1, attualmente le varietà di nocciolo vengono propagate per pollone radicato, con prelievo diretto in campo o con metodi di propaggine e margotta di ceppaia.

Con tali pratiche permangono i problemi legati alla presenza di polloni caratteristici della specie *Corylus avellana* a cui le varietà di nocciolo appartengono.

Inoltre, più in generale, nella coltura del Nocciolo si registrano grandi carenze nelle garanzie genetiche e sanitarie del materiale propagato, perché il prelievo avviene da una miriade di operatori che sfuggono

ai controlli, che invece dovrebbero essere previsti in un sistema razionale gestito da operatori professionali e in strutture adeguatamente predisposte per la fornitura di materiale qualificato per i nuovi impianti.

Nel recente passato, diverse condizioni hanno impedito l'applicazione di pratiche colturali che permettessero di adottare tecniche di selezione e miglioramento varietale di piante da immettere in produzione, come l'uso del portainnesto per l'ottenimento di piante non pollonifere. Uno dei motivi principali che hanno impedito questo utilizzo è la presenza in molte zone di piccoli impianti con limitata meccanizzazione e scarse tecniche colturali, dove il cespuglio è ritenuto valido per la facilità con cui le branche esaurite si sostituiscono con quelle di nuova formazione derivanti dai polloni. Ciò era valido in tempi in cui il costo della manodopera era accettabile e la meccanizzazione non era particolarmente diffusa. Erano le condizioni di una coltura del nocciolo tradizionale senza specifici obiettivi di efficienza e di competitività commerciale.

Altri fattori erano rappresentati dalla mancanza di una tecnica di produzione di piante innestate sicura nei risultati e ottimizzata sul piano operativo ed economico. I fattori critici erano la germinazione dei semi di *Corylus colurna*, l'innesto ed i risultati agronomici e colturali.

Infatti si avevano informazioni che riguardavano il successo di alcune tecniche, ma poi a livello applicativo davano risultati costosi, parziali e non costanti. Spesso erano legate a situazioni climatiche ed ambientali di un determinato territorio, per cui quando erano applicate altrove non si ripetevano con la stessa efficacia.

La produzione del materiale di propagazione del nocciolo in Italia deve obbligatoriamente avvenire nel rispetto delle normative comunitarie di qualità sulla produzione e commercializzazione. Questi requisiti a suo tempo stabiliti con DM 14/4/1997, attualmente sono in fase di revisione. Tale è la Direttiva di Consiglio Dir. 90/2008/CE, recepita in Italia con Decreto Legislativo 25 giugno 2010. Attualmente, sono in fase di preparazione le misure attuative. Tra di esse è altresì prevista l'adozione di schemi di certificazione del materiale vivaistico, nocciolo incluso.

In Italia non esiste un vivaismo corilicolo specializzato. La propagazione in vitro, pur se possibile ed applicata alle maggiori cultivar italiane, di fatto è soffocata dalle vecchie pratiche di approvvigionamento del materiale, e riguarda solo poche migliaia di piante richieste dagli agricoltori più attenti e sensibili all'utilizzo di materiale di qualità. Ciò ha determinato un decadimento qualitativo della produzione e l'insorgenza di gravi malattie di origine batterica e funginea che hanno causato ampie morie di piante nelle maggiori aree di coltivazione.

Per porre rimedio a tale punto critico è necessario avviare una serie di azioni.

La prima consiste nel predisporre un protocollo produttivo in grado di assicurare i requisiti obbligatori previsti dalle norme di qualità innanzi richiamati (Cat. CAC).

Al fine di accrescere la qualità del materiale di propagazione e le garanzie di sanità e corrispondenza varietale, è necessario avviare un programma di certificazione genetica-sanitaria, analogamente a quanto possibile per le specie erbacee, arbustive ed arboree da frutto. Sarà quindi approntato un protocollo di certificazione da sottoporre poi agli organi preposti (Comitato Nazionale di Certificazione, organo del Servizio nazionale di certificazione volontaria del Mipaaf) per la sua adozione.

Il materiale geneticamente e sanitariamente migliorato (ottenuto attraverso il programma di selezione clonale delle varietà oggetto di coltivazione, di cui al punto 2.1) dovrà essere opportunamente conservato e moltiplicato nelle apposite strutture (serre a rete a prova d'insetto, campi di piante madri) che caratterizzano le varie fasi in cui si articola lo schema di certificazione.

Altra azione riguarderà l'aggiornamento tecnico e la formazione di operatori vivaistici nella gestione del materiale di propagazione geneticamente e sanitariamente migliorato e nella conduzione di strutture e vivai nell'ambito dei programmi di qualificazione (=certificazione) delle piante di nocciolo.

#### **Attuazione attività nel Primo periodo**

Definizione protocollo di produzione del materiale di propagazione CAC

Definizione protocollo per la certificazione volontaria genetico-sanitaria del materiale di propagazione

Selezione clonale in campo e saggi diagnostici

#### **Attuazione attività nel Secondo periodo**

Validazione protocollo per la produzione di materiale di propagazione CAC

Proseguire l'attività di selezione clonale e dei saggi diagnostici del materiale individuato

Avviare risanamento dei cloni risultati infetti

Costituzione fonti primarie cloni sani e loro conservazione in sanità

Attività di divulgazione e formazione di operatori vivaistici impegnati nella propagazione del materiale di propagazione migliorato.

*Spesa prevista per l'azione: € 45.435,50, di cui € 17.545,00 per il I periodo e € 27.890,50 per il II periodo.*

### **AZIONE 3 - Art. 4, lettera d) Iniziative di marketing, valorizzazione e promozione dei territori vocati alla coltivazione della nocciola.**

L'informazione che sarà divulgata attraverso il presente progetto con materiale stampato saranno supervisionati da un Comitato tecnico-scientifico, composto da rappresentanti di istituti scientifici e di ricerca e dagli operatori delle OP esperti della produzione nei rispettivi ambiti territoriali di interesse del presente progetto.

#### **3.1 Azione eliminata;**

#### **3.2 Azione eliminata;**

#### **3.3 Realizzazione di materiale informativo sulle varietà, proprietà nutrizionali e salutistiche e sulle garanzie di qualità delle produzioni corilicole nazionali**

In questa tipologia di misura vengono compresi i materiali prodotti e stampati che assolvono il principale obiettivo di veicolare informazioni sulla qualità delle nocciole, ovvero

- a. Folder in 24.000 copie
- b. Leaflet in 160.000 copie
- c. Poster/Locandina in 2.000 copie
- d. Gadgets in n. 20.000 unità

#### **a. Il Folder**

E' un opuscolo informativo e costituisce il principale strumento informativo della campagna di valorizzazione. Ha finalità divulgative e il compito di spiegare con un linguaggio chiaro ed accessibile a tutti i destinatari le proprietà e l'origine delle nocciole. Verranno riportati contenuti che ne possano aumentare il grado di conservabilità (ad es. qualche ricetta), affinché l'azione di comunicazione svolta

dallo strumento possa protrarsi nel tempo e non esaurirsi in un breve periodo.

Presenterà un agile formato tascabile e una foliazione di 16 pagine stampate in quadricromia. La veste grafica sarà piacevole e corredata da fotografie dei prodotti, tabelle, grafici, aree di produzione, ecc..

Il folder sarà distribuito in tutte le principali iniziative di comunicazione: web (in formato pdf scaricabile), in eventi e in occasione della “Giornata della Nocciola”.

Caratteristiche tecniche:

tiratura nei due anni (vedi tabella)

formato: chiuso (cm 21x10)

stampa: in quadricromia b/v

rilegatura: punto metallico

### ***b. Il Leaflet***

Il leaflet è un pieghevole a 3 ante che ha l’obiettivo di presentare in modo sintetico i contenuti, le finalità e il prodotto del programma di valorizzazione di qualità. Verrà realizzato un leaflet che possa trasferire ai destinatari le informazioni essenziali per comprendere la campagna, con la segnalazione delle iniziative previste in programma e la relativa calendarizzazione di massima.

Caratteristiche tecniche:

tiratura nei due anni (vedi tabella)

formato: chiuso cm 21x 9,9 - aperto cm 21 x 29,7

stampa: in quadricromia b/v

rilegatura: pieghevole

### ***c. Il Poster/Locandina***

Il poster/locandina presenta lo stesso visual grafico del folder e del leaflet e verrà utilizzato in tutte le iniziative e gli eventi della campagna di valorizzazione, affinché possa pubblicizzare le attività ed informare il pubblico sui loro obiettivi e contenuti.

Caratteristiche tecniche:

tiratura nei due anni (vedi tabella)

formato: cm 50x70

stampa: in quadricromia solo in bianca

### ***d. Gadgets***

La conoscenza delle proprietà del prodotto “nocciola” passa anche attraverso un rapporto diretto di assaggio e degustazione. La nocciola si presta particolarmente a tale scopo, considerato l’alto grado di conservabilità e la versatilità del prodotto in numerosissime utilizzazioni dolciarie. Verrà elaborato un gadget/contenitore del prodotto da proporre in assaggio in alcune delle iniziative della campagna di valorizzazione. Il gadget/contenitore del prodotto offerto sarà accattivante e possibilmente un oggetto di comune utilità, come ad esempio un pupazzo per ragazzi (è consuetudine appenderne svariati agli zainetti scolastici), un portachiavi, ecc.. La memorabilità dei messaggi è facilitata dal gadget al quale sarà sempre abbinato materiale stampato informativo (folder/leaflet). Si valuterà la possibilità di produrre diverse varianti del medesimo gadget/contenitore in relazione alla varietà della nocciola, in modo da permettere un raffronto di assaggio senza precedenti.

Si prevede una produzione di n. 8.000 unità nel I periodo e di n. 12.000,00 unità nel II periodo.

### **Piano di diffusione.**

I materiali stampati, saranno pubblicati sul sito Internet di Unaproa, in apposita sezione dedicata al download, a beneficio di tutti coloro che saranno interessati alla comunicazione e per offrire la massima divulgazione dei messaggi.

I materiali informativi stampati e i gadgets saranno diffusi nelle occasioni di contatto con il pubblico dei destinatari, costituito da consumatori, rappresentanti dei media e operatori del settore, della distribuzione e della ristorazione, nell'ambito delle attività previste dal presente progetto (Azione 3)

### **Preventivo di spesa:**

<b>Folder - cm 21x10 - 16 pag - 4 c.</b>	<b>PERIODO</b>				<b>TOTALE</b>
	<b>I</b>		<b>II</b>		
	<b>euro</b>	<b>costo unitario</b>	<b>euro</b>	<b>costo unitario</b>	
Creatività, Comitato scientifico, foto, esecutivi e fotocomposizione, stampa, trasporti, stoccaggi, spese generali.		0,8		0,6	
		<b>Tiratura</b>		<b>Tiratura</b>	
	8.000,00	10.000,00	8.400,00	14.000,00	
	<b>8.000,00</b>		<b>8.400,00</b>		<b>16.400,00</b>

<b>Leaflet - pieghevole cm 21 x 29,7 - 4 colori b/v</b>	<b>PERIODO</b>				<b>TOTALE</b>
	<b>I</b>		<b>II</b>		
	<b>euro</b>	<b>costo unitario</b>	<b>euro</b>	<b>costo unitario</b>	
Creatività, Comitato scientifico, foto, esecutivi e fotocomposizione, stampa, trasporti, stoccaggi, spese generali.		0,14		0,12	
		<b>Tiratura</b>		<b>Tiratura</b>	
	8.400,00	60.000,00	12.000,00	100.000,00	
	<b>8.400,00</b>		<b>12.000,00</b>		<b>20.400,00</b>

<b>Locandine - cm 50x70 - 4 c. solo in bianca</b>	<b>PERIODO</b>				<b>TOTALE</b>
	<b>I</b>		<b>II</b>		
	<b>euro</b>	<b>costo unitario</b>	<b>euro</b>	<b>costo unitario</b>	
Creatività, Comitato scientifico, foto, esecutivi e fotocomposizione, stampa, trasporti, stoccaggi, spese generali.		1,2		1,2	
		<b>Tiratura</b>		<b>Tiratura</b>	
	1.200,00	1.000,00	1.200,00	1.000,00	
	<b>1.200,00</b>		<b>1.200,00</b>		<b>2.400,00</b>

<b>Gadgets</b>	<b>PERIODO</b>				<b>TOTALE</b>
	<b>I</b>		<b>II</b>		
	<b>euro</b>	<b>costo unitario</b>	<b>euro</b>	<b>costo unitario</b>	
Produzione e consegna		1,2		1,2	
		<b>Tiratura</b>		<b>Tiratura</b>	
	9.600,00	8.000,00	14.400,00	12.000,00	
	<b>9.600,00</b>		<b>14.400,00</b>		<b>24.000,00</b>

<b>Materiale informativo</b>	<b>PERIODO</b>		<b>TOTALE</b>
	<b>I</b>	<b>II</b>	
	<b>euro</b>	<b>euro</b>	
<b>TOTALE PREVENTIVO</b>	<b>27.200,00</b>	<b>36.000,00</b>	<b>63.200,00</b>

### **3.4 Giornata della nocciola: forum di aggiornamento tra operatori della filiera produttiva, del consumo e della distribuzione, con il coinvolgimento di rappresentanze scientifiche**

Uno dei momenti fondamentali della divulgazione che seguirà alle attività di ricerca e sperimentazione compiute nell'ambito del DM 4/11/2010 sia a livello regionale, promossa dalle OP associate, sia a livello multi regionale, per la parte di cui al presente progetto (Azione 2), si realizzerà attraverso un FORUM alla presenza delle istituzioni, di tutte le categorie di operatori interessati e delle organizzazioni di consumatori, da realizzare nel contesto di un avvenimento di grande richiamo sia in termini di partecipazione di pubblico, sia in termini di evidenza da parte dei media.

*Gli obiettivi divulgativi sono:*

- Presentare il marchio collettivo dei “5 colori del benessere” con particolare riguardo alla valorizzazione delle nocciole;
- Condividere di una linea strategica di qualità della filiera corilicola italiana con la Pubblica Amministrazione e le Istituzioni, alla luce della presentazione dei primi risultati del lavoro tecnico di ricerca e sperimentazione, sulle cultivar non pollonifere o resistenti alle più comuni malattie e aggressioni parassitarie selezionate, nonché al processo di certificazione del materiale;
- Sensibilizzare le Organizzazioni di Produttori e le AOP verso la massima attenzione all'applicazione di nuovi modelli produttivi di qualità, sia nell'innovazione degli impianti ormai obsoleti, sia nell'utilizzo di forme di aggregazione di immagine quale l'esempio dei “5 colori del benessere”, che offrano ampie possibilità di successo verso il mercato;
- Favorire un processo di collaborazione tra le OP/AOP e le principali rappresentanze della GD, volto al perfezionamento qualitativo dell'offerta verso il consumatore sotto l'egida del sistema di qualità del marchio collettivo “5 colori del benessere”;
- Indirizzare l'elaborazione di misure di intervento volte alla fidelizzazione dei consumatori verso i prodotti con una garanzia di qualità come quella dei “5 colori del benessere”

#### ***Location, Area standistica e Sala Forum***

Quale location per lo svolgimento del Forum di presentazione delle risultanze del lavoro di adeguamento del marchio collettivo si è pensato ad un evento che sappia richiamare l'attenzione di stampa e TV e che funga da cassa di risonanza per la più ampia diffusione del messaggio. Inoltre, dovrà costituire un consesso tale da raggruppare le maggiori rappresentanze politico-istituzionali e commerciali, italiane ed europee.

Al fine di poter creare attorno al Forum la massima attenzione da parte dell'opinione pubblica, degli operatori e delle istituzioni presenti, saranno promosse sia prima che dopo l'evento, opportune azioni di sensibilizzazione. Per il Forum opererà una segreteria organizzativa “in loco”, un ufficio stampa e una postazione di primo ricevimento degli ospiti e degli interessati.

L'evento sarà gestito da personale dell'Unione e delle OP presenti e sarà dotata delle necessarie attrezzature tecniche (computer, collegamento internet e video-TV) e di una zona degustazione. L'area di svolgimento delle attività sarà allestita in modo sobrio e semplice, ma funzionale per l'attività a cui è destinata.

Per il Forum si prevede di utilizzare una sala avente una capienza di oltre 300 persone, opportunamente attrezzata per i consueti servizi congressuali e particolarmente per la proiezione di materiale audiovisivo, con impianto di amplificazione audio e di registrazione dell'evento.

#### ***Svolgimento del Forum e delle attività divulgative connesse***

Fase preparatoria - Saranno ideati e divulgati, sia in forma cartacea che elettronica, inviti di partecipazioni destinati ai referenti pubblici e privati del settore, agli operatori di settore, ai divulgatori

scientifici e alle categorie che possono essere interessati allo specifico argomento del Forum.

L'organizzazione del Forum si avvarrà del supporto di un ufficio stampa online e off-line presso tutte le testate di riferimento utilizzando tutti gli strumenti a disposizione (newsletter, rich mail) per pubblicizzare costantemente l'azione di lancio dell'iniziativa e di informazione conclusiva.

L'ufficio stampa sarà attivato qualche settimana prima dell'avvio dell'azione informativa e si concluderà 40 giorni dopo il termine dell'azione (per la presentazione della rassegna stampa e verifica dei risultati). Sarà effettuato il "lancio" dell'iniziativa con un comunicato stampa iniziale indirizzato a testate del settore: agenzie di stampa, agenzie e notiziari on-line, quotidiani periodici, web. A conclusione dell'azione in programma, l'ufficio stampa provvederà ad emettere un comunicato stampa finale sul quale verrà riportato una sintesi dell'evento unitamente alle considerazioni ed i giudizi raccolti durante il Forum. Ogni informazione sull'evento sarà resa disponibile su internet attraverso il sito web istituzionale di Unaproa.

Unaproa si occuperà di sottolineare, presso i media, la rilevanza dell'incontro che porterà in piena luce e all'attenzione sia delle istituzioni che del grande pubblico il valore delle produzioni di qualità rappresentate dal sistema di qualità "5 colori del benessere" e, quindi, la percezione e l'apprezzamento della professionalità della coltura nazionale. La sintesi dei più importanti elementi che costituiranno gli argomenti di dibattito sarà inserita nella cartella che sarà distribuita in occasione dell'evento, corredata da un kit congressuale (blocco per appunti, penna, programma invito, etc.).

#### Fase esecutiva

Il Forum sarà condotto da 7/8 relatori ed 1 moderatore.

In particolare, si ipotizza lo svolgimento del seguente programma di massima:

- Relazione finalizzata all'esposizione delle attuali situazioni di sviluppo del sistema produttivo organizzato, alle attuali potenzialità produttive delle produzioni di qualità e le principali forme di garanzie utilizzate dalle OP.
- Relazione di esposizione dell'attuale scenario di mercato commerciale, distributivo e di consumo in Italia e nel Mondo
- Relazione di presentazione del sistema di qualità "5 colori del benessere" e delle garanzie qualitative che rappresenta per la filiera corilicola
- Relazione sulla produzione di materiale di propagazione di qualità costituito a partire da ecotipi allevati presso alcuni campi sperimentali allestiti per la valutazione di cultivar selezionate realizzate nell'ambito di programmi di ricerca avviati a livello regionale
- Relazione sulla costruzione di un sistema vivaistico corilicolo di qualità finalizzato alla certificazione del materiale di propagazione vegetale selezionato, con particolare riferimento alle varietà più resistenti alle patologie del nocciolo e/o all'attacco di parassiti (cimice) o in grado di eliminare la produzione di polloni
- Relazione sulla posizione delle Istituzioni pubbliche sui Sistemi di Qualità e sulle attività che la produzione ortofrutticola dovrà intraprendere per la valorizzazione della qualità.

Ulteriori relazioni potranno essere svolte attraverso interventi programmati, in relazione allo sviluppo organizzativo dell'evento ed alla partecipazione di esponenti di spicco del settore. In tale ambito, potranno essere portate a conoscenza del pubblico le positive esperienze maturate dalle OP/AOP che già seguono un percorso di qualificazione della produzione e che, in particolare, hanno ritenuto importante dotarsi del sistema di qualità dei "5 colori del benessere".

***Spesa prevista per l'azione: €30.122,84 (da sostenere nel II periodo)***

### 3.5 Campagna di sensibilizzazione per incentivare il consumo della nocciola:

- a. pubblicazione su magazine Alitalia di una pagina pubblicitaria su nocciola accompagnata da distribuzione del prodotto
- b. promozione al consumo della nocciola attraverso l'utilizzo di snack a base di nocciola o di confezioni monoporzioni per assaggio da distribuire:
  - i. in circuiti cinematografici selezionati in particolari momenti dell'anno;
  - ii. nella prima classe dei treni ad alta velocità di Trenitalia;
  - iii. **eliminata**;
  - iv. in combinazione con altri prodotti quali il festival del cioccolato a Perugia e/o il "Vinitaly" a Verona

La campagna di comunicazione si pone l'obiettivo di raggiungere con una comunicazione mirata un gruppo di destinatari costituito da consumatori, soprattutto di età giovanile, operatori della produzione e trasformazione (specie quella dolciaria) e dei media di informazione.

L'obiettivo è quello di rendere note le peculiarità delle nocciole italiane, anche nelle varie accezioni regionali. Offrire garanzie sul prodotto e far conoscere le modalità per distinguere gli elementi distintivi tra un prodotto di qualità superiore ed uno di qualità inferiore. Determinare nei confronti dei consumatori una consapevolezza di scelta all'atto di acquisto delle nocciole. Generare un atteggiamento di consumo migliore verso il prodotto, connotandolo di un'immagine di pregio e di raffinatezza alimentare.

La scelta dei mezzi di comunicazione è stata operata in funzione sia delle potenzialità numeriche di contatto (mezzi di trasporto, sale cinematografiche e manifestazioni ad alta frequentazione), sia per grado di affinità con i target prescelti, anche sotto il profilo di immagine positiva offerta dallo stesso mezzo di comunicazione nei riguardi del prodotto "nocciola". Sono stati prescelti, inoltre, sistemi di comunicazione in grado di coinvolgere un consistente numero di persone di varia provenienza regionale del nostro Paese ed anche di provenienza estera europea: i mezzi di trasporto di medio-alto livello (aerei di linea e treni di 1<sup>a</sup> classe delle FS ad alta velocità) oltre a conferire una buona immagine alle iniziative di comunicazione, permettono di raggiungere un pubblico attento e sensibile, probabilmente opinion leader per i nostri messaggi qualitativi e in grado di recepire e trasferire adeguatamente l'esperienza informativa acquisita.

Il format dell'operazione divulgativa consiste in:

- un'offerta informativa (folder, leaflet, locandina) e redazionale su Alitalia
- un'offerta degustativa
  - o nocciole in assaggio, talvolta anche accompagnate da gadget promozionale
  - o in combinazione con altri prodotti di alta qualità

L'offerta formativa si effettuerà con gli strumenti realizzati con il presente progetto. Particolare rilievo sarà dato alle garanzie offerte dal Sistema del marchio collettivo dei "5 colori del benessere", nonché alle produzioni a denominazione (DOP/IGP) ed alla notorietà e reputazione del nome e delle aree vocate di produzione. Una banca dati informativa on-line dovrà sostenere l'offerta informativa sviluppata in tutto il materiale di promozione e di comunicazione e creare una rete di espansione informativa anche nei riguardi delle attività condotte a livello regionale e promosse da altri soggetti nell'ambito del Piano di settore corilicolo del MiPAAF.

L'offerta informativa dovrà permettere di identificare la "carta d'identità nutrizionale" del prodotto da

sottoporre all'approvazione delle competenti autorità in materia di nutrizione e salute pubblica. Risulta fondamentale poter essere autorevolmente "padroni" della comunicazione sulle proprietà organolettiche e nutrizionali del proprio prodotto, senza timore di poter essere smentiti da chicchessia.

L'informazione dovrà completarsi mettendo in rilievo gli elementi legati alla tracciabilità, creando le premesse per permettere al pubblico dei consumatori di rintracciare il prodotto consumato. La trasparenza di tutte le fasi, da quella produttiva a quella distributiva, accompagnerà e contrassegnerà tutta la comunicazione per fidelizzare il consumatore e, ancor più, per coinvolgerlo in un'azione "elitaria" di scelta al consumo (un po' quello che accade con i vini, ed è per questo che si prevede di abbinarne l'immagine utilizzando tale comparto come traino).

La Campagna informativa sarà infine caratterizzata da momenti di confronto con il pubblico finalizzato a raccogliere dati sul gradimento delle iniziative e per misurare il livello di conoscenza sul settore e sul prodotto.

***a) pubblicazione su magazine Alitalia di una pagina pubbliredazione su nocciola***

Sarà pubblicato sulla testata di Alitalia un redazionale che riporti le informazioni del folder o in alternativa sarà inserito quale allegato alla rivista il leaflet sulla nocciola.

Sarà avviata con la compagnia aerea di bandiera un'azione di marketing per portare sui voli delle principali rotte nazionali piccole porzioni assaggio di prodotto (nocciole tostate). L'operazione si svolgerà in un periodo autunnale o invernale del I periodo di attività e si tenterà di trovare delle sinergie con un'analoga azione di comunicazione promossa da OP del Lazio nell'ambito del proprio programma territoriale, diretta sui potenziali turisti visitatori con uno stand collocato presso l'area arrivi dell'aeroporto di Ciampino (Roma).

***b) promozione al consumo della nocciola attraverso l'utilizzo di snack a base di nocciola o di confezioni monoporzioni per assaggio da distribuire:***

***i. in circuiti cinematografici selezionati in particolari momenti dell'anno;***

verranno assunti accordi con un affermato circuito di sale di proiezioni cinematografiche di alcune delle principali città italiane, affinché si possa allestire un piccolo corner informativo-distributivo dedicato alla conoscenza del prodotto. All'entrata delle sale cinematografiche sarà esposta la locandina dell'evento e al pubblico sarà consegnato il leaflet assieme ad una piccola confezione di prodotto (nocciola tostata) da consumare durante la visione del film. L'operazione distributiva sarà assistita da una hostess e sarà concentrata nei giorni di maggiore affluenza di pubblico.

L'iniziativa riguarderà il I periodo di attività.

***ii. nella prima classe dei treni ad alta velocità di Trenitalia;***

Analogamente a quanto avverrà con l'operazione programmata con l'Alitalia, sarà avviata con la Società delle Ferrovie un'azione di marketing per portare sui treni ad alta velocità delle principali tratte nazionali (Freccia Rossa – e Freccia Argento) piccole porzioni assaggio di prodotto (nocciole tostate). L'operazione si svolgerà in un periodo autunnale o invernale del II periodo di attività e prevederà l'affissione delle locandine e la distribuzione ai passeggeri di leaflet o folder ad opera del personale ferroviario.

***iii. azione eliminata***

***iv. in combinazione con altri prodotti quali il festival del cioccolato a Perugia e/o il "Vinitaly" a Verona***

Le manifestazioni fieristiche dedicate all'agroalimentare rappresentano una valida occasione per proporre novità produttive e, specie negli ultimi tempi, abbinamenti tra prodotti gastronomici di qualità che sinergicamente rafforzano la propria immagine, proponendosi in combinazione di alta qualità, specie tra prodotti che godono anche di una certa affinità territoriale di produzione.

Per la Nocciola, l'iniziativa intende sviluppare un connubio gustativo con alcuni vini a denominazione corrispondenti ai territori produttivi di nostro interesse (Piemonte, Lazio e Campania) e contrassegnati dalle loro caratteristica affinità con il dolce.

Per citare qualche esempio, il Brachetto d'Aqui DOCG con la Nocciola Piemonte IGP, il Passito di Malvasia del Lazio con la Nocciola Romana DOP, o il Passito di Taurasi con la Nocciola di Giffoni IGP... tutte queste gustose eccellenze potrebbero presentarsi assieme al pubblico di consumatori in occasione di una delle più prestigiose fiere internazionali in Italia, ovvero il Vinitaly di Verona.

Medesimo discorso si potrebbe fare con le più prestigiose case di produzione di cioccolato al festival del cioccolato a Perugia.

L'iniziativa si potrà realizzare inserendo all'interno delle esposizioni delle Cantine e delle denominazioni vinicole più prestigiose i messaggi istituzionali di valorizzazione della qualità e dell'origine delle nocciole, sostenuta anche attraverso il marchio collettivo dei 5 colori del benessere e accompagnata da assaggi e degustazioni.

L'azione permetterà di divulgare anche quanto in corso di compimento nell'ambito dei programmi regionali promossi dalle Organizzazioni di Produttori e dal Mipaaf ai sensi del DM del 4/11/2010 specificatamente sulla valorizzazione dell'origine e della qualità.

L'iniziativa riguarderà il II periodo di attività (aprile 2012).

***Spesa prevista per l'azione: € 175.450,00, di cui € 66.550,00 per il I periodo e € 108.900,00 per il II periodo.***

### ***3.6 Partecipazione a manifestazioni fieristiche con stand espositivo:***

**Azione eliminata;**

#### **Crono - programma delle attività**

*Fornire il dettaglio della tempistica di realizzazione di ogni singola attività includendo nella proposta un calendario per l'attuazione delle diverse attività previste.*

**Segue scheda**

## Crono-programma delle attività

AZIONI		Calendario																							
n.	Subattività	I periodo							II periodo																
		o	n	d	g	f	m	a	m	g	l	a	s	o	n	d	g	f	m	a	m	g	l	a	s
1	Art. 4, lettera a) Problematiche della meccanizzazione in condizioni orografiche complesse <b>1.1 -Eliminata</b>																								
2	Art. 4, lettera b) Valorizzazione delle migliori cultivar di nocciolo e sviluppo di un moderno vivaismo	o	n	d	g	f	m	a	m	g	l	a	s	o	n	d	g	f	m	a	m	g	l	a	s
	2.1 - Individuazione di una filiera vivaistica specializzata per la produzione e fornitura di materiale di propagazione di qualità costituito a partire da ecotipi allevati presso alcuni campi sperimentali ...																								
	Definizione protocollo di produzione del materiale di propagazione CAC																								
	Definizione protocollo per la certificazione volontaria genetico-sanitaria del materiale di propagazione																								
	Selezione clonale in campo e saggi diagnostici																								
	2.2 - Costruzione di un sistema vivaistico corilicolo di qualità finalizzato alla certificazione del materiale di propagazione vegetale selezionato, con particolare riferimento alle varietà più resistenti alle patologie del nocciolo e/o all'attacco di parassiti o non pollonifere.																								
	Validazione protocollo per la produzione di materiale di propagazione CAC																								
	Proseguire l'attività di selezione clonale e dei saggi diagnostici del materiale individuato																								
	Avviare risanamento dei cloni risultati infetti																								
	Costituzione fonti primarie cloni sani e loro conservazione in sanità																								
	Attività di divulgazione e formazione di operatori vivaistici impegnati nella propagazione del materiale di propagazione migliorato																								
3	Art. 4, lettera d) Iniziative di marketing, valorizzazione e promozione dei territori vocati alla coltivazione della nocciola	o	n	d	g	f	m	a	m	g	l	a	s	o	n	d	g	f	m	a	m	g	l	a	s
	3.1. <b>Eliminata</b>																								
	3.2. <b>Eliminata</b>																								
	3.3. Realizzazione di materiale informativo																								
	3.4. Giornata della nocciola: forum di aggiornamento																								
	3.5. Campagna di sensibilizzazione																								
	a. publiregionale su magazine Alitalia e distribuzione prodotto su voli																								
	b. promozione al consumo della nocciola																								
	- in circuiti cinematografici selezionati																								
	- nella I classe dei treni ad AV di Trenitalia;																								
	- <b>eliminata</b>																								
	- con altri prodotti al festival del cioccolato a Perugia o al "Vinitaly" a Verona																								
	3.6. <b>Eliminata</b>																								

**PROGRAMMA DI RICERCA, SVILUPPO E VALORIZZAZIONE DELLA NOCCIOLA DEL SISTEMA DI QUALITA' DEI 5 COLORI DEL BENESSERE**

**Piano finanziario rimodulato**

Azioni	n.	Voci di spesa ammissibili	I periodo (0-12 mesi) Recupero IVA*     si /     no		II periodo (12-24 mesi) Recupero IVA*     si /     no		Totale Recupero IVA*     si /     no	
			Spesa prevista	Contributo richiesto	Spesa prevista	Contributo richiesto	Spesa prevista	Contributo richiesto
			€	€	€	€	€	€
<b>Art. 4, lettera b) Valorizzazione delle migliori cultivar di nocciolo e sviluppo di un moderno vivaismo</b>	<b>2.</b>		<b>€ 17.545,00</b>	<b>€ 17.369,55</b>	<b>€ 27.890,50</b>	<b>€ 27.611,60</b>	<b>€ 45.435,50</b>	<b>€ 44.981,15</b>
2.1 - Individuazione di una filiera vivaistica specializzata per la produzione e fornitura di materiale di propagazione di qualità costituito a partire da ecotipi allevati presso alcuni campi sperimentali ...	2.1	Personale	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -
	2.2	Missioni	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -
	2.3	Commesse esterne	€ 14.500,00	€ 14.355,00	€ 23.050,00	€ 22.819,50	€ 37.550,00	€ 37.174,50
2.2 - Costruzione di un sistema vivaistico corilicolo di qualità finalizzato alla certificazione del materiale di propagazione vegetale selezionato, con particolare riferimento alle varietà più resistenti alle patologie del nocciolo e/o all'attacco di parassiti o non pollonifere.	2.4	Attrezzature	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -
	2.5	Materiale di consumo	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -
	2.6	Spese generali 10% - escl. voci 4 e 5)	€ 1.450,00	€ 1.435,50	€ 2.305,00	€ 2.281,95	€ 3.755,00	€ 3.717,45
	2.7	Coordinamento	€ 1.595,00	€ 1.579,05	€ 2.535,50	€ 2.510,15	€ 4.130,50	€ 4.089,20
<b>Art. 4, lettera d) Iniziative di marketing, valorizzazione e promozione dei territori vocati alla coltivazione della nocciola</b>	<b>3.</b>		<b>€ 93.750,80</b>	<b>€ 75.000,64</b>	<b>€ 175.022,76</b>	<b>€ 140.018,21</b>	<b>€ 268.773,56</b>	<b>€ 215.018,85</b>
3.3. Realizzazione di materiale informativo	3.3		€ 27.200,80	€ 21.760,64	€ 35.999,92	€ 28.799,94	€ 63.200,72	€ 50.560,58
	3.1	Personale	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -
	3.2	Missioni	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -
	3.3	Commesse esterne	€ 22.480,00	€ 17.984,00	€ 29.752,00	€ 23.801,60	€ 52.232,00	€ 41.785,60
	3.4	Attrezzature	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -
	3.5	Materiale di consumo	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -
	3.6	Spese generali 10% - escl. voci 4 e 5)	€ 2.248,00	€ 1.798,40	€ 2.975,20	€ 2.380,16	€ 5.223,20	€ 4.178,56
	3.7	Coordinamento	€ 2.472,80	€ 1.978,24	€ 3.272,72	€ 2.618,18	€ 5.745,52	€ 4.596,42
3.4. Giornata della nocciola: forum di aggiornamento	3.4		€ -	€ -	€ 30.122,84	€ 24.098,27	€ 30.122,84	€ 24.098,27
	3.4.1	Personale	€ -	€ -	€ 5.500,00	€ 4.400,00	€ 5.500,00	€ 4.400,00
	3.4.2	Missioni	€ -	€ -	€ 5.176,73	€ 4.141,38	€ 5.176,73	€ 4.141,38
	3.4.3	Commesse esterne	€ -	€ -	€ 12.400,00	€ 9.920,00	€ 12.400,00	€ 9.920,00
	3.4.4	Attrezzature	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -
	3.4.5	Materiale di consumo	€ -	€ -	€ 2.000,00	€ 1.600,00	€ 2.000,00	€ 1.600,00
	3.4.6	Spese generali 10% - escl. voci 4 e 5)	€ -	€ -	€ 2.307,67	€ 1.846,14	€ 2.307,67	€ 1.846,14
	3.4.7	Coordinamento	€ -	€ -	€ 2.738,44	€ 2.190,75	€ 2.738,44	€ 2.190,75
3.5. Campagna di sensibilizzazione	3.5		€ 66.550,00	€ 53.240,00	€ 108.900,00	€ 87.120,00	€ 175.450,00	€ 140.360,00
- a. publiredazionale su magazine Alitalia e distribuzione prodotto su voli	3.5.1	Personale	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -
	3.5.2	Missioni	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -
- b. promozione al consumo della nocciola	3.5.3	Commesse esterne	€ 55.000,00	€ 44.000,00	€ 90.000,00	€ 72.000,00	€ 145.000,00	€ 116.000,00
- in circuiti cinematografici selezionati in particolari momenti dell'anno	3.5.4	Attrezzature	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -
- nella prima classe dei treni ad alta velocità di Trenitalia;	3.5.5	Materiale di consumo	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -
- con altri prodotti al festival del cioccolato a Perugia o al "Vinitaly" a Verona	3.5.6	Spese generali 10% - escl. voci 4 e 5)	€ 5.500,00	€ 4.400,00	€ 9.000,00	€ 7.200,00	€ 14.500,00	€ 11.600,00
	3.5.7	Coordinamento	€ 6.050,00	€ 4.840,00	€ 9.900,00	€ 7.920,00	€ 15.950,00	€ 12.760,00
<b>Totale progetto</b>			<b>€ 111.295,80</b>	<b>€ 92.370,19</b>	<b>€ 202.913,26</b>	<b>€ 167.629,81</b>	<b>€ 314.209,06</b>	<b>€ 260.000,00</b>
<b>Contributo richiesto</b>				<b>€ 92.370,19</b>		<b>€ 167.629,81</b>		<b>€ 260.000,00</b>
<i>Spese per Commissione monitoraggio e verifica tecnico-amministrativa 1%*</i>			€	1.112,96	€	2.029,13	€	3.142,09
<b>Importo a carico proponente</b>			€	<b>18.925,61</b>	€	<b>35.283,46</b>	€	<b>54.209,07</b>
<b>Totale generale</b>			€	<b>112.408,76</b>	€	<b>204.942,40</b>	€	<b>317.351,16</b>

(\*) Spese per la Commissione: si intende massimo l'1% sul totale finanziato.