

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 **CONSORZIO PER LA VALORIZZAZIONE E LA TUTELA DELLA NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.**

Forma giuridica **CONSORZIO**

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

C.F. e/o P.I. 02837530043 _____

Rappresentante legale **TRISOGLIO FERDINANDO** _____

Responsabile del progetto **TRISOGLIO FERDINANDO** _____

Indirizzo **VIA ALBA 16** _____

C.A.P. 12050 Comune **CASTAGNITO** _____ Prov. (CUNEO)

Telefono 0173 210322 _____

Fax 0173 212223 _____

Indirizzo di posta elettronica **info@nocciolapiemonte.it** _____

Caratteristiche del progetto

Nome del progetto **PROMOZIONE "NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.** _____

Acronimo **_NP 2011** _____ Durata del progetto **24 MESI** _____

Date previsionali: inizio attività **01/06/2011** fine attività **31/12/2012**
(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)	Finanziamento richiesto (2)	Tasso di finanziamento
	(€) Recupero IVA* <input type="checkbox"/> si / <input checked="" type="checkbox"/> no	(€) Recupero IVA* <input type="checkbox"/> si / <input checked="" type="checkbox"/> no	(2)/(1) x 100
0-12 mesi	40.194,00	32.155,20	80
12-24 mesi	38.200,00	30.560,00	80
Totale	78.394.00	62.715,00	80

Presentazione del soggetto proponente (max. 20 righe)

Il Consorzio per la valorizzazione e la tutela della Nocciola Piemonte IGP è stato costituito il 3 maggio 1984 ed ha attualmente 311 associati. In realtà la rappresentanza del Consorzio è molto più ampia raggiungendo complessivamente per la sola parte agricola circa 1000 produttori piemontesi. Tra gli associati al Consorzio occorre infatti considerare che vi sono tre soggetti, due Organizzazioni di Produttori (O.P.) ed una cooperativa costituita recentemente, a cui a loro volta fanno riferimento 700 produttori. Tra i soci aderenti al Consorzio di tutela vi sono inoltre una decina tra sgusciatori, utilizzatori, imprese industriali ed altri operatori commerciali che vanno a completare la filiera corilicola. Il Consorzio per la valorizzazione e la tutela della Nocciola Piemonte IGP, con apposito decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 3 dicembre 2009, è stato confermato per i successivi tre anni a svolgere le funzioni di vigilanza per l'IGP. Attualmente l'attività di vigilanza è prevista per i numerosi tipi differenti di prodotti ottenuti da Nocciola Piemonte IGP lavorata. Tali prodotti provengono dalle 49 aziende di trasformazione iscritte a registro, tra cui spiccano le più importanti del settore. L'obiettivo primario del consorzio è quello di fare conoscere e valorizzare la produzione tradizionale di nocciole che si fregiano delle riconoscimento della I.G.P. per qualificarne l'utilizzo nei prodotti piemontesi di qualità siano questi di produzione artigianale o industriale. Affermare questi prodotti significa mantenere viva una filiera produttiva caratteristica del Piemonte in competizione con prodotti anonimi e soprattutto mantenere redditività ed occupazione ai produttori di nocciole. L'obiettivo dell'intervento è anche quello di salvaguardare i valori socio-economici ed ambientali di un territorio altrimenti destinato all'abbandono.

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			
2			
3			
...			

Identificazione del soggetto - 1

Denominazione/Ragione Sociale _____

Forma giuridica _____

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

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

Rappresentante legale _____

Responsabile del progetto _____

Indirizzo _____

C.A.P. _____ Comune _____ Prov. (_____)

Telefono _____

Fax _____

Indirizzo di posta elettronica _____

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

Eventuale partecipazione finanziaria

_____ euro.

Sedi operative regionali (indicare recapiti ed indirizzi)

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

Le principali criticità che caratterizzano il comparto corilicolo sono essenzialmente legate alle dinamiche di mercato. Il prodotto italiano infatti, pur avendo elevate caratteristiche qualitative, sconta spesso la forte concorrenza straniera a causa di una eccessiva anonimìa dovuta ad un mercato divenuto globale che tende a standardizzare le produzioni come commodities. Le iniziative del Consorzio saranno perciò indirizzate e finalizzate all'ottenimento dei seguenti obiettivi:

- una maggiore trasparenza e tracciabilità della filiera, possibile con il rafforzamento della filiera I.G.P.;
- rafforzare e trasmettere al consumatore una maggiore immagine del prodotto Nocciola Piemonte IGP, elevandone il livello di conoscenza e mettendone in risalto il legame stretto con il territorio;
- creare un sistema che vada nella direzione di ottimizzare gli investimenti promozionali della filiera, nell'ottica di raggiungere anche strumenti e mezzi non accessibili altrimenti singoli produttori.

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.

I risultati attesi verranno rilevati attraverso i seguenti indicatori di risultato:

TIPOLOGIA	UNITA' DI MISURA	QUANTITA'
Partecipazioni a fiere di settore	fiere	8
Brochure informative	numero copie	30.000
Contatti al sito web	numero contatti	10000
Campioni omaggio di nocciola	Numero campioni	10000

Sintesi del progetto (max. 15 righe)

Il progetto prevede la produzione di nuovo materiale illustrativo e promozionale da poter utilizzare sia nell'ambito di eventi per gli operatori di settore a cui il Consorzio prenderà parte, sia come veicolo per raggiungere il maggior numero possibile di consumatori. Il Consorzio prenderà parte ad alcune importanti fiere per il settore corilicolo, quale: la Fiera SIGEP (Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali) di Rimini in programma a gennaio, la Fiera del Tartufo ad Alba nel mese di ottobre, il MIG (Mostra Internazionale del Gelato) in programma a Longarone a fine novembre, il Festival dei Sapori a Sanremo nel mese di dicembre ed anche la prossima edizione de "il Salone del Gusto di Torino". Si tratta di vetrine di livello internazionale che consentono ampia visibilità alla Nocciola Piemonte IGP. Circa 20000 brochure informative verranno allegate a riviste specializzate per raggiungere un numero elevato consumatori e operatori. Verranno preparati e distribuite omaggi di prodotto da durante distribuire a fiere e manifestazioni. Verranno organizzati momenti di educazione al gusto attraverso la collaborazione con operatori della ristorazione. Infine verrà rivisitato anche il sito web del Consorzio in modo da rendere più fruibile e accessibile ad un numero sempre più elevato di operatori e consumatori anche attraverso la rete.

Descrizione del progetto (max. 10 pagine)

I.G.P. NOCCIOLA PIEMONTE

DESCRIZIONE DETTAGLIATA DEI CONTENUTI DEL PROGETTO

Le abitudini alimentari del consumatore stanno profondamente cambiando.

Da un lato si diffonde il fenomeno dello “snacking”, vale a dire il consumo di spuntini tra un pasto e l'altro nell'arco dell'intera giornata, dall'altro la consapevolezza del legame esistente tra alimentazione e salute ha spostato la domanda verso alimenti con una forte immagine salutista e che garantiscono la provenienza certa del prodotto.

In particolare, si assiste a un avvicinamento al mondo rurale attraverso il successo dei cosiddetti prodotti “tipici”, le cui caratteristiche qualitative provengono principalmente dal territorio di produzione e dal loro legame con la storia e con la cultura di quella determinata popolazione.

In generale, i numerosi studi che hanno analizzato le preferenze dei consumatori verso i prodotti tipici, (Bonetti, 2004; Di Monaco et al., 2005, Platania e Privitera, 2006) hanno indicato che i consumatori con un buon grado di conoscenza, presentano attitudini positive. Inoltre, gli attributi maggiormente percepiti come importanti nelle proprie decisioni di acquisto sono il sapore e il prezzo inteso come indicatore di qualità.

Dal lato dell'offerta, l'abbinamento qualità-tipicità rappresenta un fattore strategico per gli operatori locali che sono coinvolti sempre più di frequente nella realizzazione di progetti di valorizzazione delle produzioni tipiche, nell'adozione di marchi collettivi e/o nell'utilizzo di sistemi di certificazione in grado di garantire sempre più in modo “oggettivo” il consumatore finale circa le caratteristiche qualitative del prodotto.

Le nocciole Piemonte IGP rappresentano sicuramente produzioni di qualità che meritano di essere meglio qualificate, più tutelate ed adeguatamente presentate ai consumatori.

Infatti, ciò che può consentire di incrementarne il consumo, e quindi la loro produzione, è costituito dal loro “valore aggiunto”, che consiste nelle loro peculiari qualità organolettiche e nutrizionali derivanti dal loro luogo di produzione.

Infatti, le varietà italiane sono qualitativamente superiori rispetto alle varietà spagnole, turche e statunitensi in termini di un più alto contenuto di acidi grassi monoinsaturi e di più basso contenuto di

quelli polinsaturi (Giusti e Cannella, 2002).

Purtroppo la crescente disponibilità di quantitativi di prodotto turco a prezzi competitivi ha banalizzato il mercato italiano della nocciola e ha inciso negativamente sul saldo della bilancia commerciale, trasformando l'Italia da paese prevalentemente esportatore a paese importatore (FAO, 2002).

Tale cambiamento si deve anche a un più elevato utilizzo di nocciole nell'industria dolciaria e a una politica estera che ha favorito l'importazione soprattutto della varietà turca.

Di conseguenza, da un lato, gli operatori della filiera risultano essere in una posizione di debolezza contrattuale, mentre dall'altro il consumatore privilegia le nocciole di qualità inferiore rispetto a quelle di qualità superiore perché male informato e soprattutto incapace di riconoscere le differenze qualitative.

Di fronte a tale situazione il Consorzio di Tutela ha tutto l'interesse a porre in essere strategie di valorizzazione della qualità della nocciola Piemonte IGP che mirino a rendere riconoscibile la nocciola "tipica" agli occhi dei consumatori, attraverso una politica di comunicazione o di promozione.

Nocciola Piemonte IGP

La denominazione "Nocciola del Piemonte" o "Nocciola Piemonte" designa il frutto della cultivar di nocciola Tonda Gentile delle Langhe, coltivato nel territorio individuato nel decreto di riferimento all'interno della Regione Piemonte. La varietà Tonda Gentile delle Langhe è caratterizzata da un guscio molto duro e completamente pieno che consente buone rese alla sgusciatura (40% - 50%). La "Nocciola Piemonte I.G.P.", è particolarmente apprezzata dall'industria dolciaria per i suoi parametri qualitativi quali forma sferoidale del seme, gusto ed aroma eccellenti dopo tostatura, elevata pelabilità, buona conservabilità. Per questi motivi la "Nocciola Piemonte" è universalmente conosciuta come la migliore al mondo.

Il prodotto finale che ne deriva è rappresentato dalle nocciole sgusciate o da prodotti dolciari quali il giunduja, la torta di nocciole, la crema di nocciole, il torrone dove la nocciola costituisce l'ingrediente fondamentale ed esprime al massimo le proprie caratteristiche.

Produzione

La provincia di Cuneo detiene il primato in Piemonte della superficie coltivata a nocciolo in coltura principale: con i suoi circa 7.000 ettari copre quasi l'89,5 % della superficie regionale destinata alla corilicoltura e fornisce quasi l'85% della produzione piemontese.

In base al disciplinare la "Nocciola Piemonte IGP" può essere prodotta in tutta la Provincia di Cuneo ad eccezione di alcune aree montane e di alcuni comuni della bassa pianura. Il territorio di elezione è la Langa, in modo particolare l'Alta Langa dov'è la coltura principale.

La "Nocciola Piemonte IGP" può essere coltivata anche nelle altre province della regione e precisamente la Provincia di Alessandria, la provincia di Asti e la Provincia di Torino per gran parte del loro territorio e in alcuni comuni delle province di Biella, Novara e Vercelli.

In particolare si sottolinea come la quantità Quantità Massima Consentita per l'anno 2009 (da denunce di produzione presso CCIAA) è stata pari a Kg. 4.089.419 con una Superficie Iscritta Totale da Albo Nocciolati (delle aziende che hanno aderito al Consorzio anno 2009) di Mq. 19.776.884.

Caratteristiche

La "Nocciola Piemonte" deve rispondere alle seguenti caratteristiche merceologiche:

- forma della nocula: sub-sferoidale o parzialmente sub-sferoidale, trilobata
- dimensioni non molto uniformi, con calibri prevalenti da 17 a 21 mm
- guscio di medio spessore, di color nocciola mediamente intenso, di scarsa lucentezza, con tomentosità diffuse all'apice e striature numerose, ma poco evidenti
- seme di forma variabile (sub-sferoidale, tetraedrica e, talvolta, ovoidale)
- colore più scuro del guscio
- per lo più ricoperto da fibre, con superficie corrugata e solcature più o meno evidenti
- dimensioni più disformi rispetto alla nocciola in guscio
- perisperma di medio spessore, ma di eccellente distaccabilità alla tostatura
- tessitura compatta e croccante
- sapori ed aromi finissimi e persistenti
- resa alla sgusciatura variabile, ma comunque compresa tra il 40% ed il 50%

Commercializzazione

La commercializzazione della "Nocciola Piemonte" deve avvenire secondo le seguenti modalità:

- per il prodotto **in guscio**:
 - in sacchi di tessuto idoneo
 - eccezionalmente allo stato sfuso nella sola fase di prima commercializzazione tra produttore e primo acquirente (detentore del centro di lavorazione/confezionamento)
- per il prodotto **sgusciato, semilavorato e finito**:
 - in confezioni idonee ad uso alimentare, anche a seguito della sua inclusione in cicli produttivi che ne valorizzino la qualità

Descrizione azioni di progetto

La Nocciola Piemonte ha ottenuto il marchio comunitario di Indicazione Geografica Protetta nel 1993 riconoscimento che, pur rappresentando una condizione necessaria per valorizzare l'immagine del prodotto, da sola non è sufficiente.

Alla luce di queste considerazioni, il presente progetto ha un duplice obiettivo: da un lato si propone di definire il posizionamento competitivo della nocciola "Piemonte IGP" all'interno del mercato dei frutti secchi, dall'altro di valutare la possibilità di diffondere il suo consumo, sia garantendo al consumatore la massima trasparenza e chiarezza informativa.

Gli strumenti per comunicare e promuovere con efficacia la qualità e l'immagine della Nocciola Piemonte sono:

1. **produrre materiale illustrativo e promozionale** al fine di spiegare le peculiarità merceologiche della Nocciola Piemonte IGP ed i criteri legati alla certificazione (il ruolo del consorzio, i controlli effettuati...); La realizzazione di opuscoli, capaci di promuovere le numerose potenzialità della Nocciola Piemonte IGP e del territorio di produzione, sarà corredata da testi e fotografie efficaci e d'effetto, in grado di attirare l'attenzione di chi li consulta e di stimolare la loro curiosità e la voglia

di scoperta. Verranno realizzati 30000 depliant veicolati anche attraverso il loro inserimento come allegati a riviste specializzate di settore (es. Il Gelatiere e Il Pasticcere);

2. **preparare e distribuire campionature di prodotto** (confezioni da 5 grammi) **durante fiere e manifestazioni**: l'iniziativa è già stata sperimentata al Salone del Gusto di Torino, MIG di Longarone, Fiera del Tartufo di Alba, Festival dei Sapori di San Remo e SIGEP di Rimini riscuotendo notevole successo;
3. **partecipare ad eventi fieristici** come la Fiera del Tartufo di Alba, MIG di Longarone, Festival dei Sapori di San Remo, SIGEP di Rimini e altre manifestazioni di rilevanza per i prodotti IGP. La presenza alle fiere sarà caratterizzata anche visivamente da allestimenti e stand in grado di valorizzare con immagini e scenari, la Nocciola Piemonte IGP e le risorse del territorio di produzione. L'allestimento e la progettazione degli stand hanno, infatti, un valore visivo e conseguentemente comunicativo e promozionale rilevante, e pertanto saranno il frutto di una progettazione accorta e in grado di essere rimodulabile in tutte le situazioni fieristiche. Queste occasioni potranno essere per il Consorzio anche momento per monitorare gli interessi e le preferenze del consumatore, al fine di poter offrire risposte sempre più pertinenti ed efficaci alle richieste del mercato.
4. **promuovere nuovi spazi di mercato** contattando direttamente le imprese artigiane presenti sul territorio nazionale (gelaterie e pasticcerie) al fine di accrescere l'utilizzo della Nocciola Piemonte IGP e valorizzare il consumo del prodotto trasformato;
5. **organizzare momenti di educazione al gusto** attraverso iniziative enogastronomiche e culturali in sinergia con enti e imprese del territorio di produzione. In particolare verrà realizzata una serata/degustazione a Benevello (Cuneo), presso il Relais Villa d'Amelia, il cui Chef Damiano Nigro vanta il riconoscimento di una stella Michelin sulla guida 2011.
6. **valorizzare il legame prodotto/territorio anche in rete** per realizzare un intervento pubblicitario

indirizzato ad un'area più ampia possibile. Per fare ciò si intende promuovere il potenziamento e l'aggiornamento delle nostre iniziative in ambito internet già operative, cercando di creare il numero maggiore di collegamenti con quelle realtà, esterne al consorzio, che singolarmente o collettivamente, condividono la nostra volontà di promuovere lo sviluppo economico della nostra regione, anche attraverso le produzioni tipiche.

Crono - programma delle attività

CRONOGRAMMA	G e n . 1 1	F e b r . 1 1	M a r . 1 1	A p r . 1 1	M a i . 1 1	G i u g . 1 1	L u g o . 1 1	A g o . 1 1	S e t t . 1 1	O t t . 1 1	N o v . 1 1	D i c . 1 1	G e n . 1 2	F e b r . 1 2	M a r . 1 2	A p r . 1 2	M a i . 1 2	G i u g . 1 2	L u g o . 1 2	A g o . 1 2	S e t t . 1 2	O t t . 1 2	N o v . 1 2	D i c . 1 2	
Distribuzione materiale																									
Distribuzione omaggi																									
eventi fieristici																									
promuovere nuovi spazi di mercato																									
organizzare momenti di educazione al gusto																									
Aggiornamento sito web																									

Azioni	Voci di spesa ammissibili***	I periodo (0-12 mesi)		II periodo (12-24 mesi)		Totale	
		Recupero IVA* si / X no	FIN	COFIN	FIN	COFIN	Recupero IVA* si / X no
Azione Iniziative di marketing, valorizzazione e promozione dei territori vocati alla coltivazione della nocciola	1) Personale						
	2) Missioni						
	3) Commesse esterne	12432,00	3108,00	25600,00	6400,00	38032,00	9508,00
	4) Attrezzature						
	5) Materiale di consumo						
	6) Spese generali (10% escluse voci 4 e 5)	1243,20	310,08	2560,00	640,00	380,32	950,80
	7) Coordinamento						
	Totale Attività	13675,20	3418,08	28160,00	7040,00	38412,32	10458,80
Attività	1) Personale						
	2) Missioni						
	3) Commesse esterne						
	4) Attrezzature						
	5) Materiale di consumo	12800,00	3200,00			12800,00	3200,00
	6) Spese generali (10% escluse voci 4 e 5)						
	7) Coordinamento						
	Totale Attività	12800,00	3200,00			12800,00	3200,00
Attività	1) Personale						
	2) Missioni						
	3) Commesse esterne						
	4) Attrezzature						
	5) Materiale di consumo	2400,00	600,00	2400,00	600,00	4800,00	1200,00
	6) Spese generali (10% escluse voci 4 e 5)						13
	7) Coordinamento						
	Totale Attività	2400,00	600,00	2400,00	600,00	4800,00	1200,00

Attività Predisposizione distribuzione omaggi di prodotto	1) Personale								
	2) Missioni								
	3) Commesse esterne	800,00	200				800,00		200,00
	4) Attrezzature								
	5) Materiale di consumo	2400,00	600,00				2400,00		600,00
	6) Spese generali (10% escluse voci 4 e 5)								
	7) Coordinamento	80,00	20,00				80,00		20,00
	Totale Attività	32155,20	8038,08				30560,00	7640,00	62.715,20
	Totale Progetto								15678,80
Cofinanziamento:									
	Spese per la Commissione		401,93					382,00	783,94
		(1% di 32155,20 + 038,08)					(1% di 30560+7640)		(1% di
									59292,32+15678,80)
	1.) Importo a carico proponente		8038,08					7640,00	15678,80
	Totale		8440,01					8022,00	16.462,74

* Tutti i candidati devono allegare una dichiarazione riguardo al proprio regime IVA.

** Riportare le voci di spesa per ogni singola attività che si intende svolgere.

*** Per la voce di spesa n. 1: specificare se il personale è a tempo determinato o indeterminato;

per le voci di spesa nn. 3, 4 e 5: fornire una descrizione dettagliata dei costi per ogni voce di spesa correlata alle attività che si intendono svolgere. La descrizione deve contenere gli elementi di comparazione tra attività programmata e costi unitari previsti, che dimostrino l'ottimizzazione del rapporto qualità/prezzo e consentano una puntuale verifica tra attività programmate e attività effettivamente svolte.