



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale
L'Europa investe nelle zone Rurali

FEAMP
2014 | 2020

Fondo Europeo per gli Affari
Marittimi e la Pesca



Ministero delle Politiche Agricole
per lo Sviluppo Rurale



REGIONE PUGLIA



PSR PUGLIA
2014-2020
COLTIVIAMO IDEE
RACCOLTIAMO FUTURO



ALTO SALENTO
gruppo di azione locale

Avviso 02/2023 (FEASR)



Fondo F.E.A.S.R.
Programma Sviluppo Rurale della Regione Puglia 2014-2020
Misura 19.2 – Sostegno all’esecuzione degli interventi nell’ambito della
Strategia di Sviluppo Locale di tipo partecipativo 2014 – 2020

GAL ALTO SALENTO 2020 SRL

Azione 5 “Azione di sensibilizzazione sulla gestione e fruizione sostenibile del paesaggio rurale e costiero”

Intervento 5.1 “ATTUARE UNA CAMPAGNA DI SENSIBILIZZAZIONE SULLA TUTELA E CORRETTA GESTIONE DEL PAESAGGIO”

AVVISO N° 02/2023 (FEASR)

**AVVISO PUBBLICO PER LA PARTECIPAZIONE
CORSO DI FORMAZIONE ED UNA VISITA STUDIO**

Per un percorso di conoscenza tra paesaggio agrario, prodotti e mercati per la valorizzazione enogastronomica dell’Alto Salento

Sotto intervento 1.2:

Azione 1.a - La filiera dell’olio extravergine di oliva nell’Alto Salento e le strategie innovative di promo-commercializzazione

Sotto intervento 1.3:

2.d - Visita studio nella Maremma toscana

CUP I14E23000350006

APPROVATO DAL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE NELLA SEDUTA DEL 24/07/2023

G.A.L. Alto Salento 2020 S.r.l.

Sede legale e Operativa: C.da Li Cuti sn – 72017 Ostuni (Br) Tel 0831 305055

www.galaltosalento2020.it mail info@galaltosalento2020.it ; galaltosalento2020srl@pec.it

Part.IVA 02514280748 - R.E.A. BR-151765 - Capitale Sociale: € 20.000,00 i.v.



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale
L'Europa investe nelle zone Rurali

FEAMP
2014 | 2020

Fondo Europeo per gli Affari
Marittimi e la Pesca



Ministero delle Politiche Agricole
per lo Sviluppo Rurale



REGIONE PUGLIA



Avviso 02/2023 (FEASR)

INDICE

1. PREMESSA	3
2. OBIETTIVI	3
3. DESTINATARI	4
4. PROGRAMMA DELL'ATTIVITÀ	4
5. CRITERI DI SELEZIONE	10
6. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E TERMINE DI PRESENTAZIONE	11
7. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	12



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale
L'Europa investe nelle zone Rurali

FEAMP
2014 | 2020

Fondo Europeo per gli Affari
Marittimi e la Pesca



Ministero delle Politiche Agricole
per lo Sviluppo Rurale



REGIONE PUGLIA



PSR PUGLIA
2014-2020
COLTIVIAMO IDEE
RACCOLTIAMO FUTURO



ALTO SALENTO
gruppo di azione locale

Avviso 02/2023 (FEASR)

1. PREMESSA

Il Gruppo di Azione Locale ALTO SALENTO 2020 (di seguito GAL), con il presente avviso pubblico, intende procedere alla selezione di **operatori del settore agricolo e agroalimentare** per la partecipazione sia ad a venti formativo che ad una visita studio nella Maremma toscana.

Sia l'attività formativa che la visita studio e una missione conoscitiva, **destinata agli operatori agricoli locali**, finalizzata a far conoscere strategie produttive, strumenti operativi, funzionalità o realizzabilità di interventi riconosciuti come casi di successo (buone pratiche) e localizzati in altri contesti territoriali.

L'iniziativa si inserisce nell'ambito delle attività previste dall'Azione 5 "Azione di sensibilizzazione sulla gestione e fruizione sostenibile del paesaggio rurale e costiero" Intervento 5.1 "ATTUARE UNA CAMPAGNA DI SENSIBILIZZAZIONE SULLA TUTELA E CORRETTA GESTIONE DEL PAESAGGIO" della Strategia di Sviluppo Locale 2014-2020 del GAL Alto Salento 2020.

Verranno fatte conoscere alcune *best practices* affermatesi sia in Puglia, che in contesti nazionali:

- sulla nascita e lo sviluppo di marchi di origine che sono stati in grado di valorizzare territorio e prodotto;
- sulla cooperazione tra produttori;
- sul turismo enogastronomico e sui percorsi enogastronomici (Strade del Vino e dell'Olio);
- su modelli innovativi di marketing di prodotto e di territorio;
- su nuove forme di fruizione delle aree rurali attraverso la mobilità dolce.

Saranno realizzati seminari informativi e i workshop, nell'area dell'Alto Salento, incentrati su tematiche utili a fornire agli agricoltori elementi di conoscenza e know how utili ad affrontare i mercati attraverso il binomio paesaggio-prodotto, tra questi:

- la cooperazione fra operatori (reti di imprese e Consorzi) e i vantaggi in termini di tutela del prodotto e di strategie di crescita (politiche di produzione, di mercato, distribuzione e comunicazione);
- il ruolo dell'innovazione quale fattore di crescita economica;
- nuove metodologie di marketing aziendale e di territorio;
- le produzioni di origine (DOP, DOC, IGT, Presidi) e il turismo enogastronomico (Enoturismo ed Oleoturismo), gli itinerari di turismo esperienziale legati all'offerta enogastronomica e alle visite aziendali;
- l'esperienza dei Cammini e degli itinerari di lunga percorrenza come la Ciclovía dell'AQP, la Via Francigena, il Cammino Ellenico, quale occasione di scoperta e promozione delle aree rurali e delle produzioni tipiche del territorio.

2. OBIETTIVI

Gli obiettivi sia dell'attività formativa che delle visite studio sono quelle di far conoscere agli



FEAMP
2014 | 2020

Fondo Europeo per gli Affari
Marittimi e la Pesca



Ministero delle Politiche Agricole
per lo Sviluppo Rurale



REGIONE PUGLIA



LEADER



PSR PUGLIA
2014-2020
COLTIVIAMO IDEE
RACCOLTIAMO FUTURO



ALTO SALENTO
gruppo di azione locale

Avviso 02/2023 (FEASR)

operatori agricoli del territorio, esperienze significative sui temi della promozione e commercializzazione dei beni enogastronomici attraverso gli strumenti della cooperazione e dell'innovazione, saranno realizzati viaggi studio in Italia (Trentino, Langhe e Maremma) e all'estero (lungo le Strade del Vino a Bordeaux in Francia) per apprendere sul campo i vantaggi derivanti dalla cooperazione tra operatori (reti di imprese e Consorzi) in termini di tutela delle produzioni tipiche che di crescita imprenditoriale (relativamente a processi produttivi innovativi, all'adozione di nuove strategie di comunicazione finalizzata a creare nuovi mercati).

Sia gli incontri informativi e i workshop, che le visite studio, rappresenteranno un'occasione di confronto tra imprenditori agricoli dell'Alto Salento al fine di far nascere in alcuni, o rafforzare in altri, reti di relazioni e forme di cooperazione indispensabile a promuovere e commercializzare le produzioni locali in stretta connessione con il territorio dell'Alto Salento.

3. DESTINATARI

I destinatari dell'intervento sono addetti del settore agricolo e agroalimentare operanti nel territorio del GAL Alto Salento (Brindisi, Ostuni, Carovigno, Villa Castelli, San Michele Salentino, San Vito dei Normanni, Ceglie Messapica). Per addetti del settore agricolo e agroalimentare si intendono:

1. imprenditori agricoli ed agroalimentari (titolari o soci dell'impresa)
2. lavoratori dipendenti delle imprese agricole e agroalimentari che hanno sede legale ed operativa in uno dei comuni del GAL Alto Salento 2020 srl.

Il numero massimo di partecipanti per ciascuna azienda è 1(uno).

Si individueranno almeno 32 destinatari del viaggio studio e almeno 20 partecipanti alle attività formative.

4. PROGRAMMA DELL'ATTIVITÀ

Programma dei 6 seminari rivolto da n° 20 a n° 32 beneficiari come indicati al punto 3.

La filiera dell'olio extravergine di oliva nell'Alto Salento e le strategie innovative di promozione-commercializzazione		
Seminario/workshop		ore
1	<i>Il Paesaggio agrario degli oliveti dell'Alto Salento</i>	6,5
	<p>Conoscere e analizzare il contesto produttivo dell'Alto Salento attraverso le caratteristiche del paesaggio agrario del territorio: sua articolazione in macro aree come definite dal Piano Paesaggistico della Regione Puglia, e focus sulla Piana degli oliveti Monumentali.</p> <p>Le componenti paesaggistiche tra elementi naturali, elementi insediativi e le aree olivate. Le aree naturali protette, i Parchi e le Riserve naturali dell'Alto Salento. La Convenzione europea del paesaggio e sulla normativa nazionale e regionale sulla tutela e</p>	

4

G.A.L. Alto Salento 2020 S.r.l.

Sede legale e Operativa: C.da Li Cuti sn – 72017 Ostuni (Br) Tel 0831 305055

www.galaltosalento2020.it mail info@galaltosalento2020.it ; galaltosalento2020srl@pec.it

Part.IVA 02514280748 - R.E.A. BR-151765 - Capitale Sociale: € 20.000,00 i.v.



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale
L'Europa investe nelle zone Rurali

FEAMP
2014 | 2020

Fondo Europeo per gli Affari
Marittimi e la Pesca



Ministero delle Politiche Agricole
per lo Sviluppo Rurale



REGIONE PUGLIA



PSR PUGLIA
2014-2020
COLTIVIAMO IDEE
RACCOLTIAMO FUTURO



ALTO SALENTO
gruppo di azione locale

Avviso 02/2023 (FEASR)

		valorizzazione del paesaggio e le connessioni per lo sviluppo di nuove economie rurali.	
2	<i>Analisi della filiera olivicola-olearia nell'Alto Salento</i>	Le potenzialità e le criticità del territorio corrispondente alla Piana degli oliveti monumentali, conoscere e analizzare il contesto produttivo e individuare possibili modelli d'impresa legata al comparto olivicolo-oleario alla luce dell'emergenza <i>Xylella</i> .	6,5
3	<i>Conoscere gli olii extravergini di oliva dell'Alto Salento</i>	Con un esperto del settore, impareremo a conoscere le produzioni olivicole-olearie dell'Alto Salento, le principali cultivar e i frantoi presenti sul territorio, le produzioni DOP e bio, oltre a saper distinguere le principali caratteristiche organolettiche legate alle cultivar, metodi di coltivazione in campo e trasformazione in frantoio.	16,5
4	<i>Produzioni olivicole e nuove forme di marketing di prodotto e territorio</i>	Il marketing territoriale per conoscere i trend rilevanti nella domanda e nell'offerta e le tecniche di branding legate al territorio, e saper innescare micro progetti per la valorizzazione del territorio e delle produzioni olivicole-olearie, attraverso azioni strategiche mirate. Il marketing strategico ed operativo per comprendere l'importanza del marketing mix rispetto al posizionamento e al target, a cui si aggiunge il processo di pianificazione strategica.	6,5
5	<i>Comunicare il prodotto olio e il suo territorio</i>	La comunicazione di prodotto e lo story telling per elaborare e sviluppare un piano di comunicazione adeguato a ciascuna esigenza, e modulare il proprio linguaggio/messaggio in ragione dei vari target, al fine di renderlo comprensibile ed accessibile a ciascun pubblico di riferimento, sia esso generalista (cittadini, consumatori, turisti), sia esso speciale (buyer, tour operator, istituzioni, imprenditori). Saranno passate in rassegna alcune buone pratiche locali e nazionali nella promozione e commercializzazione degli olii extravergini di oliva, con analisi dei casi studio sulle produzioni olivicole-olearie di eccellenza in Puglia e in Italia. Quando piccole produzioni possono avere successo sui mercati e ottenere prezzi in grado di remunerare i piccoli olivicoltori.	6,5
6	<i>Nuovi scenari nel settore dell'oleoturismo</i>	Introduzione sullo Slow tourism: filosofia, dinamiche sociali e relazione con i paesaggi agrari di pregio, l'importanza della rete e delle produzioni olivicole	6,5



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale
L'Europa investe nelle zone Rurali

FEAMP
2014 | 2020

Fondo Europeo per gli Affari
Marittimi e la Pesca



Ministero delle Politiche Agricole
per lo Sviluppo Rurale



REGIONE PUGLIA



PSR PUGLIA
2014-2020
COLTIVIAMO IDEE
RACCOLTIAMO FUTURO



ALTO SALENTO
gruppo di azione locale

Avviso 02/2023 (FEASR)

		<p>d'eccellenza. Gli strumenti di valorizzazione del paesaggio e le connessioni per lo sviluppo dello slow tourism e di nuove economie rurali.</p> <p>Analisi della normativa nazionale sull'oleoturismo e nuove prospettive per gli operatori del settore per la promozione commercializzazione direttamente in azienda delle produzioni olivicole-olearie.</p> <p>Esame di buone pratiche di itinerari tematici legati all'olio di oliva per la promozione integrata del paesaggio rurale olivetato e delle produzioni olivicole-olearie legate alle cultivar e ai metodi di coltivazione e lavorazione locale. Le strade dell'Olio In Puglia e in Italia.</p>	
--	--	--	--

La visita studio si svolgerà in quattro giorni per un totale di 27 ore di formazione **dal 03/11/2023 al 10/11/2023**.

Le date potranno subire delle variazioni in base alle esigenze delle aziende da visitare e/o organizzative.

La visita studio di 5 giorni prevede per ciascun giorno di presenza in Maremma, due visite aziendali con esperti di settore.

Primo giorno

Incontro 1: visita c/o Consorzio Tutela Pecorino Toscano DOP

Circa 200 gli allevatori di pecore associati al Consorzio di Tutela, 18 i caseifici, due stagionatori e un confezionatore, tutti insieme partecipano alla produzione di circa 3.200 tonnellate all'anno di Pecorino Toscano DOP.

Relatore: Direttore Andrea Righini

Sede: Grosseto

ore previste: 3

Incontro 2: visita c/o ITS EAT/Istituto Tecnico Superiore Eccellenza Agroalimentare Toscana

Scuola di formazione post diploma, nel settore agroalimentare e agrifood, nata dal partenariato tra imprese del settore agroalimentare, istituzioni, scuole, università, agenzie formative e di ricerca nel territorio toscano e in stretta collaborazione con soggetti ed enti nel contesto italiano.

Relatore: Direttrice Paola Parmeggiani

Sede: Grosseto

Ore previste: 2

Secondo giorno

Incontro 1: visita c/o Caseificio Sociale di Manciano

Riunisce **250 soci allevatori** di piccole e medie dimensioni distribuiti fra Manciano e i Comuni limitrofi e conta su **60.000 pecore** che producono **circa 8 milioni di litri di latte all'anno**. Inoltre, associa una decina di allevatori di bovini da latte, il cui latte viene utilizzato per la produzione di

6

G.A.L. Alto Salento 2020 S.r.l.

Sede legale e Operativa: C.da Li Cuti sn – 72017 Ostuni (Br) Tel 0831 305055

www.galaltosalento2020.it mail info@galaltosalento2020.it ; galaltosalento2020srl@pec.it

Part.IVA 02514280748 - R.E.A. BR-151765 - Capitale Sociale: € 20.000,00 i.v.



FEAMP
2014 | 2020

Fondo Europeo per gli Affari
Marittimi e la Pesca



Avviso 02/2023 (FEASR)

formaggi misti a latte vaccino/ovino. La produzione, effettuata solo con latte ovino dei soci, è molto variegata e unita da qualità e genuinità. Lo confermano i formaggi di pecora freschi e stagionati, a partire dal Pecorino Toscano DOP.

Relatore: Fabio Villani Responsabile qualità

Sede: Località Piano di Cirignano - Manciano (GR)

ore previste: 3

Incontro 2: visita c/o Azienda Agricola Biologica Rustici

Nasce alla fine degli anni '50. Nel 1996 l'Azienda inizia la vendita diretta della carne bovina su prenotazione dei pacchi famiglia. Nei primi anni del 2000 l'azienda intraprende un percorso di agricoltura biologica e si orienta sempre più verso la vendita diretta al consumatore. Parallelamente vengono impiantati il vigneto e l'oliveto e poi la trasformazione del latte in latticini.

Relatore: Giuseppe Rustici Titolare

Sede: Località Barca Del Grazi - Orbetello (GR)

Ore previste: 3

Terzo giorno

incontro 1: visita c/o Caseificio La Valle degli Ulivi

L'azienda si estende per 70 ettari. Produce pecorino a latte crudo con il latte di circa 700 pecore di razza sarda. Inoltre produce vino rosso Sangiovese in purezza IGT e olio extra-vergine d'oliva. Le pecore vengono portate al pascolo tutti i giorni e quando rientrano in stalla mangiano solo cereali e foraggio prodotti nelle terre dell'azienda. Nel 2016 il Caseificio La Valle degli Ulivi è diventato Presidio Slow Food "Pecorino a latte crudo della Maremma".

Relatore: Fulvio Ponzuoli **responsabile Slow Food per la biodiversità**

Sede: località Fibbianello, 58055 Semproniano (GR)

ore previste: 2

Incontro 2: visita c/o Azienda Agricola Biodinamica La Busattina

L'azienda si estende su 25 ettari di cui 10 sono di bosco, 4,5 di vigneti, 1 di oliveto, 9 tra pascoli e seminativo. Dal 1990 l'azienda pratica il metodo di agricoltura biologica, recuperando un'azienda abbandonata da molti anni. Dal 1998 è passata dall'agricoltura biologica all'agricoltura biodinamica. L'azienda produce vini naturali.

Relatore: Fulvio Ponzuoli **responsabile Slow Food per la biodiversità**

Sede: Località Busattina - San Martino sul Fiora (GR)

Ore previste: 2

Incontro 3: visita c/o Caseificio Il Fiorino

L'attuale caseificio Il Fiorino, tremila metri quadri di stabilimento, sorse nel 1989 presso una proprietà agricola della famiglia.

Il latte con cui sono realizzati i formaggi proviene esclusivamente da allevamenti locali selezionati. Roccalbegna, Saturnia, Semproniano, Scansano, Arcidosso, Cinigiano, Campagnatico e Grosseto; luoghi vocati alla tradizione agricola già in epoca etrusca dove ancora oggi è stato mantenuto pressoché intatto il paesaggio collinare.



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale
L'Europa investe nelle zone Rurali

FEAMP
2014 | 2020

Fondo Europeo per gli Affari
Marittimi e la Pesca



Ministero delle Politiche Agricole
per lo Sviluppo Rurale



REGIONE PUGLIA



PSR PUGLIA
2014-2020
COLTIVIAMO IDEE
RACCOLTIAMO FUTURO



ALTO SALENTO
gruppo di azione locale

Avviso 02/2023 (FEASR)

Tanti gli attestati conferiti negli anni all'azienda: la vittoria nel 2007 al "**Trofeo caseario di San Lucio**", in provincia di Cremona, dove i Fiorini hanno vinto il premio "**Migliore dei migliori**" (**Miglior formaggio d'Italia**) con il proprio Pecorino Toscano Dop; la **medaglia d'oro vinta nel giugno del 2013 con la "Riserva del Fondatore Duilio Fiorini"** al prestigioso "**Mundial du Fromage et des produits Laitiers**" di Tours (**Valle della Loira**); e, infine, il **Super Gold** come **miglior pecorino al mondo** attribuito alla stessa "**Riserva del Fondatore**", a **Londra nel novembre del 2014**. Le specialità de Il Fiorino si trovano oggi nei più prestigiosi punti vendita di tutto il mondo, a Londra come a New York.

Relatore: Simone Sargentoni Titolare

Sede: Località Paiolaio - Roccalbegna (GR)

Ore previste: 2

Quarto giorno

Incontro 1: visita c/o Oleificio Franci

Nasce negli anni '50 sulla collina di Montenero d'Orcia, piccolo borgo che dalle pendici dell'Amiata domina il paesaggio della Val d'Orcia.

L'anno 1995 l'azienda si pone l'obiettivo di far conoscere i propri extra vergine lontano dal luogo di produzione e dal 1996 al 2000 nascono diversi oli, anche monovarietali.

Più di 600 i riconoscimenti ricevuti dalle etichette Frantoio Franci dal 1996 al 2021 nazionali e internazionali: Premio "Leone d'Oro", Frantoio Franci IGP Toscano Riserva, Concorso Internazionale Leone d'Oro 2021; Sol d'oro, Categoria Monocultivar, Villa Magra Grand Cru, Sol d'Oro Northern Hemisphere International Competition 2021; Conferimento 3 Stelle Eqoo, Extra Quality Olive Oil 2021, Concorso Il Magnifico 2021; Olio Award 2021 – Villa Magra – Selezione Internazionale Migliori Oli del Mondo; Premio Grande Olio, Rose Olivastra Seggianese, "Guida agli Extravergini" Slow Food Editore 2021; Premio Speciale "Una Stella", Azienda Frantoio Franci, Guida Oli d'Italia 2021, Gambero Rosso. Premio conferito ai produttori che per dieci anni consecutivi hanno ottenuto con i loro extravergine le Tre Foglie.

Relatore: Lucia Franci Titolare

Sede: Montenero d'Orcia (GR)

ore previste: 2

Incontro 2: visita c/o Azienda Agricola Grappi Luchino - Mulino Val d'Orcia

L'Azienda Agricola produce pasta, farina, legumi e cereali con metodo biologico dal 1992 nel comune di Pienza, nel cuore della Val d'Orcia, eletta Patrimonio dell'Unesco per la bellezza del paesaggio e l'equilibrio fra natura e attività dell'uomo.

L'azienda, condotta a carattere familiare da generazioni, si estende per più di 100 ettari, 85 dei quali seminativi dove vengono coltivati cereali quali grano duro, tenero, farro, avena e orzo in rotazione con leguminose da granella quali ceci, lenticchie, fagioli e trifoglio alessandrino, 5 ettari inoltre sono adibiti alla coltivazione di olivi e vite. L'azienda rappresenta l'emblema della filiera corta del grano: i cereali biologici sono macinati a pietra e trasformati in pasta nel mulino aziendale.



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale
L'Europa investe nelle zone Rurali

FEAMP
2014 | 2020

Fondo Europeo per gli Affari
Marittimi e la Pesca



Ministero delle Politiche Agricole
per lo Sviluppo Rurale



REGIONE PUGLIA



PSR PUGLIA
2014-2020
CULTIVIAMO IDEE
RACCOLTIAMO FUTURO



ALTO SALENTO
gruppo di azione locale

Avviso 02/2023 (FEASR)

Relatore: Amedeo Grappi Titolare

Sede: Località Spedaletto, Pienza (SI)

Ore previste: 3

Quinto giorno

incontro 1: visita c/o Società Agricola Sfera

Ha un'estensione di 13 ettari ed è la serra idroponica più grande e avanzata d'Italia. Produce ortaggi anche nei mesi fuori stagione senza consumare il suolo e rinunciando all'uso di pesticidi.

Rispetto alle coltivazioni tipiche dei campi aperti la coltura idroponica è in grado di risparmiare fino al 97% di acqua. Per la coltivazione dei pomodori sono usati dei contenitori dove vengono piantate le radici e da cui passa dell'acqua arricchita con dei nutrienti. Simile è il procedimento per la coltura dei cavoli, delle barbabietole e del basilico per i quali anziché le vasche, sono usati dei contenitori in polistirolo. L'anidride carbonica che proviene dalle attività è poi assorbita dalla pianta. Ogni fase della lavorazione (dalla semina al confezionamento) viene seguita dai tecnici e dagli agronomi che lavorano nella serra. La sostenibilità non riguarda soltanto le coltivazioni, ma anche le utenze e gli approvvigionamenti: per il riscaldamento 'Sfera agricola' utilizza il truciolato, mentre per l'irrigazione sfrutta l'acqua piovana. Nata nel 2016, l'azienda ha fatturato il primo anno di attività 13 milioni di euro. Oggi conta 230 dipendenti.

Relatore: Luigi Galimberti Titolare

Sede: Gavorrano (GR)

ore previste: 2

Incontro 2: visita c/o Podere Paterno

Azienda agricola impegnata nella produzione di formaggio di pecora di altissima qualità ottenuto esclusivamente con il latte prodotto dai propri allevamenti. Allevatori da sempre, la famiglia Tanda, originaria della Sardegna, si trasferisce a Monterotondo negli anni '60 e ripropone in questo nuovo ambiente la tradizione di generazioni.

Negli anni il gregge, composto da pecore da latte sarde e francesi, è cresciuto fino ad arrivare a mille capi, numero sostenibile per lo sfruttamento dei pascoli a regime semibrado, dove gli animali vengono condotti nei campi al mattino, dopo la prima mungitura, riportati in stalla alla sera, dove vengono munti una seconda volta. Nel periodo di maggiore produzione vengono lavorati oltre 3500 litri di latte nell'arco della mattinata.

L'azienda ha fatto la scelta di utilizzare energie rinnovabili per oltre il 60% del suo fabbisogno energetico utilizza il vapore geotermico dalla vicina centrale geotermica attraverso uno scambiatore termico il quale fornisce tutto il calore necessario per le fasi della produzione del formaggio ed inoltre installando un impianto fotovoltaico sul tetto del fabbricato il quale fornisce una parte di energia elettrica che serve per il fabbisogno energetico del caseificio.

Grazie a questi accorgimenti, i prodotti dell'azienda agricola possono sfoggiare il marchio della Comunità del Cibo a Energie Rinnovabili della Toscana



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale
L'Europa investe nelle zone Rurali

FEAMP
2014 | 2020

Fondo Europeo per gli Affari
Marittimi e la Pesca



Ministero delle Politiche Agricole
per lo Sviluppo Rurale



REGIONE PUGLIA



PSR PUGLIA
2014-2020
COLTIVIAMO IDEE
RACCOLTIAMO FUTURO



ALTO SALENTO
gruppo di azione locale

Avviso 02/2023 (FEASR)

Relatore: Giuseppe Tanda Titolare
Sede: Monterotondo marittimo (GR)
Ore previste: 3

Visita studio nella Maremma toscana				
	Incontro	Azienda	Qualifica relatore	ore
2d	giorno 1	Consorzio Tutela Pecorino Toscano DOP	Andrea Righini - Direttore Consorzio Tutela Pecorino Toscano DOP	3
	giorno 1	ITS EAT l'Istituto Tecnico Superiore Eccellenza Agroalimentare Toscana	Direttrice Paola Parmeggiani	2
	giorno 2	Caseificio Sociale di Manciano	Fabio Villani Responsabile qualità	3
	giorno 2	Azienda Agricola Biologica Rustici	Giuseppe Rustici Titolare	3
	giorno 3	Caseificio La Valle degli Olivi	Fulvio Ponzuoli responsabile Slow Food per la biodiversità	2
	giorno 3	Azienda Agricola Biodinamica La Busattina	Fulvio Ponzuoli responsabile Slow Food per la biodiversità	2
	giorno 3	Caseificio Il Fiorino	Simone Sargentoni Titolare	2
	giorno 4	Oleificio Franci	Lucia Franci Titolare	2
	giorno 4	Azienda Agricola Grappi Luchino _ Mulino Val d'Orcia	Amedeo Grappi Titolare	3
	giorno 5	Società Agricola Sfera	Luigi Galimberti Titolare	2
	giorno 5	Podere Paterno	Giuseppe Tanda Titolare	3
	Totale			

Il programma prevede il trasferimento A/R in pullman e la permanenza per n. 5 giorni con 4 pernottamenti in pensione completa. Sono previste sistemazioni in camera doppia in Albergo 4 stelle o superiore.

Tutti i costi di partecipazione saranno a carico del GAL Alto Salento 2020 srl.

5. CRITERI DI SELEZIONE

La selezione dei partecipanti verrà effettuata da un'apposita Commissione interna di valutazione delle manifestazioni di interesse pervenute che, oltre a verificare la completezza della documentazione, valuterà le domande sulla base dei seguenti criteri e formulerà la graduatoria:

10

G.A.L. Alto Salento 2020 S.r.l.

Sede legale e Operativa: C.da Li Cuti sn – 72017 Ostuni (Br) Tel 0831 305055

www.galaltosalento2020.it mail info@galaltosalento2020.it ; galaltosalento2020srl@pec.it

Part.IVA 02514280748 - R.E.A. BR-151765 - Capitale Sociale: € 20.000,00 i.v.



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale
L'Europa investe nelle zone Rurali

FEAMP
2014 | 2020

Fondo Europeo per gli Affari
Marittimi e la Pesca



Ministero delle Politiche Agricole
per lo Sviluppo Rurale



REGIONE PUGLIA



PSR PUGLIA
2014-2020
COLTIVIAMO IDEE
RACCOLTIAMO FUTURO



ALTO SALENTO
gruppo di azione locale

Avviso 02/2023 (FEASR)

N.	CRITERIO	PUNTEGGIO	
1	Candidato con meno di 40 anni (alla data della presentazione della domanda)	15	
2	Candidate di sesso femminile	15	
3	Candidato che presenta iscrizione sia all'attività formativa che al viaggio studio	30	
4	Titolare o socio di impresa agricola che opera prevalentemente nella	Filiera dell'olio	30
		Altre Filiere	10
5	Dipendente di impresa agricola che opera prevalentemente nella	Filiera dell'olio	20
		Altre Filiere	05
6	Candidato in rappresentanza di un'impresa socia di Organizzazioni di Produttori o di cooperative di produttori	10	
N.B. I criteri 4 e 5 sono alternativi		Max. 100	

In caso di parità di punteggio sarà data priorità alla/al candidata/o di età inferiore. In caso di rinuncia da parte di un candidato si procederà con uno scorrimento della graduatoria.

6. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E TERMINE DI PRESENTAZIONE

I soggetti interessati alla partecipazione devono far pervenire la **Manifestazione di Interesse** opportunamente compilata e firmata unitamente alla seguente documentazione:

1. Copia fronte retro del documento di riconoscimento in corso di validità;
2. Visura camerale aggiornata dell'impresa;
3. Dichiarazione del datore di lavoro (solo in caso di partecipazione del dipendente) redatta secondo il modello allegato.

L'istanza di candidatura si considera completata con la trasmissione, in un'unica e-mail entro e non oltre le **ore 12:00 del 15/09/2023** all'indirizzo pec galaltosalento2020srl@pec.it

L'invio parziale e/o incompleto della suddetta documentazione comporta l'esclusione del candidato.

La graduatoria verrà pubblicata sul sito internet del GAL ALTO SALENTO 2020 SRL www.galaltosalento2020.it.

A seguito della pubblicazione della graduatoria sarà inviata a tutti i partecipanti una comunicazione formale via e-mail contenente il programma dettagliato sia dei seminari che della visita studio.

La partecipazione alla selezione comporta la piena accettazione da parte dei concorrenti di tutte le condizioni stabilite nel presente avviso.



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale
L'Europa investe nelle zone Rurali

FEAMP
2014 | 2020

Fondo Europeo per gli Affari
Marittimi e la Pesca



Ministero delle Politiche Agricole
per lo Sviluppo Rurale



REGIONE PUGLIA



PSR PUGLIA
2014-2020
COLTIVIAMO IDEE
RACCOGLIAMO FUTURO



ALTO SALENTO
gruppo di azione locale

Avviso 02/2023 (FEASR)

Il responsabile del procedimento e il Dott. Gianfranco Ciola, reperibile all'indirizzo e-mail info@galaltosalento2020.it.

7. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati forniti verranno trattati, ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 sulla protezione generale dei dati (RGPD), esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento delle procedure relative al presente avviso. Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria e il loro trattamento avverrà mediante strumenti anche informatici idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza.

Ostuni, 24/07/2023

Il Responsabile del procedimento

F.to Dott. Gianfranco Ciola