















#### 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 partecipativo2014 – 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° 02/2024 (FEASR)**

RIAPERTURA DELL'AVVISO N. 03/2023

# 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 1.3: 2.d - Visita studio nella Maremma toscana

CUP I14E23000350006

APPROVATO DAL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE NELLA SEDUTA DEL 22/10/2024















# **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















#### 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 ad una visita studio nella Maremma toscana.

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.

#### 2. OBIETTIVI

Gli obiettivi delle visite studio sono quelle di far conoscere agli 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).

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















Idestinatari 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) (codice Ateco 01)
- 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 pari a 3 (tre).

Si individueranno almeno 32 destinatari del viaggio studio.

# 4. PROGRAMMA DELL'ATTIVITÀ

La visita studio si svolgerà in quattro giorni per un totale di 27 ore di formazione dal 27/11/2024 al 01/12/2024. 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, uno/due visite aziendali con esperti di settore.

	Visita studio nella Maremma toscana					
Data	Incontro	denominazione	Azienda			
partenza inizio viaggio ore 5,00						
pranzo alle 14,00						
27/11/2024	giorno 1	Azienda Agricola Grappi Luchino _ Mulino Val d'Orcia	AZ. AGR. GRAPPI LUCHINO	CAP 53020 FRAZIONE MONTICCHIELLO PIENZA (SI)		
27/11/2024	giorno 1	COMUNITA DEL CIBO E DELLA BIODIVERSITA 'Colline del Fiora e Albegna	APS COMUNITA' DEL CIBO E DELLA BIODIVERRSITA' DI INTERESSE AGRICOLO E ALIMENTARE COLLINE DEL FIORA E DELL'ALBEGNA	CAP 58055 SEMPRONIANO (GR)		
		p	ernotto + cena			
colazione						
28/11/2024	giorno 2	azienda tenute di paganico	AZ. AGRICOLA TENUTE PAGANICO	Via della Stazione, 10 – 58045 – Paganico (GR)		
pranzo alle 14,00						
28/11/2024	giorno 2	azienda biologica la selva	AZ. AG. BIOLOGICA LA SELVA	Strada Provinciale 81 Osa, 7, 58015 San Donato Centro GR		
	pernotto + cena					
colazione						
29/11/2024	giorno 3	orto botannico	MATES PIANTE SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE	CAP 58015 ORBETELLO (GR)		
29/11/2024	giorno 3	Azienda Agricola Biologica Rustici	RUSTICI SOCIETA' A RESPOSNABILITA' LIMITATA	CAP 58015 FRAZIONE ALBINIA ORBETELLO (GR)		
pranzo alle 14,00						
29/11/2024	giorno 3	Caseificio Sociale Manciano Società Agricola Cooperativa	CASEIFICIO SOCIALE MANCIANO SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA	CAP 58014 FRAZIONE PIAN DI CIRIGNANO MANCIANO (GR)		
pernotto + cena						
colazione						
30/11/2024	giorno 4	Azienda Agricola Biologica San Benedetto	SCIARPENA GIGLIOLA	CAP 58010 FRAZIONE MONTORIO SORANO (GR)		
30/11/2024	giorno 4	Fattoria La Maliosa	OLIS - SOCIETA' AGRICOLA SRL	CAP 58017 PITIGLIANO (GR)		
	pranzo alle 14,00					
30/11/2024	giorno 5	II Caseificio La Valle degli Ulivi	SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA PASSALAQUA FABIO E OSCARE	CAP 58055 SEMPRONIANO (GR)		
pernotto + cena						
colazione						
01/12/2024	giorno 6	Podere Paterno	TANDA GIUSEPPE E MARIO SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA	CAP 58025 MONTEROTONDO MARITTIMO (GR)		
pranzo alle 12,30						
	rientro partenza alle 15,00					















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:

N.	CRITERIO			
1	Candidato con meno di 40 anni (alla data della presentazione della domanda)			
2	Candidate di sesso femminile			
	Titolare o socio di impresa agricola che opera	Filiera dell'olio	30	
	prevalentemente nella	Altre Filiere	10	
	Dipendente di impresa agricola che opera	Filiera dell'olio	20	
1 4	prevalentemente nella	Altre Filiere	05	
5	5 Candidato in rappresentanza di un'impresa socia di Organizzazioni di			
	Produttori o di cooperative di produttori			
N.B. I	criteri 3 e 4 sono alternativi	M	<b>Iax.</b> 90	

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 ed incorso di validità dell'impresa;
- 3. Dichiarazione del datore di lavoro (solo in caso di partecipazione del dipendente) redatta secondo il modello allegato
- 4. Copia Modello Unilav (solo in caso di partecipazione del dipendente)
- 5. Certificato iscrizione INPS (solo in caso di partecipazione del coadiuvante familiare).

L'istanza di candidatura si considera completata con la consegna a mani o con la trasmissione a mezzo e-mail, entro e non oltre le <u>ore 12:00 del 04/11/2024</u>, all'indirizzo e mail















<u>info@galaltosalento2020.it</u> o a mezzo pec <u>galaltosalento2020srl@pec.it</u> di tutta la documentazione indicata precedentemente.

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 della visita studio.

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

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, 22/10/2024

11 Responsabile del procedimento

F.to Dott. Gianfranco Ciola