Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020

Regolamento (CE) 1303/2013

PSR Regione Emilia-Romagna 2014 – 2020
Piano d'Azione Locale GAL Appennino Bolognese
Operazione Azione N° 10.B

Progetto descrittivo

"Fauna selvatica: potenzialità turistica e filiera sostenibile"

1. TITOLO DEL PROGETTO

"Fauna selvatica: potenzialità turistica e filiera sostenibile"

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Premessa

Nel PAL del GAL Appennino Bolognese 2014-2020 venivano inserite due azioni complementari relative alla tematica "Fauna selvatica: potenzialità turistica e filiera sostenibile" e specificatamente una Convenzione e una Regia Diretta, la prima non si è potuta realizzare a seguito dell'attivazione dei Fondi PNRR che hanno aumentato a dismisura le attività progettuali degli Enti Pubblici, mentre la seconda viene presentata nel seguente documento, ritenendo importante sensibilizzare gli operatori economici, i cittadini e le amministrazioni al tema della Fauna Selvatica.

Dal 2014 a oggi tanto è stato fatto sul panorama nazionale, regionale e locale per analizzare e valorizzare filiere territoriali delle carni di selvaggina, a dimostrazione da un lato della problematica effettiva che investe i territori e dall'altro delle concrete possibilità di risoluzione delle stesse trasformando le criticità in opportunità di sviluppo.

L'importanza di queste filiere viene sottolineata dal III° Congresso Nazionale "filiere delle carni di selvaggina selvatica" svoltosi a Foligno(PG) e organizzato da La Società Italiana di Ecopatologia della Fauna (SIEF), l'Associazione Italiana Veterinari Igienisti(AIVI) e l'Associazione degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, un evento articolato in tre giornate di incontri sui diversi aspetti di questa tematica, tra tavole rotonde di confronto, interventi programmati di approfondimento e sessioni libere di comunicazione scientifica. Nello specifico il Congresso riconosce che le Filiere delle carni certificate e garantite rappresentano ormai la naturale evoluzione di una gestione oculata e strutturata delle popolazioni di animali selvatici sia in generale, sia a maggior ragione quando l'abbattimento di questi animali si inserisce in piani di controllo numerico per limitarne l'impatto sulle attività antropiche e zootecniche. Per trasformare in una risorsa quello che oggi viene percepito come problema anche di sanità pubblica, stanno nascendo filiere resilienti volte alla produzione di carne di selvaggina selvatica, il cui obiettivo è quello di portare sulle tavole, non solo dei cacciatori, carni di elevato valore biologico e nutrizionale, ottenute nel pieno rispetto del benessere animale, sostanzialmente esenti da residui di antibiotici o altri farmaci e garantite dal punto di vista della tracciabilità, territorialità e sicurezza alimentare.

Anticipando le linee guida del congresso nazionale nel territorio della Città Metropolitana di Bologna, grazie alla collaborazione tra enti istituzionali e associazioni di categoria, nasce a fine 2022 una filiera controllata della carne di selvaggina che garantisce ai consumatori la sicurezza delle carni.

La filiera inizia con un accurato **prelievo degli animali** a cura dei cacciatori e delle guardie venatorie nell'ambito dei Parchi. Questo è indispensabile al fine di mantenere la densità di popolazione di caprioli, daini, cervi e altri animali a livelli tollerabili per limitare danni alle produzioni agricole e per limitare possibili incidenti automobilistici. Gli animali devono essere prelevati in modo sicuro ed efficace per evitare loro inutili sofferenze e per mantenere integro l'animale al fine di ottenere carni di ottima qualità. Per agevolare questa fase, nel territorio della Città Metropolitana di Bologna, sono presenti 20 centri di raccolta della selvaggina, situati in zone prossime ai territori di caccia, queste strutture consentono di porre le carni in celle frigorifere a temperature idonee alla conservazione nelle prime ore successive all'abbattimento. I centri di raccolta sono anche il primo luogo in cui le carni vengono registrate, dando così avvio al percorso di tracciabilità, a garanzia della provenienza e della corretta gestione delle carni di selvaggina.

Successivamente per poter essere commercializzata la carne deve soddisfare gli standard previsti per tutte le altre carni in materia di **sicurezza alimentare** e viene trasportata nei centri di lavorazione dove viene controllata dai medici veterinari dell'Azienda sanitaria per garantirne la salubrità tramite sistematici controlli ispettivi nonché effettuazione di campionamenti finalizzati alla verifica dei parametri microbiologici, chimici, tossicologici e parassitologici.

Per far conoscere la presenza di questa filiera sul territorio e favorirne il consumo da parte dei cittadini è stata sviluppata una campagna informativa dal Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda USL di Bologna, in collaborazione con Città Metropolitana di Bologna, Ente di gestione per i Parchi e la Biodiversità Emilia Orientale, Associazione di Promozione Sociale URCA e Ambiti Territoriali di Caccia di Bologna.

Questa compagna informativa si focalizza sulla genuinità delle carni, sottolineando che gli animali selvatici non sono soggetti a trattamenti farmacologici e rispetto agli animali allevati si muovono molto per procurarsi il cibo, ciò fa sì che le loro carni siano povere di grassi (1-3%) i quali sono oltretutto di elevato valore in quanto sono ben rappresentati gli acidi grassi Omega-3 (anti-infiammatori); la carne di selvaggina è inoltre un'ottima fonte di proteine, vitamine (Vit. E) e minerali come ferro e zinco e se trattate correttamente rappresentano un'ottima risorsa sia dal punto di vista gastronomico che nutrizionale. L'utilizzo delle carni di selvaggina rappresenta dunque una scelta **etica**, **sostenibile** e a **bassissimo impatto ambientale**, volta a rivalutare il vero prodotto locale tradizionale.

Motivazioni

Il territorio del GAL Appennino Bolognese si contraddistingue per alti livelli di biodiversità, oltre alla presenza di aree protette, gestite al fine di garantire un buono stato di conservazione degli ecosistemi naturali e la riqualificazione degli ambienti degradati. Al fine di salvaguardare, ripristinare e migliorare la biodiversità locale è necessario prevedere interventi di gestione della fauna selvatica presente nel territorio, soprattutto in relazione ai rischi connessi all'alta densità di popolazione degli ungulati (caprioli, cervi, cinghiali, daini). Per questo si ritiene importante utilizzare questa regia diretta per realizzare una giornata di sensibilizzazione e conoscenza relativamente alla gestione degli ungulati, alle proprietà nutritive ed organolettiche di queste carni e al loro utilizzo in cucina.

Finalità e obiettivi

L'iniziativa si concretizzerà in una attività di sensibilizzazione e alla conoscenza della Filiera attraverso coinvolgimento di tutti i soggetti operanti nel settore in modo da poter fornire una corretta informazione che, se ricondotta a obiettivi comuni e condivisi, può contribuire a trasformare il "problema" in opportunità.

Obiettivi operativi

L'azione, in modalità regia diretta del GAL, riguarderà la valorizzazione e la qualificazione della filiera attraverso la realizzazione di una giornata di sensibilizzazione dedicata ai consumatori, ristoratori, cacciatori e rappresentati delle Istituzioni interessate.

Gli obiettivi operativi che ci si prefigge di raggiungere sono sintetizzabili come segue:

- Aumentare l'interesse dei consumatori per le carni di selvaggina selvatica locale
- Promuovere l'utilizzo delle carni di filiera negli esercizi di ristorazione
- Sensibilizzare i cacciatori e selecontrollori a pratiche di caccia e conferimenti ai centri di lavorazione

Ambito Territoriale interessato

Intero territorio GAL Appennino Bolognese (29 Comuni)

Descrizione delle attività

L'attività di sensibilizzazione e promozione delle filiere di carni "selvatiche" consisterà nella realizzazione di una "giornata evento" capace di fotografare lo stato di fatto delle filiere esistenti a livello locale e farne conoscere gli attori, i processi di lavorazione, i prodotti derivati e quelli cucinati ai consumatori, gastronomi, docenti e ristoratori interessati a considerare la "selvaggina sele-controllata" un cibo etico, sostenibile e a basso impatto ambientale.

Nello specifico la giornata sarà articolata come segue:

- Tavola rotonda tematica con l'intervento degli attori della filiera locale e confronto con altre realtà regionali o nazionali
- Workshop di presentazione e degustazione dei prodotti derivati e trasformati presenti nelle filiere locali come insaccati, salumi, condimenti e tagli specifici
- Show cooking e degustazione a cura di n. 3 chef esperti

Articolazione degli interventi

Il progetto si articola in una fase di progettazione e realizzazione della giornata evento, una seconda fase dedicata alla promozione e comunicazione che si concretizzerà nella realizzazione di una brochure promozionale dell'evento, per poi arrivare alla terza fase necessaria per il monitoraggio e reporting delle attività (rendicontazione)

Di seguito si dettagliano le singole fasi del progetto

1. ***Progettazione e realizzazione della "Giornata Evento***"

1.1 Progettazione

La progettazione dovrà prevedere la definizione di un format capace di unire sia il concept del B2B, sia quello del B2C dovendo attirare sia un pubblico di "addetti ai lavori" come ristoratori, gastronomi, docenti, ecc. sia un pubblico di consumatori/ costumers. Una volta definito il format si procederà creando un piano di comunicazione e di lavoro per arrivare ai fruitori dell'evento. Per ultimo in questa fase di progettazione si dovrà individuare una location capace di soddisfare le esigenze del format. Segue elencazione delle attività:

- elaborazione format evento (B2B e B2C) e piano comunicazione
- creazione piano di lavoro
- individuazione e verifiche di fattibilità location

1.2 Realizzazione

Le attività che si concentreranno in questa fase rappresentano la vera e propria gestione operativa, quindi tutta logistica, la promozione, la gestione dei contatti pre-evento e l'organizzazione della giornata stessa. Si precisa che in questa fase vengono inseriti anche i compensi per i relatori della Tavola rotonda e per gli chef. Nello specifico per i relatori si prevede un compenso per una giornata lavorativa corrispondente alla presenza nella giornata dell'evento, mentre per gli Chef si prevedono n. 3 giornate cadauno corrispondenti a n. 2 giornate di preparazione e logistica degli alimenti e n.1 cadauno per la presenza all'evento.

Segue elencazione delle attività:

- Organizzazione (inviti, prenotazioni, permessi, relatori e attori di filiera, attrezzature)
- rimborso relatori n. 4
- rimborso chef n. 3

2. Materiali divulgativi e promozionali

Si precisa che i costi riportati in relativa tabella sono stati imputati sulla base di precedenti progettualità per servizi analoghi, ad oggi si preferisce non definire nel dettaglio n. copie, formati, ecc., ma definire un n. min. e destinare una percentuale inferiore al 10% dell'importo complessivo del progetto a queste voci di spese.

Nello specifico si pubblicherà una brochure dell'evento contenente il programma, le attività e gli attori di filiera presenti, unitamente alle ricette che saranno presentate negli show coking

3. monitoraggio e reporting

Si tratta della fase di chiusura del progetto e consisterà nella redazione di un reportage dettagliato delle attività svolte funzionali alla rendicontazione del progetto e dell'analisi dei risultati prodotti dall'investimento sostenuto;

Risultati attesi

1. Un evento
2. N. 10 aziende
3. N.40 partecipanti

3. ASPETTI ORGANIZZATIVI

Crono - programma delle attività

Data di inizio progetto: **Data di fine progetto: 12 mesi dalla notifica di concessione**																		
Tempi di realizzazione																		
Attività	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Project managment																		
Realizzazione evento																		
Materiali divulgativi e promozionali																		
Monitoraggio e reporting																		

4. ASPETTI FINANZIARI

Il contributo massimo ammissibile è pari a € 12.200,00 (IVA inclusa)

Piano finanziario del progetto

Fasi operative	***Attività***	***Costo totale***
Fase 0	Project management	500,00
Fase 1	Progettazione e Realizzazione evento	10.100,00
Fase 2	Materiali divulgativi e promozionali	850,00
Fase 3	Monitoraggio e reporting	750,00
Totale		**12.200,00**

Indicatori del progetto

Indicatori	**Unità di misura**	**Quantificazione dell'obiettivo**
Indicatori di realizzazione		
evento	Numero	1
partecipanti	Numero	40
Aziende coinvolte	Numero	10

Quadro finanziario di dettaglio del progetto (specificare nel dettaglio le macrovoci)

	"FAUNA SELVATICA: POTENZIALITA' TURISTICA E FILIERA SOSTENIBILE" AZIONE N. 10B: REGIA DIRETTA							
	Macro azione		**Attività**	**Descrizione**	**Cat. Prof/unità**	**Giornate/quantità**	**Tariffa**	**Totale**
0	**Project management**	0	Project management e partecipazione alla realizzazione del progetto	Coordinamento, pianificazione, partecipazione agli incontri.	personale interno	2,00	220,00 €	440,00 €
				rimborsi chilometrici	Km	100	0,60 €	60,00 €
							Subtotale	**500,00 €**
1	**realizzazione evento**	1.1	progettazione evento	elaborazione format evento (B2B e B2C) e piano comunicazione*	I	4	250,00 €	1.000,00 €
				creazione piano di lavoro*	I	2	250,00 €	500,00 €
				individuazione e verifiche di fattibilità location*	I	1	250,00 €	250,00 €
		1.2	gestione operativa	organizzazione (inviti, prenotazioni, permessi, relatori e attori di filiera, attrezzature) *	I	10	250,00 €	2.500,00 €
				rimborso relatori n. 4*	III	4	450,00 €	1.800,00 €
				rimborso chef n. 3*	III	9	450,00 €	4.050,00 €
							Subtotale	**10.100,00 €**
2	**materiali divulgativi e promozionali**	2	realizzazione brochure evento	ideazione grafica elaborazione contenuti*	I	1	250,00 €	250,00 €
				stampa brochure dell'evento	n.	60	10,00 €	600,00 €
							Subtotale	**850,00 €**
3	**monitoraggio e reporting**	3	monitoraggio e reporting	rendicontazione attività e elaborazione della relazione finale dei risultati ottenuti*	I	3	250,00 €	750,00 €
							Subtotale	**750,00 €**

Totale	**12.200,00 €**