



Cerreto Sannita, 09 Luglio 2019

SANNIO MASTER+ WINE

Domani 10 Luglio 2019 nella cornice del Grand Hotel Telese avrà inizio il Percorso per la Sperimentazione di Politiche Territoriali Coesive per lo Sviluppo Integrato, Intersettoriale, Sostenibile e Partecipato delle Aree Urbane e Rurali.

Da Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019 al Distretto del Cibo della Provincia di Benevento: eredità di un riconoscimento eccezionale

Dopo settimane intense di lavoro, domani 10 Luglio 2019, alle ore 10, presso il Grand Hotel Telese avranno luogo la Tavola Rotonda ed il Laboratorio di Co-Progettazione organizzato dal Comitato Promotore del Distretto del Cibo della Provincia di Benevento. Lo scopo sarà quello di proporre un nuovo modello di approccio alle politiche di settore, attraverso il coinvolgimento dei principali attori della filiera: dalla produzione alla tutela ambientale, dalla comunicazione al completamento della filiera, dalle politiche locali alla sperimentazione di tecnologie e innovazioni.

Si tratterà di un'occasione unica per apprendere e sviluppare soluzioni, lavorando in gruppi multidisciplinari con professionisti e ricercatori su un tema di reale interesse collettivo.

L'intero sistema territoriale verrà sottoposto ad un lavoro di analisi per tematiche e dalla fase di emersione dei bisogni si proverà a trarre delle bozze di soluzioni da proporre al settore di riferimento. In particolare gli obiettivi generali del progetto saranno:

1. Diventare territorio di sperimentazione di modelli procedurali e di policies di progettualità partecipata;
2. Sostenere l'innovazione delle tecniche agronomiche, di gestione e commerciali per garantire maggiore redditività, efficienza e sostenibilità;
3. Attrarre New Farmers e Investors per processi di contaminazione;
4. Realizzare progetti ed interventi coordinati per il potenziamento dell'aspetto distributivo e commerciale e per il marketing territoriale del prodotto/servizio vino/territorio;
5. Valorizzare la biodiversità ambientale e culturale mutando la relazione tra fattore antropico e fattore ambientale;
6. Declinare una Strategia di sviluppo sistemica, inclusiva ed intersettoriale focalizzata sulle filiere agroalimentari di eccellenza e sul turismo;
7. Massimizzare la remunerazione degli operatori, in particolare dei viticoltori e degli operatori dell'accoglienza;

Nell'area del Beneventano esistono 11398 aziende per oltre 10500 ettari vitati e si produce quasi il 50% di tutto il vino della regione Campania.

Le denominazioni del territorio sono 4:

Aglianico del Taburno, Falanghina del Sannio (con le sottozone di Guardia Sanframondi o Guardiolo, Sant'Agata dei Goti, Solopaca e Taburno), Sannio e Benevento IGT. Nel 2018 la produzione della Sannio Doc è stata pari a circa 6.000.000 di bottiglie, la Falanghina del Sannio Doc circa 6.000.000 di bottiglie (delle quali circa 2.500.000 riferibili a produttori irpini), 12.000.000 di bottiglie di IGT; il tutto quale parte della complessiva produzione di oltre 800.000 ettolitri, pari a circa il 50% della complessiva produzione regionale (Fonte Consorzio Tutela Sannio Dop).

Il Laboratorio sarà organizzato con 4 Tavoli Tematici.

Ciascun tavolo sarà composto da esponenti della Filiera (Consorzio di Tutela, OO.PP., Cantine Cooperative, Cantine private, Enologi, Sommelier, etc.) ed esponenti ovvero opinion leaders delle singole tematiche di tavolo (Rappresentanze Datoriali, Istituzioni Pubbliche, Comunicatori, Gal, Università e Ricerca, Professioni, Innovatori, etc.)

I temi dei 4 tavoli:

AMBIENTE, PAESAGGIO E ACQUE

Come impiantare un vigneto, come renderlo produttivo e bello Innovazione della gestione dei beni comuni, fossi, sponde fluviali, fronte strada vigneti, corsi d'acqua ecc. Assetti urbanistici e paesaggistici. Risorsa idrica ed irrigua. Polizia rurale volontaria come assetti di comunità e non di controllo.

MARKETING, DISTRIBUZIONE E LOGISTICA

(Interventi innovativi ed originali per il superamento delle criticità della Filiera)

Integrazione con le altre filiere di eccellenza; politiche di marchio; sistemi organizzativi; commercializzazione; integrazione nei contesti competitivi nazionali e internazionali; potenziamento della componente distributiva; ottimizzazione della logistica di filiera; formazione tecnica e professionale degli operatori e addetti;

LAVORO E INNOVAZIONE

(Cantina, vigna e formazione)

Tecnologie per la produzione agricola di precisione. Ricognizione portfolio offerto dal sistema in R&S e trasferimento tecnologico buone pratiche nuove pratiche culturali. Sistema di formazione professionale (degli operatori). Specializzazione del sistema di istruzione superiore ed universitaria attraverso un'offerta didattica coerente con la Strategia di Filiera e di Territorio Sistema di formazione professionale (degli operatori). Specializzazione del sistema di istruzione superiore ed universitaria attraverso un'offerta didattica coerente con la Strategia di Filiera e di Territorio

SANNIO e IDENTITÀ

(Cultura, storia, educazione, turismo, rating e territorial branding)

Nei vigneti passano le strade della nostra storia (il territorio è attraversato dal tracciato riconosciuto della Via Francigena del Sud), con tutte le emergenze, chiese, rete museale, castelli, paesaggio, ambiente, esperienze ricreative e sportive, ecc. Potenziare il legame cooperativo tra le Comunità e tra gli Operatori: agricoltura, artigianato, accoglienza. Azioni partecipate per la realizzazione di strategie di marketing e co-marketing. Interventi per la promozione del brand territoriale; azioni mirate alla visibilità su larga scala e alla realizzazione di strumenti specifici innovativi.

Staff Gal Titerno

Per info e contatti:

GAL TITERNO S.c. a r.l. _Via Telesina, 174_ 82032- Cerreto Sannita (BN)

Tel./Fax 0824.865865

Email: distrettidelcibo@galtiterno.it; info@galtiterno.it; galtiterno@pec.it;

Seguici sulla pagina web www.galtiterno.it, su Facebook "GAL Titerno" ed Instagram "galtiterno" per restare sempre aggiornato.