Università Cattolica del Sacro Cuore Laboratorio di economia locale · UPO Master in Sviluppo Locale · Università di Cagliari Dipartimento di Scienze Sociali e delle Istituzioni · Università di Torino Dipartimento di Culture, Politiche e Società · Università della Calabria Dipartimento di Scienze Politiche e Sociali · IRES Istituto Ricerche Economiche Sociali Piemonte · Associazione Culturale Ternas Laboratorio per lo Sviluppo Locale Sebastiano Brusco

Scuola Estiva di Sviluppo Locale Sebastiano Brusco

incontro convegno su

Imprenditorialità, territori e innovazione

DECIMA EDIZIONE

20-25 Luglio 2015

Seneghe, Casa Aragonese

La de.c.o. (denominazione comunale di origine) quale strumento di sviluppo integrato: i casi reali.

Rosario Previtera

Calabriadeco.it

Vino n. 1

rosso

Vino n. 2

rosso

- **VALORIZZARE**
- **Conferire un valore o aggiungere un valore**
- **MARCHIO**

Denominazioni e marchi

- PERCHE' una denominazione ?
- PERCHE' un marchio ?
- **>>> UN ELEMENTO DI IDENTITA' e di**
- **RICONOSCIMENTO (nome e cognome, 'ngiùria)**
- PER far EMERGERE un prodotto e/o un territorio

- dall'oblio, dall'anonimato, dall'indifferenza
- per aumentarne il valore ("valorizzare")
- ***Per RAFFORZARE il legame tra prodotto, territorio, istituzioni***

Denominazioni e marchi

- OCCORRE UN LEGAME FORTE COL TERRITORIO (l'origine !)
- I DUE NOMI "VIAGGIANO" INSIEME
- I marchi IGP, DOP, STG, BIO, Integrato,"Prodotti di montagna",DECO, i Marchi d'Area, i Marchi collettivi

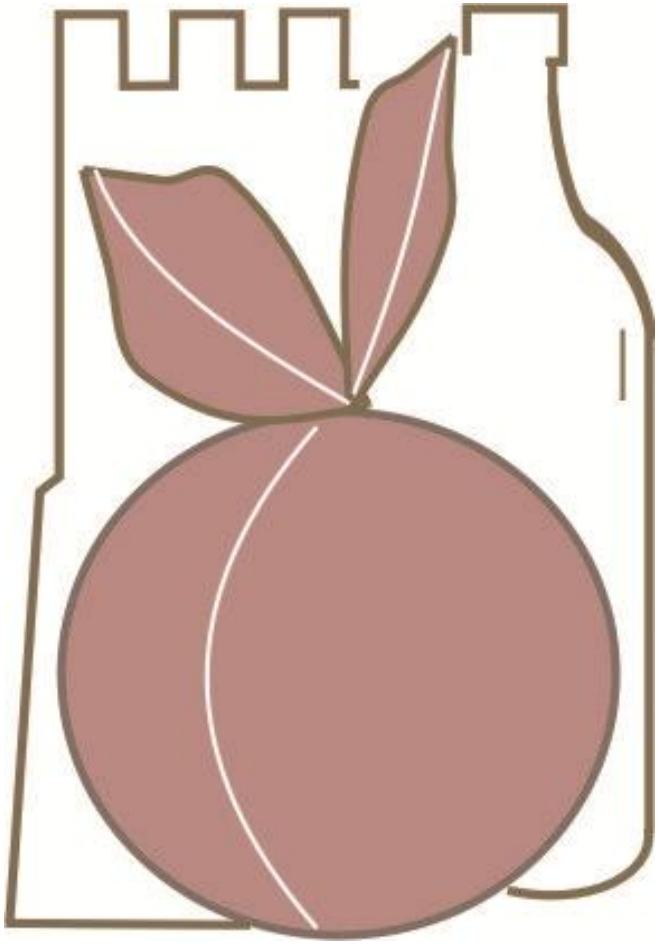
IGP

- Clementine di Calabria
- Cipolla rossa di Tropea-Calabria
- Patata della Sila
- Limone di Rocca Imperiale
- *"OLIO DI CALABRIA"*
- *Torrone di Bagnara*

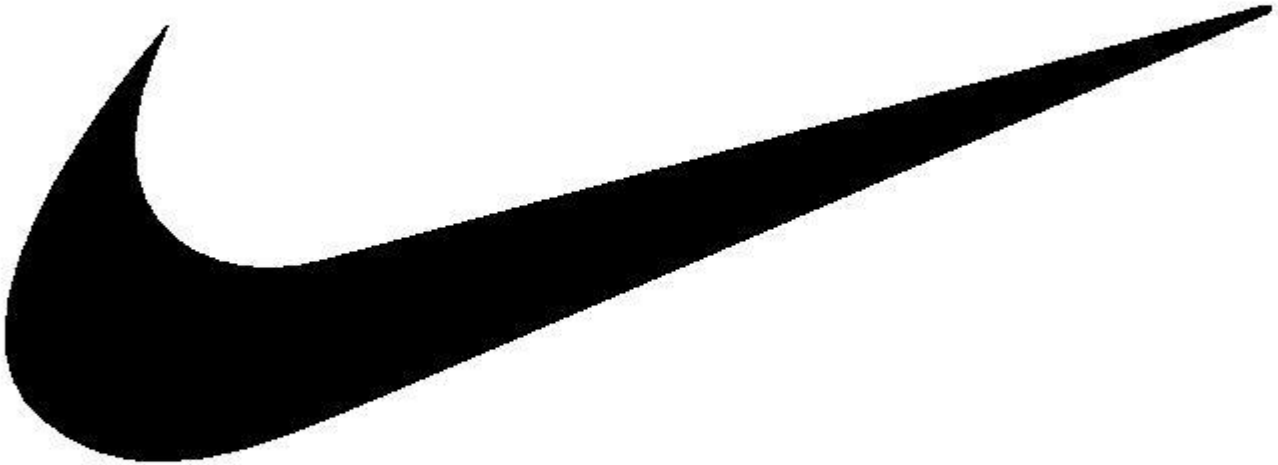
DOP

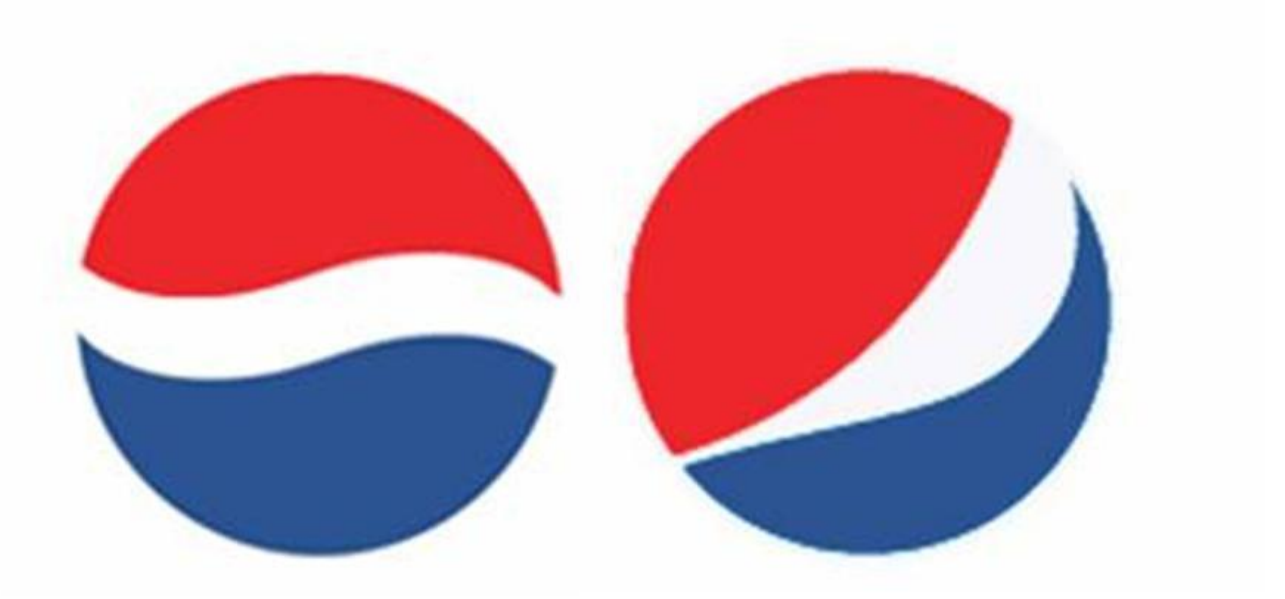
- *Oli: Bruzio, Lametia, Alto Crotonese;*
- *Salumi: Pancetta, Capocollo, Soppressata, Salsiccia (di Calabria)*
- *Caciocavallo silano*
- *Liquirizia di Calabria*
- *Fichi di Cosenza*
- *Essenza di Bergamotto*
- *Pecorino crotonese*

LOGO - BOLLINO



riconoscibilità





Apple's First Logo (1976)

1976-1998

Current logo

- **Valorizzare prodotto**
- **e territorio INSIEME**
- **Marchio RICONOSCIBILE ed UTILIZZABILE**

FATTORI DI ATTRAZIONE

- Paesaggio e architettura – TRADIZIONI (feste, sagre, artigianato)
- **GENUINITA',** ambiente e biodiversità

- COOKING SHOW e MENU a base dei prodotti a marchio
- **Prodotti** a marchio
- Prodotti TRASFORMATI a marchio
- Strutture **RICETTIVE** e di **RISTORAZIONE**

Azioni di promozione e marketing territoriale

Riviste locali, regionali e nazionali

Web e siti on line

Azioni di Marketing territoriale

Fattori di attrazione

Sistema
TERRITORIO

PRODUZIONI

Prodotti di punta, tradizionali, conosciuti

Eventi esistenti (fiere, manifestazioni),
eventi da creare (DECO su DECO., villaggio Deco, ecc.)

*COLLOCAZIONE IN **RETE** (distretti, c.v.) ed esigenza di **MARCHIO***

Obiettivo del progetto di marketing territoriale

PRODOTTO "EMBLEMATICO"

PRODOTTO TRADIZIONALE

PRODOTTO RICONOSCIBILE

PANIERE DEI PRODOTTI IDENTITARI DEL COMUNE o DEL COMPRENSORIO

CAT. «I»
PESO ALL'ORIGINE
PESO NETTO
1000 gr.

Le Tradizionali
PRUGNE
SECCHE
di
Terranova
Prugne secche
non denocciolate
Prugne secche di Terranova De.C.O.
I Prùna di Fràti
Denominazione Comunale di origine
Prugne di Terranova
Crema corpo
idratante
tonificante
PRUNAVITÆ
Prodotto Unico Naturale
1000 gr.
Le Tradizionali
PRUGNE
Terranova
I Prùna di Fràti
Crema mani nutriente
PRUNAVITÆ

Tradizionali "Prugne di Terranova" o "Pruna di frati"

Denominazione Comunale di Origine
CITTÀ DI TERRANOVA SAPPO MINULIO
Prugne di Terranova

Prodotto e lavorato da

COOPERATIVA AGRICOLA TERRANOVA

Terranova Sappo Minulio (RC)
www.prugnediterranova.it

PRODOTTO: Prugne CAT.: I PESO: 1 Kg

VARIETA':
Prunus domestica - cv. "Prugne di Terranova"

ORIGINE: Terranova Sappo Minulio (RC)

B.N.D.O.O. N°0032148/RC/OP/04
O.P. COPAM - Varapodio (RC)

Le tradizionali Prugne di Terranova, sono denominate anche "prugne dei frati" poichè introdotte dai monaci fin dal '500. Di forma allungata, dolci ed aromatiche, verdi fino a maturazione con riflessi oro e viola, le Prugne di Terranova vengono coltivate in maniera naturale dagli abitanti del piccolo comune ed hanno ottenuto il marchio De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine).
www.prugnediterranova.it

Den traditionella Plommon i Terranova, kallas också "Plommon bröder" som införts av munkar since'500. Den avlånga, söta och aromatiska, grön till förfallodag, med guld och lila reflexer, plommon av Terranova (Newfoundland) odlas på ett naturligt sätt som invånarna i den lilla staden och har erhållit varumärke De.C.O. (Märke Ursprungsbeteckning Kommunal).

Prugne di Terranova

Plommon i Newfoundland

Confettura Extra Sylt

Prodotto e confezionato da/
Producerad och förpackade med:
Compagnia delle Feste srl
Campo Calabro (RC) - Italy
Per / För:
Coop. Agricola "Terranova"
Terranova Sappo Minulio (RC) - Italy

Ingredienti: polpa di Prugne di Terranova (60%), zucchero (36%), acido citrico, pectine di frutta
Ingredienser: massa Plommon i Terranova (60%), socker (36%), citronsyra, pektiner av frukt

100 gr e

Valori nutrizionali medi/
Genomsnittliga näringsvärden: 100 gr
Valore energetico/Bränsle värde: 249 Kcal (1056 Kj)
Proteine/Protein: 0,0 gr
Carboidrati/Kolhydrater: 62,0 gr - Grassi/Fett: 0,0 gr

Da consumarsi entro: *vedere sul fondo*
Förbrännas före: *se botten*

CON IL PATROCINIO DI
PIEROMUSCARI
Associazione CalabroLombarda
Provincia di Milano
ASSESSORATO AL TURISMO
Provincia di Reggio Calabria
ASSESSORATO ALLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE
ASSESSORATO ALLA CULTURA
MILANO
IL PONTE CHE FA LA DIFFERE
REGGIO CALA

Le tradizionali
PRUGNE DI TERRANOVA
DE.C.O. i prùna di frà
(Denominazione Comunale di Origine)
Traditional plums of Terranova
Traditionelle Pflaumen von Terranova
Confettura di Prugne di Terranova De.C.O.
Plum Jam
Pflaumenmus
www.prugnediterranova.it
Coopterranova@libero.it
COOP AGRICOLA "TERRANOVA"
TERRANOVA SAPPO MINULIO (RC) - IT

Le Tradizionali
PRUGNE
SECCHE
di
Terranova
Prugne secche
non denocciolate
Le Prugne secche di Terranova Dr.C.O.
I Peiuna di Frati
130 g
PRUGNE SECCHE
Terranova

TERRANOVA
SAPPO MINULIO

Città del SS. Crocifisso
(D.P.R. 28/07/2005)

PRUGNE DI TERRANOVA DE.C.O.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE e di utilizzo del marchio

REGOLAMENTO COMUNALE per l'istituzione della De.C.O.

CARTOGRAFIA TEMATICA

Terranova Sappo Minulio (RC)
CITTÀ DEI SAPORI

Denominazione Comunale di Origine
CITTÀ DI TERRANOVA SAPPO MINULIO
Prugne di Terranova

Città di Terranova Sappo Minulio (RC)

Disciplinare di Produzione e di Utilizzo del Marchio "Prugne di Terranova – De.C.O."

Denominazione Comunale di Origine
CITTÀ DI TERRANOVA SAPPO MINULIO
Prugne di Terranova

Art. 1 - Scopi

Il presente Disciplinare proposto dal Comune di Terranova Sappo Minulio (RC) nell'ambito del progetto integrato di sviluppo territoriale e della valorizzazione della tradizionale Prugna di Terranova è a carattere volontario e si compone di n. 7 articoli e di n. 3 allegati. Vi aderiscono le aziende agricole ed agroalimentari (ADERENTI) che intendono, con la propria attività, ovvero col rispetto del presente Disciplinare, valorizzare e promuovere la Prugna di Terranova, altresì detta "Pruna di frati", tramite la sua coltivazione, trasformazione, commercializzazione, promozione e valorizzazione in quanto prodotto a Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.) secondo le finalità preposte dal *"Regolamento Comunale per la istituzione della De.C.O. (Denominazione di Comunale di Origine) e concessione del marchio per il prodotto "Susine di Terranova Sappo Minulio" altresì detto "Prugne di Terranova" o tradizionalmente "Pruna di frati"* (REGOLAMENTO).
Ulteriore scopo del Disciplinare, è quello di garantire ai consumatori, l'origine della tradizionale Prugna di Terranova, nonché di garantire agli Aderenti la giusta promozione tramite la opportuna diffusione e divulgazione del Marchio "Prugne di Terranova – De.C.O.".

Art. 2 - Audit

L'azione di controllo (audit) in merito all'applicazione delle regole del presente Disciplinare ed in merito al corretto utilizzo del marchio "Prugna di Terranova – De.C.O." da parte dell'Aderente, viene esercitata da parte del Proponente sia secondo quanto previsto dagli artt. n.3, n.4, n.5, del Regolamento e sia nelle ulteriori eventuali forme concordate con l'Aderente.
Ciò nello spirito della collaborazione reciproca, al fine di raggiungere gli scopi prefissati dal presente disciplinare.

Art. 3 – Utilizzo e regolamentazione del Marchio

Il Marchio adottato per le "Prugne di Terranova – De.C.O. è costituito dal marchio De.C.O. proprio dell'A.N.C.I. sul quale viene riportata la dicitura "Città di Terranova Sappo Minulio" di colore bianco su fondo blu scuro e la dicitura "Prugne di Terranova" di colore blu su fondo bianco (ALLEGATO n. 1 al presente Disciplinare).
Il marchio "Prugne di Terranova – De.C.O." è un marchio di proprietà del Comune di Terranova Sappo Minulio (RC). Esso viene concesso in uso agli

Aderenti al Disciplinare che risultano in regola con l'applicazione dello stesso.
L'uso del logo da parte dell'Aderente è liberamente consentito sul prodotto fresco o trasformato e sue confezioni, sul proprio materiale promozionale, sul materiale di comune utilizzo, sul proprio sito internet, nell'ambito di proprie iniziative e manifestazioni, ecc. secondo quanto previsto dall'art. 4 del Regolamento.
La concessione del marchio e/o l'autorizzazione all'uso del marchio possono essere sospese temporaneamente o revocate definitivamente con provvedimento motivato da parte del Sindaco, nei seguenti casi:

a) modifica o intervenuta mancanza dei requisiti richiesti all'azienda concessionaria assoggettata al presente regolamento comunale;
b) inadempienze o non osservanza di tutto o di parte del Disciplinare di Produzione e di Utilizzo del Marchio;
c) abuso o difforme utilizzo del marchio, tale da arrecare danno all'immagine del comune e delle aziende operanti regolarmente;

Art. 4 – Caratterizzazione del "Susino di Terranova" c.d. "Prugna di Terranova" o "Prùna di fràti"

a) Caratterizzazione del frutto e della pianta

Col termine "Prugna di Terranova" o "Pruna di frati" si intende la specifica varietà della specie di susino *Prunus domestica*. Essa comincia la fase di fioritura in gennaio-febbraio e la fase di allegagione tra marzo ed aprile. A fine aprile è possibile apprezzare i primi frutticini la cui maturazione completa avverrà tra luglio e settembre.
Il frutto, di colore verde anche a maturazione (in alcuni casi con riflessi dorati o violacei) si presenta oblungo (con epicarpo ricco di pruina), di dimensioni variabili tra 3 e 4 cm e diametro mediano tra 1 e 1,5 cm, polpa compatta poco succosa di colore verde (e verde-giallo quando stramatura), seme molto sviluppato facilmente estraibile.
La caratterizzazione morfologica completa della cultivar "Pruna di frati" è stata effettuata dal Dip. "GE.S.A.F" dell'Università degli studi *Mediterranea* di Reggio Calabria, i cui risultati vengono riportati nell'ALLEGATO n. 2 al presente Disciplinare. La caratterizzazione fotografica viene riportata nell'ALLEGATO n. 3 al presente Disciplinare.

b) Caratterizzazione organolettica del frutto

Il frutto della "Prugna di Terranova" presenta una elevata concentrazione zuccherina Tale concentrazione varia in termini di incremento esponenziale da giugno a settembre. La croccantezza del prodotto varia a seconda di elementi inerenti allo stato fitosanitario dello stesso ed il grado di maturazione. Pertanto al sapore le "prugne dei frati" sono molto dolci ed aromatiche con retrogusto persistente vegetale (erbaceo) e fresco e lasciano in bocca una gradevole sensazione di acidulo sul finale.

Art. 5 – I requisiti obbligatori

L'Aderente, si impegna a valorizzare il prodotto tradizionale "Prugna di Terranova" altrimenti detto "Pruna di frati" producendolo, trasformandolo, commercializzandolo secondo le tecniche e le regole esposte di seguito, nonché rammentando che al nome del prodotto si lega quello del Comune e della comunità di Terranova S.P. e viceversa.

a) Il prodotto e la sua coltivazione

Il frutto "Prugna di Terranova" o "Pruna di frati" deve essere quello esclusivamente definito dall'art.4. Esso può derivare da quelle piante definite dall'art.4, siano esse spontanee o coltivate (ottenute da marza o innestate su altro portinnesto) e presenti esclusivamente nel territorio del comune di Terranova Sappo Minulio o in aree limitrofe definibili "fasce cuscinetto" con una estensione e distanza non superiore ai 200 m dal confine comunale. Esso non può derivare dalle varietà di susino cosiddette "commerciali" o da altre varietà di susino diverse da quella definita nell'art. 4, denominata "Prugna di Terranova" e riconosciuta come "Pruna di frati".
E' consentita la potatura di allevamento, di ringiovanimento e di produzione, la concimazione e l'irrigazione nonché eventuali trattamenti antiparassitari nei limiti consentiti dall'agricoltura integrata (auspicabile è l'applicazione dell'agricoltura biologica).
Per quanto concerne la scelta del portinnesto e le conseguenti indicazioni relative all'ottimizzazione delle tecniche colturali, si rimanda ai risultati di specifica ricerca intrapresa da parte della Facoltà di Agraria di Reggio Calabria (Dip. GE.S.A.F.) ed altri enti ed istituti di ricerca, ottenibili entro alcuni anni. Tali risultati faranno parte del presente Disciplinare, il quale potrà essere opportunamente integrato.

b) Lavorazione, conservazione, confezionamento, commercializzazione del prodotto fresco.

La prima selezione e lavorazione del prodotto deve avvenire presso la sede o l'azienda dell'Aderente la quale deve essere sita all'interno del territorio di Terranova Sappo Minulio, anche ai fini dei controlli previsti dall'art. 4 del Regolamento.
La conservazione, la lavorazione ed il confezionamento finalizzati alla commercializzazione possono essere effettuati anche presso strutture di lavorazione idonee, operanti al di fuori dei confini comunali, garantendo la rintracciabilità dell'origine del prodotto.
Il confezionamento deve avvenire secondo modalità che preservino le caratteristiche organolettiche e morfologiche peculiari del prodotto fresco e ne consentano la massima visibilità e riconoscibilità. Inoltre il confezionamento e la commercializzazione dovranno avvenire secondo modalità e strategie di marketing che consentano di esaltare ed evidenziare il marchio "Prugna di Terranova - DE.C.O.".

c) Condizionamento e trasformazione del prodotto

Tradizionalmente con la "Prugna di Terranova" vengono realizzate confetture, dolci da forno ed altre pietanze tradizionali tra cui le prugne essiccate. Per quanto concerne la possibilità della produzione di confettura extra, di prugne secche e prugne aromatizzate (nonostante la bassa resa a causa del seme molto sviluppato) nonché di altri derivati, se ne auspica la realizzazione e la diffusione.
Il prodotto può essere trasformato e confezionato anche con l'ausilio di altre aziende del settore ma secondo modalità che consentano la massima riconoscibilità del prodotto e secondo strategie di marketing che permettano di esaltare ed evidenziare, tramite packaging opportuno, il marchio "Prugna di Terranova - DE.C.O.".
Eventuali caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche del prodotto condizionato o trasformato che verranno stabilite in seguito a specifici studi, ricerche e sperimentazioni faranno parte del presente Disciplinare, il quale potrà essere opportunamente integrato e modificato.

Art. 6 – Validazione e certificazione

Il presente Disciplinare, può essere validato da Ente di certificazione terzo e/o può essere assoggettato a certificazione secondo eventuale ed appropriata norma UNI EN ISO se ritenuto opportuno dall'Aderente e previa

comunicazione al Proponente, per come previsto dall'art. 3.a) del Regolamento.

Art. 7 – Assoggettamento ai controlli

L'Aderente si assoggetta ai controlli previsti dal Proponente ovvero si impegna ad adottare *in toto* il presente Disciplinare sottoscrivendo l' Autodichiarazione (già prevista dall'art. 4 del Regolamento) ai sensi del DPR 445/2000 (artt. n. 46 e n. 47) con la quale il produttore (o il rappresentante legale in caso di soggetto collettivo) si "impegna ad applicare il Disciplinare di Produzione e di Utilizzo del Marchio e di essere disponibile per eventuali controlli e verifiche di conformità rispetto al medesimo".

ALLEGATO I
Logo del Marchio "Prugna di Terranova De.C.O.".

ALLEGATO 2
Caratterizzazione morfologica e pomologica della cultivar "Prona di frati" o "Prugna di Terranova"

ALLEGATO 3
Caratterizzazione fotografica della "Prugna di Terranova"

Nota:
Il presente Disciplinare è stato rilasciato nel 2008 dallo Studio tecnico agronomico P&P srl – Reggio Calabria ed approvato nella sua versione definitiva dal sindaco Salvatore Fotì e dal consiglio comunale di Terranova Sappo Minulio (RC). Tutti i diritti riservati ©2008.
www.prugnediterranova.it

ALLEGATO n. I
Logo del Marchio "Prugna di Terranova De.C.O.".

ALLEGATO n. 2

Caratterizzazione morfologica della cultivar "Prugna di Terranova" o "Pruna di frati"

Rocco Mafrica, Paolo Pellegrino

Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari e Forestali (GESAF)
Università degli Studi *Mediterranea* di Reggio Calabria

Pianta

Portamento:	tendenz. assurgente
Vigoria:	media
Tronco:	nodoso
Corteccia:	rugosa e screpolata
Colore corteccia branche:	grigio cinereo
Colore corteccia rami:	bruno arrossato
Dimensione gemme a legno:	piccole
Posizione gemme a legno:	quasi distaccate

Fiore

N° fiori/gemma fertile:	1,3
Lungh. del peduncolo (mm):	15,7
Lunghezza dei sepali:	5,7
Tipo di corolla:	rosacea
Dimensione della corolla:	grande
Posizione dei petali:	a contatto
Colore dei petali:	bianco
Forma dei petali:	arrotondata
Dimensioni dei petali	
Altezza (mm):	13,0
Larghezza (mm):	10,9
Unghia:	evidente
N° stami/fiore:	27,8
Epoca di fioritura:	1ª decade di aprile

FOGLIA

Lunghezza del picciolo:	media
Dimensioni delle ghiandule:	molto piccole
Forma delle ghiandule:	globosa
Dimensioni	
Altezza (cm):	7,0
Larghezza (cm):	3,9
Superficie:	piccola
Forma:	ellittico-allargata
Colore della pagina superiore:	verde scuro
Spessore:	sottile
Aspetto:	leggermente ondulato
Forma dell'apice:	appuntito
Forma della base:	rastremata
Aspetto del margine:	crenato

FRUTTO

Peso (g):	24,4
Forma:	ellissoidale
Colore della buccia:	verde giallastro
Presenza di pruina:	elevata
Linea di sutura:	poco evidente
Conformazione della base:	rastremata
Conformazione dell'apice:	subconica
Cavità peduncolare:	assente
Colore della polpa:	giallo-verdognolo
Sapore della polpa:	molto gradevole
Aroma della polpa:	medio
Consistenza della polpa:	scarsa
Aderenza polpa al nocciolo:	non aderente
Epoca di maturazione:	2° metà di luglio

Caratteristiche della buccia

Colore:

verde-giallastro con un leggero sovracolore rosso-violetto

Aderenza alla polpa:

media

Spessore:

medio

Intensità della pruina:

elevata

Rugginosità:

assente

Caratteristiche della polpa

Colore:

giallo-verdognolo

Consistenza:

scarsa

Sapore:

molto gradevole

Aroma:

medio

Succosità:

media

Aderenza al nocciolo:

non aderente

Parametri bio-metrici ed analitici del frutto

Volume (ml): 27

Peso (g): 24,4

Diametro polare (mm): 43,7

Diametro trasversale massimo (mm): 31,0

Diametro trasversale minimo (mm): 29,8

Rapporto diametrico: 1,43

Lunghezza peduncolo (mm): 20,6

Spessore peduncolo (mm): 1,4

Rapporto polpa/nocciolo: 22

Solidi solubili totali (°Brix): 19,5

Acidità (% ac. malico): 1,3

Endocarpo

Peso (g):	1,1
Dimensioni	
Altezza (mm):	27,6
Larghezza (mm):	12,0
Spessore (mm):	6,8
***Forma** (visto di fronte):*	appiattito
***Forma** (visto di lato):*	ellittico allungato
Simmetria:	leggermente asimmetrico
Aspetto delle facce:	rugose
Conformazione dell'apice:	appuntita
Conformazione della base:	rastremata
Cresta ventrale:	rilevata
Solco dorsale:	evidente

ALLEGATO n. 3
Caratterizzazione fotografica della "Prugna di Terranova"

Foto n. 1 - Fiori

Foto n. 2 – Frutticini in post-allegagione

Foto n. 3 – Frutto in via di maturazione

Foto n. 4 – Ramo con frutti maturi

Foto n. 5 – Portamento della pianta

Città di Terranova Sappo Minulio (RC)

REGOLAMENTO COMUNALE

PER LA ISTITUZIONE DELLA DE.C.O.

(DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE) E CONCESSIONE DEL MARCHIO, PER IL PRODOTTO "SUSINE DI TERRANOVA SAPPO MINULIO" ALTRESÌ DETTO "PRUGNE DI TERRANOVA" O TRADIZIONALMENTE "PRÙNA DÌ FRÀTI"

REGOLAMENTO COMUNALE

per la istituzione della De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) e concessione del marchio per il prodotto "Susine di Terranova Sappo Minulio" altresì detto "Prugne di Terranova" o tradizionalmente "Prùna dì fràti"

INDICE

Art. 1 - Oggetto del Regolamento ____ pag. 2

Art. 2 - Riferimenti legislativi e finalità del Regolamento ____ pag. 2

Art. 3 – Ambito di applicazione del Regolamento e del Marchio "Prugne di Terranova – De.C.O." ____ pag. 3

Art. 4 - Concessione ed utilizzo del Marchio ____ pag. 4

Art. 5 - Revoca della concessione e dell'autorizzazione dell'uso del marchio ____ pag. 5

Art. 6 - Istituzione del Registro comunale della De.C.O. "Prugne di Terranova" ____ pag. 5

Art. 7 - Il Disciplinare di Produzione e di Utilizzo del Marchio "Prugne di Terranova – De.C.O." ____ pag. 5

Art. 8 - Riferimento e connessione alle normative comunitarie, nazionali e regionali ____ pag. 6

Art. 9 – Norme finali ____ pag. 6

Art. 1 – Oggetto del Regolamento

Il presente regolamento ha per oggetto l'istituzione del marchio De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) e la disciplina per l'attribuzione del marchio stesso, relativamente al prodotto denominato "Prugne di Terranova Sappo Minulio" altresì dette storicamente "Prugne di Terranova" o tradizionalmente "Prùna di fràti" (ed ai suoi derivati) in quanto prodotto ortofrutticolo caratteristico, tradizionale ed esclusivo del comprensorio, il quale viene ritenuto patrimonio naturale e rurale di grande valore economico, storico-culturale e turistico per il territorio comunale.

Art. 2 - Riferimenti legislativi e finalità del Regolamento

Il presente Regolamento viene stilato ai sensi della seguente legislazione:

- Legge dell'8 giugno 1990 n. 142 (e successiva legge del 3 agosto 1999 n. 265) che consente ai Comuni la facoltà di disciplinare nell'ambito dei principi sul decentramento amministrativo, la materia della valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali che risultano presenti nelle diverse realtà territoriali; - artt. 3 e 13 del T.U. delle leggi sull'ordinamento degli enti locali di cui al D. Lgs. 18 agosto 2000 n. 267 che consente ai Comuni di tutelare e garantire i diritti e gli interessi pubblici derivanti dalla presenza di espressioni popolari riguardanti le attività agro-alimentari, in quanto rappresentanti di un rilevante patrimonio culturale pubblico (ratificato dalla Legge Costituzionale n. 3 del 18 ottobre 2001);
- D. Lgs 228/01 (Legge di orientamento in agricoltura) in merito alla tutela dei territori con produzioni agricole di particolare qualità e tipicità, per cui il Comune è tenuto a tutelare e a garantire il sostegno al patrimonio di tradizioni, cognizioni ed esperienze relative alle attività agro-alimentari riferite a quei prodotti, loro confezioni, sagre e manifestazioni che, per la loro tipicità locale, sono motivo di particolare interesse pubblico e, come tali, meritevoli di valorizzazione;
- L. R. 16 aprile 2002, n. 19 (:Norme per la tutela, governo ed uso del territorio - Legge Urbanistica della Calabria) per la quale il Comune nell'ambito del proprio PSC è tenuto a valorizzare le produzioni agroforestali e a salvaguardare il valore naturale, ambientale e

paesaggistico del territorio nel rispetto delle specifiche vocazioni produttive, ovvero a garantire lo sviluppo di attività agricole sostenibili.

Tutto ciò anche tramite l'assunzione di adeguate iniziative e forme d'intervento culturale, promozionale ed economico tra le quali l'istituzione e l'attribuzione di marchi collettivi di riconoscimento e di origine geografica (private label), nel rispetto e senza contrastare minimamente la normativa comunitaria e nazionale di riferimento (relativamente alle produzioni agroalimentari tipiche e a marchio di qualità ovvero alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari come previsto dal Reg. Ce 510/06 (ex Reg. Cee 2081/92); pertanto il prodotto indicato con la denominazione "Prugne di Terranova" (e relativo marchio De.C.O.) può essere inteso anche quale prodotto a marchio ad "indicazione di origine geografica semplice" da tutelare (sulla scorta delle sentenze della Corte di Giustizia europea del 1992 e del 2000 rispettivamente denominate "Exportur" e "Warsteiner") e da tenere opportunamente.

Ciò premesso, il presente Regolamento ha come scopo precipuo, tramite l'istituzione, attribuzione e promozione di specifico marchio De.C.O. (definibile, se ritenuto opportuno, anche più semplicemente DE.CO.: Denominazione Comunale), quello di salvaguardare dal rischio di estinzione, nonché di valorizzare ed incentivare la coltivazione, produzione, eventuale trasformazione e commercializzazione di un prodotto agricolo storicamente emblematico del territorio comunale, dall'alta valenza in termini di identità e tipicità locale, denominato "Susino di Terranova Sappo Minulio" altresì detto storicamente "Prugna di Terranova" o tradizionalmente "Prùna di fràti".

Art. 3 – Ambito di applicazione del Regolamento e del Marchio "Prugne di Terranova – De.C.O. "

a) L'azione del Comune nell'attuazione di quanto previsto dagli scopi del presente Regolamento, si manifesta e consiste nell'istituzione e concessione di marchio De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine), quale marchio collettivo privato da attribuire al prodotto "Prugne di Terranova" con finalità promozionali e di tutela. Il marchio viene concesso

col fine principale di censire ed attestare l'origine del prodotto "Prugne di Terranova" indipendentemente dalle caratteristiche organolettiche peculiari del prodotto. Il marchio viene inoltre concesso col fine di garantire le peculiarità e la qualità del prodotto, intesa quest'ultima come l'insieme delle caratteristiche intrinseche ed estrinseche (anche riguardo al processo di lavorazione eventuale), previste e riportate dallo specifico Disciplinare di produzione (vedi art. 7). Ulteriori forme di certificazione o di semplice validazione del marchio "Prugne di Terranova – De.C.O." e/o del relativo Disciplinare da parte di Enti terzi di certificazione, possono essere attivate dai soggetti concessionari del marchio, previa comunicazione al Sindaco di Terranova Sappo Minulio.

b) L'azione del Comune per la valorizzazione del prodotto "Prugna di Terranova - De.C.O." si concretizza anche tramite forme dirette e/o di coordinamento nonché forme indirette di partecipazione e sostegno di attività di promozione, ricerca tecnico-scientifica e storica, di programmazione integrata e progettuale per lo sviluppo integrato e la valorizzazione turistica del territorio comunale, finalizzate anche al migliore conseguimento delle finalità di cui al precedente articolo.

c) L'azione del Comune per la valorizzazione del prodotto "Prugne di Terranova - De.C.O." si esplicita inoltre tramite la promozione ed il sostegno economico (nei limiti delle ricorrenti compatibilità di bilancio o ricercando forme di sponsorizzazione ad altri Enti) di quelle iniziative e manifestazioni sia proprie che esterne proposte da associazioni, soggetti privati singoli ed associati, finalizzate alla valorizzazione del prodotto e del marchio "Prugne di Terranova - De.C.O."

Art. 4 – Concessione ed utilizzo del Marchio

a) L'utilizzo del marchio "Prugne di Terranova - De.C.O." (così come definito dall'Art. n. 3 e dall'Allegato n. 1 del Disciplinare) viene concesso esclusivamente alle imprese agricole ed agroalimentari (così come definite dalla legislazione vigente) che ne fanno richiesta al Sindaco in qualità di produttori e/o trasformatori del susino di Terranova Sappo Minulio, inteso quest'ultimo quale varietà storica e caratteristica, altresì indicata come "Pruna di frati", spontanea o coltivata, necessariamente conforme a quanto indicato dal

Disciplinare di produzione e prodotta esclusivamente all'interno del territorio comunale di Terranova Sappo Minulio (e fasce "cuscinetto" limitrofe come previsto dall'Art. 5 del Disciplinare);

b) La concessione del marchio e l'autorizzazione al suo utilizzo da parte del Sindaco deve avvenire:

1. previa verifica e controllo *de visu* dell'origine e delle caratteristiche del prodotto;
2. previa attestazione di conformità del prodotto al Disciplinare di produzione da parte di un agronomo o altro tecnico agricolo abilitato per conto del richiedente;
3. previa verifica della completezza della documentazione necessaria consistente in:

a) Richiesta su carta libera di concessione ed utilizzo del marchio "Prugne di Terranova - De.C.O." da parte del titolare dell'azienda o del rappresentante legale se trattasi di cooperativa o consorzio, completa di indirizzo e recapiti telefonici;

b) Copia della P. IVA, iscrizione alla CdC, documento di identità e C.F. del produttore-trasformatore (o del rappresentante legale se trattasi di cooperativa o consorzio);

c) Elenco degli appezzamenti da cui si ottiene il prodotto, indicando: foglio di mappa catastale, particella catastale, n. di piante di susino, dati anagrafici del proprietario e del conduttore del fondo (se diverso);

d) Planimetria e relazione descrittiva del sito ove viene lavorato-confezionato e/o trasformato (se previsto) il prodotto o del sito ove si intende operare;

e) Relazione illustrativa dalla quale si evince ove e come viene collocato o si intende collocare il marchio (logo) rispetto alla tipologia di confezione del prodotto fresco o trasformato;

f) Autodichiarazione ai sensi del DPR 445/2000 (artt. n. 46 e n. 47) con la quale il produttore (o il rappresentante legale in caso di soggetto collettivo) si "impegna ad applicare il Disciplinare di Produzione e di Utilizzo del Marchio e di essere disponibile per eventuali controlli e verifiche di conformità rispetto al medesimo".

c) Il sindaco, il quale rilascia l'attestato di concessione ovvero l'autorizzazione all'utilizzo del marchio "Prugne di Terranova De.C.O."

secondo quanto previsto dal presente Regolamento Comunale, può avvalersi per espletare la preventiva funzione di verifica e controllo, di un'apposita commissione consiliare oppure dell'assessore al ramo oppure dell'ufficio tecnico comunale. Il Sindaco e tali soggetti incaricati, se ritenuto necessario possono avvalersi della consulenza di un tecnico agricolo abilitato.

d) L'attestazione di concessione ed autorizzazione di utilizzo del marchio, viene numerata progressivamente in relazione alle richieste evase e soddisfatte. La richiesta di concessione ed autorizzazione di utilizzo del marchio deve essere rinnovata annualmente da parte dell'impresa agricola o agroalimentare concessionaria del marchio, tramite la presentazione della medesima tipologia di documentazione succitata ed utilizzata per il primo anno.

Il sindaco, secondo le modalità citate, rinnoverà o meno quella specifica attestazione-autorizzazione e ne darà comunicazione all'azienda richiedente tramite lettera raccomandata e tramite pubblicazione sull'albo pretorio.

Art. 5 – Revoca della concessione e dell'autorizzazione dell'uso del marchio

Il marchio collettivo "Prugne di Terranova De.C.O." è di proprietà del Comune di Terranova Sappo Minulio. Esso viene concesso alle aziende agricole ed agroalimentari che ne hanno i requisiti così come indicato nel precedente articolo, unitamente all'autorizzazione per l'uso del marchio stesso.

La concessione del marchio e/o l'autorizzazione all'uso del marchio possono essere sospese temporaneamente o revocate definitivamente con provvedimento motivato da parte del Sindaco, nei seguenti casi:

a) modifica o intervenuta mancanza dei requisiti richiesti all'azienda concessionaria assoggettata al presente regolamento comunale;
b) inadempienze o non osservanza di tutto o di parte del Disciplinare di Produzione e di Utilizzo del Marchio;
c) abuso o difforme utilizzo del marchio, tale da arrecare danno all'immagine del comune e delle aziende operanti regolarmente;

Art. 6 – Istituzione del Registro comunale della De.C.O. "Prugne di Terranova "

Il Comune si dota di un registro ufficiale in cui annualmente vengono censite le aziende che fanno richiesta di concessione del marchio "Prugne di Terranova - De.C.O."; viene inoltre indicato il numero di autorizzazione progressivo attribuito (vedi articolo n. 4 comma d) per le aziende che ottengono l'autorizzazione. Nel registro vengono anche indicati eventuali revoche di autorizzazione all'uso del marchio. Il registro viene detenuto dal Sindaco ed in copia presso l'ufficio tecnico comunale.

Art. 7 – Il Disciplinare di Produzione e di Utilizzo del Marchio

a) Il Disciplinare di Produzione e di Utilizzo del Marchio "Prugne di Terranova – De.C.O." è lo strumento al quale devono attenersi le aziende che richiedono la concessione del marchio ed il Comune che ne concede e autorizza l'uso.
b) Il Disciplinare, realizzato da tecnici esperti, fornisce le regole che disciplinano la coltivazione, la produzione-trasformazione delle "Prugne di Terranova" e che ne garantiscano le caratteristiche peculiari nonché fornisce le regole sull'utilizzo e le caratteristiche del relativo marchio De.C.O.
c) Il Disciplinare può essere integrato e modificato periodicamente da tecnici esperti su richiesta dell'amministrazione comunale anche in seguito ad indicazioni fornite dalle aziende produttrici. Le eventuali modifiche ed integrazioni apportate al Disciplinare devono essere comunicate dal Sindaco alle aziende concessionarie del marchio, prima del rinnovo annuale della concessione d'uso del marchio stesso.
d) Il Disciplinare è consultabile presso l'ufficio tecnico comunale.
e) Eventuali certificazioni o validazioni del marchio "Prugne di Terranova – De.C.O." e/o del relativo Disciplinare da parte di Enti terzi di certificazione, possono essere realizzati a carico dei soggetti concessionari del marchio, previa comunicazione al Sindaco di Terranova Sappo Minulio. Le certificazioni o le validazioni da parte di Enti terzi di certificazione sono comunque subordinate al rilascio e rinnovo annuale della concessione ed autorizzazione all'uso del

marchio da parte del Comune (Art. 4). Tale clausola deve far parte del contratto stipulato tra Ente di certificazione ed impresa certificata.

Art. 8 - Riferimento e connessione alle normative comunitarie, nazionali e regionali

Le indicazioni e le norme di cui al presente regolamento, si ispirano alle normative comunitarie, nazionali e regionali vigenti nel settore agricolo ed agroalimentare in genere, tra le quali quelle citate nell'Art. 2. Conseguentemente, poiché queste possono variare nel tempo, potrebbero costituire un limite all'applicazione del regolamento in tutte le eventualità di ordine attuativo. Pertanto, quando e se ritenuto opportuno, il presente regolamento può subire delle modificazioni in ottemperanza alla legislazione vigente e fatti salvi gli scopi preposti.

Art. 9 – Norme finali

Il presente regolamento entra in vigore al momento in cui la deliberazione consiliare di approvazione diviene esecutiva a norma di legge. Il presente regolamento è disponibile in visione al pubblico presso l'ufficio tecnico comunale.

Nota:
Il presente Regolamento è stato stilato nel 2008 dallo Studio tecnico agronomico P&P srl – Reggio Calabria ed approvato nella sua versione definitiva dal sindaco Salvatore Foti e dal consiglio comunale di Terranova Sappo Minulio (RC). *Tutti i diritti riservati ©2008.*
www.prugnediterranova.it

Città di Terranova Sappo Minulio (RC)

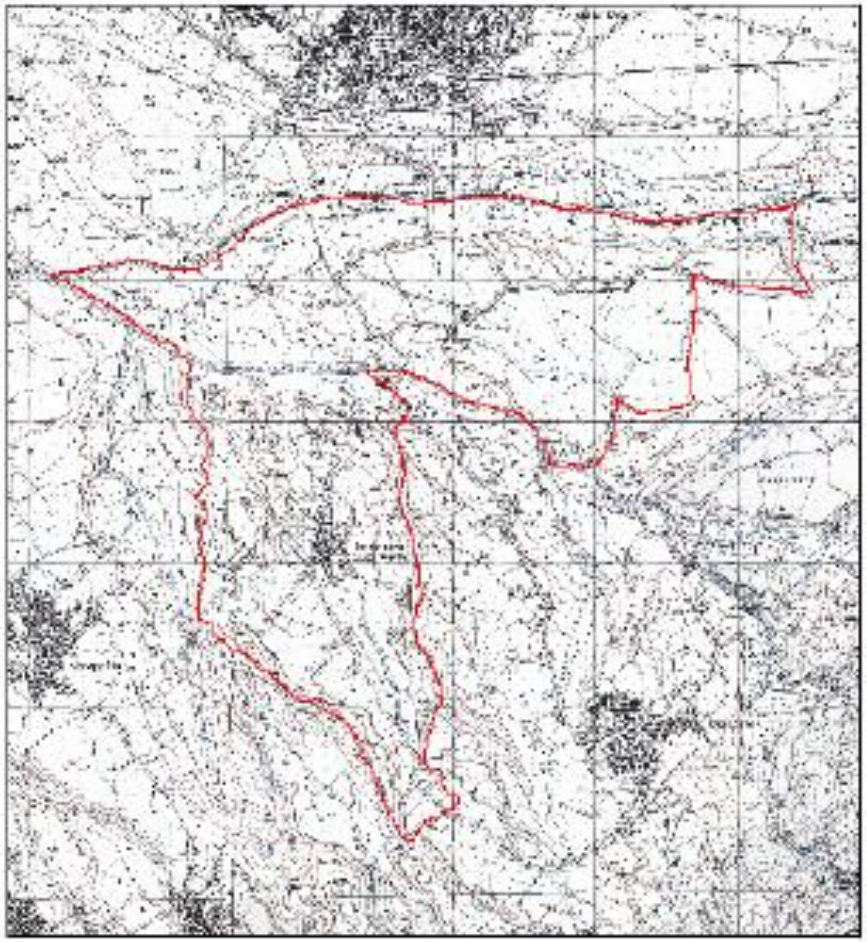
CARTOGRAFIA TEMATICA E CARTA ATTITUDINALE

PER LA COLTIVAZIONE DELLA "PRUGNA DI TERRANOVA" NEL TERRITORIO COMUNALE

A CURA DEL SETTORE CARTOGRAFIA DELLO
STUDIO TECNICO AGRONOMICO "P&P" srl

Elaborazioni grafiche e GIS a cura degli agronomi
Marco Geria e Giuseppe Beldono

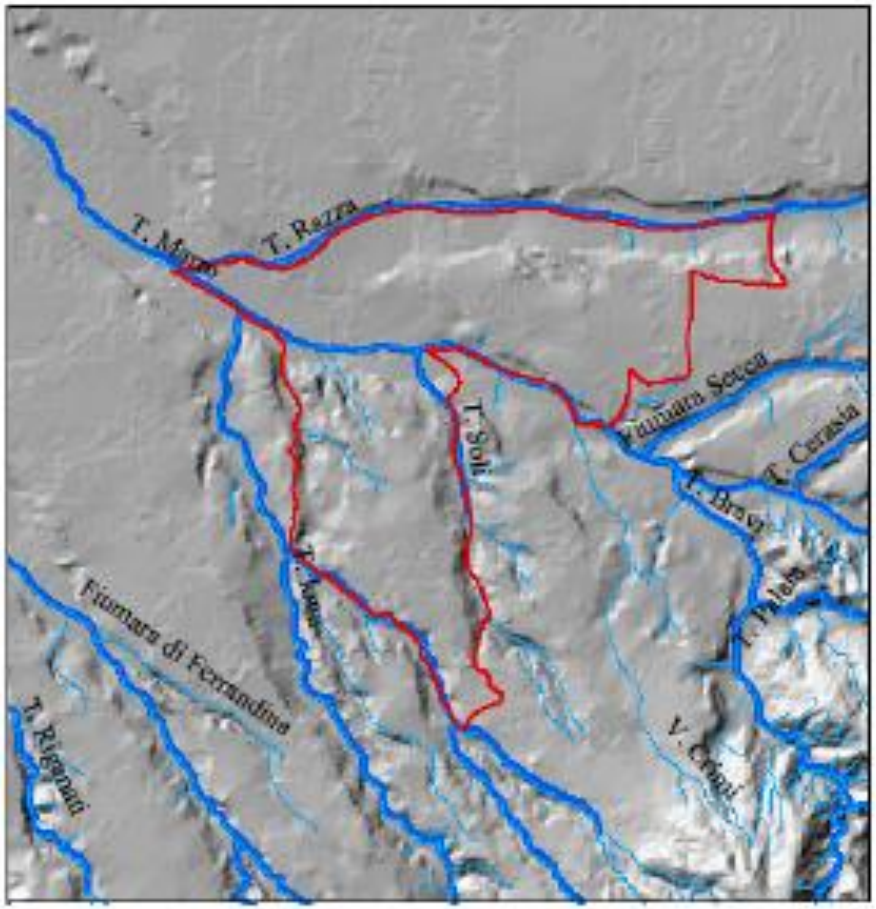
- Maggio 2009 -



Scala 1:40.000

0 1 2 Km

INQUADRAMENTO SU CARTA I.G.M.



Legenda

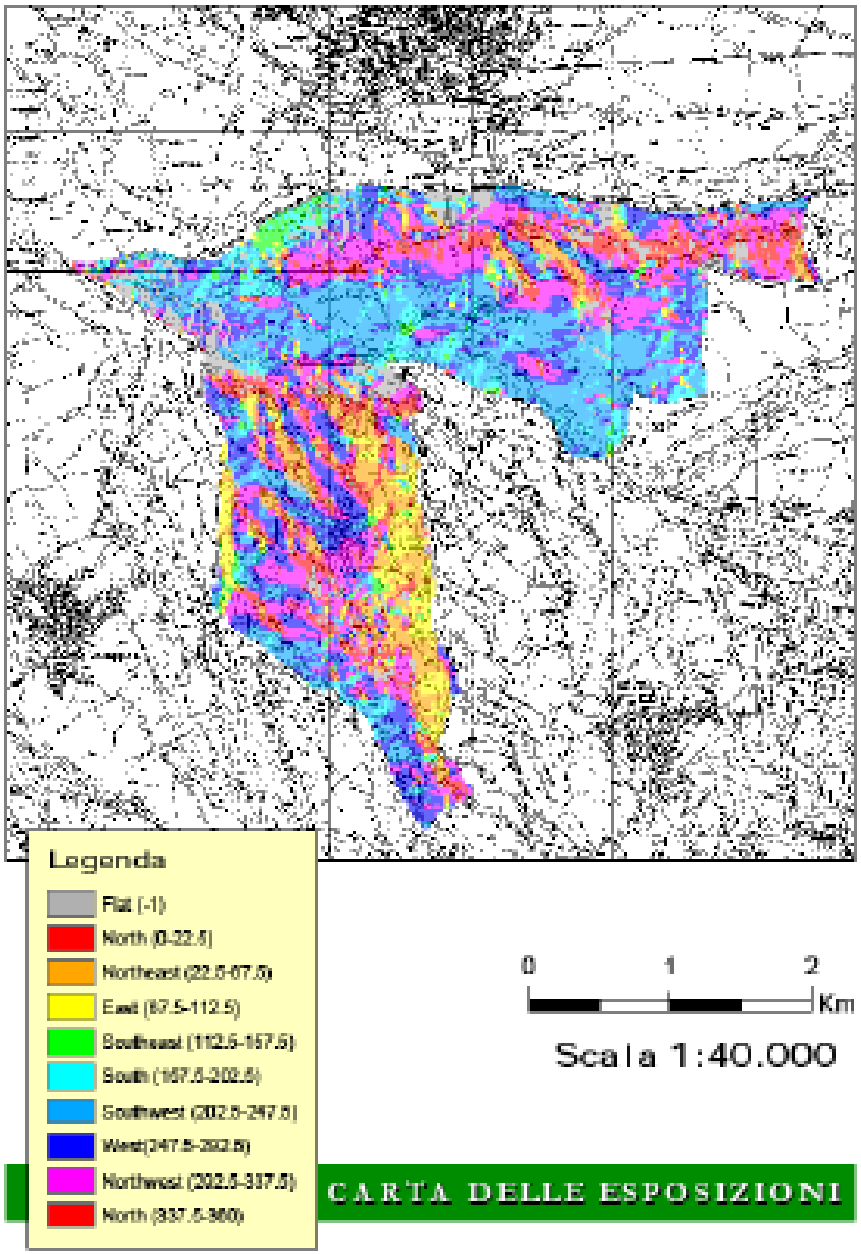
Bacini principali

Reticolo idrografico

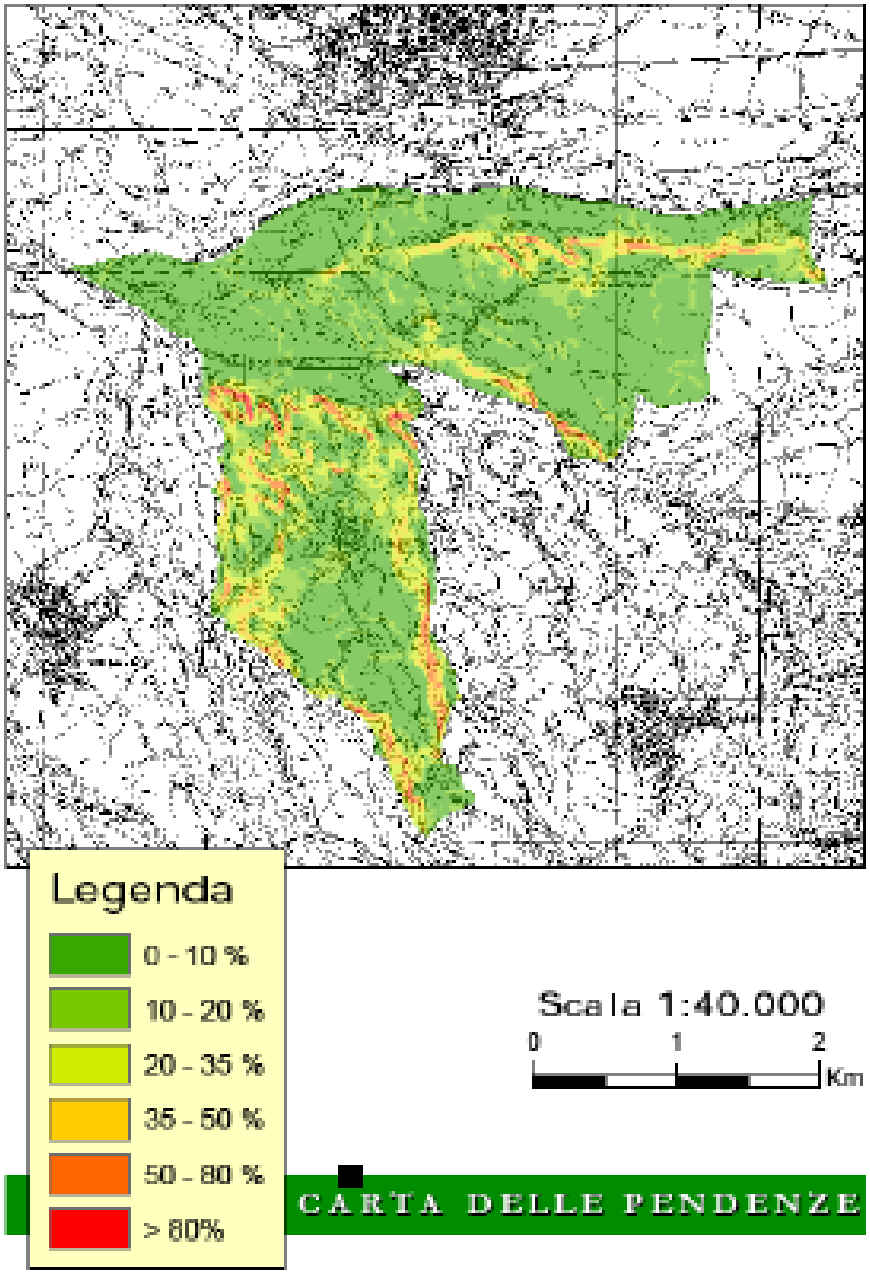
Scala 1:50.000

0 1 2 Km

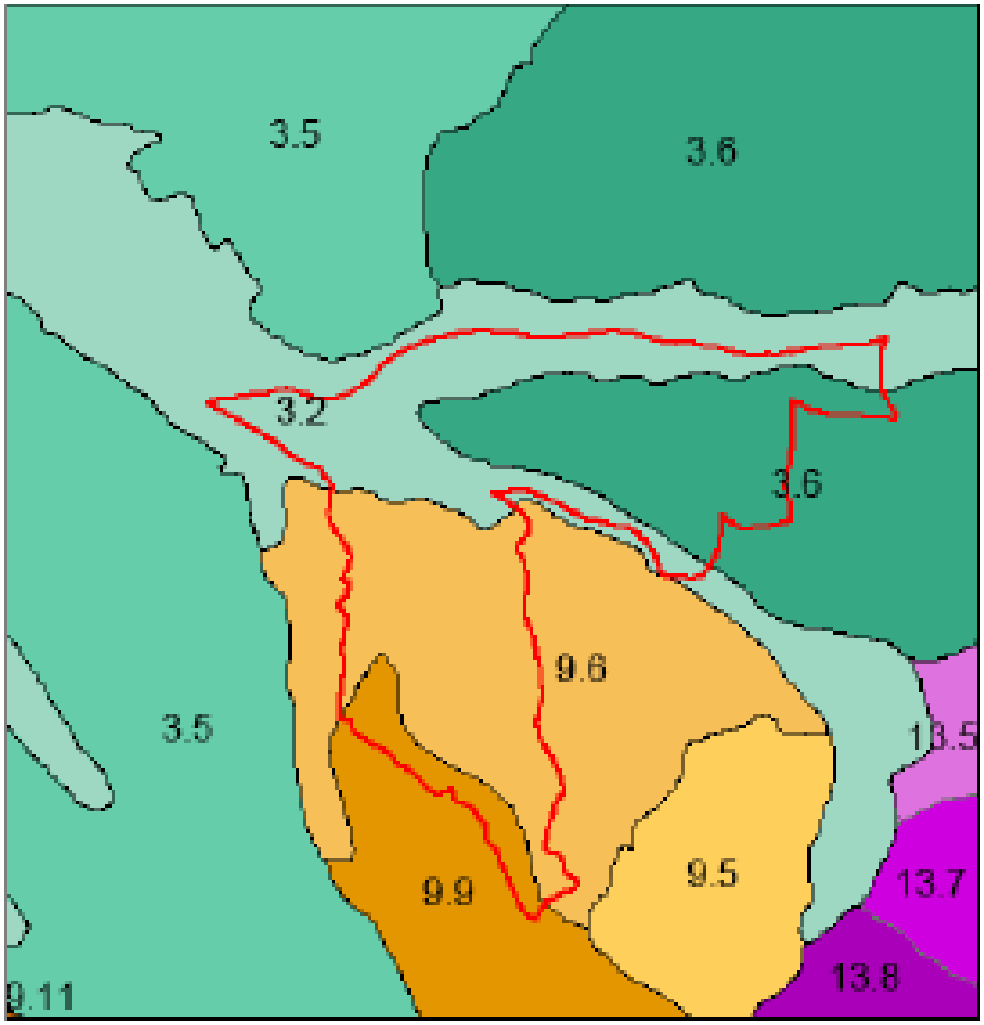
IDROGRAFIA



CARTA DELLE ESPOSIZIONI



CARTA DELLE PENDENZE



Scala 1:50.000

0 1 2 Km

Provincia pedologica (Soil Sub Region) 3 – *Piana di Gioia Tauro* - Pianeggiante ed antiche conoidi terrazzate, con substrato costituito da argille plioceniche. Le precipitazioni sono comprese fra 800 e 1.000 mm, con prevalente distribuzione autunno-primaverile. La temperatura media oscilla fra 15 e 17°C. Arenosols, Fluvisols, Luvisols, Phaeozems, Andosols. Uso del suolo prevalente: agrumeto e oliveto.

Sistema pedologico (Great Soilscape): pianura alluvionale. Parent material costituito da sedimenti olocenici grossolani. Suoli da sottili a moderatamente profondi, a tessitura grossolana, da non calcarei a scarsamente calcarei, da neutri a subalcalini.

Sottosistemi pedologici (Soilscape)						
Unità cartografica	Paesaggio	Catalogo regionale	Descrizione dei suoli	Classificazione USDA	Classificazione WRB	Capacità d'uso
3.2	Depositi alluvionali recenti dei fiumi Mesima, Marrapelle ed Inferiori minori, a pendenzette sedimentarie grossolane. Uso del suolo: agrumeto	VEN 1	Associazione di: suoli a profilo Ap-Bw-C, da moderatamente profondi a profondi, a tessitura da grossolana a moderatamente grossolana, con scheletro scarso, subalcalini, scarsamente calcarei, con riserva idrica da bassa a moderata e drenaggio buono	Fluvents: Haplosaprists, coarse loamy, mixed, thermic	Eutri-Mollic Fluvisols	IIs
		LBT 1	suoli a profilo Ap-Bw-C, moderatamente profondi, a tessitura grossolana, con scheletro scarso, neutri, non calcarei, con riserva idrica bassa, drenaggio rapido	Typic Xerofluvents, coarse loamy, mixed, (non acid), thermic	Hapli-Humic Fluvisols	IIIs
		URO 1	suoli a profilo A-Bw-C, moderatamente profondi, con scheletro abbondante, a tessitura grossolana, non calcarei, neutri, con riserva idrica bassa e drenaggio rapido	Typic Xerofluvents, sandy skeletal, mixed, thermic	Skeleti-Arenic Fluvisols (Humic)	IVs

Sistema pedologico (Great Soilscape): antiche conoidi con rivestimenti vulcanici. Parent material costituito depositi di origine vulcanica e da argille e conglomerati bruno recenti. Suoli da profondi a molto profondi, a tessitura media, da acidi a subacidi.

3.8	Aree a debole pendenza, localizzate all'apice delle conoidi alluvionali costituite da sedimenti conglomeratici subfissi ricoperti da materiale di origine vulcanica. Uso del suolo: oliveto	PRU 1	suoli a profilo Ap-Bw, molto profondi, con scheletro scarso, molto soffici, subacidi, con riserva idrica da elevata a molto elevata e drenaggio buono	Typic Hapludands, medial amorphic, mesic	Rechi-Silic Andosols (Humic)	IIs

Provincia pedologica (Soil Subregion) 9 – *Ambiente collinare inferiore* - Colline interne a quote comprese tra 300 e 800 m s.l.m., con versanti acclivi (20-35%), localmente terrazzate. Il substrato è costituito da formazioni mio-plioceniche a prevalente argilla varia. Le precipitazioni medie annue sono comprese fra 800 e 1.000 mm. Le temperature medie annue oscillano fra 12 e 15°C. Fluvisols, Umbrisols, Andosols, Luvisols, Phaeozems, Cambisols, Leptosols, Regosols. Uso del suolo prevalente: oliveto e bosco di latifoglie.

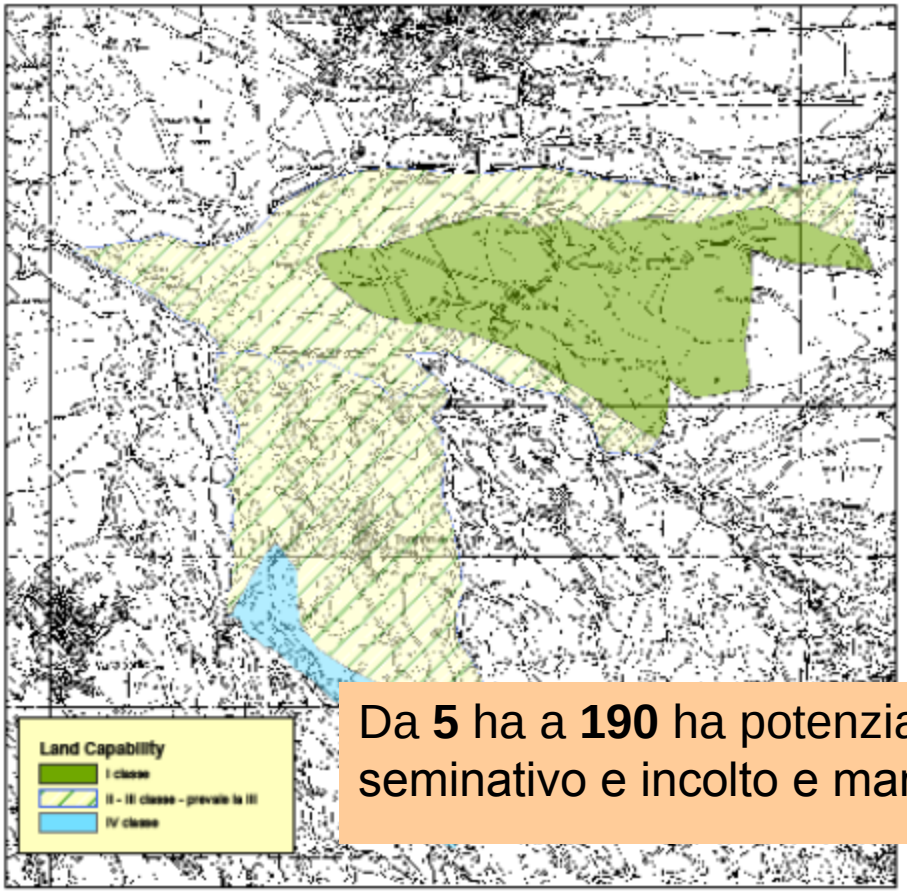
Sistema pedologico (Great Soilscape): rilievi collinari moderatamente acclivi. Parent material costituito da sedimenti mio-pleistocenici. Suoli da sottili a molto profondi, con tessitura da moderatamente grossolana a moderatamente fine, da molto scarsamente calcarei a molto calcarei, da subacidi ad alcalini.

9.5	Aree a morfologia ondulata, localmente incise dal reticolo idrografico, con estesi fenomeni di erosione, con substrato costituito da depositi argilloso conglomeratici plio-pleistocenici. Uso del suolo: oliveto e macchia mediterranea	GER 1	Associazione di: suoli a profilo A-Cr, da moderatamente profondi a profondi, con scheletro comune e tessitura moderat. grossolana, da neutri a subalcalini, molto scarsamente calcarei, con riserve idrica moderate e drenaggio buono	Typic Hapludolls, coarse loamy, mixed, mesic	Haplic Phaeozems	IIIs
		PIS 1	suoli a profilo Ap-Bw-Bw, profondi, con scheletro scarso, a tessitura media, subalcalina, scarsamente calcarei, con riserva idrica moderata e drenaggio buono	Typic Eutrudepts, coarse loamy, mixed, mesic	Hapli-Calcaric Cambisols	IIIs
		PAP 1	suoli a profilo Ap-Br, molto profondi, con scheletro comune, a tessitura moderat. fine, subacidi, con riserva idrica elevata, drenaggio buono	Typic Paleudalfs, fine loamy, mixed, mesic	Chromi Profundic Luvisols (Dystric)	IIs

Sistema pedologico (Great Soilscape): rilievi collinari con versanti acclivi. Parent material costituito da sedimenti mio-pleistocenici. Suoli da molto sottili a moderatamente profondi, con tessitura da grossolana a fine, da non calcarei a fortemente calcarei, da neutri a molto alcalini.

9.9	Versanti da moderatamente acclivi ad acclivi costituiti da depositi argilloso conglomeratici brunoi recenti. Uso del suolo: macchia mediterranea	GER 2	Associazione di: suoli a profilo A-Cr, moderatamente profondi, con scheletro da scarso a comune, a tessitura moderatamente grossolana, da neutri a subalcalini, molto scarsamente calcarei, con riserva idrica moderata e drenaggio buono	Typic Hapludolls, coarse loamy, mixed, mesic	Haplic Phaeozems	IVe
		PIS 2	suoli a profilo Ap-Bw-C, moderatamente profondi, con scheletro scarso, a tessitura grossolana, alcalini, molto calcarei, con riserve idrica moderate, e drenaggio buono	Typic Eutrudepts, coarse loamy, mixed, mesic	Hapli-Calcaric Cambisols	IVe

SOILSCAPES (SOTTOSISTEMI PEDOLOGICI)



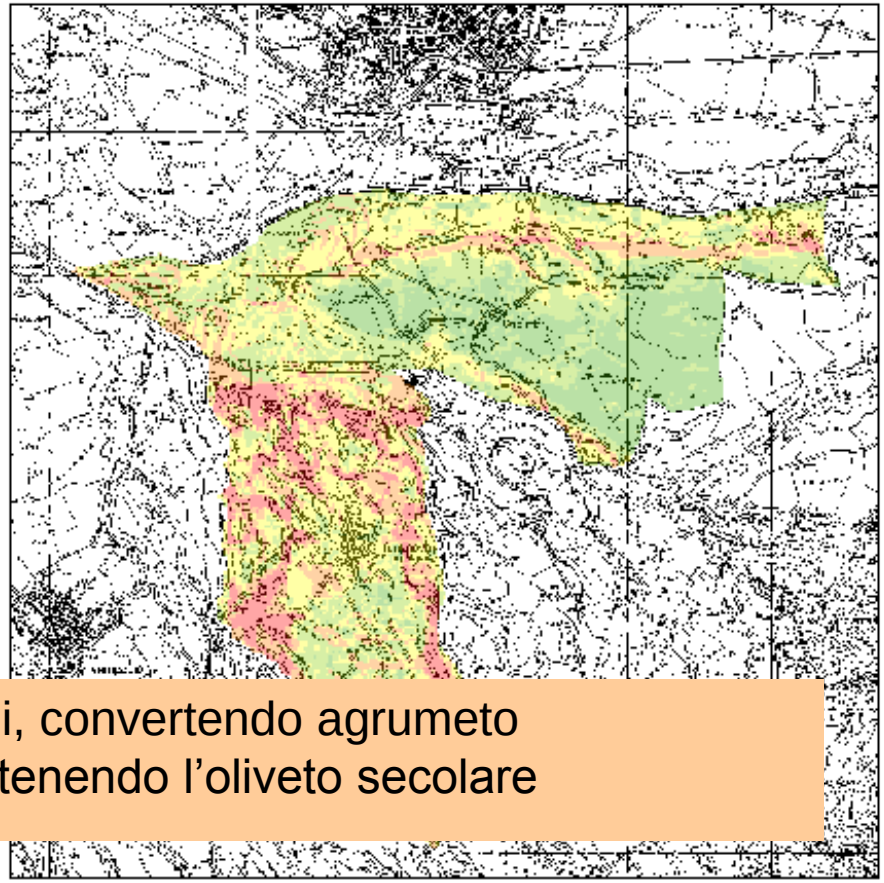
Da **5** ha a **190** ha potenziali, convertendo agrumeto seminativo e incolto e mantenendo l'oliveto secolare

Classe	Descrizione
I	Suoli privi o con lievi limitazioni all'utilizzazione agricola, possono essere utilizzati per quasi tutte le colture diffuse nella regione, senza richiedere particolari pratiche di conservazione.
II	Suoli con moderate limitazioni che riducono la scelta delle colture e/o richiedono moderate pratiche di conservazione
III	Suoli con severe limitazioni che riducono la scelta delle colture e/o richiedono speciali pratiche di conservazione.
IV	Suoli con limitazioni molto forti che riducono la scelta delle colture e/o richiedono una gestione molto accurata.
V	Suoli che non presentano rischio di erosione, eppure uso è molto inaccettabile, ma hanno altre limitazioni inalterabili che restringono il loro uso principalmente al pascolo, alla forestazione e al mantenimento dell'ambiente naturale.
VI	Suoli con severe limitazioni che generalmente restringono il loro uso al pascolo, alla produzione di foraggi, alla forestazione e al mantenimento dell'ambiente naturale.
VII	Suoli con limitazioni molto severe che restringono il loro uso al pascolo brado, alla forestazione e al mantenimento ambientale.
VIII	Suoli ad uso che presentano limitazioni tali da precludere qualunque uso produttivo e che restringono il loro uso a fini estetico-ricreativi e al mantenimento dell'ambiente naturale.

Scala 1:40.000

0 1 2 Km

LAND CAPABILITY - CAPACITA' D'USO DEI SUOLI



Legenda

Indice di Attitudine

- 1,7 - 2,5 (Attitudine Scarsa)
- 2,5 - 2,9 (Attitudine Media)
- 2,9 - 3,4 (Attitudine Buona)
- 3,4 - 3,9 (Attitudine Elevata)
- 3,9 - 4,8 (Attitudine Molto Elevata)

Scala 1:40.000

0 1 2 Km

CARTA DELLA VOCAZIONE DEL TERRITORIO ALLA COLTIVAZIONE DEL SUSINO

Terranova Sappo Minulio (e la sua frazione di Scroforìo) in provincia di Reggio Calabria, vanta antiche e nobili origini essendo stata contea, ducato e "città" nel '500 per il numero elevato degli abitanti e la vastità del suo territorio. Oggi è un piccolo e caratteristico borgo rurale collinare con poco più di 500 abitanti e con il sindaco più giovane d'Italia. L'economia del paese è agricola e si basa soprattutto sull'olivicoltura ed in parte sull'agrumicoltura; la recente valorizzazione della coltivazione del tradizionale susino locale fa ben sperare in un incremento di tale produzione. Terranova conserva numerose opere d'arte presso le sue chiese: bassorilievi, sculture, pitture. Importante è l'antica scultura lignea del SS. Crocifisso presso l'ominimo Santuario, che attira in maggio migliaia di pellegrini e che ha permesso a Terranova di ottenere il titolo di "Città" con Decreto del Presidente della Repubblica del 28 luglio 2005. Dal 2008 Terranova è anche "Città dei Sapori" nell'ambito del progetto Res Tipica dell'ANCI volto alla valorizzazione delle identità locali e del turismo presso i "comuni tipici".

www.prugnediterranova.it

Le tradizionali "Prugne di Terranova" vengono dette anche "prugne dei frati" (o "prùna dì fràti" in dialetto) poiché introdotte probabilmente sin dal '500 dai monaci benedettini celestini. Già nel 1691 Padre G. da Fiore elencava tra le prugne presenti in Calabria anche *"quelle dette di frati, quali sono molto nobili, e delicate"*. Un progetto di sviluppo integrato territoriale avviato tra la fine del 2007 e l'inizio del 2008 dall'amministrazione comunale di Terranova Sappo Minulio ha consentito in poco tempo di valorizzare le tradizionali prugne istituendo e concedendo il marchio De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) alle "Prugne di Terranova" dalle quali si ottiene anche la confettura extra, la quale sta ottenendo riscontri positivi anche al di fuori dei confini nazionali. Le "Prùna dì fràti" si presentano con forma ellissoidale, ricoperte di pruina bianca e risultano di colore verde fino a maturazione (luglio-agosto) con riflessi dorati e viola intensi. Al sapore sono molto dolci ed aromatiche con retrogusto persistente vegetale (erbaceo) e fresco; lasciano in bocca una gradevole sensazione di acidulo sul finale.

PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

Città di
TERRANOVA SAPPO MINULIO

Regione Calabria
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA

Le "Prugne di Terranova" De.C.O.: Valorizzazione integrata e biodiversità

Denominazione Comunale di Origine
CITTÀ DI TERRANOVA SAPPO MINULIO
Prugne di Terranova

SABATO 19 LUGLIO 2008 ORE 17,30
Terranova Sappo Minulio (RC)
presso "AL CASALE" - Loc. Scroforìo

PROGRAMMA DEL CONVEGNO

SALUTI
Arch. Salvatore Foti - Sindaco di Terranova S.M.
Francesco Gazzana - Presidente coop. agr. "Terranova"
Dott. Gesualdo Costantino - Vicepresidente Provincia di Reggio Calabria
Dott. Francesco Musolino - S. E. Prefetto di Reggio Calabria

RELAZIONI

Il "Progetto Terranova" e la DE. C.O. "Prugne di Terranova"
Dott. Agr. Rosario Previtera - Coordinatore del "Progetto Terranova"

I prodotti a marchio per il marketing territoriale
Prof. Felice Vertullo - Università degli Studi di Perugia e Ass. nazionale "Città dei Sapori"

Biodiversità e valorizzazione delle produzioni locali
Dott. Agr. Luciano Concezzi - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Caratterizzazione e miglioramento qualitativo delle "Prugne di Terranova"
Dott. Rocco Mafrica - Dott. Paolo Pellegrino
Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari e Forestali (GESAF)
Università degli Studi *Mediterranea* di Reggio Calabria

Interventi dei rappresentanti delle Associazioni di Categoria agricole

CONCLUSIONI
Dott. Antonio Scali
Assessore provinciale all'agricoltura ed attività produttive

Moderatore:
Dott. Agr. Stefano Poeta
Presidente Federazione Regionale Dottori Agronomi e Dottori Forestali

- Segue degustazione delle Prugne di Terranova e "Cocktail del Casale"

Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria
Dipartimento GESAF

Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
3A-PTA

COOPERATIVA AGRICOLA TERRANOVA

ASSOCIAZIONE NAZIONALE
CITTÀ DEI SAPORI

Al Casale Ristorante – Pizzeria
Via Montesori, 26 - Scroforìo di Terranova S.M. - Tel. 0966.619149

INFO: Città di Terranova Sappo Minulio Tel. 0966/619002 -619004
WWW.PRUGNEDITERRANOVA.IT

COOPERATIVA AGRICOLA TERRANOVA

Qui trovi le tradizionali
Prugne di Terranova
LE ORIGINALI A MARCHIO "DE.C.O."

Denominazione Comunale di Origine
CITTÀ DI TERRANOVA SAPPO MINULIO
Prugne di Terranova

le prugne di Terranova i prùna di frati
Terranova Sappo Minulio (RC)
WWW.PRUGNEDITERRANOVA.IT - WWW.INFODECO.IT

Francesco GAZZANI

tradizionali
PRUGNE DI TERRANOVA
DE.C.O.
Traditional plums of Terranova
Confettura di Prugne di Terranova De.C.O.
Plum Jam
Pflaumenmus
www.prugnediterranova.it
COOP AGRICOLA "TERRANOVA"

PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

Città di TERRANOVA SAPPO MINULIO

Regione Calabria DIPARTIMENTO AGRICOLTURA

2° CONVEGNO DI VALORIZZAZIONE

Le "Prugne di Terranova" De.C.O.: Caratterizzazione e disciplinare di produzione

Denominazione Comunale di Origine — Città di Terranova Sappo Minulio — Prugne di Terranova

SABATO 16 MAGGIO 2009 ORE 17,00
Terranova Sappo Minulio (RC)
presso "AL CASALE" - Loc. Scroforìo

PROGRAMMA DEL CONVEGNO

SALUTI

Arch. Salvatore Foti Sindaco di Terranova Sappo Minulio
Francesco Gazzana Presidente Coop. agr. "Terranova"
Dott. Antonio Scali Assessore provinciale all'agricoltura ed attività produttive

RELAZIONI

Caratterizzazione morfo-fenologica e bio-agronomica della cultivar di susino "Prùna di fràti"
Dott. Rocco Mafrica Dott. Paolo Pellegrino
Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari e Forestali (GESAF) - Università degli Studi *Mediterranea* di Reggio Calabria

Dalla confettura alle prugne secche: ipotesi di ulteriore differenziazione commerciale per le "Prugne di Terranova"
Dott. Agr. Simone Santacaterina CEN.S.A. Centro Servizi di Ateneo Università degli Studi *Mediterranea* di Reggio Calabria

Il Disciplinare di produzione per le "Prugne di Terranova De.C.O." e derivati
Dott. Agr. Rosario Previtera - Coordinatore del "Progetto Terranova"

La validazione di un disciplinare
Dott. Michele Zema Resp. ente di certificazione CSQA

Le Denominazioni comunali in Italia: prospettive di sviluppo
Prof. Roberto De Donno - Autore del libro "De.Co. Denominazioni Comunali - Sviluppo locale e Strumenti di Marketing Territoriale"- Veronelli editore

CONCLUSIONI

Prof. MARIO PIRILLO - Assessore regionale all'agricoltura

Moderatore:
Dott. Agr. Stefano Poeta
Presidente Federazione Regionale Dottori Agronomi e Dottori Forestali

Segue degustazione della Confettura di Prugne di Terranova e "Cocktail del Casale"

Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria — Dipartimento GESAF

Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria — 3A-PTA

Cooperativa Agricola Terranova

Associazione Nazionale Città dei Sapori

Al Casale Ristorante - Pizzeria

INFO: Città di Terranova Sappo Minulio Tel. 0966/619002 -619004
WWW.PRUGNEDITERRANOVA.IT

PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

Città di TERRANOVA SAPPO MINULIO

Regione Calabria DIPARTIMENTO AGRICOLTURA

3° CONVEGNO DI VALORIZZAZIONE

Le "Prugne di Terranova" De.C.O. nell'evento *talk & show* di

Gust*in* Ita

galà dei sapori ital

Denominazione Comunale di Origine
CITTÀ DI TERRANOVA SAPPO MINULIO
Prugne di Terranova

GIOVEDI 12 AGOSTO 20

Terranova Sappo

Anfited

Conduce

PIERO MUSCARI

Saluti delle autorità presenti

La filiera delle *Prugne di Terranova De.C.O.*: dal prodotto fresco alla prugna secca - *Dott. Rosario Previtera - Agron*

Presentazione delle *Prugne secche di Terranova De.C.O.*: tecniche e risultati - *Dott. Simone Santacaterina - Universit*

I prodotti cosmetici dalla buccia delle Prugne di Terranova: un prototipo innovativo - *D.ssa Letizia Lipari, consule*

Il paesaggio rurale della Piana: un contesto in evoluzione - *Arch. Salvatore Greco - Ordine degli Architetti Pianificator Reggio Calabria. (Autore del libro "Oltre il Paesaggio. La Piana degli ulivi, 1999-2009: ritratto delle modificazioni" - Ed. Città*

PRESENTAZIONE del dolce del maestro pasticciere SAL DE RISO a base di confettura di Prugne di Terranova De.C.O.
PREMIAZIONE de *"LA SUSINA D'ORO - Susina per sempre"*

Durante la serata: *FILMATI: "La prugna di Terranova fra tradizione ed innovazione" - OSPITI: Francesco Pugliese*

Segue degustazione delle prugne, della confettura di prugne e delle prugne secche di Terranova De.

ASSOCIAZ

Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria
Dipartimento GESAF - Cen.S.A.

Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
3A-PTA

COOPERATIVA AGRICOLA TERRANOVA

CITTÀ DEI SAPORI

UNIONE EUROPEA
REGIONE CALABRIA

INFO: Città di Terranova Sappo Minulio Tel. 0966/619002 -619004
WWW.PRUGNEDITERRANOVA.IT

PROVINCIA DI REGGIO CA

Le "Pru
nell

g

D

DALLE ORE 20,00: APERTURA DE

DALLE ORE 20,30: CONVEGNO - T

Saluti delle autorità presenti
Le *Prugne di Terranova De.C.O.:* biod
Esperienze Deco in Veneto - *D.ssa Paol*
Esperienze Deco in Puglia - *D.ssa Robe*
Anteprima "EXPODECO e delle iden
Interventi programmati: *amministratori*

PREMIAZIONE de *"LA SUSINA D'O*

Durante la serata:
FILMATI: "Le Prugne di Terranova D
OSPITI: i "LUNANOVA" e "Bove e Li
PRESENTAZIONE dei portali web sul

Segue degustazione delle prugne, d

Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria

Dipartimenti GESAF e BIOMAA

INFO
WWW.PRUGNED

Terranova Sappo Minulio
Città del SS. Crocifisso
(D.P.R. 28/07/2005)

Denominazione Comunale di Origine
CITTÀ DI TERRANOVA SAPPO MINULIO
Prugne di Terranova

ASSOCIAZIONE NAZIONALE
CITTÀ DEI SAPORI

3A-PTA
Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria

Dipartimenti GESAF e BIOMAA

COOPERATIVA AGRICOLA TERRANOVA

Anche per il quarto evento di valorizzazione delle Prugne di Terranova De.C.O. abbiamo scelto la formula del "talk&show" al fine di rendere ancora più attraente la possibilità di far conoscere il prodotto emblema del nostro territorio nella filosofia del marketing territoriale concreto, finalizzato alla crescita della filiera agricola e del comprensorio rurale che ci contraddistingue.
Le "Prugne di Terranova De.c.o." ed il percorso di sviluppo intrapreso dall'amministrazione comunale sin dal 2007, sono divenute punto di riferimento in Calabria e non solo. Tant'è che l'iniziativa del "Villaggio Deco" vuole essere un ulteriore momento di confronto e promozione per quei comuni ed i loro "prodotti di identità" che mirano allo sviluppo dal basso grazie a quelle uniche, peculiari, inimitabili ed "originali" produzioni di nicchia. Prodotti depositari di preziosi giacimenti di biodiversità vegetale ed alimentare che si collocano perfettamente alla base della Dieta Mediterranea, finalmente "patrimonio immateriale dell'umanità"

Il sindaco
Salvatore Foti

Talk&Show

Gust*in* Italy

galà dei sapori italiani

Conduce
PIERO MUSCARI

DALLE ORE 20,00 apertura del "VILLAGGIO Deco": degustazione dei prodotti Deco calabresi, pugliesi e veneti

DALLE ORE 20,30 CONVEGNO - TALK SHOW:

Saluti delle autorità presenti

Le *Prugne di Terranova De.C.O.:* biodiversità e marketing territoriale - *Dott. Agr. Rosario Previtera, esperto De.c.o*

.

Esperienze Deco in Veneto - *D.ssa Paola Franco, Presidente del Consiglio comunale di Marano Vicentino (VI)*

Esperienze Deco in Puglia - *D.ssa Roberta De Lorenzis, Infodeco*

Anteprima "EXPODECO e delle identità territoriali"
Pino Ariobazzani, Presidente "Accademia delle Imprese Europea"

Interventi programmati: *amministratori che hanno intrapreso il percorso di sviluppo Deco in Calabria, in Puglia, in Veneto*

PREMIAZIONE de *"LA SUSINA D'ORO - Susina per sempre"* - *Gaetano Rao, Assessore all'agricoltura della Provincia di Reggio Calabria*

Durante la serata:
FILMATI: *"Le Prugne di Terranova Deco: piccole delizie crescono" e "Spot Terranova" per il concorso ForumPA 2010*
OSPITI: *i "LUNANOVA" e "Bove e Limardi" da ZELIG*
PRESENTAZIONE *dei portali web sulle Deco*
Segue degustazione delle prugne, della confettura di prugne di Terranova De.C.O. e dei prodotti del "VILLAGGIO - Deco"

facebook DenominazioniComunali

2011-2020 United Nations Decade on Biodiversity

VILLAGGIO Deco

Deco su Deco — Confettura Extra di Prugne di Terranova su Pane di Cerchiara

PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

Città di
TERRANOVA SAPPO MINULIO

ACCADEMIA DELLE IMPRESE EUROPEA Adl europea

REGIONE CALABRIA
PRESIDENZA
DEL CONSIGLIO REGIONALE

5° EVENTO DI VALORIZZAZIONE

Le "Prugne di Terranova" De.C.O.

Uno chef per una De.c.o.

L'alta gastronomia dello chef executive **Enzo Cannatà**
si incontra con le tradizionali **Prugne di Terranova De.c.o.**

Conduce **ANNA ALOI**
della trasmissione televisiva ***"a Casa tua"***

LUNEDÌ 13 AGOSTO 2012 ORE 21,00

Denominazione Comunale di Origine
CITTÀ DI TERRANOVA SAPPO MINULIO
Prugne di Terranova

Terranova Sappo Minulio (RC)
Anfiteatro comunale

Diretta streaming su: TV WEB calabria ora Https://new.livestream.com/accounts/717423/events/1035522

EXPO DE.C.O.
Salone delle Identità Territoriali

COOPERATIVA AGRICOLA TERRANOVA

a Casa tua
una produzione 8 VIDEO CALABRIA
Www.acasatua.tv

INFO: Città di Terranova Sappo Minulio Tel. 0966/619002 -619004
WWW.PRUGNEDITERRANOVA.IT - WWW.CALABRIADECO.IT - WWW.EXPODECO.IT

PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

Città di
TERRANOVA SAPPO MINULIO

COOP. AGR. "TERRANOVA"

6° EVENTO DI VALORIZZAZIONE

Le "Prugne di Terranova" De.C.O.

Lo chef executive **Enzo Cannatà** ed Anna Aloi
esaltano le tradizionali **Prugne di Terranova De.c.o.**

II COOKING-SHOW

E LA CENA DE.C.O.

In anteprima: IL GELATO ALLE "PRUGNE DI TERRANOVA" DE.C.O.

una produzione 8 VIDEO CALABRIA

LUNEDÌ 12 AGOSTO 2013 dalle ORE 20,00

Denominazione Comunale di Origine
CITTÀ DI TERRANOVA SAPPO MINULIO
Prugne di Terranova

Terranova Sappo Minulio (RC)
Piazza XXIV Maggio

ORE 22,00
CONCERTO

novataranta

INFO: Città di Terranova Sappo Minulio Tel. 0966/619002 -619004
WWW.PRUGNEDITERRANOVA.IT - WWW.CALABRIADECO.IT - WWW.ACASATUA.TV

PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

Città di
TERRANOVA SAPPO MINULIO

COOP. AGR. "TERRANOVA"

7° EVENTO DI VALORIZZAZIONE

Le "Prugne di Terranova" De.C.O.

Lo chef executive **Enzo Cannatà** ed Anna Aloi
esaltano le tradizionali **Prugne di Terranova De.c.o.**

Il cooking-show e la cena De.c.o.

CONTRIBUTO: 5,00 Euro

Deco su Deco

In esclusiva:
L'ARTIGIANATO E LA COSMESI CON LE"PRUGNE DI TERRANOVA" DE.C.O.

PRUNAVitae

VENERDÌ 8 AGOSTO 2014 dalle ORE 20,00

Terranova Sappo Minulio (RC)
Piazza XXIV Maggio

ORE 22,00
CONCERTO

TARANTAMORGES

INFO: Città di Terranova Sappo Minulio Tel. 0966/619002 -619004
WWW.PRUGNEDITERRANOVA.IT - WWW.CALABRIADECO.IT - WWW.ACASATUA.TV

Denominazione Comunale di Origine

COMUNE DI CERCHIARA DI CALABRIA

Pane di Cerchiara

Culturadegustazionimusicatradizioniarte... *in nome del pane*

2^ GRAN FESTA DEL PANE di Cerchiara di Calabria

16/17/18 agosto 2011

Città del Pane

Denominazione Comunale di Origine — Comune di Cerchiara di Calabria — Pane di Cerchiara

Provincia di Cosenza

Parco Nazionale del Pollino

Comune di Cerchiara di Calabria(CS) - Tel. 0981.991007 - www.comune.cerchiara.cs.it-www.calabriadeco.it

filone panino mighetta focaccia rosetta filone ciabatta filoncino baguette focaccia schiacciata mighetta

Tra tutti, scegli quello a marchio De.c.o.

IL PANE DI CERCHIARA

a Denominazione Comunale di Origine

Denominazione Comunale di Origine
COMUNE DI CERCHIARA DI CALABRIA
Pane di Cerchiara

cuore di pane...

Comune di CORTALE
Provincia di Catanzaro

La "posa" e la seta

FAGIOLATA TRADIZIONALE
ED ESPOSIZIONE DI ARTE TESSILE

Convegno

Valorizzazione dei fagioli di Cortale e delle produzioni caratteristiche: marketing territoriale e De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine)

DOMENICA 19 DICEMBRE 2010
Ore 17,00
Bocciodromo comunale
CORTALE (CZ)

Cannellina bianca
o Rognonella
Cocò gialla
Cocò bianca
Reginella gialla
Reginella bianca

Denominazione Comunale di Origine
COMUNE DI
CITTANOVA
Stocco di Cittanova
Denominazione Comunale di Origine
COMUNE DI
CITTANOVA
Torrone ferro
Denominazione Comunale di Origine
COMUNE DI
CITTANOVA
Biondina di Cittanova

Denominazione Comunale di Origine
COMUNE DI CITTANOVA
Stocco di Cittanova

Denominazione Comunale di Origine
COMUNE DI CITTANOVA
Torrone ferro

Denominazione Comunale di Origine
COMUNE DI CITTANOVA
Biondina di Cittanova

Denominazione Comunale di Origine

COMUNE DI CITTANOVA

Stocco di Cittanova

Denominazione Comunale di Origine

COMUNE DI CITTANOVA

Biondina di Cittanova

RAO

COOKING SHOW

PASTICCERIA DERACO
PASTICCERIA MEGNA
PASTICCERIA F.LLI SICLARI
L'OASI
PASTICCERIA GANGEMI
ASPROMONTE
QUI TROVI

REGIONE CALABRIA
Provincia Enoica

Reggine di Tauriano
Pasticceria Artigianale

COMUNE DI CITTANOVA
PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

Il "tris" DE.C.O.di Cittanova

Denominazione Comunale di Origine
COMUNE DI CITTANOVA
Torrone ferro

Denominazione Comunale di Origine
COMUNE DI CITTANOVA
Biondina di Cittanova

Denominazione Comunale di Origine
COMUNE DI CITTANOVA
Stocco di Cittanova

COMUNE DI CITTANOVA
PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

Torrone ferro De.c.o.
Biondina di Cittanova De.c.o.
Stocco di Cittanova De.c.o.

A Cittanova
in Calabria
puoi ancora vivere
gustose avventure
e provare
dolci emozioni
con

il re,
la principessa
e il cavaliere
errante

Denominazione Comunale di Origine
COMUNE DI CITTANOVA
Torrone ferro

Denominazione Comunale di Origine
COMUNE DI CITTANOVA
Biondina di Cittanova

Denominazione Comunale di Origine
COMUNE DI CITTANOVA
Stocco di Cittanova

Il "tris" DE.C.O. di Cittanova

COMUNE DI CITTANOVA
PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

Il "poker" DE.C.O. di Cittanova

Denominazione Comunale di Origine
COMUNE DI CITTANOVA
Torrone ferro

Denominazione Comunale di Origine
COMUNE DI CITTANOVA
Biondina di Cittanova

Denominazione Comunale di Origine
COMUNE DI CITTANOVA
Stocco di Cittanova

Denominazione Comunale di Origine
COMUNE DI CITTANOVA
Olive ammòdu

COMUNE DI CITTANOVA
PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

La quarta DE.C.O. di Cittanova

ITALIA

Comune di Cittanova
Provincia di Reggio Calabria

DISCIPLINARE
di Utilizzo del Marchio e di Produzione
delle "OLIVE AMMÒDU – De.C.O."

•Il prodotto e il suo ottenimento

- Le “Olive ammòdu” di Cittanova a marchio “De.c.o.” devono essere quelle esclusivamente definite dall’art.4. Le fasi di produzione di seguito indicate possono subire minime varianti non sostanziali, anche in termini di proporzione e presenza di ingredienti per la concia, a seconda della tradizione consolidata o delle capacità ed esigenze dell’azienda produttrice. La procedura produttiva prevede la selezione delle olive (da ottobre-novembre per l’oliva Ottobratica e fino a febbraio-marzo per l’oliva Sinopolese), il lavaggio e l’ammollatura delle stesse per 1-3 giorni in vasche o recipienti appositi (tradizionalmente in terracotta smaltata internamente detti “limba” o “limma” o “limmu”) con ricambio idrico fino all’ottenimento del livello massimo di pulizia dell’acqua di lavaggio. Successivamente, a lavaggio completato, le olive vengono disposte in appositi recipienti più capienti (tradizionalmente in giare di terracotta dette “quartare” o “cortare” oppure in vetro) e successivamente viene aggiunta l’acqua e il sale (a seconda della tradizione: 50 gr di sale fine per 1 Kg di olive oppure 1 Kg di sale grosso per 12-14 Kg di olive equivalenti a “un quarto” o “una misura” o “venti litri” di olive) oppure in alternativa la salamoia già pronta, ovvero sale disciolto in acqua in dosi proporzionali alle quantità di olive da trattare. Gli aromi naturali-spezie possono essere aggiunti contestualmente alla salamoia oppure collocati per ogni strato di olive disposto nel recipiente oppure dopo il completamento dell’ammollatura in salamoia (“maturazione”). L’ammollatura in salamoia (da cui il termine “ammòdu”) ha lo scopo di addolcire le olive ovvero di consentirne la deamarizzazione naturale con la relativa idrolisi e solubilizzazione dell’oleuropeina (un polifenolo con funzione antiossidante e che conferisce l’amaro) e l’innesco della fermentazione primaria (ad opera di lieviti) e l’acidificazione ulteriore (diminuzione di pH e produzione di acido lattico) ad opera di microorganismi utili (lattobacilli), anche grazie all’assorbimento degli aromi-spezie naturali. Questi ultimi, in dosi variabili, consistono in: peperoncino intero (o sminuzzato), spicchi/o d’aglio, sedano (“accia”) e opzionalmente (a seconda della tradizione) anche origano (anche in rametto o “chiuso a corona”) oppure finocchietto selvatico (“curinèda”), alloro, aceto, limone piccolo intero. Gli aromi naturali possono essere inseriti nel recipiente contestualmente alla salamoia, direttamente o rinchiusi in garze sterili assorbenti o simili (aromatizzazione per infusione), oppure possono essere inseriti successivamente alle prime fasi dell’ammollatura in salamoia o successivamente al termine dell’ammollatura. L’ammollatura in salamoia delle “Olive ammòdu”, in quanto naturale, deve durare per un minimo di 60/90 giorni al fine di ottenere il giusto grado di deamarizzazione-dolcificazione, la giusta fermentazione ed acidificazione naturale e la piena aromatizzazione da parte degli aromi-spezie naturali impiegati (ad eccezione della eventuale variante che prevede la conciatura con gli aromi dopo la completa maturazione delle olive in salamoia).

COOKING SHOW

Un piatto per tre De.c.o.

Lo chef executive **Enzo Cannatà** ed **Anna Aloi** di “A casa tua” declinano il piatto De.c.o con:

- lo **Stocco di Cittanova De.c.o.**
- le **Patate di S. Eufemia De.c.o.**
- le **Olive ammòdu De.c.o.**

Denominazione Comunale di Origine
COMUNE DI CITTANOVA
Stocco di Cittanova

Denominazione Comunale di Origine
COMUNE DI CITTANOVA
Olive ammòdu

Denominazione Comunale di Origine
COMUNE DI
S. EUFEMIA
D'ASPROMONTE
Patata di S. Eufemia

8-9-10-11 AGOSTO 2013

LA GRANDE FESTA DELLA PATATA ASPROMONTANA

e la patata si fa De.c.o. a Sant'Eufemia d'Aspromonte (RC)

Giovedì 8 AGOSTO - ore 20,00
Piazzetta di Via Maggiore Cutrì
LA CAROVANA DEL GUSTO
del Parco Nazionale dell'Aspromonte
- **COOKING-SHOW** con i **"Prodotti del Parco"**
Con lo chef executive **ENZO CANNATA'**
Conduce: ***ANNA ALOI*** *di* ***VIDEO CALABRIA***
(dalla nota trasmissione culinaria "A CASA TUA")

Venerdì 9 AGOSTO - ore 20,00/22,00
Via Maggiore Cutrì
XVII SAGRA DELLA PATATA DI SANT'EUFEMIA
... e la patata si fa De.c.o. *A cura dell'Ass.Turistica* ***PRO-LOCO***

Venerdì 9 AGOSTO - ore 22,00 - CONCERTO
Via Maggiore Cutrì
PARCO IN FESTA con **MIMMO CAVALLARO**

Sabato 10 e Domenica 11 AGOSTO dalle ore 20,00
PINETA COMUNALE
"Patate&Musica sotto le stelle" - **Menù sfiziosi, pizza e tanta musica**
A cura del ristorante ***"AL SOLITO POSTO"***

Dall'8 all'11 agosto
a Sant'Eufemia d'Aspromonte
"La patata è in festa"
con i **menu** a base
di **Patata di Sant'Eufemia De.c.o.**
MAX 15 euro presso:

Ristoranti:
AL SOLITO POSTO,
DONNA IOLANDA, IL CACCIATORE
Pizzerie e rosticcerie:
LA RUSTICA,
LO STUZZICHINO, PILLARI

WWW.SEUFEMIA.IT
WWW.CALABRIADECO.IT
WWW.ACASATUA.TV

Denominazione Comunale di Origine
CITTA' DI
REGGIO CALABRIA
Arancia di S. Giuseppe

Denominazione Comunale di Origine
CITTA' DI
REGGIO CALABRIA
Annona di Reggio

ARANCE E ANNONE

Frutta locale protagonista a "Buongiorno Regione"

Saranno l'arancia di San Giuseppe e l'annona, i protagonisti di "Buongiorno Regione del tg 3 Calabria" di domani. Alle 7,30 il collegamento con Emanuela Gemelli sarà proprio da Villa San Giuseppe, la frazione di Reggio Calabria, conosciuta per essere la "conca d'oro" con i suoi rinomati agrumi apprezzati anche dagli Zar di Russia. «L'Arancia di San Giuseppe è il Belladonna ovale apirene da tutti conosciuto come agrume tradizionale delle vallate del Gallico e del Catona» afferma l'agronomo Rosario Previtera che sarà ospite della trasmissione insieme ai produttori locali. «L'arancia ovale di Villa San Giuseppe insieme all'Annona reggina - continua Previtera - costituiscono due produzioni identitarie di eccellenza che con il marchio De.c.o., in fase di approvazione definitiva da parte del comune reggino assumeranno un valore maggiore anche per quanto concerne i derivati: confettura e marmellata, succo, infusi, richiesti sempre di più dopo le recenti azioni promozionali di livello nazionale presso Golosaria Milano e il salone di origine».

Reggio

Brevi

"BUONGIORNO REGIONE"

Arancia di S. Giuseppe e annona su Rai3

Saranno l'arancia di San Giuseppe e l'annona i protagonisti di "Buongiorno Regione" in onda domani mattina sul Tg3 Calabria. Alle 7,30 il collegamento con Emanuela Gemelli del Tgr Calabria sarà proprio da Villa San Giuseppe, la frazione di Reggio Calabria un tempo conosciuta per essere la "conca d'oro" con i suoi rinomati agrumi apprezzati anche dagli zar di Russia.

L'ARANCIA DI SAN GIUSEPPE E L'ANNONA
protagoniste di Buon giorno Regione

Mercoledi 11 febbraio 2015

In DIRETTA su RAI 3 Calabria
da VILLA SAN GIUSEPPE di Reggio Calabria
alle ore 7:30 ed alle ore 7:45 con i due prodotti identitari reggini.

GALBATIR
Agenzia per lo sviluppo locale
AURORA Az. Agricola
SPREMUTA DI ARANCE FRESCHE DI CALABRIA
€ 1,50
NEW Course
TYRRENICO
WWW.GALBATIR
la tradizionale e squisita
ARANCIA DI SAN GIUSEPPE
Reggio Calabria
PRODOTTO FRESCO VALORIZZATO DALL'AZIENDA AGRICOLA AURORA SPANO'
AZIENDA AGRICOLA AURORA

SOL & AGRIFOOD
Sfiziosità
Salumi e Carni

SIRIANNI
CONFETTURA DI ANNONE DE. C.O.
Made in Italy

SIRIANNI
Prodotti Tipici Calabresi
CONFETTURA DI ANNONE DE.C.O.

Le De.c.o. di Mammola

- CULATTA DI MAMMOLA

- RICOTTA AFFUMICATA DI MAMMOLA

- STOCCO DI MAMMOLA

La ricotta affumicata di Mammola

- La **Ricotta affumicata di Mammola** è conosciuta per le sue antiche origini e per la caratteristica forma a fungo o “fallica”, ancestrale simbolo ed auspicio di fecondità e prosperità. Si produce con il siero di latte misto vaccino (65%) e caprino (35%). La ricotta fresca viene inserita nelle “fasceje” o fascine di giunco per ottenere la parte lunga, mentre la parte piatta o “testa” si ottiene a mano. Le due parti vengono congiunte (tramite pezzetto di legno) e ricoperte da felci per un giorno, assumendo così il sapore fresco ed erbaceo. L’affumicatura, previa salatura, avviene su apposita griglia, anch’essa ricoperta di felci e dura due giorni (un giorno per lato della ricotta) tramite bruciatura di legno di castagno a fuoco lento. La ricotta diventa consistente e scura e si conserva a temperatura ambiente anche per 5 giorni. Si consuma fresca, semistagionata o stagionata. Quest’ultima in frigorifero può durare anche un anno e si utilizza moltissimo quale formaggio da grattugiare.

La Culatta di Mammola

- I coniugi Silvia Scali e Antonio Napoli prestano la massima cura nella realizzazione della Culatta mammolese, come se ognuna fosse una propria creatura da far crescere nel migliore dei modi. La **“Culatta di Mammola”** viene preparata con la salatura prolungata (12 giorni con rivoltamento quotidiano nel sale al 40%) del girello di maiale (con la cotenna) opportunamente e continuamente “stretto” da legatura. Al successivo lavaggio con acqua e vino, segue l’asciugatura e l’aromatizzazione esterna con finocchio selvatico e peperoncino (“pipi stricàtu”). Il salume viene successivamente appeso sotto tettoie ventilate ed affumicato con legno di olivo e quercia la cui brace viene mantenuta viva per circa un mese. Dopodicchè la stagionatura in cantina avviene per circa 2-3 mesi: la **“Culatta di Mammola”** è pronta per essere gustata o conservata sottovuoto.

- Col termine “Stocco di Mammola” si intende l’insieme delle parti o porzioni del Merluzzo (*Gadus morhua*) pescato nei mari del Nord (area FAO 27), selezionato, pulito ed essiccato naturalmente all’aria aperta in Norvegia, importato a Mammola ed ivi lavorato (eviscerato e reidratato) con la tradizionale tecnica artigianale dell’ “ammollatura” o “spugnatura” tramite l’utilizzo dell’acqua a bassa temperatura di Mammola proveniente dalle sorgenti montane circostanti (Limina). Storicamente si hanno notizie frammentario del prodotto lavorato in loco sia nel 1600 sia nel 1800 essendo il “passo della Limina” e quindi Mammola ed il suo territorio un valico di transito importante. Ma le notizie certe si hanno rispetto ai primi anni del ‘900 ed in particolare rispetto all’utilizzo dello stocco essiccato in corrispondenza degli aiuti giunti in seguito al terremoto del 1908.
- Le parti dello “Stocco di Mammola” così come definito, vengono denominate a seconda delle caratteristiche derivanti dal taglio e dal peso, come di seguito indicato: “pinna”, “filetto”, “ritagli o “tranci”, “ventresche” o “ventricelle” o “ventrelle” (interiora).

MARCHIO D'AREA

TYRRENICO

IL PANIERE DEI PRODOTTI DEL GAL BATIR

PRODOTTO DEL PARCO

PRODUCT OF PARK

Parco Nazionale dell'Aspromonte

QUI TROVI

I PRODOTTI DEL PARCO

PRODUCTS OF PARK

HERE

Parco Nazionale dell'Aspromonte

Progetto di valorizzazione e sviluppo integrato del territorio - 2012/2013

ASPROMONTE Parco Nazionale

Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare

"L'identità del Parco nei prodotti identitari"

La Carovana del gusto ...

del Parco Nazionale dell'Aspromonte **AGOSTO 2013**

il COOKING-SHOW *per degustare gli esclusivi menu con i* "Prodotti del Parco"

A cura dello Chef executive **ENZO CANNATA'**
Conduce: ***ANNA ALOI*** *di* ***VIDEO CALABRIA***
(per la nota trasmissione culinaria "A CASA TUA")

(Alle ore 20:00)

a casa tua

8 VIDEO CALABRIA

www.acasatua.tv

PRODOTTO DEL PARCO – PRODUCT OF PARK

Parco Nazionale dell'Aspromonte

SAN ROBERTO, Parco delle mimose — **6 AGOSTO**
in occasione della "Festa della cucina contadina a San Roberto"

SANT'EUFEMIA D'ASPROMONTE — **8 AGOSTO**
Piazzetta di Via Maggiore Cutrì
in occasione della "Grande festa della Patata aspromontana"

MAMMOLA, Piazza Ferrari — **17 AGOSTO**
in occasione del TALK SHOW "Il ruolo delle produzioni tipiche e tradizionali per l'economia locale"- Ore 19,00 *(a cura della Pro-Loco)*

CITTANOVA, Piazza San Rocco — **18 AGOSTO**
in occasione di "Tradizionandu"

CIMINA', Piazza XX Settembre — **19 AGOSTO**
in occasione della "Sagra del Caciocavallo e Bucularo di Ciminà"

AFRICO NUOVO, Piazza SS. SALVATORE — **23 AGOSTO**
in occasione della "Sagra dei prodotti tipici africesi"

Coordinamento tecnico e segreteria organizzativa del progetto:
Ecotouring Costa Viola, via Nazionale,668 - 89018 Villa San Giov. (RC)
Tel. 0965/79.43.23 Fax 0965/79.42.47
e-mail: ecotouringcostaviola@virgilio.it

ENTE PARCO NAZIONALE DELL'ASPROMONTE
Via Aurora, 1 - 89050 Gambarie di S. Stefano in Aspromonte(RC)
Tel. 0965/74.30.60 Fax 0965/74.30.26
e-mail: info.posta@parcoaspromonte.gov.it

QUI TROVI
I PRODOTTI DEL PARCO
PRODUCTS OF PARK
HERE
Parco Nazionale dell'Aspromonte

ASPROMONTE
Parco Nazionale
QUI TROVI
HERE

ASPROMONTE
Parco Nazionale
QUI TROVI
HERE

ASPROMONTE

GALBATIR
www.galbatir.it
Agenzia per lo sviluppo locale

Roma
EATALY
alti cibi
www.eataly.it

Dall'1 al 30 aprile 2015
i taglieri e i prodotti tipici calabresi
del versante tirrenico reggino

TYRRENICO
IL PANIERE DEI PRODOTTI DEL GAL BATIR

I distretti rurali e i distretti agroalimentari di qualità: programmazione integrata ed opportunità di sviluppo

Programmazione e sviluppo

- **INTEGRAZIONE**
- - Azioni integrate tra LUOGHI (**comuni, siti, aree omogenee)** tra SETTORI (agricoltura, turismo, ambiente, cultura)
- - PSA - PSSE
- **SVILUPPO INTEGRATO**:
- crescita dei settori
- valorizzazione delle risorse
- sinergia complessiva (2+2+2=8)

I “distretti rurali” in Calabria

- Legge Regionale 13 ottobre 2004, n. 21
- *Istituzione dei distretti rurali ed agroalimentari di qualità. Istituzione del distretto agroalimentare di qualità di Sibari.*
- *Modifiche di cui alla L.R. 5 ottobre 2007, n. 22 e L.R. 31 marzo 2009, n. 6)*

Finalità dei distretti rurali

-

Art. 1

(Finalità)

-
- 1. La Regione, con la presente legge, valorizza, sostiene e promuove il consolidamento e lo sviluppo di sistemi produttivi locali, individuati quali distretti rurali e quali distretti agroalimentari di qualità, ai sensi dell'articolo 13, commi 1 e 2 del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228 (Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della legge 5 marzo, 2001, n. 57).
-

Finalità

- 2. La Regione, a questo scopo e coerentemente con l'art. 21 del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228 (Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della legge 5 marzo, 2001,n. 57) e la legge Regionale 16 aprile 2002 n° 19: “Norme per la tutela, governo ed uso del territorio, - Legge Urbanistica della Calabria” - interviene mediante politiche finalizzate a:
-
- *a)* valorizzare le produzione agricole ed agro-alimentari enfatizzando la relazione tra prodotto e territorio;
-
- *b)* favorire la concentrazione dell'offerta in logica di filiera e di multifiliera;
-
- *c)* predisporre condizioni infrastrutturali di servizio e alle esigenze delle produzioni agricole ed agro-alimentari;
-
- *d)* garantire la sicurezza degli alimenti;
-
- *e)* sostenere la proiezione sui mercati nazionali ed internazionali delle imprese;
-
- ***f)* migliorare la qualità territoriale, ambientale e paesaggistica dello spazio rurale;**
-
- *g)* predisporre strumenti tecnici che favoriscono investimenti aventi quali precipuo obiettivo l'ispessimento delle relazioni tra imprese dell'agro-alimentare;
-
- *h)* contribuire al mantenimento ed alla crescita dell'occupazione.
-
- 3. La Regione pertanto realizza, attraverso strumenti di programmazione negoziata, il coordinamento degli strumenti di politica agraria e rurale, con il coinvolgimento delle altre istituzioni e soggetti operanti nel territorio del distretto.

Definizione di distretto rurale

- **Art. 2**
- *(Individuazione - Definizioni)*
-
- 1. Si definiscono distretti rurali i sistemi produttivi locali di cui all'articolo 36, comma 1, della legge 5 ottobre 1991, n. 317 (Interventi per l'innovazione e lo sviluppo delle piccole imprese), caratterizzati da identità storica e territoriale omogenee derivante dall'integrazione tra attività agricole e altre attività locali, nonché dalla produzione di beni e servizi di particolare specificità, coerenti con le tradizioni e le vocazioni naturali e territoriali.

Requisiti dei distretti rurali

- **Art. 3**
- *(Requisiti per l'individuazione dei distretti rurali)*
-
- 1. Ai fini della loro individuazione, i distretti rurali devono possedere i seguenti requisiti:
-
- *a)* che la produzione agricola realizzata nell'area distrettuale risulti coerente con le vocazioni naturali dei territori e sia significativa in rapporto con l'economia locale;
-
- *b)* che vi sia la presenza di un sistema consolidato di relazioni tra le imprese agricole e le imprese locali operanti in altri settori;
-
- *c)* che parte rilevante dell'innovazione tecnologica ed organizzativa delle imprese agricole, nonché dell'assistenza tecnica ed economica e della formazione professionale sia soddisfatta dall'offerta locale;
-
- *d)* che vi sia integrazione tra produzione agricola e fenomeni culturali e turistici;
-
- *e)* che le imprese agricole possiedano le risorse aziendali necessarie per attività di **valorizzazione** dei prodotti agricoli e del patrimonio rurale e forestale, nonché di **tutela del territorio e del paesaggio rurale;**
-
- *f)* che vi sia forte interesse delle istituzioni locali verso la realtà distrettuale a stabilire rapporti di tipo collaborativo e convenzionale con le imprese agricole e con quelle di altri settori locali.
-

Individuazione dei distretti rurali

-
- ***Art. 5***
- *(Individuazione dei distretti rurali e dei distretti agro-alimentari di qualità)*
-
- *1. I distretti rurali e i distretti agro-alimentari di qualità sono individuati con deliberazione della Giunta regionale, previo parere vincolante della Commissione consiliare competente, in base ai requisiti di cui agli articoli 3 e 4, sulla base di proposte documentate e motivate presentate da comitati promotori costituiti dalle O.O.P.P. provinciali e regionali e/o da enti e organismi rappresentativi del territorio e del sistema economico locale, fatto salvi i distretti rurali e agro-alimentari di qualità già istituiti con legge regionale.*
-
- *2. La deliberazione di individuazione dei distretti è pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Calabria (BURC).*
- ***Art. 6***

(Costituzione società di distretto)

-
- *1. Entro sessanta giorni dalla pubblicazione sul BURC della deliberazione di individuazione del distretto, il comitato promotore, gli enti locali, le rappresentanze economiche e sociali nonché le autonomie funzionali e le strutture dello sviluppo locale, che operano sul territorio del distretto, gli imprenditori agricoli, agro-alimentari, agrituristici e agro-industriali rappresentativi del distretto, di concerto con le O.O.P.P., con i rappresentanti delle filiere organizzate con le O.P. di riferimento,* ***promuovono la costituzione del soggetto giuridico, denominato società di distretto.***
- *2. Possono far parte della società di distretto anche i soggetti gestori di strumenti quali programmi leader, strade dei prodotti tipici, piani di sviluppo socio-economico delle comunità montane, interessanti le aree del distretto.*

La società di distretto

- *Art. 6 bis*
  (Competenze e funzioni della società di Distretto)
-
- *1. La società di distretto elabora e cura l'attuazione del piano di distretto sulla scorta degli indirizzi forniti dal comitato di distretto di cui all'articolo 7.*
-
- *Il Piano deve essere elaborato entro 120 giorni dalla costituzione della società di distretto e del comitato di distretto.*
-
- *La società di distretto svolge altresì le seguenti funzioni:*
-
- *a) rappresenta in modo unitario gli interessi del distretto;*
-
- *b) promuove e coordina, anche attraverso forme di programmazione negoziata tra i soggetti pubblici e privati interessati, l'elaborazione, il cofinanziamento e la realizzazione dei progetti di cui all'articolo 7 ter, in coerenza con gli obiettivi individuati dal piano di distretto, e li presenta alla Regione per il relativo finanziamento;*
-
- *c) presenta per i relativi finanziamenti i progetti di cui all'articolo 7 ter, secondo le modalità previste per ciascuna forma di finanziamento dalla normativa vigente;*
-
- *d) propone l'aggiornamento del piano di distretto, previo parere del comitato di distretto di cui all'articolo 7 sulla base di nuovi scenari e mutamenti di contesto socio-economico;*
-
- *e) raccoglie ed elabora i dati relativi all'attuazione del piano di distretto e li trasmette, con cadenza annuale, alla direzione regionale competente in materia di agricoltura, ai fini dell'attività di monitoraggio e controllo;*
-
- *f) gestisce le risorse finanziarie destinate all'attuazione del piano di distretto e presenta, annualmente, alla Giunta Regionale una relazione che illustri gli aspetti qualitativi e quantitativi dell'attività del distretto ed, in particolare:*
-
- *1) il grado di raggiungimento degli obiettivi individuati dal piano di distretto;*
-
- *2) il grado di attuazione del piano di distretto e di realizzazione delle azioni e dei progetti finanziati;*
-
- *3) il livello di spesa impegnata ed erogata, con l'indicazione delle diverse forme di finanziamento attivate, pubbliche e private.*
-

Comitato di distretto

- **Art. 7**
- *(Comitato di distretto)*

- 1. Al fine di assicurare unicità d'intenti e coordinamento politico amministrativo è costituito un comitato di indirizzo del distretto, di seguito denominato comitato di distretto.
- 2. Il comitato di distretto è costituito da:
- 1 rappresentante indicato dalla Coldiretti Provinciale;
- 1 rappresentante indicato dalla Unione Agricoltori Provinciale;
- 1 rappresentante indicato dalla Confederazione Italiana Agricoltori Provinciale;
- *1 rappresentante indicato dall'ordine degli Agronomi Provinciale;*
- 1 rappresentante indicato dalla Camera di Commercio *e/o Centro Estero*;
- 1 rappresentante indicato dall'Istituto Commercio Estero;
- 1 rappresentante indicato dall'Unical e/o dall'Università degli Studi di Reggio Calabria;
- 1 rappresentante indicato dalla CGIL, UIL e CISL;
- 1 rappresentante indicato dall'Amministrazione provinciale;
- 3 rappresentanti indicati dai comuni del distretto.

Il Comitato di distretto - responsabilità

- **3. Il comitato di distretto avrà la responsabilità:**

- *a)* di determinare politiche, proposte, progetti finalizzati a garantire un generale quadro di convenienza e proficua agibilità alle imprese agricole, agrituristiche, agro-alimentari, agroindustriali del distretto;
-
- *b)* di predisporre politiche, proposte, progetti per la infrastrutturazione del distretto coerentemente con le esigenze di qualità delle produzioni esitate, di salvaguardia ambientale e paesaggistica;
-
- *c)* di supportare tutte quelle attività che favoriscano il consolidamento di politiche intersettoriali tra produzione agricola, produzione agro-alimentare, ospitalità rurale agriturismo, artigianato, valorizzazione dei beni storico – culturali;
-
- *d)* predisporre politiche finalizzate a saldare gli elementi storico culturali del distretto con le produzioni sottese con l'obiettivo di un comune processo identitario;
-
- *e)* a dare, per quanto di propria competenza, unicità nei tempi e nelle metodologie amministrative, al fine di velocizzare gli investimenti che si proporranno;
-
- *f)* di accettare e verificare la relazione annuale, di cui all'art. 6, punto g) della presente legge, predisposta dalla società di distretto;
-
- *g)* di predisporre una relazione annuale in cui sintetizzare le attività economiche e istituzionali svolte nel distretto da trasmettere al Presidente della Giunta regionale e al Presidente del Consiglio regionale.
- Parole aggiunte dall'art. 4, comma 1 della L.R. 31 marzo 2009, n. 6.

Il Piano di Distretto

-
- ***Art. 7 bis***
- *(Criteri per l'elaborazione e l'adozione del Piano di Distretto)*
-
- *1. Il piano di distretto è elaborato per lo sviluppo economico e la valorizzazione delle risorse del territorio, tenendo conto della programmazione regionale di settore e in conformità alla vigente normativa comunitaria.*
-
- *2. La Giunta regionale, con propria deliberazione, approva il piano di ogni singolo distretto, previo parere di un'apposita commissione di valutazione nominata dall'assessorato all'agricoltura e coordinata dal Dirigente Generale dello stesso dipartimento.*
-
- *3. Il piano di distretto, in particolare, deve contenere:*

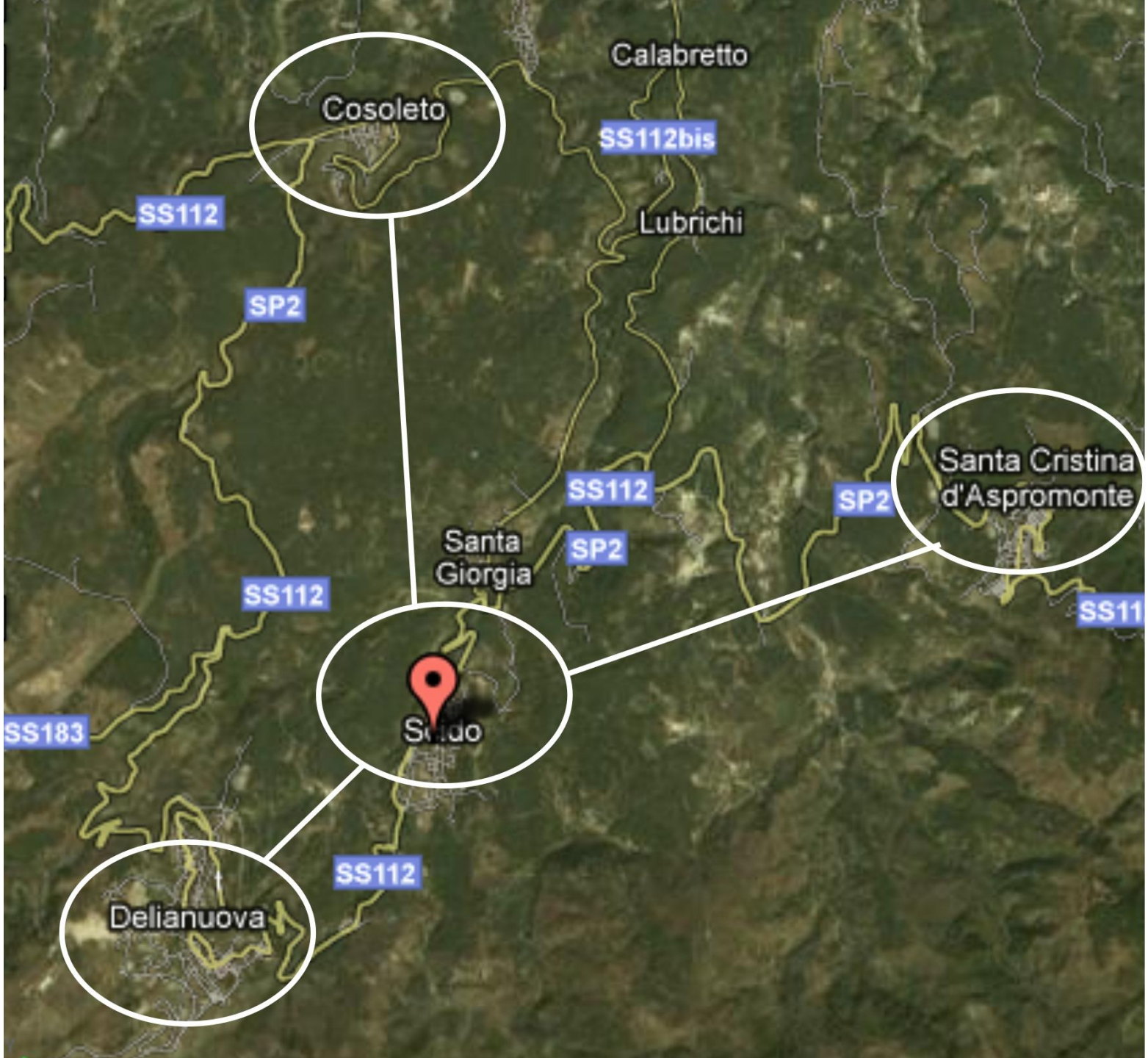
Elementi del Piano di Distretto

- *a) una dettagliata relazione concernente:*
-
- *- la situazione esistente e le prospettive in materia di produzione, trasformazione, distribuzione e consumo dei prodotti del distretto;*
- *- la rappresentazione cartografica dell'area interessata dal piano, con identificazione dei comuni e dei loro confini amministrativi;*
- *- l'analisi del territorio, da cui emergano i punti di forza e i punti di debolezza, le opportunità ed i rischi nello sviluppo del territorio;*
- *- la descrizione degli elementi che caratterizzano il distretto come rurale o agroalimentare di qualità, in base ai requisiti stabiliti dagli articoli 3 e 4 ed in coerenza con le analisi e le strategie del PSR;*
-
- *b) la rappresentazione della strategia perseguita con:*
-
- *- l'individuazione, sulla base dell'analisi del territorio effettuata, degli obiettivi di sviluppo economico da raggiungere informa integrata e coordinata nonché delle azioni necessarie per il raggiungimento degli obiettivi;*
- *- l'illustrazione della coerenza degli obiettivi e delle azioni individuati in relazione agli ambiti di programmazione del PSR e alla integrazione degli stessi con le altre politiche di sviluppo insistenti sul territorio del distretto;*
- *- la descrizione dell'impatto ambientale, economico e sociale delle azioni individuate;*
-
- *c) le risorse suddivise tra gli obiettivi e le azioni del piano, con l'indicazione dei finanziamenti, pubblici e privati, distinguendo le risorse che si intendono reperire attraverso altre forme di finanziamento previste dalla vigente normativa comunitaria, statale e regionale, con particolare riferimento a quelle in materia di sviluppo rurale e di coesione e sviluppo locale,e le altre risorse provenienti da soggetti pubblici e privati.*
-
- *4. Il piano di distretto ha validità triennale e può essere aggiornato.*
-

Attuazione del Piano di Distretto

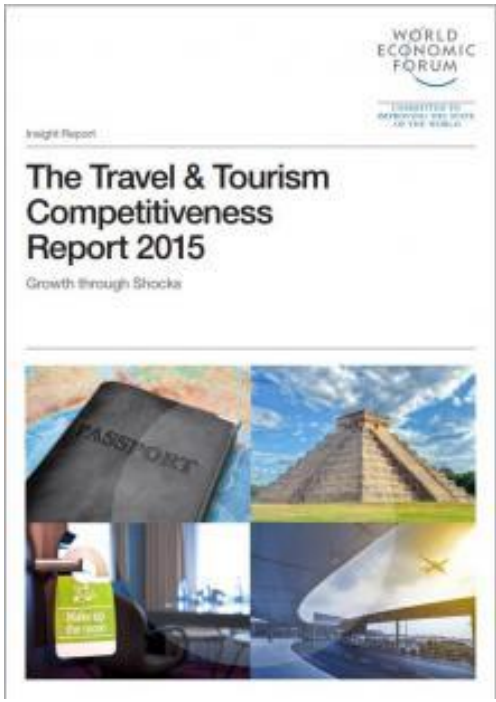
- *Art. 7 ter*
- *(Attuazione del Piano di Distretto)*

- *1. La Regione, in conformità ai contenuti del piano di distretto di cui all'articolo 7 bis, finanzia progetti di sviluppo dei distretti rurali e dei distretti agroalimentari di qualità elaborati, attraverso strumenti di programmazione negoziata, dalle amministrazioni, dagli enti e dai soggetti, pubblici e privati, interessati.*
- *2. Possono essere ammessi ai finanziamenti i progetti che, in linea con i contenuti del piano di distretto di cui all'articolo 7 bis, perseguono uno o più dei seguenti obiettivi:*
- *favorire i processi di **coesione e correlazione tra i diversi settori produttivi presenti all'interno dei distretti rurali** ed agroalimentari di qualità;*
- *b) sostenere la creazione, riorganizzazione ed il completamento, in ambito distrettuale, delle filiere produttive agroalimentari;*
- *c) incentivare le attività volte a garantire la sicurezza degli alimenti e la loro tracciabilità, anche alfine di elevare gli standard qualitativi delle produzioni agricole ed agroalimentari e favorire la loro penetrazione nei mercati nazionali ed internazionali;*
- *d) contribuire al mantenimento ed alla crescita dei livelli occupazionali del settore, anche attraverso la valorizzazione delle risorse umane disponibili mediante qualificati programmi di formazione, finalizzati alla stabilizzazione dell'occupazione;*
- *e) effettuare il monitoraggio delle problematiche socio-economiche, culturali, ambientali di ogni distretto, con speciale riferimento alla individuazione dell'esistenza di eventuali fattori negativi che possono impedirne o ritardarne lo sviluppo;*
- *f) favorire la creazione e il miglioramento di strutture produttive ed infrastrutture di servizio adeguate per le esigenze funzionali dei distretti.*


Calabretto
Cosoleto
SS112bis
SS112
Lubrichi
SP2
Santa Cristina
d'Aspromonte
SS112
SP2
SP2
Santa
Giorgia
SS112
SS11
SS183
Delianuova
SS112

Turismo/cultura/ paesaggio/identità/prodotti/risorse

- *The travel & tourism competitiveness report 2015*
- *- Italia passa dal 26° posto all'8° posto nel settore viaggi*
- *Country Brand Index (CBX) 2012-2013*
- *- Italia in testa per indicatori "Tourism" e "Heritage and Culture"*
- *Touring Club: "Forte del patrimonio culturale e di fattori di appetibilità (appeal) turistica come il cibo"*



Il Sud è ricco

- IL CIBO E’ CULTURA e storia
- IL CIBO E’ FATTORE DI ATTRAZIONE E MOTIVAZIONE DI VIAGGIO (turismo enogastronomico)

- *Wendel Berry*

- ***MANGIARE E' UN ATTO AGRICOLO***

Grazie per l'attenzione