

Schema per la presentazione del progetto sottomisura 16.4

Bando Multimisura Progetti Integrati Territoriali PSR 2014-2020 della Regione Toscana Progetto sottomisura 16.4

Sommario del progetto

Titolo progetto PIT di riferimento

Pianura pisana, dalla fascia pedemontana al mare

Titolo e acronimo progetto sottomisura 16.4

MENSA
Mangiare locale E Naturale per la Sostenibilità Ambientale

Denominazione del soggetto proponente il progetto di cooperazione:

Consorzio “MENSA, Mangiare locale E Naturale per la Sostenibilità Ambientale” (Impegno a costituire il suddetto consorzio da parte dei soggetti proponenti questo progetto)

Obiettivi del progetto:

Il presente progetto intende rafforzare le filiere corte a raggio locale nella piana di Pisa. Il progetto svilupperà modelli innovativi di aggregazione dell'offerta per consentire ai piccoli e medi produttori locali di rivolgersi, senza intermediari, alla ristorazione collettiva pubblica e privata. Il progetto promuoverà l'inserimento di prodotti locali da filiera corta nella ristorazione collettiva. Questa misura, a livello del consumo, supporterà le azioni svolte dal PIT (Pianura pisana, dalla fascia pedemontana al mare), a livello della produzione agricola, per la mitigazione dei cambiamenti climatici in atto.

Area di interesse (localizzazione) del progetto:

il territorio interessato al progetto è quello del **PIT Pianura pisana, dalla fascia pedemontana al mare**, che si concentra su un'area di circa 350 kmq, nei territori dei comuni di Pisa, Vecchiano, San Giuliano Terme, Calci, Vicopisano, comprendente, tra l'altro, l'area Natura 2000 del Parco Migliarino San Rossore Massaciuccoli, le aree delle bonifiche di Vecchiano, Agnano, Lamapiena, Campaldo, Tombolo e Coltano, ed i territori ad esse afferenti e collegate oltre alle aree della fascia collinare al piede dei Monti pisani.

Costo complessivo del progetto sottomisura 16.4:

71.428,57 euro

Contributo richiesto (valore assoluto) del progetto sottomisura 16.4:

50.000,00 euro

TITOLO DEL PIT

PIT Pianura pisana, dalla fascia pedemontana al mare

ACRONIMO DEL PROGETTO SOTTOMISURA 16.4

MENSA

TITOLO DEL PROGETTO SOTTOMISURA 16.4

Mangiare locale E Naturale per la Sostenibilità Ambientale

FILIERA CORTA

ATTIVITÀ PROMOZIONALE

MERCATO LOCALE

FORMA DI AGGREGAZIONE

RETE DI IMPRESA

CONSORZIO

Allegato:

- Contratto di Rete
- Atto costitutivo del Consorzio
- Impegno a sottoscrivere un Contratto di Rete
- Impegno a costituire il Consorzio

X

Sezione I - Anagrafica

1. Informazioni generali del soggetto proponente il progetto relativo alla sottomisura 16.4

Denominazione	Per il Consorzio (vedasi atto d'impegno alla sua costituzione in allegato) Federazione Provinciale COLDIRETTI Pisa (consorziando)
Persona fisica referente per progetto	Federica Vannini
Via e numero civico	Aurelia Nord, 4
Città - Provincia	Pisa PI
C.A.P.	56121
Telefono	050526011
Fax	050526029
Indirizzo E-mail	pisa@coldiretti.it
Indirizzo PEC	pisa@pec.coldiretti.it
C.F. e P. I.V.A.	800038502

2. Informazioni sui componenti l'aggregazione che intende realizzare il progetto, sull'area di interesse e sui prodotti considerati nel progetto.

2.1 Natura dei soggetti partecipanti (i primi due devono essere imprese agricole)

n	Denominazione	Codice PIT	Impresa agricola	Impresa di trasformazione prodotti agricoli -agroalimentari	Operatori commerciali e/o ristorazione	Organismo associativo	Soggetto pubblico
1	Az. Agr. Fattoria Le Prata (BIO)	A3.1	X				
2	Fattoria l'Olmetto S. A. a r. l. s.	A6.1	X				
3	Az. Agr. L'Orticello Bio (BIO)	B.1	X				
4	Az. Agr. SALVADORI FURIO S.S.A.	A14.1	X				
5	Az. Agr. Fattoria San Vito	A13.1	X				
6	Centro interdipartimentale di Ricerche Agro Ambientali "Enrico Avanzi"	A25.1	X				X
7	Caseificio Busti SNC	B.14		X			
8	Mancini Adriana SNC	B.15		X			
9	Fattoria Casanova (San Miniato)	B.16		X			

10	Ristorante "Poldino"	B.17			X		
11	Ristorante "la Buca"	B.18			X		
12	Federazione Provinciale Coldiretti Pisa	A19.1				X	
13	Coordinamento Toscano Produttori Biologici (CTPB)	A20.1				X	
14	Confesercenti Toscana Nord Pisa Lucca Versilia Massa Carrara	B.3				X	
15	CNA – Associazione Territoriale di Pisa	B.4				X	
16	Scuola Normale Superiore di Pisa	B.19					X

2.2 Area di interesse (localizzazione) del progetto

Piana pisana, dalla fascia pedemontana al mare.

Il territorio interessato al progetto è quello del **PIT Pianura pisana, dalla fascia pedemontana al mare**, che si concentra su un'area di circa 350 kmq, nei territori dei comuni di Pisa, Vecchiano, San Giuliano Terme, Calci, Vicopisano, comprendente, tra l'altro, l'area Natura 2000 del Parco Migliarino San Rossore Massaciuccoli, le aree delle bonifiche di Vecchiano, Agnano, Lamapiena, Campaldo, Tombolo e Coltano, ed i territori ad esse afferenti e collegate oltre alle aree della fascia collinare al piede dei Monti pisani.

2.3 Elenco e descrizione dei prodotti considerati nel progetto

Il progetto prenderà in considerazione prodotti freschi e trasformati di uso comune nella ristorazione collettiva e disponibili da almeno una delle imprese (agricole o di trasformazione) del consorzio (Fig. 1). Da questi verrà selezionato un gruppo di prodotti per un esperimento pilota in cui uno o più operatori target della ristorazione collettiva sostituiranno i prodotti normalmente utilizzati con gli omologhi da filiera corta a raggio locale. La lista di prodotti da includere nell'esperimento pilota verrà definita dopo aver effettuato uno studio di fattibilità.



Fig.1 Lista di prodotti, divisi per tipologia, che saranno inclusi nel progetto MENSA

3. Attività dei soggetti partecipanti

Presentazione dei soggetti partecipanti alla forma di aggregazione intenzionata a realizzare il progetto.

Secondo l'ordine indicato nella tab. 2.1, descrivere l'attività svolta da ciascun partecipante con particolare riferimento alla materia oggetto della proposta progettuale - (max 2 pagine)

Il consorzio che verrà costituito per svolgere le attività del progetto vedrà la partecipazione di **sei imprese agricole**.

La **Fattoria Le Prata** è un'azienda agricola biologica di circa 16 ha che commercializza prodotti freschi e trasformati. L'impresa effettua vendita diretta e consegna a domicilio per gli abbonati.

La **Fattoria l'Olmetto** produce frutta e ortaggi. Nell'ambito del PIT, questa azienda agricola intende promuovere attivamente la rinaturalizzazione di una parte dei terreni come zona per la protezione della biodiversità floristica e faunistica dell'area.

L'Orticello Bio è una giovane azienda agricola biologica situata nella Val di Serchio. L'azienda si dedica alla coltivazione con metodo biologico di ortaggi e cereali ed a un piccolo allevamento di bovini, suini e avicoli. Gran parte della produzione viene commercializzata attraverso il punto vendita aziendale, oppure tramite acquisti online con consegne a domicilio.

L'Azienda Agricola Salvadori Furio gestisce circa 300 ha nel Parco "Migliarino - San Rossore - Massaciuccoli". L'azienda pratica l'allevamento semi brado di bovino di razza Mucca Pisana, una razza autoctona in via di estinzione per la quale esiste un programma regionale di salvaguardia. L'azienda pratica il metodo biologico dal 2012 e svolge attività di didattica ambientale con le scuole per favorire l'avvicinamento da parte dei bambini/ragazzi al mondo degli animali, dell'agricoltura e della natura in genere. L'azienda possiede uno spaccio aziendale per la vendita delle carni.

L'azienda agricola **Fattoria San Vito** produce vino e olio extravergine d'oliva con metodo biologico a Calci. I prodotti della Fattoria San Vito sono venduti presso mercati contadini, DES-Alto Tirreno (Distretto di Economia Solidale-Alto Tirreno) e GAS (gruppi di acquisto solidale) o direttamente in azienda.

Il **Centro di Ricerche Agro-Ambientali "Enrico Avanzi" (CiRAA)** è uno dei più grandi centri di ricerca per lo studio dei sistemi agricoli sostenibili in Italia e si trova all'interno del Parco Naturale di "Migliarino - San Rossore - Massaciuccoli" e della riserva della biosfera "Selva Pisana". Dal 2008 il Centro Enrico Avanzi ha attivato il sistema di vendita diretta del latte crudo attraverso un distributore automatico posizionato all'ingresso della stalla. Il CiRAA gestisce una parte dell'azienda con il metodo biologico e ha attivo dal 2008 il progetto Orti ETICI (Orticoltura, Economia, Tecnica ed Inclusione soCiale Innovativa) con lo scopo di promuovere una partnership di collaborazione tra mondo dell'impresa, del sociale e della ricerca in campo agricolo, associando all'aspetto produttivo dell'azienda agricola quello della riabilitazione sociale

Per queste imprese agricole, praticare nuovi canali di vendita diretta sul territorio costituisce non solo uno strumento a sostegno del reddito ma anche un modo per dare visibilità sul territorio alle attività accessorie praticate (esempio impiego di pratiche di coltivazione sostenibili, protezione della biodiversità, attività di educazione ambientale). In più il CiRAA sosterrà il consorzio nelle azioni di ricerca e approfondimento sul tema delle filiere corte e dei mercati locali che saranno necessarie per raggiungere gli obiettivi del progetto.

Tre imprese di trasformazione di prodotti agricoli – agroalimentari prenderanno parte al consorzio, consentendo di operare non solo sull'approvvigionamento dei prodotti freschi da parte della ristorazione collettiva del territorio ma anche di quelli trasformati.

Il **Caseificio Busti** è un'importante realtà produttiva sul territorio pisano. L'attività di caseificazione della famiglia Busti risale al 1955. Il caseificio ha una linea di prodotti tradizionali, alcuni dei quali a marchio IGP o DOP, che comprende un gruppo di prodotti ottenuti da lavorazione e da ingredienti base nel rispetto della tradizione regionale.

Il **Salumificio Mancini Adriana** produce salumi tradizionali toscani. Questa impresa fa parte del consorzio Finocchiona IGP ed è certificata con il marchio Spiga Barrata per la celiachia. L'azienda ha circa 10 dipendenti. L'azienda commercializza i propri prodotti sia in Italia che all'estero.

La Fattoria Casanova di San Miniato, produce dolci della tradizione Toscana, lavorati a mano e realizzati con ingredienti naturali, senza conservanti e aromi aggiunti.

Tra gli **operatori della ristorazione**, il ristorante **Poldino** ed il ristorante **La Buca** faranno parte del consorzio come esempio di ristorazione collettiva privata. Per i ristoranti la sostituzione di ingredienti standard con ingredienti provenienti da filiera corta a raggio locale può essere un modo di migliorare la qualità del servizio offerto e per rafforzare la relazione tra le pietanze servite e il territorio.

Il Consorzio potrà contare sull'esperienza e le capacità di coordinamento ed organizzazione di due delle principali organizzazioni appartenenti al settore agricolo:

- **Federazione Provinciale Coldiretti Pisa**, in rappresentanza delle imprese agricole iscritte per il territorio di riferimento del progetto;
- **Coordinamento Toscano Produttori Biologici (CTPB)**, in rappresentanza delle aziende biologiche del territorio di riferimento per il progetto facenti parte del coordinamento.

Il consorzio conterà sul supporto di due delle principali realtà associative delle imprese di produzione agro-alimentare del territorio di riferimento:

- **Confesercenti Toscana Nord (Province e zone di Pisa, Lucca, Versilia, Massa Carrara)**, in qualità di associazione rappresentativa di una importante quota di produzione agroalimentare del territorio, per i soci del settore;
- **CNA – Associazione Territoriale di Pisa**, in qualità di principale associazione di rappresentanza e di erogazione di servizi per le imprese della produzione agroalimentare a livello territoriale della provincia di Pisa.

Le suddette associazioni supporteranno le attività progettuali e sosterranno le azioni mirate ad aumentare l'impatto dei risultati promuovendo le esperienze di filiera corta con prodotti locali svolte dal consorzio alle imprese locali non direttamente coinvolte nel consorzio.

La **Scuola Normale Superiore di Pisa** è uno degli atenei di eccellenza presenti sul territorio toscano. La Scuola Normale Superiore è un caso interessante di ristorazione collettiva universitaria perchè non esternalizzata. La mensa della Scuola Normale Superiore verrà usata come caso studio e di sperimentazione per sviluppare metodi di vendita che consentano alle piccole e medie imprese agro-alimentari del territorio di conferire direttamente alla ristorazione collettiva pubblica.

Sezione II - Proposta di Progetto

4. Relazione introduttiva

4.1 Stato attuale: fornire un quadro complessivo del contesto in cui si intende intervenire, evidenziando chiaramente i suoi punti di forza e di debolezza (max 2 pagine)

La **filiera corta** (commercializzazione che non prevede più di un intermediario tra agricoltore e consumatore) e il **mercato locale** (produzione collocata entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita) sono strumenti fondamentali per supportare lo sviluppo agricolo del territorio utilizzando le potenzialità del territorio stesso.

I mercati locali e le filiere corte, insieme, uniscono la prossimità geografica del luogo di produzione e/o trasformazione e quello di consumo con la vicinanza tra gli attori della produzione e/o trasformazione e i consumatori finali.

Questi strumenti sostengono il reddito dei produttori locali e promuovono la diversificazione delle produzioni e la riqualificazione della distribuzione alimentare sul territorio. Si tratta, infatti, di strumenti fondamentali per rinnovare il rapporto tra città e campagna. La filiera corta e i mercati locali sono particolarmente rilevanti come motore di innovazione nell'ambito della produzione agricola sostenibile. Le strategie di vendita delle filiere corte e dei mercati locali hanno il loro fulcro nel **concetto di prossimità**, ma contemporaneamente fungono da strumenti per la trasmissione di valori aggiunti presenti nei prodotti commercializzati: per esempio la sostenibilità ambientale dei processi produttivi, la conservazione della biodiversità, il mantenimento delle tradizioni culturali. A livello di produzione locale e di vendita con un numero minimo di intermediari, l'agricoltore riesce a far arrivare più facilmente al consumatore l'informazione sui metodi di produzione utilizzati e sulle implicazioni per l'ambiente di queste. Nel caso di sistemi produttivi che includono l'obiettivo di minimizzare le esternalità negative dell'attività agricola e includono nella pianificazione aziendale la sostenibilità ambientale e sociale, oltre a quella economica, l'utilizzo di canali diretti di vendita a livello locale supportano la comunicazione del valore di questa scelta e rafforzano il **rapporto di fiducia tra le imprese agricole e i consumatori**.

La Toscana, e con questa la pianura pisana, è un territorio in cui negli ultimi anni sono nate numerose iniziative (spontanee, promosse dalla cittadinanza, o su azioni delle amministrazioni del territorio) per promuovere le filiere corte e i mercati locali.

Tra le iniziative presenti sul territorio toscano, sono di grande rilievo:

- i **mercati locali** (mercati contadini in cui gli agricoltori vendono direttamente i loro prodotti);
- le **botteghe di produttori** (negozi di cooperative o associazioni di produttori che vendono direttamente i propri prodotti);
- i **gruppi di acquisto solidale** (gruppi di cittadini che acquistano direttamente dai contadini intrattenendo un rapporto non solo economico ma anche di solidarietà tra i membri del gruppo e con i produttori);

Dal lato del consumo, sono diversi i progetti di informazione e sensibilizzazione sull'alimentazione rivolti alla cittadinanza, con particolare attenzione all'educazione alimentare per bambini e ragazzi nelle scuole.

Nello specifico del territorio pisano, il **piano del cibo della provincia di Pisa** ha supportato e amplificato l'impatto di tali iniziative.

La **pianura pisana**, quindi, è un **territorio ideale nel quale rafforzare e ampliare l'utilizzo delle filiere corte e dei mercati locali** per coinvolgere un maggior numero di aziende agro-alimentari e di consumatori. Date le numerose iniziative già presenti, in questo territorio, è possibile studiare nuove forme di cooperazione tra gli operatori indipendenti nelle filiere, sviluppare ulteriori forme di vendita e valorizzare la commercializzazione delle produzioni del territorio in forma aggregata a raggio locale tramite metodi innovativi, che riescano ad allargare il numero e la tipologia di aziende agro-alimentari e di consumatori coinvolti mantenendo i principi fondanti delle filiere corte e dei mercati locali.

I punti di forza (Fig. 2) derivanti dalle attività già presenti sul territorio verranno sfruttati durante il corso del progetto per aumentare il coinvolgimento dei soggetti attivi e per amplificare l'impatto dei risultati. Le criticità attualmente riscontrabili (Fig. 2) sul tema della filiera corta e del mercato locale verranno utilizzati come spunti di riflessione, svolgendo le attività del progetto in modo da superare alcune di queste ed evitando che altre compromettano la riuscita dello stesso.



Fig. 2 Punti di forza e di debolezza derivanti dalle attività di filiera corta e mercato locale attivi sul territorio della piana di Pisa.

A rafforzare le possibilità di successo della presente proposta per la piana pisana vi sono:

- la presenza di diverse iniziative di filiera corta e mercati locali già attivi che hanno creato negli anni una base di sensibilità al tema tra i cittadini;
- una produzione agricola abbastanza diversificata da garantire l'offerta di un'ampia tipologia di prodotti.

Allo stesso modo, alcuni aspetti non ancora presi in considerazione dalle iniziative passate, incidono sull'impatto che le stesse hanno rispetto alle potenzialità del territorio. Tra questi ritroviamo:

- la mancanza di metodi flessibili e affidabili per aggregare l'offerta mantenendo l'identità e l'immagine delle aziende agricole e permettendo di rivolgersi ad attori che raccolgono alti numeri di consumatori (per esempio la ristorazione collettiva).
- l'assenza di studi sui metodi più idonei per aumentare il numero di prodotti locali e da filiera corta nella ristorazione collettiva.

4.2 Illustrazione degli aspetti innovativi della proposta rispetto alla stato attuale descritto al punto precedente - (max 2 pagine)

Con questa proposta si intende sostenere le filiere corte e i mercati locali della piana pisana studiando la fattibilità di nuove misure di aggregazione degli operatori delle filiere locali, le possibilità d'integrazione degli scopi di questo tipo di filiere con le politiche di *public procurement*, di educazione alimentare che si svolgono sul territorio e con le necessità della ristorazione privata.

L'intento di questa proposta è produrre uno studio di fattibilità dell'introduzione di una serie di prodotti locali acquistati tramite filiera corta nella ristorazione collettiva, sia pubblica che privata. Particolare attenzione verrà riservata allo studio di **metodi innovativi di aggregazione dell'offerta per rendere i prodotti locali utilizzabili per volumi e continuità nella ristorazione collettiva**. L'analisi della sostenibilità dell'utilizzo delle filiere corte per l'approvvigionamento di prodotti locali da parte della ristorazione collettiva a livello della piana pisana verrà fatta considerando la **sostenibilità dell'operazione da diverse prospettive: giuridica, economico-commerciale, qualitativa, gastronomica e ambientale**. Lo studio aiuterà ad individuare uno o più punti di equilibrio tra costi, qualità, impatto ambientale, varietà dell'offerta gastronomica, sicurezza alimentare, omogeneità dell'offerta, continuità del servizio di ristorazione collettiva e approvvigionamento tramite filiera corta a livello locale.

Un caso locale di ristorazione collettiva pubblica (la mensa della Scuola Normale Superiore, SNS) verrà preso come esempio per costruire il piano di fattibilità di rifornimento di prodotti locali nell'ambito delle filiere corte. Le possibilità identificate e i risultati dell'indagine sul caso studio verranno promosse tramite attività di animazione rivolte alla cittadinanza e attività di promozione tra gli attori delle filiere locali e gli operatori del settore della ristorazione sia pubblica che privata.

Azioni di intervento coordinate e specifiche per sviluppare metodi idonei per le imprese agro-alimentari locali per rivolgersi in modo organizzato alla ristorazione collettiva non sono ancora state attivate nel territorio della piana pisana. Permettere alle imprese agro-alimentari locali di vendere direttamente non solo ai singoli cittadini o gruppi di acquisto ma anche alla ristorazione collettiva consentirebbe di aprire un importante canale di vendita per i produttori e di raggiungere un ampio numero di cittadini, altrimenti difficilmente coinvolti da attività su questo tema.

Questo progetto permetterà di sensibilizzare sul tema dell'importanza del consumo di prodotti locali categorie di consumatori altrimenti difficilmente raggiungibili (per esempio gli studenti universitari e i lavoratori che svolgono almeno un pasto al giorno fuori casa). Le attività con la ristorazione collettiva permetterà poi di promuovere le altre iniziative già attive sul territorio (es. gruppi di acquisto solidale e mercati contadini) tra queste stesse categorie di consumatori.

L'intervento proposto prevede di mantenere la centralità degli obiettivi della filiera corta e della valorizzazione delle produzioni locali in un ambito intermedio tra singolo consumatore o gruppo d'acquisto e grande distribuzione. La peculiarità di questa proposta è quindi quella di rivolgersi a un livello intermedio di aggregazione del consumo (la ristorazione collettiva) che ha delle peculiarità e necessità che lo distinguono dagli altri due livelli. Questo livello intermedio può infatti permettere, se dotato di strumenti adeguati, di sfruttare le potenzialità delle filiere corte e trasmettere i valori legati alle produzioni locali ai consumatori. Si tratta, quindi, di costruire

un'**infrastruttura di mezzo** che sia adatta all'interazione tra le piccole e medie imprese agro-alimentari del territorio e la ristorazione collettiva.

Le specificità di questa proposta possono quindi essere così riassunte:

- operare con aziende agro-alimentari locali di piccole e medie dimensioni;
- lavorare con la ristorazione collettiva per promuovere la filiera corta e l'utilizzo di prodotti agricoli locali in questo settore del consumo;
- sfruttare la visibilità della Scuola Normale Superiore per promuovere le produzioni del territorio;
- raggiungere i consumatori nella fascia di età tra 18-25 anni, non facilmente coinvolti dagli altri progetti di promozione delle produzioni locali e di educazione alimentare.

5. Descrizione della proposta progettuale

5.1 Illustrazione degli obiettivi che devono essere concreti, misurabili, coerenti tra di loro e con le tematiche definite nel bando - (max 1 pagina)

L'obiettivo generale della presente proposta è **rafforzare le filiere corte per la vendita e il consumo di prodotti agro-alimentari locali sul territorio della piana pisana**. Questo obiettivo verrà perseguito attraverso lo studio di nuovi canali di vendita diretta per i produttori agro-alimentari locali. Il nostro progetto si concentrerà, per quanto riguarda la produzione, su aziende agro-alimentari di piccole e medie dimensioni e per quanto riguarda l'aspetto del consumo, sulla ristorazione collettiva. In particolare, si userà il caso studio della mensa della Scuola Normale Superiore (SNS) come esempio di sbocco di vendita nella ristorazione collettiva da parte delle piccole e medie imprese agricole del territorio. Uno studio di fattibilità metterà insieme le informazioni riguardanti la mensa SNS e le produzioni locali (rappresentate nel nostro progetto dalle aziende agricole del consorzio). Lo **studio di fattibilità** descriverà le esigenze della ristorazione collettiva locale (SNS) e le possibilità di fornitura di prodotti locali da parte delle aziende sul territorio. La **sostenibilità (giuridica, economico-commerciale, qualitativa, gastronomica e ambientale)** per SNS e l'opportunità economica per le imprese agricole della sostituzione di una serie di ingredienti standard con ingredienti locali verranno studiate approfonditamente. Per rendere possibile l'interazione tra le due tipologie target di attori della filiera (ristorazione collettiva e imprese agro-alimentari di piccola e media dimensione), verranno studiate **modalità innovative di aggregazione dell'offerta** che permetteranno di avere volumi e continuità adatti alla ristorazione collettiva senza allungare la filiera. Lo studio di fattibilità verrà esteso al contesto della ristorazione collettiva privata usando come caso studio i due ristoranti che faranno parte del consorzio. Il progetto prevede l'inizio di un **esperimento pilota** con i soggetti del caso studio seguendo le modalità più idonee, come identificate dallo studio di fattibilità. L'esperimento pilota coinvolgerà la mensa SNS e, se lo studio dimostrerà la fattibilità, almeno uno dei ristoranti del consorzio. L'esperimento pilota va inteso come un investimento su forme di economia locale che utilizzando le valenze qualitative e culturali del territorio, sia per le produzioni, sia per piatti serviti, sia per la modalità di presentazione ai consumatori. Questo progetto lavorerà anche sulla consapevolezza del consumatore, tramite attività di promozione del progetto nei confronti degli utenti della mensa SNS. Nel corso del progetto verranno svolte attività di promozione delle filiere locali sul territorio e delle opportunità date dalla ristorazione collettiva come canale diretto di vendita per i produttori locali. Le attività di promozione saranno rivolte ai soggetti sia del consumo che dell'offerta interni ed esterni al consorzio in modo da amplificare l'impatto del progetto sul territorio. Nello specifico gli **obiettivi dettagliati** di questo progetto sono: **(1)** studio delle realtà locali di ristorazione collettiva pubblica e privata come possibili fonti di domanda di prodotti locali tramite fornitura via filiera corta; **(2)** approfondimento del caso studio della mensa SNS, dei ristoranti del consorzio e delle imprese agro-alimentari coinvolte nel consorzio del progetto; **(3)** studio dei prodotti locali adatti ad essere conferiti alla ristorazione collettiva; **(4)** studio di fattibilità della sostituzione di ingredienti standard con ingredienti locali nella ristorazione collettiva, usando per i calcoli economici l'esempio della mensa SNS, dei ristoranti e delle aziende agricole del consorzio; **(5)** definizione di metodi innovativi per l'aggregazione dell'offerta sul territorio evitando l'allungamento della filiera e mantenendo i principi fondanti della filiera corta; **(6)** inizio di un esperimento pilota con i soggetti coinvolti nel caso studio; **(7)** promozione delle attività del progetto tra gli utenti della mensa SNS per aumentare la consapevolezza dei consumatori; **(8)** pubblicizzazione dell'esperimento pilota sul territorio per aumentare l'impatto del progetto su altre realtà locali; **(9)** promozione delle altre iniziative

(gruppi di acquisto solidale, mercati contadini, botteghe dei produttori) attive sul territorio tra i giovani (18-30 anni). Il territorio, con le sue produzioni agricole e le sue peculiarità paesaggistico-ambientali saranno il nucleo aggregante del progetto.

5.2 Azioni progettuali

Descrizione consequenziale delle azioni progettuali (max 2 pagine)

1. Costituzione del consorzio. I soggetti coinvolti nell'ideazione della presente proposta costituiranno formalmente il consorzio "MENSA, Mangiare locale E Naturale per la Sostenibilità Ambientale". (Azione propedeutica allo svolgimento delle attività progettuali.)

2. Organizzazione degli operatori della ristorazione collettiva del consorzio

2.1 Analisi dell'organizzazione della mensa SNS. La mensa SNS verrà analizzata per gli aspetti che influiscono sulla possibilità di sostituire parte degli ingredienti attuali con omologhi provenienti da filiera corta a raggio locale. Il menù proposto verrà studiato per identificare quali ingredienti possono essere sostituiti in gruppo per creare linee e/o giornate con soli prodotti locali. Le necessità del personale della cucina e le richieste degli utenti finali verranno prese in considerazione tramite interviste e questionari specifici con i soggetti interessati.

2.2 Analisi della sostenibilità giuridica, economico-commerciale, qualitativa, gastronomica e ambientale delle forniture di prodotti locali nella ristorazione collettiva pubblica. L'analisi della sostenibilità della sostituzione dei prodotti attualmente utilizzati con omologhi da filiera corta a raggio locale verrà svolta dal punto di vista giuridico, economico-commerciale, qualitativo, gastronomico e ambientale. Effettueremo un approfondimento sulle modalità con cui la SNS, come ente pubblico, può strutturare i bandi per le forniture in modo da acquistare prodotti locali. Lo studio della sostenibilità giuridica avrà come punto di partenza l'analisi del Decreto Ministeriale 25.7.2011 (consumi nel settore della pubblica amministrazione, Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP), criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva) e del D.lgs. 50/2016 (c.d. Nuovo Codice Appalti).

2.3 Analisi dell'organizzazione dei ristoranti del consorzio. L'organizzazione dei ristoranti del consorzio verrà studiata tenendo in considerazione le peculiarità del settore privato.

2.4 Analisi della sostenibilità giuridica, economico-commerciale, qualitativa, gastronomica e ambientale delle forniture di prodotti locali nella ristorazione collettiva privata. L'analisi della sostenibilità della sostituzione dei prodotti attualmente utilizzati con omologhi da filiera corta a raggio locale verrà svolta dal punto di vista giuridico, economico-commerciale, qualitativo, gastronomico e ambientale. Nel caso della ristorazione privata lo studio porrà particolare attenzione alla sostenibilità economico-commerciale.

3 Analisi dell'organizzazione delle aziende agricole del consorzio. I metodi di produzione e le peculiarità dei prodotti commercializzati verranno studiati per identificare le specifiche caratteristiche da valorizzare al momento dell'acquisto da parte della ristorazione collettiva pubblica o privata. Gli attuali canali di vendita verranno studiati per identificare gli aggiustamenti necessari per estendere l'offerta alla ristorazione collettiva pubblica e privata.

4 Ricognizione di soggetti della ristorazione collettiva e della produzione agricola sul territorio potenzialmente interessati agli obiettivi del progetto

4.1 Ricognizione delle tipologie di soggetti della ristorazione collettiva pubblica sul territorio e analisi comparativa con il caso SNS. Verrà effettuata una ricognizione dei soggetti operanti nella ristorazione collettiva sul territorio ed effettuato uno studio comparativo delle caratteristiche e necessità rispetto alla mensa SNS.

4.2 Ricognizione delle tipologie di soggetti della ristorazione collettiva privata sul territorio e analisi comparativa con i ristoranti del consorzio. Verrà effettuata una ricognizione dei soggetti operanti nella ristorazione collettiva privata sul territorio ed effettuato uno studio comparativo delle caratteristiche e necessità rispetto ai ristoranti parte del consorzio.

4.3 Ricognizione di altri contesti aziendali e produzioni locali che potrebbero essere adeguati a rispondere alle necessità della ristorazione collettiva. Un'analisi comparativa tra i metodi di produzione, i beni agro-alimentari prodotti e i canali di vendita delle aziende presenti sul territorio rispetto a quelle del consorzio verrà prodotta per identificare ulteriori contesti di applicabilità delle azioni del progetto.

5 Implementazione di metodi e strumenti innovativi di aggregazione dell'offerta locale. Il progetto studierà i metodi e gli strumenti utilizzati in altri contesti, in Italia e all'estero, per identificare quelli più idonei ad aggregare l'offerta mantenendo le caratteristiche del mercato locale e riuscendo a soddisfare le necessità di nuclei di domanda con alti volumi di prodotti richiesti (esempio mensa SNS). I metodi e gli strumenti ritenuti più idonei verranno adattati al contesto del progetto.

6 Studio di fattibilità

6.1 Produzione del piano di fattibilità in bozza. Una prima bozza del piano di fattibilità, derivante dai risultati delle attività da 2 a 5, verrà circolata tra gli attori coinvolti nel progetto.

6.2 Iniziativa con gli attori coinvolti nel progetto per rifinire lo studio di fattibilità

Il piano di fattibilità verrà dettagliato e modificato seguendo i suggerimenti raccolti tramite un evento partecipativo in cui verranno invitati a contribuire tutti gli attori coinvolti nel progetto.

6.3 Pubblicazione dello studio di fattibilità. Lo studio di fattibilità, basato sul caso studio della mensa SNS, dei due ristoranti del consorzio e delle aziende agricole coinvolte, ampliato con le informazioni ricavate dalle ricognizioni effettuate sul territorio, verrà pubblicato in formato elettronico. Il documento includerà suggerimenti di possibili applicazioni ad altri casi sul territorio. Il documento verrà pubblicizzato tramite mailing-list degli enti coinvolti e altri canali online (es. sito e social network del PIT e dei soggetti partecipanti, riviste online, ecc.).

7 Esperimento pilota

7.1 Inizio dell'esperimento pilota. Un esperimento pilota, più o meno ampio a seconda dei risultati del piano di fattibilità, verrà iniziato presso la mensa SNS e, se possibile, presso almeno uno dei ristoranti.

7.2 Iniziativa di promozione dell'esperimento pilota e dei valori della filiera corta e mercati locali tra gli utenti della mensa SNS. Un'iniziativa, animata dai partecipanti al progetto, verrà svolta con gli utenti della mensa SNS per promuovere non solo dell'esperimento pilota ma anche i valori della filiera corta, dei mercati locali e più in generale dell'alimentazione sana e rispettosa dell'ambiente. Il gruppo target saranno gli studenti universitari.

8. Attività di promozione e divulgazione delle attività e dei risultati del progetto

8.1 Divulgazione delle attività del progetto. Per tutta la durata del progetto verrà aggiornata la pagina web, appositamente realizzata ai fini della comunicazione delle attività del progetto (all'interno del sito dedicato al PIT di riferimento). Le pagine web e i social network dei soggetti del consorzio (es. LinkedIn, Google+, Twitter, Facebook) verranno aggiornate con le informazioni riguardanti le attività del progetto.

8.2 Iniziativa di divulgazione dei risultati del progetto a soggetti esterni. Il consorzio organizzerà un'iniziativa pubblica per proporre l'estensione dell'esperimento pilota ad altri casi sul territorio. All'iniziativa verranno invitati soggetti della ristorazione collettiva (sia pubblica che privata), aziende agricole del territorio, enti pubblici potenzialmente interessati a replicare l'esperimento. L'evento sarà aperto alla cittadinanza e alle associazioni e gruppi di persone interessate all'esperienza del progetto.

9. Gestione del progetto e del consorzio. Questa azione sarà diretta a coordinare le attività dei diversi soggetti all'interno del consorzio nell'ambito del progetto, ad organizzare le riunioni del Consorzio (almeno trimestralmente) e ad analizzare i risultati del progetto.

5.3 Azioni del progetto e relativi costi

Ogni azione è contraddistinta dal numero progressivo attribuito nel paragrafo precedente

Azione n.	Titolo dell'azione	Importo azione	Importo azione per categoria di spesa ammissibile(*)		Voce di costo	Importo per voce di costo(**)
1	Costituzione del consorzio	2,000.00	a			
			b			
			c			
			d	2,000.00	1	2,000.00
					2	0.00
					3	0.00
					4	0.00
e						
2	Organizzazione degli operatori della ristorazione collettiva del consorzio	5,247.62	a	5,247.62	1	0.00
					2	0.00
					3	5,247.62
					4	0.00
					5	0.00
			b			
			c			
			d			
			e			
			3	Analisi dell'organizzazione delle aziende agro-alimentari del consorzio	5,766.67	a
2	0.00					
3	5,666.67					
4	100.00					
5	0.00					
b						
c						
d						
e						
4	Ricognizione di soggetti della ristorazione collettiva e della produzione agricola sul territorio potenzialmente interessati agli obiettivi del progetto	7,766.67	a	7,766.67	1	0.00
					2	4,000.00
					3	3,666.67
					4	100.00
					5	0.00

			b				
			c				
			d				
			e				
5	Implementazione di metodi e strumenti innovativi di aggregazione dell'offerta locale	10,642.87	a	10,642.87	1	0.00	
					2	2,500.00	
					3	8,142.87	
					4	0.00	
					5	0.00	
			b				
			c				
			d				
			e				
			6		Studio di fattibilità	7,000.00	a
2	3,500.00						
3	3,500.00						
4	0.00						
5	0.00						
b							
c							
d							
e							
7	Esperimento pilota	18,347.61		a			
			b	15,347.61	1	0.00	
					2	1,538.09	
					3	13,809.52	
					4	0.00	
					5	0.00	
			c				
			d				
			e		3,000.00	1	0.00
						2	0.00
						3	3,000.00
						4	0.00
						5	0.00

8	Attività di promozione e divulgazione delle attività e dei risultati del progetto	9,161.89	a						
			b	6,161.89	1	0.00			
					2	1,600.00			
					3	0.00			
					4	100.00			
					5	4,461.89			
			c						
			d						
			e	3,000.00	1	0.00			
					2	0.00			
					3	3,000.00			
					4	0.00			
					5	0.00			
			9	Gestione del progetto e del consorzio	5,495.24	a			
						b	3,195.24	1	0.00
2	3,195.24								
3	0.00								
4	0.00								
5	0.00								
c	2,300.00	1				0.00			
		2				0.00			
		3				2,300.00			
		4				0.00			
		5				0.00			
d									
e									
Totali	71,428.57	a				36,423.83	1	2,000.00	
		b				24,704.74	2	16,333.33	
		c	2,300.00	3	48,333.35				
		d	2,000.00	4	300.00				
		e	6,000.00	5	4,461.89				

(*) categorie di costo	a) studi preliminari e di contesto che comprendono: l'analisi dei fabbisogni, studi di fattibilità, indagini di marketing, spese di progettazione; b) costi di animazione; c) redazione e presentazione dei risultati di progetto; d) costi di costituzione del partenariato di progetto (rete di imprese o consorzio); e) promozione dei prodotti attraverso attività di informazione, comunicazione e pubblicità.
------------------------	--

(**) voce di spesa	1. Spese generali (fideiussione, spese notarili, spese bancarie e legali, informazione e pubblicità obbligatoria); 2. Investimenti immateriali; 3. Personale; 4. Missioni e trasferte; 5. Beni di consumo e noleggi; 6. software e hardware (solo ammortamento).
--------------------	--

6. Calendario delle azioni previste

Durata progetto: 24 mesi

Azioni	Mesi	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
	1 Costituzione del consorzio		■	■	■																				
2 Organizzazione degli operatori della ristorazione collettiva del consorzio		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■												
3 Analisi dell'organizzazione delle aziende agricole del consorzio		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■												
4 Ricognizione di soggetti della ristorazione collettiva e della produzione agricola sul territorio potenzialmente interessati agli obiettivi del progetto							■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■						
5 Implementazione di metodi e strumenti innovativi di aggregazione dell'offerta locale							■	■	■	■	■	■	■	■	■										
6 Studio di fattibilità													■	■	■										
7 Esperimento pilota															■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
8 Attività di promozione e divulgazione delle attività e dei risultati del progetto		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
9 Gestione del progetto e del consorzio		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Durata massima 24 mesi

7. Risultati del progetto

7.1 Indicare i risultati complessivi attesi (quantificabili e controllabili) con particolare riferimento ai produttori primari aderenti alla rete di imprese o al consorzio - (max 2 pagine)

Il progetto proposto ha una componente di **indagine esplorativa** per l'identificazione di metodi e strumenti innovativi idonei ad ampliare le opportunità delle filiere corte e dell'utilizzo di prodotti locali nella ristorazione collettiva.

Da questa attività di progetto deriverà uno studio di fattibilità che verrà rilasciato in formato di documento a libero accesso. Le aziende agro-alimentari direttamente coinvolte nel consorzio godranno di ricadute positive immediate da questa attività del progetto. I metodi di aggregazione dell'offerta identificati per ottimizzare la relazione tra piccole e medie imprese agricole e ristorazione collettiva saranno di pronto uso per le aziende coinvolte nello studio.

All'indagine esplorativa si associa un **esperimento pilota** che sarà usato testare i risultati dello studio di fattibilità in almeno un caso reale sul territorio. L'esperimento pilota verrà utilizzato come esempio per proporre l'estensione dell'esperienza a casi simili sul territorio.

L'esperimento pilota con la mensa SNS costituirà per le aziende del consorzio un nuovo canale di commercializzazione e un'opportunità di visibilità. Allo stesso modo la SNS beneficerà di un incremento della qualità del servizio mensa offerto grazie all'esperimento pilota e di un aumento della visibilità delle azioni che questa istituzione svolge per il territorio.

Le **attività partecipative e di animazione** del progetto risulteranno in un'aumentata consapevolezza sui benefici associati alle produzioni locali e alle filiere corte nella cittadinanza. Il progetto opererà sia dal lato delle imprese agro-alimentari promuovendo le attività svolte dal consorzio a imprese non ancora inserite nel circuito di filiera corta e mercati locali che dal lato del consumo con la pubblicizzazione dei benefici economici, sociali ed ambientali derivanti dalle scelte degli alimenti sia consumati a casa che nei pasti effettuati presso la ristorazione collettiva.

In particolare il progetto punta all'aumento della consapevolezza sul tema dell'alimentazione sana e del rapporto tra consumo alimentare e territorio tra i giovani nella fascia d'età 18-30 anni.

7.2 Indicare i risultati specifici attesi dall'introduzione dell'innovazione proposta

7.2.1 Ricadute economiche: stima delle ricadute economiche per le imprese agricole partecipanti all'aggregazione interessata alla realizzazione del progetto - (max 2 pagine)

Le ricadute economiche della partecipazione al consorzio del progetto MENSA per le aziende agro-alimentari saranno concretizzate al secondo anno di attività, con l'inizio dell'esperimento pilota. La quantificazione dettagliata di tali ricadute sarà possibile solo al momento dell'analisi delle informazioni raccolte per il piano di fattibilità. Nel piano di fattibilità verranno inseriti, a partire dai risultati dello stesso, degli indicatori chiave di performance (KPI, *key performance indicators*) per l'esperimento pilota. Tra i KPI vi sarà una lista di indicatori economici atti a misurare, a partire dalle condizioni iniziali, il raggiungimento degli obiettivi economici del progetto per quanto riguarda gli operatori dell'offerta agroalimentare coinvolti. L'obiettivo economico minimo del progetto è di inserire nell'esperimento pilota almeno 1 prodotto per ciascuna azienda agro-alimentare del consorzio, con contratto di fornitura di almeno un anno da parte del soggetto di ristorazione target.

7.2.2 Ricadute ambientali: evidenza delle ricadute a carattere ambientale e di mitigazione dei cambiamenti climatici - (max 2 pagine)

Molte delle aziende del consorzio praticano il metodo di produzione biologico, svolgendo quindi un'attività agricola che mira a minimizzare gli input esterni e a usare la biodiversità presente nell'agro-ecosistema per coltivare in modo sostenibile. L'aumento dei prodotti biologici nella ristorazione collettiva locale avrà una ricaduta ambientale a livello locale. Il rafforzamento sul mercato locale delle aziende biologiche e le nuove opportunità di commercializzazione di queste produzioni manterrà forte l'attività delle aziende del consorzio e allo stesso tempo sarà un movente per le aziende convenzionali di convertire la propria produzione al metodo biologico. Il risultato atteso, quindi, è un aumento delle produzioni biologiche, sia in termini di aumento della produzione delle aziende già biologiche che di conversione di nuove aziende attualmente convenzionali. Questo determinerà un miglioramento dell'ambiente sia in termini di biodiversità che di qualità delle acque superficiali circolanti in zone agricole.

Inoltre la riduzione della percorrenza delle forniture per le mense e la ristorazione comporterà una riduzione delle emissioni climalteranti dovute al trasporto e alla conservazione delle derrate alimentari. Il progetto prevede di quantificare i benefici in termini di impronta di carbonio, e di quantificare il potenziale atteso dalla disseminazione. Il risultato atteso è una riduzione delle emissioni collegate alla ristorazione collettiva.

8. Divulgazione dei risultati acquisiti e diffusione dell'innovazione

Specificare con sufficiente dettaglio i metodi, i mezzi e le iniziative previsti per un'adeguata attività di divulgazione dei risultati e di diffusione dell'innovazione - (max 1 pagina)

Il progetto affiancherà alla divulgazione delle azioni e dei risultati progettuali tramite il sito e social media del PIT e dei soggetti del consorzio una serie di attività partecipative dedicate agli attori locali target.

Per lo studio di fattibilità verranno svolte delle interviste e/o questionari con gli operatori della mensa SNS e con gli utenti della stessa. Per ciascuna categoria, verranno prodotti dei documenti riassuntivi dei risultati delle indagini e un incontro per discuterli. Il tema dei due incontri sarà la consapevolezza degli operatori della ristorazione nel primo caso e quella dei consumatori finali nel secondo rispetto alle opportunità offerte dai mercati locali e dalle filiere corte.

Durante il corso del progetto verranno svolte almeno due attività di divulgazione in forma di tavola rotonda con gli agricoltori del territorio potenzialmente interessati al progetto e all'esperienza pilota con SNS. Ciascuna iniziativa avrà come target la partecipazione di almeno 10 persone tra agricoltori e rappresentanti delle associazioni di categoria.

Parallelamente si farà almeno un evento in forma di tavola rotonda in cui verranno invitati gli operatori della ristorazione collettiva potenzialmente interessati a replicare l'esperienza della mensa SNS. Questo evento avrà un target minimo di tre operatori della ristorazione collettiva esterni al progetto.

Un evento conclusivo del progetto sarà diretto a tutti gli attori del territorio per presentare l'esperienza pilota con la mensa SNS e per divulgare i risultati dello studio di fattibilità con lo scopo di aumentare l'impatto dei risultati del progetto. L'evento avrà come target la partecipazione di almeno 50 persone tra agricoltori, rappresentanti delle associazioni di categoria, ristoratori e responsabili di mense sia pubbliche che private.

Durante il corso del progetto verranno organizzati banchetti informativi sui temi del progetto in almeno tre eventi sul tema che si svolgeranno sul territorio (esempio festa annuale del distretto di economia solidale dell'alto tirreno).

9. Costo complessivo del progetto

VOCI DI SPESA		importo	% sul totale progetto
1. Spese generali (fideiussione, spese notarili, spese legali, spese bancarie, informazione e pubblicità obbligatoria)		2,000.00	2.80%
2. Investimenti immateriali		16,333.33	22.87%
3. Personale	Personale dipendente	30,333.35	42.47%
	Personale non dipendente	18,000.00	25.20%
4. Missioni e trasferte		300.00	0.42%
5. Beni di consumo e noleggi		4,461.89	6.25%
6. Software/hardware (solo ammortamento)		0.00	0.00%
Totale		71,428.57	100.00%
Contributo richiesto (70% spesa ammissibile)		50,000.00	

Criteria di selezione sottomisura 16.4.

SOTTOMISURA 16.4 – sostegno alla cooperazione di filiera, sia orizzontale che verticale per la creazione e lo sviluppo di filiere corte e mercati locali e sostegno ad attività promozionali a raggio locale connesse allo sviluppo delle filiere corte e dei mercati locali.			Riferimenti al formulario
Principi	Criteri	Punteggio (fino a)	
Coerenza degli obiettivi del progetto con i fabbisogni individuati nel PSR	Rispondenza fra problema/opportunità individuata e fabbisogni individuati nel PSR	10	paragrafo 5.1
Contributo positivo ai temi trasversali di salvaguardia dell'ambiente, mitigazione e adattamento ai cambiamenti climatici	Ricadute a carattere ambientale e di mitigazione dei cambiamenti climatici	5	paragrafo 7.2.2
Qualità dal punto di vista tecnico	Coerenza interna, innovatività e chiarezza espositiva del progetto	25	paragrafi 4.1, 4.2 (innovazione), 5.1, 5.2 e 5.3, 6, 9 (coerenza interna e qualità), tutto il formulario (chiarezza)
Concretezza e applicabilità dei risultati previsti dal progetto	Concretezza e applicabilità dei risultati previsti dal progetto	5	paragrafo 7.1
Rapporto costi/benefici evidenziati nei risultati attesi	Stima delle ricadute economiche per i partner imprenditoriali del progetto	10	paragrafo 7.2.1
Composizione e pertinenza della partnership per il raggiungimento degli obiettivi del progetto	Composizione e tipologia del partenariato (produttori primari, imprese di trasformazione, commercializzazione, operatori della ristorazione, consumatori in forma associata, ecc.)	20	paragrafo 3
Dimensione del partenariato dal punto di vista dei soggetti economici che partecipano alla realizzazione del progetto	Numero imprese e/o organismi associativi coinvolti nel progetto	8	paragrafo 2.1
	Diversificazione dei prodotti considerati nel progetto	7	paragrafo 2.3
Garantire l'effettiva disseminazione dei risultati dei progetti	Efficacia delle attività di divulgazione dei risultati e di disseminazione previste, sotto il profilo della metodologia utilizzata, della pluralità degli strumenti e della capacità di raggiungimento degli agricoltori	10	paragrafo 8
Totale progetto		100	

Per essere ammissibile a finanziamento il progetto dovrà conseguire il punteggio minimo totale di 50 punti