

**“PROMOZIONE DELLE
ECCELLENZE, DEI TERRITORI E
DELLA DIETA MEDITERRANEA”**

**FONDO DI PEREQUAZIONE
2011 – 2012**

Piano operativo – marzo 2013

ns. rif. D13PTA0103S046



1. QUADRO DI RIFERIMENTO

Il modello alimentare della **Dieta Mediterranea** - dal 17 Novembre 2010 ufficialmente proclamato **patrimonio immateriale dell'umanità dall'Unesco** - è stato elaborato negli anni Sessanta dello scorso secolo dal professore americano Ancel Keys (1904-2004) sulla base degli studi condotti sull'alimentazione in uso presso alcune popolazioni del mediterraneo. Nel corso delle sue indagini Keys riuscì a dimostrare che alcuni caratteri fisici, fino ad allora considerati immutabili (quali la costituzione fisica, il livello di grasso nel sangue, la pressione sanguigna, la frequenza cardiaca), sono in gran parte controllabili attraverso semplici accorgimenti nella dieta come, ad esempio, acquisendo cibi dalle proprietà antiossidanti o con ruoli specifici nella prevenzione delle malattie metaboliche e cronico-degenerative. Fu così codificato il termine "Dieta Mediterranea" per indicare quel regime alimentare, tipico delle popolazioni mediterranee, basato sul consumo di cereali, vegetali pesce e olio d'oliva e su un corretto equilibrio tra apporto e consumo energetico.

L'attestazione della Dieta Mediterranea come patrimonio Unesco rappresenta una **grande opportunità di valorizzazione dei nostri prodotti, della nostra gastronomia e, più in generale, dei nostri territori**: infatti molti dei piatti e dei prodotti della "piramide alimentare" della dieta mediterranea vanno a comporre quel grande patrimonio eno-gastronomico che il Sistema Camerale è da tempo impegnato a valorizzare. Le iniziative realizzate in passato da molte Camere di commercio per la valorizzazione e tutela dei prodotti tipici attraverso le **DOP/IGP ed i marchi collettivi** ne sono la testimonianza. Esse hanno inoltre il merito di aver scandagliato le origini di questi prodotti e di aver raccolto e realizzato documentazioni storiche di grande importanza che rappresentano un importante bacino informativo sulle tradizioni nutrizionali del nostro Paese e che, opportunamente interpretate, possono rappresentare una chiave di lettura dei sistemi alimentari territoriali.

Il presente documento illustra gli interventi proposti da Dintec per supportare la Camera di commercio di Vibo Valentia nella realizzazione del progetto di **"Promozione delle eccellenze produttive: Dieta Mediterranea italiana di riferimento"** approvato sul Fondo di Perequazione 2011-2012.

Gli interventi di seguito proposti sono la naturale prosecuzione dei progetti realizzato dalla Camera di commercio su precedenti iniziative del Fondo di Perequazione e diretto alla promozione della dieta mediterranea di Nicotera quale modello italiano di riferimento.

Il progetto ha l'obiettivo di favorire la diffusione del marchio collettivo "Dieta Mediterranea di Riferimento – Nicotera" tra gli operatori della ristorazione vibonese e valorizzare i prodotti tipici locali.

2. AZIONI

Alla luce di quanto brevemente illustrato, l'intervento prevede la realizzazione delle seguenti attività:

1. integrazione delle schede dei prodotti e dei piatti della cultura vibonese, con informazioni nutrizionali e salutistiche basate sui principi della Dieta mediterranea;
2. valorizzazione delle produzioni locali anche attraverso la integrazione dei contenuti del portale www.vibovagando.it;
3. realizzazione di un Archivio della memoria;
4. supporto agli operatori della provincia in materia di etichettatura, attraverso la definizione di esempi di etichette delle principali categorie merceologiche di prodotti alimentari.

Si forniscono di seguito i dettagli relativi a ciascuna attività.

2.1 Integrazione delle schede dei prodotti della Dieta Mediterranea

Nelle precedenti annualità del progetto Dintec ha supportato la Camera di commercio nella individuazione dei prodotti e dei piatti tradizionali che caratterizzano il territorio e che vanno a comporre i menù caratteristici, ovvero quelli emblematici del patrimonio agroalimentare provinciale. Ciascuna ricetta tipica è stata codificata in una scheda tecnica, successivamente pubblicata sul portale della dieta mediterranea di Nicotera. Obiettivo dell'intervento di questa annualità è quello di integrare le schede (fino ad un massimo di venti prodotti) con le seguenti informazioni:

- dettagli sulle caratteristiche del prodotto/piatto, con particolare riferimento a quelle di tipo nutrizionale;
- indicazioni di carattere salutistico (legate ad esempio all'apporto di sostanze importanti - es. calcio, vitamine, ecc. - o potenzialmente dannose per la salute umana - es. zuccheri semplici, sale, ecc.);
- indicazioni sull'eventuale contributo del prodotto nella prevenzione di malattie (es. per l'olio extravergine di oliva sarà evidenziato l'effetto preventivo nell'insorgenza di malattie cardiovascolari, nel rallentamento dell'invecchiamento cellulare, ecc.);

- elementi che potrebbero essere valorizzati volontariamente in etichetta dei prodotti, anche alla luce del Regolamento comunitario 1169/11 sull'etichettatura nutrizionale.

Per poter raggiungere tale finalità le ricette tipiche del territorio, precedentemente selezionate, saranno valutate attraverso appositi indicatori numerici. A tal riguardo si segnala che Dintec ha elaborato per Unioncamere nazionale un sistema di indicatori che potranno essere utilizzati per garantire un approccio omogeneo nella valutazione dei piatti.

In questa fase Dintec realizzerà i seguenti interventi:

- *calcolo, per ciascuna ricetta selezionata, di:*
 - i. grado di compatibilità con la dieta mediterranea, applicando il *set di indicatori*;
 - ii. caratteristiche del profilo nutrizionale (es. valore energetico, nutrienti, GDA, ecc.), anche in considerazione delle regole stabilite a livello comunitario dal nuovo regolamento etichettatura dei prodotti alimentari (Reg. Ce 1169/2011);
- *valutazione dei piatti/menù* attraverso l'attribuzione di un punteggio numerico (su una scala di valori predefinita) in grado di attestare l'adeguatezza del piatto/menù alla Dieta Mediterranea della ricetta nonché il possesso di ulteriori caratteristiche nutrizionali e funzionali (es. antiossidante, fonte di fibre, ecc.).

2.2 Valorizzazione delle produzioni locali

Per definire al meglio l'identità del territorio è necessario partire dai prodotti che lo caratterizzano acquisendo, per ciascuno di essi, informazioni relative alle origini, alla storia e alle tecniche di produzione.

Tale attività sarà condotta acquisendo informazioni esistenti sui prodotti **DOP/IGP** e con **marchio collettivo** oppure, per i **prodotti non ancora oggetto di valorizzazione**, attraverso la conduzione di indagini sul territorio. I dati raccolti saranno sistematizzati e rielaborati attraverso la definizione di schede tecniche (fino ad un massimo di venti) che potranno contenere almeno le seguenti informazioni:

- denominazione del prodotto nella tradizione locale;
- zona di produzione;
- tecnica di produzione;

- elementi di carattere storico (presenza del prodotto nella tradizione del territorio; legame storico con la zona di origine, ecc.);

Le schede così realizzate potranno essere pubblicate nell'apposita sezione del sito www.vibovagando.it.

2.3 Realizzazione di un Archivio della memoria

Obiettivo di questa fase del progetto è quello di raccogliere e sistematizzare il bagaglio di informazioni sui prodotti agroalimentari di eccellenza e sulle tradizioni gastronomiche locali (che nelle precedenti annualità la Camera di Vibo Valentia ha valorizzato) attraverso un Archivio che promuova, in maniera efficace ed innovativa, la storia dei territori e delle relative produzioni. L'Archivio sarà progettato per divulgare la storia e le tradizioni legate ai prodotti tipici ma anche per evidenziare le motivazioni nutrizionali e/o salutistiche alla base di metodiche di lavorazione consolidate nel tempo. Tale attività potrà essere effettuata integrando i testi con filmati e testimonianze della storia dei prodotti.

Partendo dall'attuale portale della Dieta Mediterranea, sarà realizzato un archivio informatico in grado di qualificare, valorizzare e promuovere l'immagine della provincia, **coniugando l'offerta turistica ed eno-gastronomica legata alla Dieta Mediterranea con le produzioni di eccellenza del territorio**. Si avrà cura di fornire particolare visibilità agli **operatori economici**, che propongono i prodotti ed i piatti della cucina tipica in linea con i principi nutrizionali previsti dalla dieta mediterranea, ed agli operatori economici in possesso di marchi di qualità.

L'intervento si pone un duplice obiettivo: da un lato illustrare al visitatore/cliente quali sono gli elementi distintivi, le tipicità, le tradizioni gastronomiche (legate alla Dieta Mediterranea), culturali e sociali del territorio, per far apprezzare al meglio l'identità della provincia; dall'altro coinvolgere gli operatori locali in itinerari enogastronomici conformi ai principi della Dieta Mediterranea la cui ricchezza è data da sinergie economiche, produttive, commerciali tra il comparto turistico, e quello agricolo – artigianale.

Gli interventi potranno essere integrati anche con un'attività di **georeferenziazione dei prodotti e degli operatori presenti sul territorio della provincia di Vibo Valentia**. Le mappe contenenti gli elementi georeferenziati saranno salvate su apposite pagine del sito web della Camera di commercio di Vibo Valentia. Dintec curerà la progettazione dei contenuti del sistema di georeferenziazione. Non è prevista la realizzazione dell'applicazione e del sito, che dovrà essere curata da una software house.

2.4 Interventi in materia di etichettatura degli alimenti

Con il Reg. Ce 1169/2011, del 25 ottobre 2011, è stata varata la riforma comunitaria dell'etichettatura dei prodotti alimentari. Il nuovo provvedimento, che va ad abrogare la Direttiva Ce 2000/13, introduce novità rilevanti in materia di presentazione dei prodotti alimentari tra le quali l'obbligo di apposizione della tabella nutrizionale e dell'indicazione dell'origine per alcune categorie di prodotti alimentari non incluse dalla normativa previgente.

Per guidare gli operatori del settore alimentare (filiera alimentare e ristorazione) nell'applicazione delle nuove regole che disciplineranno l'etichettatura dei prodotti immessi in commercio, Dintec ha supportato nella scorsa annualità la Camera di commercio di Vibo Valentia nell'aggiornamento del Vademecum etichettatura nel quale sono state illustrate le recenti novità normative in materia di presentazione dei prodotti alimentari introdotte dal Reg. Ue 1169/2011.

Con l'obiettivo di fornire un'informazione puntuale, ma al contempo "operativa", agli operatori del settore alimentare, Dintec predisporrà un opuscolo (da utilizzare come brochure o come appendice del Vademecum già realizzato) in cui, facendo riferimento al nuovo dettato normativo, fornirà **esempi di etichette** (mettendo a confronto etichette corrette e errate) delle principali categorie merceologiche di prodotti alimentari. A titolo esemplificativo, le etichette riguarderanno:

- olio di oliva;
- latte;
- ortofrutticoli freschi preconfezionati;
- cioccolato;
- pasta alimentare;
- formaggi;
- miele;
- vini;
- salumi e prodotti a base di carne;
- confetture, gelatine, marmellate di frutta e creme;
- prodotti della pesca;
- prodotti della panetteria e pasticceria;
- prodotti DOP e IGP.

3. DIMENSIONAMENTO TEMPORALE

Le attività saranno realizzate coerentemente con i tempi del Fondo di Perequazione 2009/2010 e adottando la seguente tempistica:

Rif.	Attività	Mesi									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2.1	Integrazione delle schede dei prodotti della Dieta Mediterranea	■	■	■	■	■					
2.2	Valorizzazione delle produzioni locali				■	■	■				
2.3	Realizzazione di un Archivio della memoria			■	■	■	■	■			
2.4	Interventi in materia di etichettatura degli alimenti						■	■	■	■	■

4. DIMENSIONAMENTO ECONOMICO

Il costo complessivo previsto per la realizzazione del progetto è pari a € 15.548,32. Tale importo è da ritenersi esente da IVA ex art. 10 comma 2 DPR 633/72 a condizione che la Camera di commercio di Vibo Valentia, destinataria dell'offerta, abbia i requisiti previsti dal citato articolo.

Si riporta di seguito il dimensionamento economico previsto per la realizzazione delle attività.

Rif.	Attività	Costo	Output / Note
2.1	Integrazione delle schede dei prodotti della Dieta Mediterranea	€ 4.000,00	È prevista la valutazione di un massimo di venti ricette secondo gli indici della Dieta Mediterranea e la definizione delle relative schede nutrizionali. Sono esclusi in costi di stampa che potranno essere quantificati a parte.
2.2	Valorizzazione delle produzioni locali	€ 3.000,00	È prevista la realizzazione di un numero massimo di venti schede tecniche di prodotti locali. Sono esclusi in costi di stampa che potranno essere quantificati a parte.
2.3	Realizzazione di un Archivio della memoria	€ 6.000,00	Tale importo non prevede la predisposizione di pagine web e dei sistemi di geo-referenziazione dell'archivio della memoria, per i quali Dintec garantirà l'assistenza alla Camera nella fase di progettazione dei contenuti.
2.4	Interventi in materia di etichettatura degli alimenti	€ 2.548,32	È prevista la progettazione, predisposizione ed impaginazione delle etichette tipo. Sono esclusi in costi di stampa che potranno essere quantificati a parte.
Totale		€ 15.548,32	

Di seguito si riporta il dettaglio delle singole voci di costo.

COSTI DIRETTI INTERNI			
<i>Personale Dipendente</i>	gg/uomo	tariffa	TOTALE
<i>Senior</i>	4,0	€ 760	€ 3.040,00
<i>Junior A</i>	11,0	€ 287	€ 3.157,00
<i>Junior B</i>	21,0	€ 204	€ 4.284,00
TOTALE COSTI DIRETTI INTERNI	36,0		€ 10.481,00
COSTI DIRETTI ESTERNI			
<i>Collaboratori</i>	gg/uomo	tariffa	TOTALE
<i>Senior</i>			€ -
<i>Junior A</i>			€ -
<i>Junior B</i>			€ -
<i>Altri costi diretti esterni</i>			Importo
1)			
2)			
3)			€
TOTALE COSTI DIRETTI ESTERNI			€ -
ALTRI COSTI DIRETTI ESTERNI			
<i>Natura</i>	Descrizione		Importo
1)			€
2)			€
3)			€
TOTALE ALTRI COSTI DIRETTI ESTERNI			€ -
TOTALE COSTI DIRETTI			€ 10.481,00
COSTI INDIRETTI DI PRODUZIONE			
<i>Natura</i>	Descrizione		Importo
1)costi indiretti di produzione			€ 1.115,99
			€
			€
TOTALE COSTI INDIRETTI DI PRODUZIONE			€ 1.115,99
COSTI GENERALI (CG+IVA ind+Imposte)			€ 3.951,34
TOTALE COSTI			€ 15.548,32

La rendicontazione analitica dei costi sarà effettuata in conformità alle linee guida Unioncamere.

Modalità di pagamento:

- 50% ad accettazione incarico;
- 50% a conclusione delle attività.