



# UNIVERSITA' AGRARIA DI ALLUMIERE

PROVINCIA DI ROMA

\*\*\*\*\*

## DELIBERAZIONE ORIGINALE DELLA DEPUTAZIONE AGRARIA

**ATTO N° 27 OGGETTO:** Bando Arsial per contributi su progetti inerenti iniziative orientate alla promozione di prodotti agricoli agro alimentari – Deliberazione del Direttore Generale n. 167 del 22 aprile 2016 - approvazione idea progettuale e adesione.  
del 24 MAGGIO 2016

L'anno **DUEMILASEDICI** questo giorno **VENTIQUATTRO** del mese di **MAGGIO** alle ore **20,00** nella Sede Universitaria, si è riunita

### LA DEPUTAZIONE AGRARIA

convocata nelle forme di legge e sono rispettivamente presenti ed assenti i signori:

			Presenti	Assenti
PASQUINI	Antonio	- Presidente	X	
MELLINI	Angela	- Vice Presidente		X
PAPA	Alessandro	- Assessore	X	
TRINETTI	Alessandro	- Assessore	X	
VELA	Domenico	- Assessore		X

Presiede il Signor

**Pasquini Antonio**

Verbalizza con funzioni di segretario il Signor

**dott. Artebani Luigi**

Deliberazione n. 27 del 24/05/2016

OGGETTO: Bando ARSIAL per contributi su progetti inerenti iniziative orientate alla promozione di prodotti agricoli agro alimentari – Deliberazione del Direttore Generale n. 167 del 22 aprile 2016 - approvazione idea progettuale e adesione

Il Responsabile:      Amministrativo              Tecnico              Finanziario

Visti i pareri richiesti e l'attestazione della copertura finanziaria allegati al presente atto ai sensi del Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n° 267;

Considerato che l'Ente, per cultura storica, compiti istituzionali è sempre stato vicino alle fasi di produzione e promozione dei prodotti provenienti dalla terra con particolar modo a quelli del nostro comprensorio mondo della scuole.

Ne è la riprova la conduzione con il metodo biologico dell'azienda agricola zootecnica gestita in economia diretta dall'Ente;

Con avviso pubblico emesso da ARSIAL approvato con Determinazione del Direttore Generale n. 167 del 22/04/2016 – pratica 25195 del 22/04/2016 sulla scorta del regolamento approvato con deliberazione n. 16 del 20/04/2015 dell'Amministratore Unico;

L'Ente si è già dotato di una proposta progettuale denominata "Tutela della biodiversità, tradizione enogastronomica ed agroalimentare locale" inerente l'oggetto del bando sopra citato, che si allega al presente atto e ne fa parte integrante e sostanziale;

Ritenuto che il progetto rispecchia il target dell'avviso pubblico emesso da Arsial;

Ritenuto quindi di approvare l'idea progettuale suddetta e di aderire al bando di Arsial;

### PROPONGO

Di approvare la proposta progettuale denominata "Tutela della biodiversità, tradizione enogastronomica ed agroalimentare locale" che si allega al presente atto e ne fa parte integrante e sostanziale;

Di aderire all'avviso pubblico emesso da ARSIAL approvato con Determinazione del Direttore Generale n. 167 del 22/04/2016 – pratica 25195 del 22/04/2016 sulla scorta del regolamento approvato con deliberazione n. 16 del 20/04/2015 dell'Amministratore Unico;

Di autorizzare il Presidente alla firma della domanda di finanziamento alla regione Lazio;

Di dichiarare il presente atto immediatamente eseguibile ai sensi del 4° comma dell'art. 134 del Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n° 267.--

I Responsabili      Amministrativo      Tecnico      Finanziario

**E LA DEPUTAZIONE AGRARIA**

Vista la su estesa proposta di deliberazione;

Visti i pareri richiesti e la copertura finanziaria allegati al presente atto ai sensi del Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n° 267;

Con votazione resa ed accertata nei modi e forme di legge;

**UNANIME DELIBERA**

Di approvare la su indicata proposta facendone proprie le premesse, le motivazioni ed il dispositivo che qui si intendono integralmente riportate;

Di dare al presente atto immediatamente eseguibile ai sensi del 4° comma dell'art. 134 del D.Lgs. 18 agosto 2000, n.267.--

## **Progetto \*\*\*\***

### **Idea generale:**

Si ritiene che le risorse locali, spontaneamente fornite dall'ambiente o implementate e prodotte dagli operatori del settore, siano da tutelare e sfruttare in modo rispettoso e produttivo. Le risorse di un territorio come quello dei Monti della Tolfa, naturalmente peculiare e ricco di biodiversità, sono, a parere del richiedente, in grado di fornire non solo un'alta qualità della vita, ma anche una possibile fonte di sviluppo e di occupazione per la comunità residente. La capacità di valorizzare e investire sul territorio e sulle sue potenzialità agroalimentari ed enogastronomiche, di rivalutare e promuovere la tradizione agraria e culinaria locale, di incoraggiare l'imprenditorialità green, passa necessariamente dalla conoscenza e dall'informazione della comunità su tali, più che attuali, argomenti e quindi da un abitare e vivere l'ambiente e la comunità in modo consapevole e propositivo. Sul percorso che dalla conoscenza porta alla consapevolezza, con positive ricadute sia sulla tutela della tradizione agraria e agroalimentare, sia sul settore economico, incentrato sulla valorizzazione e sull'utilizzo informato delle risorse locali e sullo sviluppo delle sue potenzialità, si muove il progetto presentato; a seguito vengono esplicitati obiettivi, finalità e metodologie di intervento.

### **Destinatari del progetto:**

- Popolazione del Comune di Allumiere
- Popolazione delle comunità limitrofe
- Non residenti interessati alle tematiche

### **Ambito territoriale:**

- Comune di Allumiere (realizzazione e fruizione)
- Comuni limitrofi (fruizione)

### **Finalità:**

- Fornire la consapevolezza delle peculiarità del territorio
- Formare alla tutela della biodiversità, della tradizione enogastronomica ed agroalimentare locale
- Rendere accessibili tematiche quali la biodiversità, l'ecologia, la caratterizzazione dell'interazione antropica con l'ambiente, lo sviluppo delle zone rurali mediante la multifunzionalità delle aziende agricole
- Promuovere l'importanza della preferenza di una pratica alimentare incentrata al consumo di prodotti locali e spontanei di stagione

### **Obiettivi:**

- Promuovere la produzione di prodotti locali e la loro conoscenza
- Promuovere l'attività dei produttori locali
- Promuovere l'attività della ristorazione locale che utilizza prodotti a km 0
- Pubblicizzare le specificità del territorio

- Promuovere la ricchezza della biodiversità di piante edibili spontanee
- Organizzazione di tre seminari
- Organizzazione di tre serate degustative presso ristoratori locali
- Produzione di materiale informativo in distribuzione
- Realizzazione di un evento conclusivo

#### **Metodologie d'intervento:**

- Lezioni frontali in seminario
- Distribuzione di materiale didattico
- Serate degustative

#### **Promozione e comunicazione:**

- Produzione e distribuzione di locandine per i singoli eventi in programma e per l'intero calendario
- Produzione e distribuzione di brochure divulgative sui temi del progetto
- Realizzazione di una pagina e sui social network e/o all'interno dei domini web dell'ente organizzatore/ richiedente

#### **Risultati attesi:**

- Stimolazione dell'interesse verso le tematiche di valorizzazione, tutela e promozione del patrimonio enogastronomico e ambientale territoriale
- Stimolazione alla produzione in loco
- Pubblicizzazione delle attività dei produttori e dei ristoratori locali
- Implemento del generale grado di conoscenza delle tematiche in progetto
- Favorire una futura imprenditorialità sensibile alla territorialità e alle specificità autoctone
- Creare le premesse per una futura attività, con eventuali futuri progetti, che sviluppino, mantengano l'interesse e proseguano il percorso che si intende aprire

#### **Descrizione generale:**

Il progetto prevede l'attuazione di nove fasi (per la scansione temporale v.di diagramma di Gantt allegato).

#### **Fase 1: Preparazione generale e assegnazione incarichi; in questa fase ci si occuperà di**

- Definizione delle date e della locazione definitiva dei seminari e delle cene degustative
- Briefing con il personale
- Presa dei contatti con docenti, produttori, ristoratori, fornitori di servizi di stampa e web development
- Calendarizzazione degli appuntamenti e degli eventi
- Calendarizzazione delle scadenze che il personale dovrà rispettare e delle riunioni periodiche sull'andamento dei lavori che seguiranno
- Definizione dei prodotti di punta da mettere al centro delle strategie di pubblicizzazione
- Definizione dei materiali di cartoleria necessari/utile alla realizzazione dei seminari

#### **Fase 2: Sviluppo del materiale iconografico e web; in particolare**

- Ricerca di immagini e fotografie adatte allo scopo
- Redazione di contenuti per il materiale informativo e divulgativo
- Assemblamento dei materiali ottenuti finalizzato alla realizzazione di volantini, locandine e materiale divulgativo e informativo, sul progetto e sui prodotti precedentemente individuati
- Uso dei materiali ottenuti e dei prodotti digitali realizzati per la pubblicazione in web (siti e social)

### **Fase 3: Stampa e messa on line**

**Fase 4:** Pubblicizzazione e raccolta di adesioni e iscrizioni; verrà effettuata una sistematica diffusione dei materiali stampati nella Fase 3 e verranno raccolte le adesioni alle cene e le iscrizioni ai seminari in modo; in base alle adesioni sarà quindi possibile procedere anche ad una razionale definizione della componente non didattica dei seminari.

### **Fase 5, 6, 7: Seminari**

I tre seminari saranno

1. *"Funghi e piante spontanee: riconoscere, nutrirsi, curarsi e usare i doni del territorio"*
2. *"Prodotti e produttori locali. L'economia e lo sviluppo nel solco della tradizione"*
3. *"Aziende agricole tradizionali e multifunzionali. Ideare, investire, sviluppare nel settore primario"*

I Seminari saranno di una giornata così strutturata (orari indicativi passibili di modifiche)

- o 9.30-13.00: apertura e prima parte della lezione
- o 15.00- 18.00 seconda parte della lezione e question time
- o 18.00 aperitivo con catering dei ristoratori locali

I seminari si svolgeranno in data e luogo da definire, a scadenza settimanale

**Fase 8: Cene degustative;** sono stati concepiti tre appuntamenti con menù incentrati esclusivamente sulla produzione locale, con il coinvolgimento attivo dei produttori del territorio. Le cene avranno cadenza settimanale e si svolgeranno parallelamente all'attività didattica/divulgativa dei seminari.

**Fase 9: Evento conclusivo;** giornata dedicata al ringraziamento dei finanziatori e delle eventuali, auspicabili collaborazioni del comune e delle Associazioni locali; buffet conclusivo con la partecipazione dei produttori e ristoratori che hanno attivamente partecipato alla realizzazione del progetto; da definire nei particolari.

Il progetto è in linea con gli obiettivi ARSIAL poiché la finalità generale di tutte le fasi operative è la promozione e la valorizzazione della produzione locale, la pubblicizzazione delle specificità autoctone e la promozione delle attività già operanti nel settore agricolo, spronando, allo stesso tempo ad un maggiore investimento nel settore.

## Preventivo di spesa

Personale	€ 4.000,00
Generali	€ 500,00
Spese postali e invio di materiale promozionale	€ 500,00
Conviviali, buffet di simposi, meeting, seminari universitari e formativi	€ 5.000,00
Spese di predisposizione di testi e materiale iconografico e web relativo alla pubblicizzazione dell'evento	€ 10.000,00
<b>TOTALE RICHIESTO</b>	<b>€ 20.000,00</b>

## Cronoprogramma:

	Settembre			Ottobre				Novembre			Dicembre		
Fase 1	■	■											
Fase 2		■	■	■									
Fase 3				■	■	■	■						
Fase 4								■	■	■			
Fase 5											■		
Fase 6												■	
Fase 7													■
Fase 8											■	■	
Fase 9													■

- 
**Fase 1**    Preparazione generale; assegnazione incarichi
- 
**Fase 2**    Sviluppo materiale iconografico e web
- 
**Fase 3**    Stampa e messa on line
- 
**Fase 4**    Pubblicizzazione e raccolta adesioni/iscrizioni
- 
**Fase 5**    Seminario 1
- 
**Fase 6**    Seminario 2
- 
**Fase 7**    Seminario 3
- 
**Fase 8**    Cene degustative
- 
**Fase 9**    Evento conclusivo

# UNIVERSITA' AGRARIA DI ALLUMIERE

PROVINCIA DI ROMA

\*\*\*\*\*

PARERI DI CUI AL DECRETO LGS. 18.08.2000, N° 267 ART. 49 E ART. 153 COMMA 5°

SULLA PROPOSTA DI DELIBERAZIONE DELLA DEPUTAZIONE AGRARIA  
N° 27 DEL 24 MAGGIO 2016 CON OGGETTO:

Bando ARSIAL per contributi su progetti inerenti iniziative orientate alla promozione di prodotti agricoli agro alimentari – Deliberazione del Direttore Generale n. 167 del 22 aprile 2016 - approvazione idea progettuale e adesione

\*\*\*

1. Parere favorevole in ordine alla sola regolarità tecnica sulla proposta di deliberazione di cui all'oggetto.

Il Responsabile del Settore Tecnico

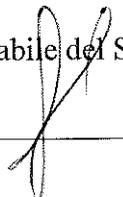
Allumiere, li 24/05/2016

  
\_\_\_\_\_

2. Parere favorevole in ordine alla sola regolarità contabile sulla proposta di deliberazione di cui all'oggetto.

Il Responsabile del Settore Contabile

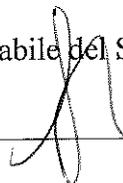
Allumiere, li 24/05/2016

  
\_\_\_\_\_

3. Il Responsabile del Settore Contabile Finanziario attesta l'esistenza della relativa copertura finanziaria dell'impegno di spesa di cui alla deliberazione in oggetto ai sensi dell'art. 153, comma 5, del D.Lgs. 18 agosto 2000, n° 267.

Il Responsabile del Settore Contabile

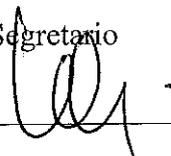
Allumiere, li 24/05/2016

  
\_\_\_\_\_

4. Parere favorevole in ordine alla legittimità e alla conformità sulla proposta di deliberazione di cui all'oggetto.

Il Segretario

Allumiere, li 24/05/2016

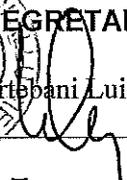
  
\_\_\_\_\_

Il presente verbale viene letto, approvato e così sottoscritto:

**IL PRESIDENTE**

F.to Pasquini Antonio

**IL SEGRETARIO**  
PROVINCIA  
DI ROMA  
F.to dott. Artibani Luigi



**ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE**

Si attesta che copia della presente deliberazione viene pubblicata all'Albo pretorio di questa Università Agraria per 15 giorni consecutivi a partire dal 2.6 MAG 2016 prot. n° 0732 cat. n° GRAG/11

Allumiere li 2.6. MAG. 2016

**IL SEGRETARIO**  
PROVINCIA  
DI ROMA  
F.to dott. Artibani Luigi



**ESECUTIVITA'**

La presente deliberazione è divenuta esecutiva per decorrenza di termini ai sensi dell'art. 134 del D. Lgs. 18 agosto 2000, n° 267.

Allumiere li 2.6. MAG 2016

**IL SEGRETARIO**  
PROVINCIA  
DI ROMA



**INVIO AL CO.RE.CO.**

La presente deliberazione ~~è stata~~ non è stata inviata al Comitato Regionale di Controllo

Allumiere, li 2.6. MAG 2016

**IL SEGRETARIO**  
PROVINCIA  
DI ROMA



Per copia conforme all'originale da servire per uso amministrativo.

Allumiere, li 2.6. MAG 2016

**IL SEGRETARIO**

